

222161

SERIA

B

NUMĂRUL

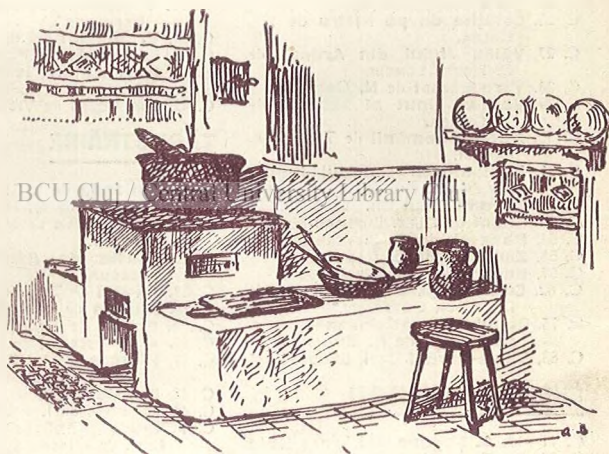
70

CUNOȘTINTE

FOLOSITOARE

„SFATURI PENTRU GOSPODARI”

DIRECT. REDACȚIONALĂ PROF. UNIV. I. SIMIONESCU



BUCĂTĂRIA SATULUI

DE

SANDA MARIN

EDITURA „CARTEA ROMĂNEASCĂ” BUCUREȘTI

Prețul Lei 8.—



„CUNOȘTINȚE FOLOSITOARE“

* — 8 lei numărul; celelalte 5 lei.

Numerele care lipsesc sunt vândute.

CUNOAȘTEREA ȚĂRII

- C. 5. Bucovina de I. SIMIONESCU.*
C. 7. Dobrogea de C. BRĂTESCU.*
C. 14. Românii de peste Nistru de V. HAREA.*
C. 17. Govora și Călimăneștii de I. SIMIONESCU.*
C. 18. Moldova de I. SIMIONESCU.*
C. 19. Românii din Ungaria de I. GEORGEȘCU.
C. 20. Jud. Turda de I. MUREȘEANU.
C. 21. Țara Hațegului de G. TODICA.
C. 25. Cetățile de pe Nistru de AP. CULEA.
C. 27. Valea Jiului din Ardeal de P. HOSSU-LONGIN.
C. 28. Țara Bârsel de N. ORGHIDAN
C. 29. Vechiul ținut al Sucevei de V. CIUREA.
C. 30. Macedo-Românii de TACHE-PAHAĞI.
C. 31. Românii din Banatul Jugoslav de PR. BIZEREA.
C. 34. Maramureșul Gh. VORNICU.
C. 39. Blajul de ALEX. LUPEANU-MELIN.*
C. 54. Banatul de D. IZVERNICEANU.*
C. 55. Zarandul de G. CAMBER.*
C. 57. Bucureștii de V. MIHĂILESCU.*
C. 62. Carman-Syva (TEKIRGHIOU) de DR. COCA ODESEANU.*
C. 75. Republica moldovenească a sovietelor de N. SMOCHINA.*
C. 88. Vatra-Dornel de I. SIMIONESCU.*

ENERGII ROMĂNEȘTI

- C. 11—12. A. Șaguna de I. LUPAȘ. (101.)
C. 22. Sp. C. Ițar de I. SIMIONESCU.
C. 24. N. Mileșcu de I. SIMIONESCU.
C. 47. Dănilă Apostol de N. P. SMOCHINĂ.*
C. 53. A. Odobescu de AL. TZIGARA-SAMURCAȘ.*
C. 56. Iord. Goleșcu de N. BĂNESCU.*
C. 63. Gh. Coșbuc de V. M. SASSU.*
C. 64. A. Philippide de I. IORDAN.*
C. 65. N. Gane de A. GOROVEI.*
C. 68. Gh. Lazăr de PAUL PAPADOPOU.*
C. 70. G. Enescu de M. COSTIN.*
C. 71. C. I. Isvrați de C. KIRITESCU.*
C. 72. Al. Vlahuță de V. M. SASSU.*
C. 73. V. Pârvan de I. ANDRIEȘESCU.*
C. 74. Ion Creangă pe lașog și învățător de V. GHEȚEA.*
C. 76. P. Cerna de L. PREDESCU.*

- C. 77. Grigora Ureche și Miron Costin de L. PREDESCU.*
C. 78. I. Eliade-Rădulescu de GEORGE BAICULESCU.*
C. 79. Ep. Melchisedec de GH. DINCĂ.*
C. 80. P. Ispirescu de P. I. PAPADOPOU.*
C. 82. Cărturarul din Banat de TRANDAFIR LAȚIA.*
C. 83. M. Eminescu de V. GHEȚEA.*
C. 84. Gh. Țițeica de N. CIORANESCU.*
C. 85. Mitr. Dosoftei de GH. DINCĂ.*
C. 86. Dr. I. Cantacuzino de DR. GR. T. POPA.*
C. 87. Veniamin Costache de TEODOR CERBULEȚ.*
C. 89. V. Alecsandri de V. M. SASSU.*
C. 90. P. Hașdeu de P. PAPADOPOU.*
C. 91. Mitr. Antim Ivireanu de TH. CERBULEȚ.*
C. 92. Ion Ghica de VICTOR SLĂVESCU.*

ȚĂRI STRĂINE

- C. 4. Finlanda de I. SIMIONESCU.*
C. 16. Lituania de G. NASTASE.
C. 23. Danemarca de MAGDA D. NICOLAESCU.
C. 32. Coasta de Azur de I. SIMIONESCU.
C. 33. Elveția de TRAIAN G. ZAHARIA.
C. 35. Austria de I. SIMIONESCU.
C. 36. Belgia de TRAIAN G. ZAHARIA.
C. 37. Afganistanul de I. SIMIONESCU.
C. 41. Pe urmele lui Robinson Crusoe de I. SIMIONESCU.
C. 42. Din Norvegia de I. CONEA.*
C. 44. Japonia de I. SIMIONESCU.*
C. 45. Într-o mănăstire din Himalaya de MIRCEA ELIADE.*
C. 48. New-York de P. COMĂRNESCU.*
C. 59. Absinția de I. SIMIONESCU.*
C. 60. Polonia de I. SIMIONESCU.*
C. 66. Lecturi geografice.—Asia de I. SIMIONESCU.*
C. 81. Sfântul munte de AUREL COSMA.*

ISTORIE

- C. 25. Cetățile moldovenești de pe Nistru de AP. D. CULEA.
C. 43. Din vremea lui Ștefan cel Mare de GEN. R. ROSETTI.*
C. 51. Țara visurilor împletite (EGIPTUL) de MIRCEA HEROVANU.*
C. 61. Date istorice și culturale din România de CRONICAR.*

SERIA B.

No. 70

**CUNOȘTINȚE FOLOSITOARE
SFATURI PENTRU GOSPODARI**

BUCĂTĂRIA SATULUI

DE

SANDA MARIN

BCU Cluj / Central University Library Cluj



EDITURA „CARTEA ROMÂNEASCĂ” BUCUREȘTI

31680—940

222161

Ultimele cărțului apărute din

CLINOȘȚINȚE FOLOSITOARE

Orice număr numai 8 lei

Dr. I. GHEORGHIU. Cancerul.

SANDA MARIN. 101 feluri din cartofi.

” ” ” ” din ouă.

Prin arătarea felurilor de mâncare care se pot pregăti din ouă ori cartofi, cărțuliile sunt neprețuite.

P. PAPADOPOL. B. P. Hașdeu.

Dr. GR. I. POPA. Dr. I. Cantacuzino.

BCU Cluj • Cluj University Library Cluj
Viața marelui nostru savant este interesantă de cunoscut pentru ori cine.

I. ANDRIEȘESCU. V. Pârvan.

Filosof, istoric, arheolog, Pârvan a fost unul din învățații noștri de samă.

LAȚIA TRANDAFIR. Cărturarii din Banat.

Banatul a dat românimii mulți oameni de seamă, din păcate prea puțin cunoscuți. Cărțica împlinește lipsa simțită.

I. SIMIONESCU. Finlanda.

Retipărirea cunoștințelor despre țara azi în admirația tuturor arată interesul ce ea deșteaptă.

Dr. N. COSTEANU. Fabricarea produselor din vinuri.



SUPE ȘI BORȘURI.

1. Supă de cartofi.

Se pune la fiert în apă un morcov, un pătrunjel, o bucată de praz și $\frac{1}{2}$ de țelină. Când zarzavatul e fiert, se adaugă 4—5 cartofi mari tăiați bucățele. Deoparte se trage în unt o ceapă tăiată mărunț, peste care se pune o lingură de făină. Se stinge cu puțină apă sau zeamă din supă. Se lasă să dea vreo două clocote și se amestecă încetul cu încetul cu supa ca să nu se facă cocoloși. Se lasă să mai fiarbă și la urmă se adaugă puțină verdeață tocată.

2. Supă de cartofi cu zăr.

Zărul care a rămas după ce s'a scos untul din lapte se fierbe cu zarzavat și cartofi tăiați mărunți. Se potrivește de sare. E gata atunci când cartofii încep să se sfarme.

3. Supă de cartofi trecuți prin sită.

Se curăță și se taie cartofii bucăți. Se pun să fiarbă în apă, cu o bucătică de praz și sare. Când sunt bine fierți se trec atât cartofii cât și prazul prin sită. Se subțiază cu zeama lor, și după ce au mai dat un clocot se drege cu puțină smântână.

4. Supă de cartofi cu praz.

Se pun la fiert un morcov cu un pătrunjel, jumătate de țelină și sare. Când zarzavatul e fiert se adaugă 3—4 cartofi tăiați mărunț și 2—3 prazi tăiați în felii subțiri. Se lasă să fiarbă până încep să se sfarme. Când supa e gata se adaugă o bucățică mică de unt proaspăt.

5. Supă de fasole boabe.

Se pune la fiert cu apă rece, zarzavat de supă și ca o farfurie de fasole boabe, aleasă și spălată. Se fierbe cu încetul la foc domol. Deoparte se trage în puțină untură sau untdelemn o ceapă tocată, se adaugă un vârf de lingură de făină și se ține până începe să se rumenească. Se stinge cu puțină zeamă de supă, cu încetul ca să nu se facă cocoloși și se amestecă cu fasolea. Se trece prin sită, atât fasolea cât și zeama, se ține să mai dea câteva clocote pe foc și se dă la masă cu bucățele de pâine prăjită.

6. Supă de mazăre uscată.

Se pune mazărea la fiert cu apă rece și zarzavat întocmai ca fasolea boabe și se pregătește supa ca cea de fasole.

7. Supă de linte.

Se face întocmai ca supa de fasole boabe, se adaugă însă la fiert puțină slănină tăiată mărunț și un cățel de usturoiu.

8. Supă de dovleac.

Se curăță dovleacul de coajă și sâmburi, se taie bucăți și se pune să se înădușe la foc mic cu puțin unt și o ceapă tăiată mărunț. Deoparte se face un rântaș de făină și unt, subțiat cu zeamă

de carne și se amestecă cu dovleacul trecut prin sită. Se mai adaugă apă atâta cât trebuie, se pune sare și se lasă să fiarbă, la foc mic. Se drege cu două linguri de smântână.

9. Supă de verdețuri.

Se alege și se spală: o mână bună de spanac sau de măcriș, o salată frumoasă, puțin hațmațuchi. Toate acestea sunt tăiate și înăbușite cu puțin unt. Se țin pe foc mic până se moaie. Se pune sare, un vârf de cuțit de zahăr și atâta zeamă de carne sau supă, câtă trebuie. Se lasă să mai fiarbă. Când e gata se drege cu 2 gălbenușuri de ou. Se dă la masă cu pâine prăjită sau cu orez care a fost fiert în supă.

10. Supă de pătlăgele roșii.

Se pune într'o oală ca o farfurie adâncă de roșii spălate și tăiate bucăți. Se acopere și se lasă să fiarbă înădușit în apa pe care o lasă ele. Când s'au muiat bine se trec prin sită și se subțiază cu apă în care am fiert zarzavat. Se pun 2 linguri de orez, se lasă să fiarbă bine, se potrivește de sare. Înainte de a da la masă se bate cu 2 gălbenușuri și 2 linguri de smântână.

11. Supă de carne.

Se pune la fiert într'o oală cu apă o bucată bună de carne de vacă, de la coadă, precum și o bucată de os cu măduvă. Când începe să fiarbă se spumuește, se adaugă o bucată de morcov, pătrunjel, țelină, o ceapă sau două coapte pe mașină, puțină sare. Se ține să fiarbă la foc potolit 2—3 ceasuri. Când e gata se strecoară și se fierbe în ea fie tăieței, griș, orez sau găluște.

12. Supă de găină.

Se face întocmai ca supa de carne de vacă, înlocuind aceasta cu o găină grasă și bine grijită.

13. Borș de cartofi.

Se pune la fiert într'o oală cu apă, un morcov și o ceapă tăiate mărunt. Când începe să fiarbă, se adaugă câțiva cartofi curățați și tăiați bucăți. Se pune sare și verdeață multă, mărar, pătrunjel, cozi de ceapă verde, leuștean. Când totul e aproape fiert, se adaugă un litru de borș. Ciorba se mai poate acri cu zeamă de varză (moare), cu zeamă de aguridă sau de măcriș.

14. Borș de cartofi și sfeclă.

Se curăță, se taie mărunt o sfeclă frumoasă și se pune la foc într'o oală cu apă, un morcov întreg și o ceapă tăiată mărunt. Când începe sfecla să fiarbă, se mai adaugă 2-3 cartofi curățați și tăiați subțiri, verdeață, sare. Când zarzavatul începe să se moaie se pune un l. de borș fiert deoparte și strecurat. Se lasă să mai dea câteva clocote până totul e gata. Când nu e de post, se poate drege cu un gălbenuș de ou și cu smântână

15. Borș de cartofi și fasole verde.

Se pune într'o oală cu apă un morcov un pătrunjel și o ceapă, toate întregi. Se adaugă 2-3 cartofi curățați și tăiați bucăți, $\frac{1}{4}$ kg. fasole grasă, sare. Se lasă să fiarbă până încep cartofii să se sfarme. Se pune frunză de pătrunjel și mărar tăiat mărunt și 1 l. de borș fiert deoparte și strecurat. Se lasă să mai dea un clăcot. Se mănâncă așa, sau dres cu ou și smântână.

16. Borș de fasole uscată.

Se pune fasolea la fiert. Se adaugă un morcov și un pătrunjel întreg și o ceapă tăiată mărunt. Când zarzavatul e aproape fiert, se pune sare, borș fiert deoparte și strecurat, 2—3 roșii fără semințe și verdeață, anume : mărar, pătrunjel, cozi de ceapă, leuștean. Se lasă să dea împreună vreo două clocote.

17. Borș de urzici.

Se aleg urzici tinere, se spală, se opăresc, și se pun la fiert într'o oală cu apă. Se adaugă o ceapă tăiată mărunt, un pumn de orez sau păsat. Când totul e fiert se pune borșul fiert deoparte, sau zeamă de varză (moare). Se potrivește de sare se lasă să mai dea un clocot și se dă la masă.

18. Borș de ștevie.

Se alege ștevia, se pune la fiert și se face întocmai ca borșul de urzici.

Deoparte se trage o ceapă tocată, se pune un vârf de lingură de făină ; se rumenește și se stinge cu apă. Se amestecă cu ciorba și se ține să mai dea un clocot. In loc de orez, se pot pune la fiert câțiva cartofi tăiați mărunt.

19. Borș cu burueni.

Se pun la fiert cu apă frunze de lobodă, frunze de măcriș, cozi de ceapă verde, mărar, pătrunjel, cine vrea și leuștean, tăiate mărunt. Se adaugă borșul fiert deoparte și strecurat, sare, un vârf de cuțit de zahăr și 2 linguri de orez ales și spălat sau crupe de păpușoiu (boabe de porumb măcinate mai mare.) Se lasă să fiarbă. Se mănâncă așa cum e, sau e dres cu un gălbenuș de ou și o lingură de smântână.

20. Borș cu știr.

Știrul e de două feluri: Cel roșu domestic, cu frunza rotundă, și fraged, și cel verde, ori porcesc cu care se hrănesc porcii.

Borșul se face cu știrul roșu și anume se alege, se spală se toacă și se pune la fiert cu puțină apă, se adaugă câteva frunze de grâușor, mărar, o ceapă tocată, leuștean și puțină sare. Deoparte se fierbe borș potrivit de acru, se toarnă în oala cu verdețuri, și se lasă să mai fiarbă împreună.

21. Borș cu păsat.

Se dă păsatul în piuă ca să se curățe de hoaspe, se spală și se pune la fiert într'o oală cu apă. Se adaugă verdețuri de tot felul tocate mărunt, și când totul e bine fiert se adaugă borșul fiert deoparte. Se potrivește de sare.

BCU Cluj / Central University Library Cluj

22. Borș cu curpeni (chitici de pădure).

Curpenii, ziși și chitici de pădure, sunt vârfulurile hămeiului sălbatic ieșiți din pământ odată cu primăvara. Se aleg numai vârfulurile foarte fragede, se spală și se gătesc ca și borșul de urzici.

23. Borș cu bureți.

Borșul se poate găti cu bureții proaspeți cum au fost culeși din pădure, sau cu din cei uscați pentru iarnă.

Se pune la fiert într'o oală cu apă, un morcov, pătrunjel, mărar și o ceapă. Se aleg bureții să nu fie viermănoși se taie în două sau mai mărunt, și se pun în oala cu zarzavat. Când sunt bine fierți se adaugă borșul fiert deoparte, se potrivește de sare, și se ține să mai dea împreună câteva clocote. Cine dorește poate să adauge puțin rântaș făcut dintr'o ceapă tocată, rumenită cu puțină făină în undelemn, și stins cu apă.

24. Borș cu hribi.

Se face la fel cu borșul de bureți, dar se adaugă la fiert și o mână de orez.

25. Borș cu bostănei (dovlecei).

Se pune la fiert într'o oală cu apă un morcov un pătrunjel, o ceapă, puțină țelină. Se aleg pentru umplut 3—4 dovlecei tineri, se rad de coajă, se taie în două și se scobesc înăuntru. Se ia $\frac{1}{2}$ kgr. de carne macră, se trece prin mașină și se amestecă cu puțin orez ales, și spălat, miezul dela o felie de pâine muiat și stors bine, un ou, o ceapă tocată, verdeață și sare. Cu această tocătură se umplu dovleceii, care se pun la fiert în supa de zarzavat. Dacă mai rămâne umplutură, se fac perișoare, care de asemenea se pun la fiert. Se fierbe borș deoparte, se strecoară în oala cu dovlecei și se adaugă verdeață, câteva cozi de ceapă tăiate mărunt și sare cât trebuie. Se fierbe la foc potrivit. Când se dă la masă, se drege cu ou și cu smântână.

26. Borș cu carne.

Se taie carnea în bucăți potrivite, și se pun la fiert într'o oală cu apă. Când începe să fiarbă se spumuește de câteva ori. Se adaugă o ceapă mijlocie, un morcov, un pătrunjel, o jumătate de țelină, tăiate mărunt, o mână de fasole țucără, și mai la urmă un sfert de varză mică, 2 cartofi curățați și tăiați bucăți, 2—3 roșii potrivite sau o lingură de bulion de roșii. Se lasă să fiarbă cât trebuie, se potrivește de sare, se adaugă borșul fiert deoparte, și mai la urmă verdeața tocată mărunt. Se ține să dea totul câteva clocote. Când se dă la masă, se drege cu ou și cu smântână,

27. Borș de pui tânăr.

Se taie mărunt: un morcov, un pătrunjel, o ceapă, și se pune la fiert într'o oală cu apă. Când zarzavatul e pe jumătate fiert se pune puiul tăiat în patru, măruntaele și 2—3 linguri de orez. Se spumuește, se adaugă borșul fiert deoparte, și se potrivește de sare. Când e aproape gata se pune verdeață tocată și 2—3 pătlăgele roșii. Înainte de a da la masă se drege cu gălbenuș de ou și smântână.

28. Borș cu carne de gâscă. (Potroc)

Potrocul se face din măruntaele de gâscă sau de curcan și se acrește cu zeamă de varză (moare) în loc de borș. Se taie zarzavatul de supă mărunt și se pune la fiert împreună cu aripile, picioarele, gâtul și rânza (pipota) de gâscă sau de curcan, tăiate în bucăți potrivite. Se adaugă zeamă de varză cât trebuie, se potrivește de sare și când potrocul e aproape gata, se pune puțină verdeață tăiată mărunt.

29. Borș cu chitici (peștișori mărunți).

Se taie mărunt mult zarzavat de supă și se pune la fiert într'o oală cu apă. Se curăță peștișorii mărunți de mațe, strângându-i de la coadă spre cap. Iar dacă sunt mai mari și au solzi, se curăță și de solzi. Se spală și se pun la fiert în apa cu zarzavatul. Se adaugă borșul fiert deoparte, se potrivește de sare. Peștele nu se fierbe prea mult, ca să nu se fărâme. Când e aproape gata se adaugă o mână de verdeață tocată.

II. MÂNCĂRI DE LEGUME.

30. Cartofi copti.

Se spală cartofi frumoși, se șterg și se presară cu sare. Se pun la copt în cuptor sau în spuză. Se țin până sunt moi înăuntru, fără să fie arsă coaja pe afară. Se dau la masă cu unt proaspăt.

31. Salată de cartofi.

Se fierb cartofii cu coajă, se curăță, se taie felii. Se amestecă într'o strachină cu felii de ceapă, masline sau felii de ouă. Se toarnă deasupra puțin oțet și untdelemn sau ulei de floarea soarelui și se potrivește de sare.

32. Cartofi prăjiți cu ceapă.

Se fierb cartofii cu coajă, se curăță și se taie felii. Se toacă mărunt o ceapă și se rumenește cu puțină untură sau ulei de floarea soarelui. Se adaugă feliile de cartofi și se ține pe mașină până se înfierbântă și se amestecă bine cu ceapa.

33. Cartofi cu smântână.

Se fierb cartofii cu ceapă, se curăță și se taie felii. Se pun într'o cratiță, cu lapte atât cât să-i cuprindă. Se țin să fiarbă la foc domol, până ce scade laptele de tot, se adaugă câteva linguri de smântână frecate cu un praf de făină de grâu și se potrivește de sare. Se lasă să tragă un clo-cot împreună și se dă la masă.

34. Cartofi cu slănină.

Se taie mărunt o ceapă și se pune într'o cratiță împreună cu o bucată de slănină tăiată felii.

Când slănina începe să se topească se adaugă cartofi cruzi, curățați și tăiați în sferturi. Se toarnă apă cât să acopere cartofii, și se ține să fiarbă la foc domol. Înainte de a-i da la masă se poate pune o lingură de smântână.

35. Iahnie de cartofi.

Se curăță cartofii cruzi și se taie în lung în felii. Deoparte se trag în untdelemn 2 cepe tăiate mărunt și când sunt îngălbenite, se pun cartofii. Se toarnă o ceașcă de apă în care am pus o lingură de bulion, se pune sare, piper și o frunză de dafin. Se lasă să fiarbă înăbușit. Dacă mai trebuie, se adaugă puțină apă. Se pot pune și câteva roșii tăiate în două. La urmă se adaugă puțin pătrunjel sau mărar tocat. Se lasă să se răcorească înainte de a se da la masă. Library Cluj

36. Cartofi umpluți.

Se curăță cartofi frumoși de coajă, se taie la un capăt și se scobește miezul. Se umplu cu brânză de vaci ori de oi, amestecată cu un ou și puțină făină. Se așează într'o cratiță unii lângă alții. Se face un rântaș dintr'o lingură de untură, o ceapă tocată și un vârf de lingură de făină. Se stinge cu apă. Se toarnă sosul peste cartofi, se potrivește de sare, se adaugă o lingură de bulion și se lasă să fiarbă la foc potolit. Înainte de a da la masă se poate adăuga o lingură de smântână.

37. Cartofi bătuți.

Se curăță câțiva cartofi, se taie bucăți, și se pun la fiert cu apă cât să-i cuprindă. Se fierb până scade apa, iar cartofii sunt moi de tot. Se sfarmă în oală cu o lingură, se pune o bucățică de unt

proaspăt, câteva linguri de lapte și sare. Se bat bine pe marginea mașinei până se albesc, și încep să crească. Se dau la masă îndată ce sunt gata.

38. Chiftele de cartofi de fruct.

Se fac cartofii bătuți cum am arătat mai sus. Se lasă să se răcorească. Se adaugă un ou sau două, după câți cartofi avem, și o lingură de făină de grâu. Cu mâna dată în făină se fac chiftele rotunde, care se rumenesc în untură fierbinte. Se dau la masă cu murături.

39. Chiftele de cartofi de post.

Se fierb 3—4 cartofi mari, se curăță și se dau prin mașina de tocat carne. Se amestecă cu o lingură de făină, se pune sare și se frământă bine. Se fac chiftele ca mai sus, se prăjesc în untdelemn sau ulei fierbinte.

40. Varză călită cu mămăligă.

Se înfierbântă într'o cratiță untură de găscă. Se taie varza mărunt și se pune în cratiță, să se rumenească cu încetul la foc potrivit. Din când în când se amestecă cu lingura, ca să nu se prindă pe fund, și se toarnă câte o lingură de apă. Dacă varza e dulce, și dorim s'o acrim, se toarnă câte puțin borș. Se potrivește de sare. Se dă la masă cu mămliguță.

41. Varză acră cu măsline.

Dacă varza murată e prea acră, se spală mai întâi în apă. Se scurge bine și se taie ca fideaua. Se rumenesc două cepe tăiate mărunt cu untdelemn, se adaugă varza. Când începe să se rumenească, se pune o linguriță de boia de ardei, muiată într'o ceașcă de apă și se lasă să fiarbă înăbușit.

La ultimele clocote se adaugă și câteva măslinae, spălate cu apă caldută. Dacă e nevoie, la varză se adaugă din când în când puțină apă. Se potrivește de sare. Varza trebuie să fie scăzută și cu untdelemn destul.

42. Sarmale cu crupe.

Sarmalele se pot face cu varză acră sau cu varză dulce. Aceasta se opărește mai înainte cu borș. Pentru 6 persoane, ajunge o ceașcă de crupe. Acestea cresc mult la fiert. Se taie 3—4 cepe și se rumenesc cu o lingură bună de untură. Se adaugă 2—3 linguri de jumări rămase dela topitul untorei sau o bucată de slănină afumată tăiată mărunț. Se pun crupele, după ce au fost bine spălate și se sting cu o ceașcă de apă. Se amestecă mereu, ca să nu se lipească. Când au început să se umfle, se dau deoparte ca să se răcorească puțin. Se pune sare și piper. Sarmalele de crupe se fac mari cât oul de găină. Varza care a rămas se taie mărunț și se așează pe fundul cratiței, se pun sarmalele, iar printre rânduri câteva șorice afumate și fierte. Se toarnă apă, sau borș, când sarmalele sunt făcute cu varză dulce. Se poate adăuga și puțin bulion sau boia de ardei. Se lasă să fiarbă la cuptor, înăbușit, vreo două ore. Sunt mai gustoase încălzite.

43. Sarmale cu orez.

Ca și cele cu carne, sarmalele cu orez se pot face din varză acră sau varză dulce. Varza acră se spală cu apă rece, iar cea dulce se opărește cu borș. Se rumenesc în untdelemn 2—3 cepe tăiate mărunț. Când a început să se îngălbenească, se adaugă o ceașcă de orez ales și spălat. Se stinge cu o ceașcă de apă. Se pune sare, piper, verdeață

tocată și, cine dorește, și o mână de stafide fără sâmburi, alese și spălate. Intre timp se pregătește varza, se fac sarmalele și se așează în cratiță, după ce s'a pus pe fund un rând de varză tăiată mărunt. Deasupra se mai pune un rând de varză. Se toarnă apă la cele făcute cu varză acră, și borș la cele cu varză dulce. Se pune puțin bulion sau roșii tăiate în două, și o lingură-două de untdelemn. Se dau la cuptor să fiarbă înăbușit și când orezul e fiert, se dau deoparte.

44. Vărzări.

Se face un aluat din o jumătate de ceașcă de untdelemn, o jumătate ceașcă de apă, sare și făină cât cuprinde. Aluatul să fie potrivit de moale. Se frământă bine și se lasă să se odihnească un sfert de oră acoperit cu un șervet. Intre timp se pregătește varza, și anume se taie mărunt varză murată, se scurge bine de zeamă și se trage puțin cu 2 linguri de untdelemn (nu se rumenește). Se adaugă un vârf de cuțit de piper. Din aluat se întind pe rând două foi ca de tăței. Se taie pătrate, se umplu cu varză, se întorc colțurile spre mijloc, în formă de plic. Colțurile plicului se mai aduc odată către mijloc și se lipesc bine, ca să nu iasă varza. Se coc în tavă la foc potrivit. Se pot face și cu varză proaspătă, care mai înainte trebuie opărită cu borș.

45. Fasole verde salată

Salata se face de obicei din fasole grasă. Se curăță, se spală și se pune la fiert cu apă fierbinte. Când e gata se scurge de apă, și se toarnă deasupra mujdeiu de usturoiu cu sare, oțet, și puțin untdelemn.

46. Fasole verde cu smântână.

Se pune fasolea la fiert în apă fierbinte. Se pune sare când sunt aproape fierte. Când sunt gata se scurg, se pune puțin unt și 2—3 linguri de smântână, amestecate cu un vârf de lingură de făină. După ce au dat iar un clocot se pot da la masă.

47. Fasole verde de post.

Se fierbe fasolea ca mai sus. Se face un rântaș puțin rumenit cu o lingură de untdelemn, o ceapă tocată, și un vârf de lingură de făină. Se scurge fasolea din apa în care a fiert, dar nu de tot, se pune rântașul, și se dă cu totul la cuptor, până scade cât trebuie. Dacă dorim, putem adăuga și câteva roșii.

BCU Cluj / Central University Library Cluj

48. Fasole boabe fierte.

Se alege o farfurie de fasole boabe. Se țin înainte de a le pune la fiert, 2 ore în apă caldă. Se scurg și se pun într'o oală cu apă rece, care să le cuprindă bine. Se pun la foc mic, să înceapă cu încetul să fiarbă. Se adaugă o ceapă, un morcov și un pătrunjel întreg, sare, o frunză de dafin. Se ține să fiarbă vreo oră și jumătate, dar pe foc mic. Numai astfel vor rămâne boabele întregi. Se mânâncă calde și reci, cu murături. Când se dau la masă, se scoate zarzavatul și frunza de dafin.

49. Salată de fasole boabe.

Se fierbe fasolea ca mai sus, se scurge de apă, și se amestecă cu o lingură de oțet și una de untdelemn, după ce s'a adăugat și o ceapă tăiată felii.

50. Iahnie de fasole.

Se alege fasolea și se fierbe cum am arătat mai sus. Se trag deoparte, în untdelemn, 2 cepe tăiate mărunt și când fasolea e fiartă, se amestecă cu aceasta. se mai adaugă 2—3 linguri de bulion, o frunză de dafin, un fir de pătrunjel verde, sare. Se țin să dea câteva clocote împreună. Nu trebuie să scadă prea tare; se dă la masă după ce s'a mai răcorit.

51. Fasole bătută.

Se alege fasolea boabe și se fierbe așa cum am arătat la No. 48. Dacă e proaspătă de tot, nu trebuie ținută în apă mai înainte. Se trece prin sită cât e fierbinte și se bate bine la foc până crește. Se servește cu ceapă prăjită în untdelemn sau cu mujdeiu de usturoiu. Dacă nu e de post, se poată adăuga, după ce s'a bătut, o lingură sau două de smântână.

52. Mazăre verde, boabe.

Mazărea pentru gătit trebuie să fie foarte proaspătă; altfel nu e gustoasă. Se alege mazărea și se pune la foc cu o lingură de unt. Se acopere, se ține să fiarbă înăbușit, la foc mic. Se pune din când în când, câte o lingură de apă. Se adaugă sare, o linguriță de zahăr. Se dă la masă cu felii de pâine date prin ou și prăjită în untură.

53. Mazăre verde, păstăi.

Se gătește ca și mazărea verde boabe,

54. Mazăre bătută.

Se alege o farfurie adâncă de mazăre uscată. Se spală și se lasă să stea două ore în apă caldută. Se scurge și se pune la foc cu apă rece, nu prea multă, ci atâta cât să o cuprindă. Dacă trebuie, se mai adaugă câte puțină apă clocotită în timpul fierului. Se pune pe foc mic, să înceapă a fierbe cu încetul și se ține pe foc vreo două ore. Se adaugă dela început o ceapă, un morcov și un cartof. Când mazărea e bine fiartă și mai ales foarte scăzută se scoate morcovul iar mazărea se trece, cât e fierbinte, prin sită; se pune iarăși într'o oală și se bate pe marginea mașinei, până crește și se face spumoasă. Se dă la masă cu ulei de cânepă, cu ceapă prăjită în untdelemn sau mujdeiu de usturoiu.

55. Linte cu slănină.

Se alege linte, se spală și se ține vre-o două ceasuri în apă caldută. Se pune la fiert cu apă rece, cu o ceapă, un morcov, un pătrunjel. Trebuie să fiarbă cu încetul la foc potrivit. Deoparte se pune într'o cratiță o ceapă tocată cu o bucată de slănină tăiată felii și o linguriță de făină. Când începe totul să se rumenească, se stinge cu puțină apă, se amestecă cu linte fiartă și scursă și se mai dă câțva timp la cuptor.

56. Mâncare de dovlecei (bostănei)

Se rad dovleceii de coajă și când sunt tineri, se lasă întregi, altfel se taie în bucăți potrivite. Se înăbușe într'o cratiță cu puțină untură. Se face un sos de ceapă tăiată mărunt și îngălbenită în untură, un praf de făină, o lingură de bulion, pu-

țină zeamă de carne. Se pun dovleceii, se țin până sunt fierți, dar nu sfărâmați. Înainte de a-i da la masă se adaugă puțin pătrunjel tocat.

57. Dovlecei umpluți, cu smântână.

Se rad dovleceii și se scobesc înăuntru. Se face o umplutură din brânză de oi amestecată cu de vaci, un ou, sare și puțină făină. Se umplu dovleceii se așează în cratiță, cu o lingură de untură și câteva linguri de apă. Se țin pe foc acoperiți, până încep să se frăgezească. Înainte de a-i da la masă se pun câteva linguri de smântână.

58. Mâncare de praz cu masline.

Se curăță 5—6 fire de praz se taie bucăți și se opăresc cu apă cu sare. Se încing într'o cratiță 2 linguri de untdelemn, se pune prazul scurs de apă, ținându-l până începe să se rumenească. Deoparte se trage $\frac{1}{2}$ lingură de făină, cu o lingură de untdelemn, se stinge cu puțină apă, se adaugă o lingură ce bulion de roșii și o lingură de oțet. Se toarnă sosul în cratița cu prazul și se dă la cup-tor. Când e aproape gata se adaugă câteva masline spălate. Se potrivește de sare.

59. Roșii umplute cu orez.

Se aleg 7—8 roșii potrivit de mari. Se spală. Se taie un căpăcel în partea unde a fost codița, se scoate miezul cu semințele cu grijă ca să nu spargem roșiile și se pun cu gura în jos ca să se scurgă. Deoparte se trag 2—3 cepe tăiate mărunt în untdelemn. Se adaugă orezul și, când începe să se îngălbenească, se stinge cu apă. Se ține câteva minute pe foc să înflorească (începe să se

umfle). Se dă deoparte, se adaugă verdeață tocată mărunt și sare. Se umplu roșiile. Se așează într'o cratiță cu un sos făcut din o lingură de untdelemn în care am tras o ceapă tocată, puțin bulion de roșii, un praf de făină, sare, piper. Se dă la cuptor să fiarbă puțin, la foc potrivit. La fel se pot face cu păsat ori cu hrișcă.

60. Ardei umpluți cu orez.

Se spală, se scoate capacul în jurul codiței și se pregătesc întocmai ca roșiile cu orez. După ce s'au așezat în cratiță, înainte de a turna sosul se lasă să se rumenească puțin în untdelemn, întorcându-le pe o parte și pe alta. Se toarnă sosul. se dau la cuptor. Se mănâncă reci.

61. Ardei copți.

Se aleg ardei grași, se coc pe mașină, cu grijă ca să nu se ardă. Se pun într'o cratiță, unii peste alții, cu sare, se acopăr și se lasă vreun sfert de oră. Se curăță de piele, se spală bine în apă rece ca să rămâie foarte curați și se scurg. Deoparte se face sosul cu untdelemn, oțet și sare, se ia pe rând câte un ardei, se moaie bine în acest sos și se așează în farfurie. De obicei se mănâncă salata de vinete împreună cu cea de ardei.

62. Salată de castraveți.

Se curăță castraveții și se taie felii foarte subțiri. Se sarează, ceva mai mult decât s'ar cere după gust. Se țin așa vreo jumătate de oră, ca să iase apa. Se scurge apa, se pune untdelemn, oțet și piper și se amestecă.

63. Salată de sfeclă.

Sfecla pentru salată se poate găti fie coaptă la cuptor, fie fiartă. În acest din urmă fel, se spală și se pune la foc cu apă rece, care trebuie s'o cuprindă bine. Și într'un fel și altul e gata când înfingând o furculiță, intră ușor, fără rezistență. După ce se răcește se curăță de coajă și se taie în felii. Se sarează și se toarnă în oțet. Se pot păstra astfel în borcane bine acoperite, la rece, câteva săptămâni. Înainte de a da la masă cine dorește, poate pune untdelemn sau hrean ras.

64. Salată de pătlăgele vinete.

Pătlăgelele vinete se coc pe jăratec și se țin până încep să se înmoaie și se înegrește coaja. Cât sunt încă fierbinți se curăță cu grijă de coajă, se spală bine în apă rece și se pun pe un fund de lemn. Se apasă puțin cu mâna ca să se scurgă zeama și apa din ele și se toacă cu un cuțit de lemn.

Se pun într'o strachină, se sarează și se bat bine cu furculița, punând untdelemn îndeajuns. La urmă se pune oțet și ceapă tocată mărunt.

65. Vinete împănate.

Se aleg vinete mai mici. Se taie capătul dinspre coadă, apoi cu un cuțit mic se despică fiecare vântă în lungime, în patru, fără a o desface până la capăt. Se țin vreun sfert de oră în apă clocotită. Se scot, se sarează, se așează una lângă alta pe un fund de lemn, iar deasupra se pune un fund cu greutate pe el. Se țin astfel la teasc vreo jumătate de oră, să se scurgă și să iasă amăreala din ele. Între timp se taie mărunt vreo 3—4 cepe



și se rumenesc cu untdelemn. Se taie ca fideaua un morcov, un pătrunjel, o bucată de țelină, un ardei gras și un sfert de varză. Când zarzavatul s'a muiat, se umplu vinetele prin despicătură punând și câteva fire de usturoi, se leagă cu frunze opărite de țelină și se așează într'o cratiță. Se face un sos din puțin untdelemn, cu 2—3 linguri de bulion sau câteva roșii date prin sită, sare, piper și un praf de făină. Se toarnă sosul peste vinete și se lasă să fiarbă înăbușit, la foc potrivit. Se dau la masă după ce s'au răcorit.

66. Urzici de post.

Nu sunt bune decât urzicile tinere, ieșite la începutul primăverii. Se aleg frunzele, se spală în mai multe ape și anume, nu se scurge apa din vasul în care se găsesse urzicile, ci se scot cu o lingură găurită sau cu mâna, urzicile, în alt vas cu apă, astfel ca tot nisipul și pământul de pe ele să rămână la fundul vasului. Se pun urzicile la foc, cu apă fierbinte și sare. Se țin să fiarbă descoperit. Când sunt gata se scurg, se trec prin sită sau se toacă pe un fund de lemn. Se pun iarăși la foc, se amestecă cu puțină făină și se bat bine pe mașină până ce cresc. Se mănâncă fierbinți, cu hrean ras, ceapă prăjită în untdelemn și mămăligă.

67. Ștevie cu orez.

Se aleg frunzele de ștevie și se opăresc. Se scurg. Se rumenește în ulei o ceapă tăiată mărunt se pune într'o cratiță cu o ceașcă de orez ales și spălat, precum și ștevia. Se adaugă apă cam 2 cești, se acopere, se dă la cuptor, după ce s'a potrivit de sare.

68. Sarmale de orez cu foi de ștevie.

Se aleg frunze mai mari de ștevie, se opăresc și se fac sarmalele întocmai ca cele de varză (vezi No. 43) La fel se pot umple cu crupe de porumb.

69. Mâncare de hribi.

Hribii se aleg dacă sunt uscați cu mare grijă, să nu aibă viermi. Se spală în vreo două ape și se lasă de cu seară în apă caldică până a doua zi. Se scurg bine de apă și se taie ca tăieteei mai groși. Apa în care s'au muiat hribii se limpezește și se păstrează. Deoparte se rumenesc în untdelemn 5—6 cepe tăiate mărunt, se presară un vârf de cuțit de făină, se stinge cu o ceașcă din apa limpezită în care au fost muiati hribii. Se adaugă o lingură sau două de bulion, sare, piper. Se pun hribii și se lasă să fiarbă împreună, adăugându-se câte puțin din apa în care au fost muiati până ce mâncarea e gata. Aceasta trebuie pregătită cu undelemn destul și se mănâncă rece.

70. Ciuperci cu smântână.

Se aleg ciuperci proaspete, albe și cu carnea tare. Se curăță, se rupe coada, iar ciupercile mari se taie în patru. Pe măsură ce sunt curățate, se aruncă într'o cratiță cu apă rece. Când sunt toate curățate se scurge apa, se adaugă unt, și se țin să se înăbușe la foc potolit. Indată ce s'au muiat, se adaugă smântână amestecată cu un praf de făină, sare, puțină verdeață și se mai lasă la foc până încep din nou să fiarbă. Se mănâncă cu mămăligă.

71. Balmuș.

Se pune la fiert lapte îndoit cu apă, din care se face o mămăligă ceva mai moale. Când e gata se adaugă o farfurie bună de brânză de oi și se amestecă până se topește toată brânza. Se răstoarnă. Se dă la masă cu lapte de puțină.

72. Urs de mămăligă.

Se face o mămăligă potrivită de tare. Se ia cu lingura din ea, bucăți de mărimea unui măr mijlociu. Se umple fiecare cu puțină brânză de burdud. Se rotunjește în mână. Se pun să se coacă în spuză fierbinte. Sunt gata atunci când au o culoare rumenă pe afară, iar brânza e topită înăuntru.

BCU Cluj / Central University Library Cluj

III. MÂNCĂRI CU CARNE

73. Tocană.

Se ia carne dela piept, mai grasă sau carne cu coaste. Pentru 6 persoane ajunge $1 \frac{1}{4}$ kg. de carne. Se taie carnea în bucăți potrivite și se pun să se rumenească cu o lingură de untură. Se adaugă 3—4 cepe tăiate felii subțiri. Se lasă până se prăjesc. Se pune puțină apă, se acopere și se lasă să fiarbă înăbușit, adăugându-se din când în când câte o lingură de apă fierbinte, până ce carnea e frăgezită. Se adaugă o lingură de bulion de roșii, sare, piper și un praf de făină. Se acopere și se pune să mai scadă la cuptor. Se mănâncă cu mămăligă.

74. Cartofi cu carne.

Se taie carnea în bucăți potrivite. Se pun să se rumenească în cratiță cu două cepe tăiate mărunt și cu o lingură de untură. Când ceapa începe să se îngălbenească, se pune sare și puțină apă caldă. Se lasă să fiarbă vreo oră, mai turnând din când în când câte puțină apă caldă. Se curăță cartofii și se taie în lung. Ca să nu se sfarme, cartofii trebuiesc frecați cu puțină sare, înainte de a fi puși în cratița cu carne. Se mai adaugă în mâncare puțin mărar sau pătrunjel tocat și, cine doarește, puțin bulion de roșii sau boia de ardei, pentru culoare. Mâncarea nu trebuie să fie prea scăzută.

75. Varză cu carne.

Se alege o carne grasă și se pregătește carnea ca pentru mâncarea de cartofi. Se taie mărunt o varză sau două. Se dă sare, și se stoarce cu mâna, să iasă apa din ea. Se pune în cratița cu carne, când aceasta e pe jumătate fiartă, adăugând o lingură bună de untură. Se toarnă deasupra borș și se lasă să fiarbă vreo oră. Se gustă de sare, se pune puțină boia sau bulion de roșii și câteva roșii tăiate felii, se dă la cuptor. Dacă e prea scăzută, se mai adaugă borș sau puțină apă. Mâncarea cu varză e mult mai gustoasă păstrată de pe o zi pe alta.

Dacă facem mâncarea cu varză acră, o punem mai din timp în cratița cu carne, varza murată fierbând mai greu, iar în loc de borș, se pune apă la fiert.

76. Ardei umpluți.

Cu o jumătate kg. de carne macră umpli 7—8 ardei frumoși. Se dă carnea, precum și o felie de pâine muiată și stoarsă bine, prin mașina de tocat. Deoparte se trage în untură o ceapă tăiată mărunț și 2 linguri de orez. Se stinge cu puțină apă. Se amestecă cu carnea și se adaugă un ou. Se aleg ardei grași. Se taie un capac în jurul codiței, se curăță de sâmburi și se umplu cu tocătură.

Se așează în cratiță și deasupra se toarnă un sos făcut cu un vârf de lingură de făină, bulion de roșii și apă. Se acopăr și se pun să fiarbă înăbușit la cuptor. Înainte de a se da la masă, se pun 2—3 linguri de smântână.

BCU Cluj / Central University Library Cluj

77. Musaca de vinete.

Se aleg 3—4 vinete mijlocii. Se taie, fără să le curățăm, în felii groase de un deget. Se opăresc cu apă sărată și se așează sub un fund cu o greutate pe el ca să se scurgă.

Se dă prin mașină $\frac{3}{4}$ kg. de carne macră. Se rumenește cu o lingură de untură și 3—4 cepe tăiate mărunț și puțină sare. După ce s'a răcorit puțin, se adaugă un ou. Se scot vinetele de sub teasc, se usucă cu un șervet, se dau prin sită și se prăjesc în untură, fiecare felie pe o parte și pe alta. Într'o cratiță unsă cu untură și presărată cu pesmet, se așează un rând de vinete, un strat de carne și așa mai departe, până s'a isprăvit carnea și vinetele. E mai bine ca ultimul strat să fie de vinete. Deasupra se toarnă o ceașcă de zeamă de carne cu o lingură de bulion de roșii.

78. Sarmale de varză.

Se dă prin mașină $\frac{3}{4}$ kg. carne de porc sau amestecată, de vacă și de porc și miezul dela o felie groasă de pâine, muiat și stors bine. Se rumenesc în untură 2 cepe mijlocii tăiate mărunț, se adaugă 2 linguri de orez ales și spălat și se stinge cu puțină apă. Se amestecă cu carnea, se adaugă verdeață tocată mărunț, sare și un praf de piper. Se desfac foile dela o căpățină de varză și se opăresc cu borș. Se taie frunzele în bucăți potrivit de de mari, cu care învelim carnea pentru sarmale. Adevăratele sarmale moldovenești se fac mici ca o nucă. Se pune un strat de varză tocată în cratiță, apoi se așează sarmalele una lângă alta. Deasupra se așează câteva roșii tăiate felii. Se pun câteva linguri de borș, o lingură de untură și se dau la cuptor.

Sarmalele se mănâncă cu mămăligă și sunt mult mai bune încălzite de pe o zi pe alta.

79. Găină umplută.

Se grijește găina, se curăță înăuntru și se spală. Se face o umplutură din pâine muiată în lapte și stoarsă, care se trece prin mașina de tocat carne împreună cu ficatul găinei. Se adaugă o ceapă tocată și rumenită în untură, verdeață tocată, un ou, sare, piper. După pofta inimii, putem adăuga mirodenii sau stafide sau ciuperci sau puțin mujdeiu de usturoiu. Se umple găina, se așează într'o cratiță cu untură și la început se pune câte puțină apă, până se frăgezește. Se lasă apoi descoperită, să se rumenească frumos, cu încetul.

80. Pui cu smântână.

Se înăbușe în unt bucățele de pui. Se pune sare. Se adaugă câte puțină apă sau zeamă de carne și se lasă să dea câteva clocote. Se pune o ceașcă bună de smântână, în care am amestecat un praf de făină. Se lasă să fiarbă la foc mic. Când e gata se adaugă verdeață tocată.

IV. MURĂTURI

81. Varză murată.

Butoiul trebuie să fie de stejar. Se spală bine, se afumă, se opărește și se lasă să se svânteze. Se așează într'o pivniță uscată, pe doi butuci, ca să poată încăpea ușor sub canea (robinet) vasul în care scoatem zeama. Se alege verde îndesate și sănătoase, dar nu prea mari. Se îndepărtează frunzele veștede, se crestează în formă de cruce în partea cotorului, scobindu-l puțin cu cuțitul. În fiecare scobitură se pune puțină sare. Se așează varza în rânduri un butoi. La 100 verde se adaugă vreo doi pumni de grăunțe de porumb, 2—3 fire de hrean și 3—4 gutui frumoase. Deoparte se pregătește saramura, din 400 gr. sare mare de bucătărie la 10 litri de apă. Se toarnă peste varză, punând deasupra un teasc făcut din scânduri cu o piatră mare bine spălată. După 2—3 zile varza se lasă și se mai adaugă câteva verde până se umple iarăși butoiul. După două zile se pritocește, lucru pe care îl repătam până se murează varza, la fiecare 2—3 zile.

82. Murături în sare.

Murăturile pe iarnă se fac în butoiase de stejar a căror mărime atârnă de trebuințele casei. Butoiul se spală și se opărește bine. (Butoiul întrebuințat numai pentru murături e cu atât mai bun cu cât se învechește). Se lasă să se svânte, apoi se freacă înăuntru cu usturoi pisat. Deoparte se spală în două-trei ape: castraveți, pepeni verzi mici, ardei lungi, gogonele (pătlăgele roșii crude), mere tari, țelină, pătrunjel, morcov. Tot zarzavatul întrebuințat trebuie să fie proaspăt și nevătămat. Altfel se moaie în timpul iernii. Se așează toate în butoi, se toarnă saramura, făcută din 300 gr. de sare la 10 litri de apă. Se astupă bine cu dop și în fiecare zi, timp de vreo zece zile, se poartă puțin butoiul prin curte, ca să se amestece bine murăturile și să le cuprindă pe toate saramura. Se duce apoi la pivniță și se deschide mai târziu când avem trebuință.

V. DULCE

83. Alivancă.

Se freacă într'o strachină 2 boțuri de brânză de vaci, se pun pe rând 4 ouă mari, 4 linguri de mălai, 2 de făină de grâu, 2 linguri pline de smântână și una de unt. Se pune sare. Se amestecă bine împreună și se toarnă într'o tavă unsă cu unt. Se ține la cuptor o jumătate de oră. Se taie în bucăți și se mănâncă fierbinți, cu smântână și zahăr

84. Colivă.

Se pisează bine grâul în piuliță, se spală și se pune la foc cu apă rece cât îl acopere. Se fierbe cu încetul. Se pune un praf de sare. Când e bine fiert se dă deoparte să se răcească și se pune zahăr sau miere și nucă pisată. Se amestecă bine împreună. Se mai adaugă scorțișoară pisată sau coajă de lămâie rasă. Se pune pe o farfurie mare sau pe o tabla, se netezește cu un cuțit muiat din când în când în apă. Deasupra se presară zahăr pisat sau cafea, cine are și se așează bomboane mici, colorate.

85. Chiseliță de prune (perje).

Se aleg prune bine coapte, se spală și se pun la fiert într-o cratiță fără apă. Când încep să se moaie, se pune zahăr sau miere după plac și se ține să mai dea câteva clocote.

86. Bostan (Dovleac) copt.

Se taie bostanul în două sau în patru, se curăță de vine și de semințe, și se coace la cuptor, la foc potrivit.

TABLA DE MATERII

	Pag.		Pag.
Alivancă	29	Chiftele de cartofi de frupt	13
Ardei copți	20	Chiftele de cartofi de post	13
Ardei umpluți cu carne	26	Chiselită de prune	30
Ardei umpluți cu orez	20	Ciuperci cu smântână	23
Balmuș	24	Colivă	30
Borș cu bostănei . . .	9	Dovlecei umpluți cu smântână	19
Borș cu bureți	8	Fasole bătută	17
Borș cu burueni . . .	7	Fasole boabe fiartă	16
Borș cu carne	9	Fasole verde cu smântână	16
Borș cu carne de găscă	10	Fasole verde de post	16
Borș cu chitici (peștișori)	10	Fasole verde salată	15
Borș cu curpeni	8	Găină umplută	27
Borș cu hribi	9	Iahnie de cartofi . . .	12
Borș cu pasat	8	Iahnie de fasole . . .	17
Borș cu știr	8	Linte cu slănină . . .	18
Borș cu cartofi	6	Mâncare de dovlecei	18
Borș de cartofi și fasole verde	6	Mâncare de hribi . .	23
Borș de cartofi și sfeclă	6	Mâncare de praz cu masline	19
Borș de fasole uscată	7	Mazăre bătută	18
Borș de pui tânăr . .	10	Mazăre verde boabe	17
Borș de ștevie	7	Mazăre verde păstăi	17
Borș de urzici	7	Murături în sare . . .	29
Bostan copt	30	Musaca de vinete . . .	26
Cartofi băuți	12	Pui cu smântână . . .	28
Cartofi copți	11	Roșii umplute cu orez	19
Cartofi cu carne	25	Salată de castraveți	20
Cartofi cu slănină . . .	11	Salată de cartofi . . .	11
Cartofi cu smântână	11		
Cartofi prăjiți cu ceapă	11		
Cartofi umpluți	12		

	<u>Pag.</u>		<u>Pag.</u>
Salată de fasole boabe	16	Supă de fasole boabe	4
Salată de pătlăgele vinete	21	Supă de găină . . .	6
Salată de sfeclă . .	21	Supă de linte . . .	4
Sarmale cu crupe . .	14	Supă de mazăre uscată	4
Sarmale cu orez . .	14	Supă de pătlăgele roșii	5
Sarmale de orez cu foi de ștevie . . .	23	Supă de verdețuri .	5
Sarmale de varză cu carne	27	Ștevie cu orez . . .	22
Supă de carne . . .	5	Tocană	24
Supă de cartofi . .	3	Urs de mămăligă .	24
Supă de cartofi cu praz	4	Urzici de post . . .	22
Supă de cartofi trecuți prin sită	3	Varză acră cu masline	13
Supă de dovleac . .	4	Varză călită cu mă- măliguță	13
		Varză cu carne . . .	25
		Varză murată . . .	28
		Varzări	15
		Vinete împănate . .	21

BCU Cluj / Central University Library Cluj

BIBLIUNIV. CLUJ

3217 -1. VI. 1940

EXEMPLAR LEBAL

Din
„CUNOȘTINTE FOLOSITOARE“
 s'au tipărit până acum
2.393.000 exemplare

ENERGII STRĂINE

- A. 28. **Oameni de Inițiativă** de APOSTOL D. CULEA.
A. 29. **Henri Ford** de ING. N. GANEA.
A. 35. **Din viața oamenilor întreprinzători** de APOSTOL D. CULEA.
A. 40. **M. Berthelot** de M. ZAPAN.
A. 42. **Goethe ca naturalist** de PROF. I. SIMIONESCU.
A. 53. **E. Roux** de DR. G. MARINESCU.*
A. 58. **Newton** de O. ONICESCU.*
A. 66. **Din viața marilor fizicieni și chimiști** de C. ALLACI.*
A. 67. **Descartes** de O. ONICESCU.*
C. 45. **Olarul Savant** de I. SIMIONESCU.*
C. 67. **N. Machiavelli** de VL. BOANTĂ.*
C. 69. **I. Urban-Jarnik** de A. GOROVEI.*

ASTRONOMIE

- A. 15. **Planeta Mărte** de ION PAȘA.
A. 16. **Dela Omer la Einstein** de GENERAL SC. PANAITESCU.
A. 22. **Nebuloasele** de M. E. HEROVANU.
A. 24. **Scrisorile cereștilor (Meteorite)** de I. SIMIONESCU.
A. 26. **Mercur și Venus** de C. NEGOIȚĂ
A. 68. **Stela nouă** de C. ARGINTEANU.*

FIZICO-CIMIE

- A. 18. **Razele X** de AL. CIȘMAN.
A. 21. **Fulgerul și trăsnetul** de C. G. BRADEȚEANU.
A. 25. **Din istoricul electricității** de STEL. C. IONESCU.
A. 30. **Noțiuni de electricitate** de ING. CASETTI.
A. 38. **Electrochimia și electroliza** de N. N. BOTEZ.
A. 41. **Izvoare actuale de energie** de E. SEVERIN.
A. 63. **Circulația material** de PROF. I. SIMIONESCU.*
D. 4—5. **Aerul lichid** de ILIE MATEI.
D. 25. **Gazele otrăvitoare** de DR. M. ZAPAN.*

ȘTIINȚELE NATURALE

a) Zoologie

- A. 4. **Albinele** de T. A. BĂDĂRĂU.*
A. 8. **Furcile** de I. BĂDĂRĂU.*
A. 14. **Porumbelii mesageri** de V. SA-DOVEANU.
A. 20. **Protozoarele** de I. LEPȘI.
A. 50. **Șobolani și șoareci** de PROF. RADU VLĂDESCU.*
A. 57. **Futurii de zi** de I. SIMIONESCU.*
A. 60. **Fiu'urii de noapte** de I. SIMIONESCU.*

A. 64. **Păseri de apă** de C. S. ANTONESCU.*

- A. 74. **Instrumente omeniești la plante și animale** de I. SIMIONESCU.*
B. 59. **Insectele vătămătoare arborilor roditori** de GH. FIȚESCU.*

b) Botanică

- A. 23. **Bacteriile folositoare** de I. POPU-CĂMPEANU.
A. 56. **Plante carnivore** de I. POPU-CĂMPEANU.*
A. 65. **Fiori de primăvară** de I. SIMIONESCU.*
A. 71. **Plante străine din comerț** de I. POPU-CĂMPEANU.*

c) Geologia-Paleontologia

- A. 3. **Gazurile Naturale** de I. SIMIONESCU.*
A. 33. **Animale de demult** de I. SIMIONESCU.
A. 34. **Lămurirea potopului** de I. SIMIONESCU.
A. 49. **Petrolul** de I. SIMIONESCU.*
A. 54. **Cuțremurile** de I. SIMIONESCU.*
A. 57. **Chilimbarul** de A. RABICHON.*
A. 62. **Sarea** de I. SIMIONESCU.*

d) Anatomie-Fiziologie

- A. 17. **Cum vedem** de DR. I. GLAVAN.
A. 37. **Ficatul și boala ei** de DR. M. CĂHĂNESCU.
A. 47. **Vitaminele** de DR. N. GAVRILESCU.*
A. 55. **Cum birue viața** de DR. V. ZAHARESCU.*
A. 61. **Glande cu secreție internă** de DR. C. PARHON.*

e) Biologie

- A. 43. **Viața'n munți** de I. SIMIONESCU.*
A. 41. **Biologie** de I. SIMIONESCU.*
A. 45—46. **Fauna Mării Negre** de BĂCESCU M. și CĂRAUȘU S.*
C. 10. **Viața în adâncul mărilor** de C. MOTAȘ.*

MEDICINĂ-IGIENĂ

- A. 72. **Tutunul, fumatul, și sănătatea** de DR. N. GAVRILESCU.*
A. 73. **Boalele inimii** de DR. C. BACALOGLU.*
A. 75. **Cancerul** de DR. I. GHEORGHIU.*
B. 8. **Sifilisul** de DR. E. GHEORGHIU.
B. 9. **Despre scarlatină** de DR. I. GHEORGHIU.
B. 14. **Pelagra** de PROF. V. BABEȘ.*
B. 33. **Mama și copilul** de PROF. M. MANICATIDE.*
B. 40. **Friguri de bălă** de DR. T. DUMITRESCU.

- 8, 44. **Conjunctivita granuloasă** de DR. GLĂVAN.
 B. 45. **Buruien de leac** de A. VOLANSCHI.
 B. 49. **Lingoarea** de DR. I. DUMITRESCU.
 B. 50. **Blenoragia sau sculamentul** de DR. N. IOAN.
 B. 52. **Apa de băut** de DR. I. BĂLTEANU.
 B. 53. **Tifosul exantematic** de TUDOR DUMITRESCU.
 B. 57. **Cum să trăim** de DR. F. GRÖNFELD.

AGRICULTURĂ

- B. 20. **Răsadnița și plantele din răsad** de V. SADOVEANU.
 B. 38. **Sfecla de zahăr** de C. LACRIȚEANU.
 B. 47. **Cultura tomatelor** de I. ISVORAN.
 B. 51. **Practica agricolă** de A. BEJENARU.
 B. 56. **Car:oiul** de I. POPU-CĂMPEANU.
 B. 65. **Plante de nutreț** de PETRONIUS BEJAN.*
 B. 67. **Lupta contra secetel** de M. GR. HULUBEI.*
 D. 37. **Yucca, o nouă plantă textilă** de FR. BRANDRUP.*

GOSPODĂRIE

- B. 22. **Văpsitul buruien** de A. GOROVEI.*
 B. 24. **Păstrarea carnel de porc** de G. GHEORGHIU.*
 B. 42. **Sfaturi practice** de ING. A. SCHORR.
 B. 46. **Sfaturi casnice** de MAICA RALUCA.
 B. 48. **Rețete Pentru gospodine** de MAICA RALUCA.
 B. 54. **Boalele animalelor** de I. POPU-CĂMPEANU.
 B. 60. **Vaca cu lapte** de M. GĂTAN*.
 B. 61. **Mierea și Ceara** de CONST. IONESCU-CRISTEȘTI.*
 B. 63. **Creșterea păsărilor și boalele lor** de PETRONIUS BEJAN.*
 B. 64. **101 feluri din ouă** de SANDA MARIN*
 B. 63. **101 Feluri din cartofi** de SANDA MARIN.*
 B. 69. **Lăpiele și produsele lui** de DR. MARIN GĂTAN.*

INDEMNURI PRACTICE

- B. 55. **Lucrări din pănuși de porumb** de TITUS G. MINEA.
 B. 58. **Lucrări din pae și sorg** de TITUS G. MINEA.*
 D. 26. **Împănarea păsărilor** de N. C. PANESCU.*

- D. 29. **Scoterea petelor de Vietoria** A. VELCULESCU.

MECANICĂ

- D. 2. **Motorul Diesel** de ING. CASSETTI.*
 D. 7-9. **Locomotiva** de ING. CASSETTI.
 D. 13. **Gări și trenuri** de G. ȘIADBEI.
 D. 19. **Fotografia** de DR. M. ZAPAN.
 D. 21. **Șase montaje de radio** de DR. M. ZAPAN.
 D. 22. **Cinematografia** de M. ZAPAN.
 D. 23. **Automobilul** de CAP. M. PANTAZI.
 D. 31. **Planorul** de ING. G. LIPOVAN.*

INDUSTRIE

- D. 3. **Industria Parfumului** de E. SEVERIN.
 D. 6. **Indust. Azotului** de L. CATON.
 D. 17. **Ce se scoate din cărbuni** de PROF. C. V. GHEORGHIU.
 D. 18. **Industria materiliilor colorante** de G. A. FLOREA.
 D. 20. **Industria zahărului** de G. I. BABOIANU.
 D. 24. **Fabricarea sticlei** de G. A. FLOREA.
 D. 34. **Fabricarea produselor din vinuri** de DR. N. COSTEANU.*
 D. 35. **Amidonul și Glucoza** de EUGEN NEVEN.*
 D. 36. **Partunuri și sullmanuri** de L. POTAMIANO.*

ECONOMIE.-SOCIOLOGIE

- A. 32. **Cifrele** de G. M. LĂZĂRESCU.
 A. 36. **Soc. națiunilor** de A. GOROVEI.
 A. 69. **Strelăria** de V. GHEȚEA.*
 A. 70. **Învățătura lui Gandhi** de TH. SIMENSCHI.
 B. 17. **Răzărul bolșeviste** de I. MIHAI.
 B. 36. **Omul și societatea** de AL. GIUGLEA.
 B. 40. **Votul obștesc** de A. GOROVEI.
 B. 41. **Banul** de A. GIUGLEA.
 B. 43. **Calendarul** de A. GIUGLEA.

DIVERSE

- D. 16. **Tiparul** de VASILE ROMANESCU.
 D. 28. **Innotul** de P. EPUREANU.*
 D. 30. **Cum navigă corăbiile** de SPARDECK.*
 D. 32. **Cartea Românească** de I. SIMIONESCU.*
 C. 58. **Turismul și importanța lui** de A. PIȚU.

La comandă se va scrie Seria (A. B. C. D.) și numărul.