

222161

SERIA

B

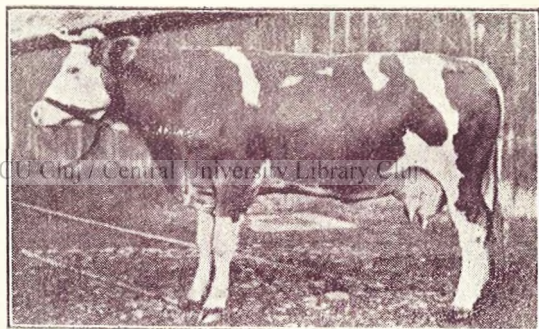
NUMĂRUL

69

CUNOȘTINȚE

FOLOSITOARE

„SFATURI PENTRU GOSPODARI”
DIRECȚ. REDACȚIONALĂ PROF. UNIV. I. SIMIONESCU



LAPTELE ȘI PRODUSELE LUI

DE

Dr. MARIN GĂȚAN

INGINER AGRONOM

DIRECTORUL ȘCOALEI DE AGRICULTURĂ „STRIHAREȚI” — OLT

EDITURA „CARTEA ROMĂNEASCĂ” BUCUREȘTI

Pretul Lei 8.—



„CUNOȘTINȚE FOLOSITOARE“

* = 8 lei numărul; celelalte 5 lei.

Seria A. „ȘTIINȚA PENTRU TOȚI“.

Nr.

1. **Cum era omul primitiv** de I. SIMIONESCU.*
2. **Viața omului primitiv** de I. SIMIONESCU.*
3. **Gazurile Naturale** de I. SIMIONESCU*
4. **Albinele** de T. A. BĂDĂRĂU.*
8. **Furcile** de T. A. BĂDĂRĂU.*
9. **Viața plantelor** de I. SIMIONESCU.*
- 10-11. **Pasteur** de C. MOȚAȘ.
14. **Porumbelii mesageri** de V. SADOVEANU.
15. **Planeta Marte** de ION PAȘA.
16. **De la Omer la Einstein** de GENERAL SC. PANAITESCU.
17. **Cum vedem** de DR. I. GLĂVAN.
18. **Razele X** de AL. CIȘMAN.
19. **Omul dela Căcuteni** de I. SIMIONESCU.
20. **Protozoarele** de I. LEPSI.
21. **Fulgerul și trăsnetul** de C. G. BRADEȚEANU.
22. **Nebuloasele gazoase** de M. E. HEROVANU.
23. **Bacteriile folositoare** de I. POPU-CĂMPEANU.
24. **Scrisori cerești (Meteorite)** de I. SIMIONESCU.
25. **Din istoricul electricității** de STEL. C. IONESCU.
26. **Mercur și Venus** de C. NEGOIȚĂ.
27. **Reumatism și arterioscleroză** de DR. M. CĂHĂNESCU.
28. **Oameni de inițiativă** de APOSTOL D. CULEA.
29. **Henri Ford** de ING. N. GANEA.
30. **Musca** de I. MUREȘANU.
32. **Cifrele** de G. M. LĂZĂRESCU.
33. **Animale de demult** de I. SIMIONESCU.
34. **Lămurirea popoului** de I. SIMIONESCU.
35. **Din viața oamenilor întreprinzători** de APOSTOL D. CULEA.
36. **Societatea nașunilor** de ARTUR GOROVEI.
37. **Ficatul și boalele lui** de DR. M. CĂHĂNESCU.
38. **Electrochimia și electroliza** de N. N. BOTEZ.

Nr.

39. **Noțiuni de electricitate** de ING. CASETTI.
40. **M. Berthelot** de CĂPIT. M. ZAPAN.
41. **Izvoare actuale de energie** de E. SEVERIN.
42. **Goethe ca naturalist** de PROF. I. SIMIONESCU.
43. **Viața'n munți** de I. SIMIONESCU.*
44. **Principii de biologie** de I. SIMIONESCU.
- 45-46. **Fauna Mării Negre** de BĂCESCU M. și CĂRĂUȘU S.*
47. **Vitaminele** de DR. N. GAVRILESCU.*
49. **Petrolul** de I. SIMIONESCU.*
50. **Șobolani și șoareci** de PROF. RADU VLĂDESCU.*
51. **Viața la Ecuator** de I. SIMIONESCU.*
52. **Viața la tropice** de I. SIMIONESCU.*
53. **E. Roux** de PROF. DR. G. MARINESCU.*
54. **Cutremururile** de I. SIMIONESCU.*
55. **Cum birue viața** de DR. VASILE ZAHARESCU.*
56. **Plante carnivore** de I. POPU-CĂMPEANU.*
57. **Chilimbarul** de A. RABICHON.*
58. **Newton** de O. ONICESCU.*
59. **Fluturii de zi** de I. SIMIONESCU.*
60. **Fluturii de noapte** de I. SIMIONESCU.*
61. **Giande cu secreție internă** de PROF. DR. C. PARHON.*
62. **Sarea** de PROF. DR. C. PARHON.*
63. **Circulația materiei** de PROF. I. SIMIONESCU.*
64. **Paserii de apă** de C. S. ANTONESCU*
65. **Flori de primăvară** de I. SIMIONESCU.*
66. **Din viața marilor fizicieni și chimiști** de C. ALLACI.*
67. **Descartes** de O. ONICESCU.*
68. **Stelele noi** de C. ARGINTEANU.*
69. **Strejăria** de V. GHEȚEA.*
70. **Invățătura în India** de TH. SIMENSCHY.*
71. **Plante străine din comerț** de I. POPU-CĂMPEANU.*
72. **Tutunul, fumatul, și sănătatea** de DR. N. GAVRILESCU.*
73. **Boalele inimii** de DR. C. BACALOGU.*

Seria B. „SFATURI PENTRU GOSPODARI“.

Nr.

2. **Despre tovărășii** de PREOT C. DRON.
3. **Despre scariatină** de DR. I. GHEORGHIU.
7. **Morcovul și alte legume** de P. ROZIADÉ.
8. **Sifilisul** de DR. E. GHEORGHIU.
10. **Votul obștesc** de A. GOROVEI.

Nr.

14. **Pelagra** de PROF. V. BABEȘ.*
15. **Alegerea semințelor** de C. LACRIȚIANU.
17. **Rădăcirii bolșeviste** de MAIOR I. MIHAI.
20. **Răsădri și plantele din răsăd** de V. SADOVEANU.

CUNOȘTINȚE FOLOSITOARE SFATURI PENTRU GOSPODARI

LAPTELE ȘI PRODUSELE LUI

DE

DR. MARIN GĂTAN

INTRODUCERE

Laptele este alimentul cel mai complet dintre toate substanțele ce le folosesc oamenii în hrana lor de toate zilele. Pentru ca să ne dăm seama câtă putere de hrănire are laptele, e destul să arătăm că un litru nutrește tot atât de bine cât fiecare din următoarele cantități de alimente: 9 ouă, 600 g.; carne de vacă, 400 g.; carne de porc, 500 g.; pește, 100 g.; brânză, 125 g.; pâine, 100 g.; miere, 1,400 g.; mere, 2,600 g.; varză, ș. a.

Pentru gustarea de dimineață, atât a copiilor cât și a oamenilor mari, în loc de ceaiu este mai bun laptele, fiindcă este de trei ori mai hrănitor.

La noi în țară se consumă lapte puțin, abia 150 g. pe zi de fiecare locuitor, în timp ce în alte părți se bea mai mult. Astfel în America se consumă 850 g. în Elveția 700, ș. a. m. d.

Ca să dovedim că popoarele cari mănâncă lapte, sau produse de ale laptelui, mai mult, au viață mai lungă, arătăm următoarele: în Germania 70 milioane locuitori, abia 100 persoane depășesc vârsta de 100 ani, iar în Bulgaria unde sunt numai 7 milioane locuitori, se găsesc peste 5.000 persoane mai bătrâne de 100 ani. De ce acestea? Pentrucă Bulgaria, față de suprafața și populația ei are multe vite producătoare de lapte, iar locuitorii ei consumă lapte foarte mult.

Laptele este o bogăție pentru țara noastră căci vacile, oile, caprele și bivolițele ne dau anual 3 miliarde litri lapte, care valorează 9 miliarde lei.



Am putea să avem lapte și mai mult, dacă am crește vaci mai bune de lapte, căci cea mai mare parte din ele dau abia 1—1500 litri anual. În afară că dau lapte puțin, dar avem și puține vaci cu lapte, cam 2 milioane capete, sau 15 la km². Mai este interesant de știut că, avem în țară 2 milioane gospodării țărănești, cari n'au în curte o vacă cu lapte. Ori copii acestor gospodari, putem spune că nu gustă laptele decât la zile mari. De aceea este bine să căutăm ca să înmulțim numărul vacilor, astfel ca fiecare gospodar să aibă cel puțin o vacă cu lapte pentru hrana familiei lui.

Cei cari au lapte de vânzare vor căuta să ducă a piață numai lapte bun, căci numai așa vor reuși să câștige, din zi în zi, mai mulți consumatori. Am auzit pe foarte mulți spunând că nu pot mânca lapte căci au găsit în el fire de păr, bucăți de ballegă și alte murdării.

Deci, ca să putem vinde lapte mult, trebuie să ne străduim să producem lapte curat și sănătos.

Laptele este cel mai bun aliment pentru copii. S'a făcut următoarea experiență, ca să se vadă câtă putere de hrănire are laptele în creșterea copiilor. Astfel, 900 copii în vârstă de 6—12 ani au primit timp de 10 săptămâni lapte proaspăt, iar alți 900 copii, în același timp nu au primit nimic. Măsurând și cântărind copiii, după ce s'a terminat experiența, s'a găsit următoarele :

Băieții cari au primit lapte au crescut în greutate cu 1,140 kg. și în înălțime 1.89 cm, iar fetele au crescut în greutate cu 1,150 kg. și cu 1,89 cm, în înălțime. Băieți cari nu au primit lapte, au crescut cu 0,440 kg. în greutate și 1,33 cm. în înălțime.

Deci și aceasta ne îndreptățește ca să sfătuim pe toți părinții să hrănească copii cât de mult, cu lapte, smântână, unt, etc...

CAP. I

Laptele și compoziția lui.

Laptele este cel mai complet aliment natural cunoscut până în prezent, căci în compunerea lui intră toate substanțele de care are nevoie corpul omului sau al animalului. Ca să vedem cât de bogat este laptele în substanțe hrănitoare, arătăm că un nou născut își îndoieste greutatea ce a avut-o la naștere, după cum urmează :

la iepure după	6 zile dela naștere			
„ cățel	9	”	”	”
„ purcel	10	”	”	”
„ miel	15	”	”	”
„ vițel	47	”	”	”
„ mânz	50	”	”	”
„ copil	180	”	”	”

Ori se știe că în această parte a vieții, singura hrană a puilor este numai laptele.

Laptele se compune din mai multe substanțe. Întâi avem *apa*, ce formează partea cea mai mare din lapte, 85—90 %.

Cea mai importantă substanță din lapte este, însă, *grăsimea*, ce variază dela 2, 5—10—%. Intotdeauna când vorbim de calitatea unui lapte, ne gândim la procentul de grăsimi. Cu cât un lapte este mai gras, cu atât este mai nutritiv.

În lapte mai găsim niște materii cari se numesc *substanțe proteice*, din care cea mai mare parte o

formează cazeina. Această substanță se încheagă când punem cheag în lapte și obținem *cașul*.

Zahărul de lapte, sau *lactoza*, este iarăș o substanță ce se găsește în lapte.

Laptele are și *săruri minerale* (cenușă) foarte importante la hrana noastră, căci întăresc oasele.

Laptele conține și substanțele cele mai importante din viața oamenilor și animalelor: *vitaminele*. Fără de vitamine omul nu poate să-și întrețină sănătatea, să crească sau să trăiască, căci vitaminele sunt cheia vieții. Dacă nu se găsesc vitamine în hrană, corpul își stingherește creșterea, apar diferite boli, până în cele din urmă vine moartea.

Vitaminele se mai găsesc și în zarzavaturi, untură, pește, tărațe, fructe, ouă, nutreț verde, ș. a.

Vacile iau vitaminele din nutrețul ce-l mănâncă. Nutrețurile verzi sunt cele mai bogate în vitamine.

Cum parte din vitamine sunt distruse prin fierbere, este bine să mănâcăm și produse făcute din lapte nefiert (smântână, unt, caș, brânză, etc.).

Dăm mai jos un tablou cu substanțele ce le conține laptele dela diferite animale:

	VACA	BIVOL.	OAIE	CAPRA	FEMEIE
Apă	87,7	80,1	82,4	86,4	88,2
Grăsime	3,5	9,6	6,5	4,9	3,5
Subst. proteice	3,5	4,87	5,5	3,7	1,6
Lactoza (zahăr).	4,6	4,8	4,6	4,2	6,5
Cenușă	0,7	0,8	1,0	0,8	0,2

Din cercetarea acestui tablou se vede ușor cum laptele cel mai bogat în grăsime este de bivoliță, iar cel mai sărac este cel de vacă. Laptele de femeie este foarte bogat în zahăr, de aceea când hrănim copiii cu altfel de lapte este bine să mai punem zahăr în el.

Laptele este mai greu decât apa, căci un litru de lapte cântărește 1,032 g. Dacă din lapte se scoate grăsimea, atunci laptele cântărește mai mult, fiindcă

grăsimea este mai ușoară decât apa, iar dacă punem apă în lapte, cântărește mai puțin.

Cantitatea și calitatea laptelui depinde de rasa vacii, de hrana ce i-o dăm, perioada de lactație (vaca a fătat mai de mult sau mai de vreme), de vârstă, de felul mulsului și de vacă. Hrana, aproape că nu are nici-o influență asupra cantității de grăsime din lapte. Hrana poate să facă, numai, ca vacile să dea unt mai moale ori mai vârtos, mai galben sau mai albicios.

Lapte bogat în grăsime ne mai dau vacile când sunt aproape de înțarcare. De asemenea lapte gras este laptele muls mai la urmă.

Mulți oameni, necinstiți, falsifică laptele punând apă în el, adică îl subțiază.

Un lapte bun, nefalsificat, are o culoare gălbuie și este mai gros, pe când cel în care s'a pus apă are o culoare albastruie și este mai subțire.

Pentru a vedea și mai bine dacă un lapte este bun, îl grăduim. În comerț se găsesc aparate foarte simple (*lactodensimetre*) cu ajutorul cărora putem vedea îndată dacă un lapte are sau nu apă în el. Tot pentru a falsifica laptele se scoate smântâna din el. Și acest lapte îl putem cunoaște cu aparatul.

Dacă scoatem smântâna din lapte, acesta se face mai greu, deci se poate vedea cu lactodensimetrul. Punând apă în lapte, se face mai ușor, ceea ce aparatul iarăși se arată. Dacă se scoate smântâna din lapte și în același timp se pune apă în el, atunci aparatul nu ne mai arată. Dar, și pentru astfel de lapte falsificat, sunt aparate cari dau exact câtă grăsime este în lapte.

În lapte se mai pune, adesea, făină de grâu ca să-l facă mai gros și să creadă consumatorii că este un lapte gras. Înșelătoria se poate ușor descoperi, dacă se pun câteva picături de tinctură de iod care albăstrește laptele ce are făină în el.

CAP. II

Cum se obține un lapte bun și sănătos

Laptele este alimentul ce se poate strica foarte repede, dacă nu suntem cu grijă în lucrările ce le facem cu el.

În primul rând, un lapte sănătos nu pot da decât vacile sănătoase. Boala cea mai de temut, de cari



Fig. 1. Vacă bolnavă de tuberculoza ugerului.

sufăr vacile cu lapte, este *tuberculoza* sau *oftica*. Trebuie să știm că, tuberculoza trece foarte ușor dela vaci la oameni și mai ales la copii, prin laptele ce-l mănâncă. Laptele vacilor bolnave are foarte mulți microbi de oftică. Acești microbi se păstrează în lapte multă vreme. Astfel, în lapte acru trăiesc 18 zile, în zăr 11 zile, în unt 2-3 luni,

iar în brânză mai mulți ani. Este bine dacă ne ferim să mâncăm astfel de lapte. Pentru aceasta vom arăta pe scurt cum se cunoaște o vacă bolnavă de oftică. La unele vaci vedem că la început tușesc din când în când, în sec. Această tușă cu timpul

se îndesește, vaca își pierde pofta de mâncare și începe să slăbească din ce în ce. Mai târziu laptele îi scade, părul se asprește, pierde luciul, tusea se înăsprește, iar pe nas se scurge o substanță galbenă. Astfel de vaci slăbesc până mor, iar boala lor se numește *tuberculoza plămânilor*.

Vacile mai pot suferi și de *tuberculoza ugerului*. La început apar înăuntru ugerului niște noduri mici, cam cât o alună. Dacă strângem de aceste

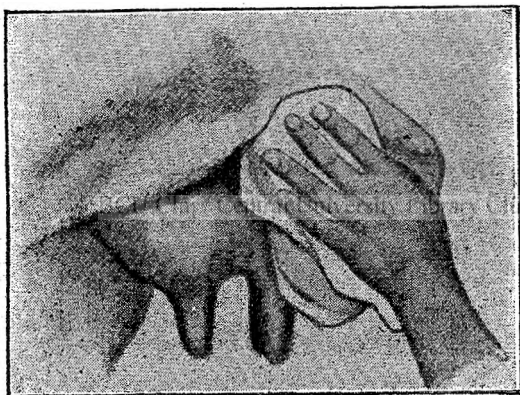


Fig. 2. Cum se șterge ugerul cu o cârpă curată.

noduri, vaca nu simte durere. Cu timpul nodurile cresc cât un măr de mari, care fac ca sfertul de uger în cari se găesc să fie mult mai mare. Laptele ce-l mulgem din ugerul bolnav se împuținează, devine mai apos, de culoare gălbuie, sărat, grunjos și cu miros urît. Adesea, nodul din uger se sparge și atunci mulgem din țâțe lapte amestecat cu puroi. Se poate întâmpla ca buba să se spargă în partea de afară a ugerului, iar din rană se scurge tot timpul puroi, rană care nu se vindecă niciodată.

Laptele dela vacile bolnave de tuberculoză să nu se întrebuințeze, în niciun chip, în hrana oamenilor, nici chiar fiert. Se poate da, însă, la porci, dar fiert bine și dacă nu este prea stricat.

Un lapte sănătos îl luăm dela o vacă curată. Deaceea înainte de a mulge vacile trebuie să curățăm bine ugerul și toate părțile din vecinătatea lui. Dacă aceste părți sunt prea murdare de balegă sau noroiu, se spăla cu apă caldă și săpun, ștergându-se după aceea cu o cârpă curată. Dacă vaca nu este prea murdară, o ștergem numai cu o cârpă umedă și curată. În acest fel dăm jos tot praful, balega, părul și alte murdării cari ar putea să cadă în lapte în timpul mulsului.

Înainte de a începe mulsul, coada vacii se leagă de piciorul ei cu o curelușe sau sfornicică, căci vaca dând din coadă, aruncă în lapte diferite murdării.

Grajdul vacilor cu lapte să fie cât se poate de curat. Este bine ca cel puțin cu o jumătate ceas înainte de a ne apuca de muls, să facem curățenie în grajd, să scoatem bălegarul și să dăm mâncare la vite. Facem această lucrare ceva mai înainte, ca praful să aibă timp să se așeze până începem mulsul. Mulgătorul să fie cât se poate de curat, atât ca îmbrăcăminte cât și pe mâini. Cine are vre-o bubă pe mâini, nu trebuie niciodată să se apuce de muls vacile. De asemenea numai persoanele sănătoase se vor lăsa să mulgă vacile.

Mulgătorul înainte de a se apuca de muls, se spală bine cu săpun și se șterge cu un prosop curat. După ce s'a spălat, să nu mai pună mâinile pe nimic, ca să nu se murdărească. Chiar scăunelul pe care stă mulgătorul, să fie făcut ca în schița din fig. 4, pentru ca în timpul mulsului să nu mai pună mâna pe el. Astfel, mulgătorul leagă scăunelul cu două curelușe de el și poate umbla de la o vacă la alta, fără ca să mai pună mâna pe scaun.

Vasele în cari mulgem vacile să fie curate. Cel mai bun material din cari se fac vasele de muls este tabla albă, cositorită, căci celelalte metale strică laptele. Intotdeauna după ce golim laptele dintr'un vas, îl clătim cu apa rece, apoi îl spălăm cu apă fiartă, în care mai punem și puțină sodă sau leșie. După ce-l frecăm bine, îl mai clătim de câteva ori cu apă rece. Vasele se păstrează cu gura în jos,



Fig. 3 Cum stă mulgătorul pe scăunel și cum se leagă coada cu o curelușe de piciorul vacii.



Fig. 4. Scăunelul pe care stă mulgătorul când mulge vacile,

într'o cameră curată. În niciun caz nu se păstrează vasele în grajd sau afară, în praf.

Ca să avem un lapte în care să nu cadă microbi prea mulți în timpul mulsului, este bine ca vasele în care mulgem să fie mai strâmte la gură, și dacă se poate cu deschizătura într'o parte. Cum microbii cad de sus, dacă avem vase cu gura largă și în partea deasupra, vor cădea mai mulți microbi în ele, decât în cele strâmte și cu gura într'o parte. Vase bune de lapte vedem în fig. 6.

Mulgerea să se facă cu mâinile uscate. Nu se vor uda țâțele, în niciun caz, cu lapte sau scuipat,

căci toată murdăria ce a rămas pe uger se scurge în lapte. Dacă țâțele sunt prea tari, se pot unge la începutul mulgerii cu puțin unt nesărat, untură, sau cumpărăm vasilină dela farmacie.

Primele țâșnituri de lapte nu se mulg în vasul cu lapte, ci într'unul separat. La vârful țâțelor, precum și pe canalul acestora, se găsesc o mulțime de microbi, pe cari vacile i-au luat în timpul când

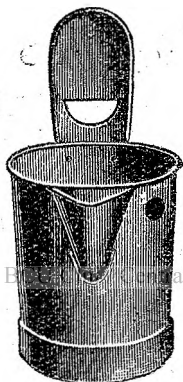


Fig. 5. Găleată obișnuită de muls.



Fig. 6. Găleată de muls pe jumătate acoperită. Găleata are două toarte și un vas mic pentru primele țâșnituri.

s'au culcat pe pământ, sau pe un așternut murdar. Când începem mulsul, primul lapte spală canalul țâțelor, deci acest lapte este plin cu microbi și nu este bine să-l amestecăm cu laptele cel bun.

După ce am muls vacile, imediat scoatem vasul cu lapte afară din grajd. Laptele ia foarte ușor miros de grajd, de aceea se duce în altă încăpere, unde se strecoară, cântărește, etc.

Mulți crescători obișnuiesc ca în timpul mulsului să dea ceva mâncare vacilor. Este mai bine dacă vacile nu au acest învăț, căci în timpul cât mănâncă dau din cap și aruncă peste mulgător resturi de nutreț, cari pot cădea în lapte.

1. Păstrarea laptelui.

După ce am muls vaca, laptele trebuie strecurat numaidecat. Strecuratul se face cu strecurători de metal, de pânză sau de vată. Strecurătorile de metal sunt făcute din pânză subțire și cât se poate de deasă, țesute din sârmă subțire de alamă (un metal care nu ruginește). Este bine dacă trecem laptele prin două strecurători: una mai rară și altă mai deasă. Strecurătoarea rară oprește bucățile mai mari de murdării, iar cea deasă oprește și pe cele mai mici. Dacă am trece laptele direct prin strecurătoarea cea deasă, se poate întâmpla ca aceasta să se înfunde, deci să nu treacă laptele prin ea.

În multe gospodării se întrebuintează strecurători de vată. Astfel de strecurători se cumpără din comerț și sunt făcute din două site de metal, între care se pune un strat subțire de vată. Această vată se cumpără pregătită gata, atât ca grosime, cât și ca mărime, noi având grije numai să o așezăm între cele două site de metal. După fiecare strecurare a laptelui, vata se aruncă, iar sitele de metal se spală bine. Acesta este un sistem foarte bun de strecurat laptele, numai că este cam scump, deci nu oricărui gospodar îi dă mâna ca să cumpere zilnic o strecurătoare de vată.

Cel mai practic mod de strecurat laptele, căci este mai ieftin și la îndemâna fiecăruși, este pânza deasă. Nu avem decât să luăm două bucăți de pânză, una mai rară și alta mai deasă și să strecurăm laptele prin ele. După ce strecurăm laptele, spălăm pânzele mai întâi cu apă rece și după aceea cu apă fiartă, în care am pus puțină sodă, și apoi iar le clătim cu apă rece.

Cu cât vom ține strecurătorile mai curate, deci spălate bine după fiecare mulsoare, cu atât laptele nostru se va păstra mai mult, fără să se strice.

O altă lucrare importantă în păstrarea laptelui este răcirea lui, căci laptele după muls are temperatura corpului animal, adică cam 38 grade. Trebuie să știm că microbii ce se găsesc în lapte se înmulțesc foarte repede la o temperatură așa de ridicată. Dacă lăsăm laptele să se răcească în voia lui, microbii se înmulțesc repede, de aceea, uneori, vara a câteva ceasuri după muls laptele se strică.



Fig. 7. Vase cari se înfundă bine și se pot băga în fântână.



Fig. 8. Răcitor pentru lapte

Cel mai ieftin mijloc de răcire este cu ajutorul apei de fântână. Se știe că, cu cât o fântână este mai adâncă, cu atât apa din ea este mai rece. Ca să răcim laptele, se pune în vase cât mai largi iar acestea în alte vase (căldări, hârdaie, etc.) cu apă rece. Dintr'un început schimbăm apa cât mai des, căci se încălzește dela lapte. În acest fel laptele se răcește mult mai repede, decât l-am fi lăsat să se

răcească singur. Dacă avem pivniță unde să punem laptele, tot în vase cu apă rece, este iarăși bine căci răcirea se face și mai repede.

Prin multe părți din Banat, gospodarii cari duc dimineața lapte la piață, procedează în modul următor: laptele muls de cu seara, după ce se strecoară, se pune în niște căni cu capac (vasele cu care transportă laptele la piață), le leagă cu o frânghie și le bagă în fântână unde stau până dimineața. Laptele muls dimineața, îl răcesc iarăși, îl amestecă cu cel de seară și-l duc la târg.

Este bine ca atunci când punem laptele la răcit, vasele să fie astfel acoperite, ca să intre sau să iasă aerul din ele, căci în lapte se mai găsesc și diferite gaze, ce este bine să fie lăsate să iasă afară. Dacă avem lapte mai mult și voim ca clienții să lie mulțumiți trebuie să avem un răcitor sistematic (fig. 8). Aceste răcitoare le folosim când voim să răcim și să păstrăm laptele după muls mai multă vreme, fie ca să-l vindem în apropiere, fie că trebuie să-l transportăm la depărtări mai mari.

Dacă avem ghiță, putem pune în apa ce o folosim la răcit, căci cu cât laptele este mai rece, cu atât mai bine. Cum prin răcire laptele nu-și pierde gustul sau puterea de hrănire, putem să-l răcim până aproape de zero grade.

În lăptăriile sistematice, laptele înainte de a se răci se încălzește la o temperatură de 60 grade timp de 30 minute, sau la 85 grade numai câteva clipe, cel mult un minut, și după aceea se răcește până aproape de zero grade. Astfel de lapte se păstrează mai multă vreme, căci prin încălzire am omorât aproape toți microbii ce se găseau în el. Această lucrare se numește *pasteurizare*. Este o metodă bună, căci toate calitățile laptelui rămân întregi, și nu se distrug nici vitaminele, cari am văzut că au atâta importanță în alimentație. Mai

este o metodă de a omorî microbii din lapte: *fierberea*; dar prin aceasta, o bună parte din calitățile laptelui sunt schimbate. Totuși, dacă vrem să omorîm toți microbii din lapte, îl *sterilizăm*, adică îl încălzim la o temperatură trecută de 100 grade.

Prin acest procedeu, însă, se schimbă gustul laptelui, toate vitaminele sunt distruse iar puterea lui de hrănire se micșorează.

Atât pasteurizarea cât și sterilizarea sunt lucrări costisitoare; cer anumite aparate și ceva cheltuială. Gospodarii noștri pot, însă, să aibă un lapte bun dacă îl mulg în vase curate, îl strecoară prin o sită deasă, îl răcesc imediat în apă rece și-l păstrează în pivnițe sau în camere cu ciment pe jos.

Dacă oprim laptele pentru trebuințele noastre, atunci îl fierbem îndată după muls și apoi îl păstrăm la rece cum am văzut mai înainte. Laptele fiert se păstrează mai bine și mai mult timp, decât cel nefiert.

Cum laptele ia foarte ușor miros dela corpurile ce sunt în apropierea lui ca, varză acră, murături, petrol, etc... nu se va păstra niciodată în aceeași cameră cu acestea.

2. Cusururile laptelui.

Laptele sănătos și bun de mâncat are culoare albă, gust dulce și miros plăcut.

Dacă laptele are pe deasupra pete albastrui, gust acru și miros neplăcut, înseamnă că l-am muls în vase murdare, vacile au fost necurățate, sau în grajd a fost multe murdării (bălegarul nescos de zile, sau săptămâni întregi). Cauza petelor sunt niște microbi vătămători, cari au căzut în lapte în timpul mulsului și pe urmă s'au înmulțit repede, fiindcă nu am răcit laptele îndată după muls.

Dacă laptele este albastru chiar în timpul mulsului, poate fi din cauză că vacile au mâncat flori sau chiar frunze din diferite buruieni ca : *roșateța, limba-boului, coada-calului, hrișcă, troscotul, ș. a.*

Adesea laptele este roșu, cu gust neplăcut și se încheagă repede ; cauza este tot a unor buruieni mâncate de vaci : *roibă, laptele-cucului, trestie, piciorul-cocoșului, etc.* Se mai poate, însă, ca vaca să mai aibă o rană în uger, ce sângerează. De asemenea la vacile bune cu lapte, imediat după fătare laptele poate să fie ușor colorat în roșu, tot din cauza sângelui ce vine prea mult la uger și face ca să plesnească câteva vase. În acest caz laptele din toate țâțele este la fel de colorat, pe când dacă vaca are vre-o rană la uger, numai dintr'o țâță curge roșietic. Lăsând astfel de lapte să se stea liniștit într'un vas, câteva ceasuri, se așează la fund un strat roșu ce nu este decât sânge.

Laptele prinde foarte ușor miros, atât dela corpurile ce sunt în apropiere (nutreț murat, varză acră, etc.), cât și dela nutrețurile ce le mănâncă vitele. Astfel sunt multe plante, cari, dacă sunt mâncate în cantitate mai mare dau laptelui un anumit gust cum este : *usturoiul, ceapa, prazul, chimionul, cicoarea, turtele râncede, ș. a.*

Când vacile mănâncă *pelin, mușețel* sau *lupin*, dau un lapte amar, iar dacă pasc multe *brânduși de toamnă*, pot să de-a un lapte otrăvit.

Dacă dăm vacilor medicamente ce conțin substanțe cu miros puternic cum este *canforul, terebentina, ș. a.*, laptele capătă un miros de medicamente.

Uneori se poate întâmpla ca ugerul să fie bolnav, nu funcționează cum trebuie și atunci laptele conține prea multe săruri minerale. În acest caz în lapte se găsesc grăunciori mici ca nisipul, cari nu sunt decât săruri de var. Același lucru se întâmplă când vaca are tuberculoză la uger sau vre-o rană

într'un sfert al ugerului. Ca să aflăm care sfert al ugerului este bolnav, deci pentru a nu amesteca laptele bolnav cu cel sănătos, procedăm astfel:

Luăm o bucată de pânză de culoare neagră, ce nu iese la spălat, o întindem peste găleata de muls și mulgem câteva țâșnituri numai dintr'o țâță. Dacă laptele este stricat, adică are puroiu, rămân pe pânză firișoare de lapte închegat. Laptele ce are astfel de cheaguri, ne arată sfertul bolnav.

Înainte ca vacile să înțărce, laptele se împutinează, devine amar, sărat și cu gust ranced. De asemenea laptele în primele zile după fătare are altă compoziție, căci conține foarte multe substanțe albuminoide, de aceea când se fierbe se închiagă imediat. Acest lapte se numește *coraslă*, *colastră* sau *colostrum*. Colastra are o culoare gălbue, săracă în zahăr și cu gust puțin cam sărat. Colastra este un fel de curățenie (purgativ) ce curăță mașele vițelului de toate murdăriile ce s'au strâns acolo în timpul cât a stat în pântecile mamei lui. Vaca dă colastră 3—5 zile după fătare, deci nu este bine să vindem lapte dela vaci de curând fătate, până nu facem proba dacă nu se închiagă. Pentru aceasta se încălzește într'o lingură puțin lapte, până ce începe să fiarbă. Dacă laptele nu se închiagă se poate vinde. Pentru fabricarea brânzei, laptele nu se poate întrebuința decât după două săptămâni dela fătare.

Trebue să știm că sunt și nutrețuri cari dau laptelui un gust plăcut, cum este *pășunea*, *fânul*, *grăunțele*, *morcovii*, *cartofii*, și toate felurile de turte. afară de cele de rapiță.

CAP. III

Produsele laptelui.

I. *Smântâna*. Intr'o gospodărie avem câștig mai mare de pe urma creșterii vitelor atunci când avem puțința să vindem pe piață lapte proaspăt. Dacă suntem departe de oraș, sau avem prea mult lapte atunci laptele îl prelucrăm. Cea mai ușoară prelucrare este scoaterea smântânei.

Am văzut mai înainte că laptele de vacă conține 3—5% grăsime, cel de oaie 5—12, cel de bivoliță peste 9% ș. a. m. d. Trebuie să știm că, valoarea nutritivă a unui lapte se socotește după cantitatea de grăsime ce o conține. Pe lângă faptul că grăsimea are o mare putere de hrănire, ea mai conține și cea mai mare parte din vitaminele laptelui.

Grăsimea laptelui o fabrică ugerul odată cu laptele. Unele vaci au puțința de a fabrica grăsime mai multă, altele mai puțină.

Laptele muls la început este mai sărac în grăsime, în timp ce laptele muls la sfârșit este aproape tot așa de gras ca și smântâna. Deaceea ca să avem un lapte mai gras, trebuie să mulgem până la ultima picătură.

Grăsimea se găsește în lapte sub formă de grăuncioare foarte mici, cari nu se pot vedea cu ochii liberi. Aceste grăuncioare stau răspândite în tot laptele. Cum grăsimea este mai ușoară decât laptele, cu timpul ea se ridică deasupra, formând acel strat de grăsime ce se numește *smântână*.

Ca să scoatem smântâna din lapte sunt două metode: simplă și cu mașina.

a) cea dintâi se face lăsând laptele nefiert să stea liniștit în vase largi și scunde, până când se ridică grăsimea la suprafața laptelui.

Cele mai bune vase în cari se pune laptele la

smântânit sunt făcute din tablă smălțuită. În lipsă de acestea se poate pune laptele și în vase de pământ smălțuit. Laptele se pune în camere curate și răcoroase și se ține cam 24 ceasuri. În acest timp smântâna se ridică deasupra; o luăm încet cu o lingură și o punem în alt vas. — Laptele rămas se numește *lapte smântânit* sau *sărac*. Este bine dacă laptele îndată după muls, se pune la smântânit.

Spuneam mai înainte că grăsimea se găsește în lapte sub formă de grăuncioare foarte mici. Cu cât aceste grăuncioare sunt mai mari, cu atât ele se ridică mai repede la suprafață. Dacă prin diferite lucrări laptele se sdruncină, grăuncioarele se mai sfărâmă, deci se fac mai mici și se ridică mai încet la suprafață. De asemenea, cu cât laptele stă mai mult timp liniștit, cu atât se ridică mai multă grăsime, dar nici mai mult de 24 de ceasuri nu este bine să-l lăsăm, căci se prea acrește.

Temperatura cea mai potrivită pentru ca smântâna să se aleagă în bune condițiuni, este de 12—16°. Vara, când în cameră este prea cald, punem oalele cu smântână în alte vase cu apă rece, iar apa o primenim cât de des.

Dacă laptele pus la smântânit se prea încălzește, smântânirea se face mai încet.

b) Smântânirea cu mâna este mai greoaie, căci pe lângă faptul că nu putem lua toată grăsimea laptelui, dar, cum laptele stă mult timp la smântânit, adesea smântâna se prea acrește. Pentru ca să scoatem o smântână bună, folosim niște mașini ce se cumpără din comerț cari se numesc *separatoare* sau *centrifuge*. Cu acest fel de mașini scoatem smântâna din lapte îndată ce venim cu el dela muls. De unde în urma smântânirii simple, laptele mai conține cel puțin 0,5—1% grăsime, cel ce rămâne dela mașină nu mai conține decât 0,3—0,03%.

Cu cât smântâna este mai dulce cu atât este mai mult căutată și mai bine plătită pe piață.

Din laptele smântânit se poate face brânză, ce se numește *brânză săracă*. Astfel de brânză nu are prea mare valoare nutritivă, mai ales când se face din laptele rămas dela centrifugă. Prin multe părți, însă, laptele smântânit se dă la porcei sau la porcii puși la îngrășat, căci pentru ei este o foarte bună hrană.

Temperatura cea mai potrivită ce trebuie să o aibă laptele când se pune la centrifugă este 35—45°. La această temperatură grăunciorii de grăsime, cari am văzut că sunt foarte mici, pot să alunece mai bine prin lapte și să se aleagă deoparte.

O altă condiție ce se cere ca să putem scoate cât de multă smântână din lapte, este viteza cu care se învârtește mașina. Toate mașinile bune au un clopoțel care ne arată dacă mașina se învârtește destul de repede. De asemenea cu cât laptele curge mai încet prin centrifugă, cu atât se scoate grăsimea mai bine. De fapt, mașina are un dispozitiv care potrivește singur cantitatea de lapte ce trebuie să treacă la smântânit.

Nu trebuie să uităm, când terminăm de lucrat cu mașina, să o curățăm bine cu apă fiartă, în care am pus puțină sodă. După aceea ștergem toate piesele cu o cârpă curată și le păstrăm la curat.

2. *Untul*. Untul este un produs foarte important al laptelui. El se mănâncă de către toate popoarele de pe suprafața pământului. Untul este un aliment ușor de mistuit, putând fi consumat de bătrâni, copii, bolnavi, etc...

Untul conține cea mai mare parte din vitaminele laptelui, de aceea este bine să dăm copiilor să mănânce cât mai mult unt. El se poate da întins pe feli de pâine, sau duminat cu mămăliguță caldă. Ne gândim numai la untul proaspăt, căci cel topit își pierde mult din calitățile lui.

Untul se scoate din lapte prin mai multe mij-

loace. Cel mai ușor mijloc, și foarte răspândit prin gospodăriile noastre, constă din a lăsa laptele la *prins*. Pentru aceasta se pune laptele, nefiert, în vase curate și se păstrează până ce se închiegă, deci capătă un gust acrișor.

Vasele se pun în camere răcoroase, curate și bine aerisite. După aceea se pune laptele în putineiu (untelniță) și se bate cu un bătător. Acesta

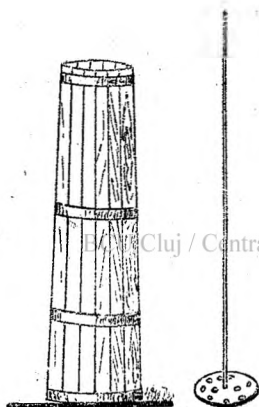


Fig. 11. Putineiu de scos untul din lapte.



Fig. 12. Putineiu de metal

este făcut din o rotiță de lemn, mai mică puțin decât lărgimea putineiiului, în mijlocul căreia este fixată o coadă mai lungă decât putineiiul. Laptele se bate în așa fel, ca în partea de sus a putineiiului, care este plin pe trei sferturi cu lapte, să se facă multă spumă.

În timpul bătutului, vara, laptele să fie cât se poate de rece, și iarna ceva mai călduț. Cam după un ceas de bătut, untul se alege deasupra, de unde se ia cu o lingură și se pune într'un castron sau strachină cu apă rece. Aici se spală și se frământă

cu ajutorul unei linguri în 2-3 ape curate și reci, până ce se scurge din el numai apă limpede, deci am scos tot zerul.

Acesta este un unt ohishnuit, care conține multă apă și zer, deci nu se poate păstra în stare proaspătă mult timp (2-3 zile vara și 1-2 săptămâni iarna), ci trebuie consumat.

Dacă vrem ca untul să se păstreze mai multă vreme fără ca să rânzezească, trebuie ca ultimele două spălături să le facem cu apă sărată. Astfel, într'un litru de apă punem două linguri de sare curată, o lăsăm să se topească și după aceea spălăm bine untul cu apă sărată.

Dacă voim să scoatem aproape toată apa sau zărul din lapte, atunci îl frământăm cum vom vedea puțin mai înainte.

Laptele care rămâne după ce am scos untul, se numește *lapte bătut* sau *zară* și este foarte bun de mâncat căci e acrișor și mai conține 1—1,5% grăsime.

Untul cel mai bun se scoate din smântână. Astfel, scoatem smântâna din lapte cum am văzut mai înainte, o punem în putineiu, mai adăugăm puțină apă rece și o batem cum am văzut mai sus. În comerț mai sunt și altfel de putinice, de metal sau de lemn, cu ajutorul cărora se bate dintr'o dată o cantitate mai mare de lapte. Astfel putineiul din fig. 14 are înăuntru niște lopeți, cum se vede în schița alăturată. (Fig. 13). Putineiul din fig. 14 se umple trei sferturi cu smântână și se învârtește peste cap. Prin aceste bălăciri laptele se bate, face multă spumă, până când se alege untul deasupra.

Smântâna scoasă cu mașina este dulce, și din ea nu se poate pregăti un unt bun. De aceea trebuie să o lăsăm să se mai acrească puțin. În lăptăriile mari această acrire se face cu *maia* (fermenți selecționați). Pentru aceasta, smântâna imediat ce



se ea dela centtifugă se *pasteurizează*, adică se încălzește la 80—90 grade pentru ca să moară toți fermenții (drojdia) cari produc acirea naturală. După aceea smântâna se răcește la 2—4 grade și se ține la această temperatură 1—2 ceasuri. Apoi smântâna se încălzește iarăși la 12—16 grade, când se pune în ea maiua făcută din fermenți selecționați. Cam după 24 ceasuri smântâna este destul de acră ca să poată fi prelucrată în unt. Pentru aceste lucrări sunt, însă, mașini speciale pe

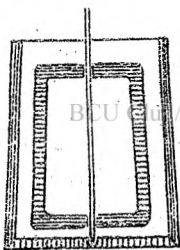


Fig. 13. Lopețile din putineiu dela fig. 14.



Fig. 14. Putineiu de lemn, care se învârtește peste cap.

cari numai lăptăriile mari, sau dacă crescătorii se asociază, pot să le cumpere. Gospodarii care n'au astfel de mașini, lasă smântâna să stea 2—3 zile (vara mai puțin, iarna mai mult) până ce se acrește singură, și numai după aceea o prelucrează.

Trebuie să avem grije de temperatura ce trebuie să o aibă smântâna când o punem în putineiu la bătut. Iarna, smântâna trebuie să aibă 13—15 grade. Untul se alege în bune condițiuni la 14 grade, dar, cum prin bătae smântâna se mai încălzește, de aceea vara o punem mai rece în putineiu. Această temperatură o potrivim cu apă rece sau cu gheață,

Vara, din cauza nutrețurilor verzi ce le mănâncă vacile, untul are o culoare gălbue, pe când iarna, nutrețurile uscate dau o culoare albicioasă. Din această cauză se poate pune în smântână o substanță galbenă, ce îi dă untului o culoare gălbue, frumoasă. Trebuie să avem grijă, însă, ca prin substanța ce o punem în smântână, să nu dăm untului vreun gust sau miros neplăcut. Astfel de substanțe se cumpără din comerț și se pun în smântână înainte de a începe să o batem.

Gospodarii cari nu au ghiată, vara, pot răci smântâna cum am văzut că fac și cu laptele, adică o pun în bidoane cari au capace bune, și o cufundă în fântâni cu apă rece, astfel ca după o noapte, sau o zi și o noapte, smântâna are temperatura apei din fântână, 12—13 grade.

Dacă punem smântâna în putinei, mai caldă de 14 grade, untul nu se alege bine sau iese moale.

Smântâna se bate în putineiu până ce untul se adună deasupra în grăuncioare mari, cât o gămălie de ac. Bătutul trebuie să dureze cam o jumătate de ceas. Răsturnăm după aceia pe o sită, tot conținutul vasului. Laptele bătut, zara, trece prin sită, iar deasupra rămâne untul ce îl punem înapoi în putineiu peste care turnăm apă rece, de 12—14 grade. Punem putineiu din nou în mișcare câteva minute și după aceea strecurăm iarăș untul prin sită. Prin această lucrare spălăm untul de o parte din zărul ce se găsește în el și totodată untul se adună la un loc. Este bine dacă facem spălarea untului în putineu, cu apă curată, de câteva ori.

Untul nu este încă gata, ci trebuie stors, căci mai conține în el bășicuțe pline cu zăr, din pricina căruia rânzește foarte ușor.

Storsul sau frământatul untului se face cu ajutorul unui jghiab de lemn și cu un sul, tot de lemn, prevăzut cu șențulețe în lungimea lui. Jghea-

bul se așează înclinat pe o masă, se pune untul în el, iar noi apăsăm cu mâinile pe capetele sulu- lui, mișcându-l în lungul jgheabului peste unt. Un ajutor toarnă încet apă rece și curată peste unt, în timp ce noi frământăm continuu.

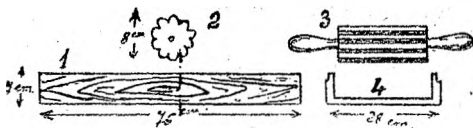


Fig. 15. Frământător de unt; 1 și 3 jghiabul și sulul văzute în lungime; 2 și 4 jgheabul și sulul văzute dela un cap.

După ce untul s'a întins, îl strângem din nou grămadă cu ajutorul unei lopățele, tot de lemn, și iar începem să-l frământăm. Jgheabul, sulul și

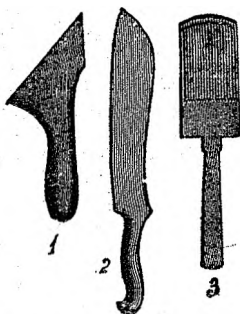


Fig. 16; 1 = netezitor 2 = cuțit, 3 = lopățică pentru prelucrat untul.

lopețile, se vor ține în apă, două, trei ceasuri înainte de a lucra cu ele. În felul acesta untul nu se lipește de ele. Este bine să știm că, cel mai bun lemn din care se fac uneltele este cel de frasin.

Frământăm untul și turnăm apă peste el ca să-l spălăm, până când apa ce se scurge este limpede, deci nu se mai găsește zăr înunt. Ultimile frământări se fac fără ca să mai punem apă, ci numai se stoarce untul ca să iasă toată apa din el. Sunt și frământătoare mai sistematice, la cari noi numai învârtim de o manivelă, iar frământarea, spălarea și stoarcerea se face singură. Și în acest caz untul se poate săra ca

mântătoare mai sistematice, la cari noi numai învârtim de o manivelă, iar frământarea, spălarea și stoarcerea se face singură. Și în acest caz untul se poate săra ca

să se păstreze mai bine. Astfel, ultima spălare a untului se face cu apă în care am topit 3—5% sare. După aceea lăsăm untul să mai stea 24 de ceasuri, când îl frământăm din nou. În acest timp sarea mai strânge ochiuri de apă ce trebuiesc date afară. Să avem grije ca apa ce o întrebuițăm la spălatul untului să fie curată, limpede și fără miros. Untul ia foarte ușor miros sau gust neplăcut dela o apă rea. De asemenea laptele smântânit și untul să nu le punem în vase de fier sau să lucrăm cu linguri, cuțite, ș. a. de fier.

O apă rea pentru spălatul untului este și aceea ce conține mult var, căci împreună cu grăsimea din unt se face săpun de var. Un astfel de unt nu se păstrează bine și are gust rău.

Untul are mai multă căutare când îl ducem la târg făcut pachetele. Pentru aceasta se folosesc forme, cari nu sunt decât niste cutii făcute din lemn. Pe fundul cutiei de obicei, se sapă o floriceică sau alt desen. După aceea se taie cu un cuțit de lemn, o bucată de unt ceva mai mare decât încapă în formă, îl punem în cutie și apăsăm bine cu cuțitul. Netezim suprafața formei cu *netezitorul* (spatulă) și răsturnăm forma pe o bucată de hârtie pergament în care împachetăm untul. După ce am terminat cu împachetatul, ducem untul într'o pivniță rece sau în ghețarie, unde se păstrează până la vânzare. Pentru trebuințele casnice păstratul untului nu este tocmai ușor, mai ales când nu avem pivnițe sau ghețarie. Un mijloc practic de a păstra untul este să-l ținem într'un vas cu apă rece, iar apa să o schimbăm cel puțin de două ori pe zi. Dacă untul a fost bine pregătit, se poate păstra în felul acesta, în timpul verii, și două săptămâni.

Cusururile untului. Cea mai mare parte a cusurilor ce le are untul, sunt cauzate de fabricație,

și numai o mică parte sunt pricinuite de hrana proastă ce o primesc vacile cu lapte.

Dacă am pus în smântână culoare de proastă calitate și nu s'a amestecat bine, untul poate să aibe fășii, pete, sau pestrițături colorate.

Când zărul din unt nu a fost bine spălat, vom observa de asemenea niște noduri albe, răspândite neuniform prin unt.

Un unt bine lucrat trebuie să aibe un luciu frumos. Dacă untul a fost prea mult bătut în putineu, pierde acest luciu, devine șters sau spălăcit. Când untul are o structură brânzoasă, înseamnă că a fost pregătit prea repede și la o temperatură ridicată. Un astfel de unt are și multă apă în el, căci tăiat cu un cuțit, lasă picături de apă sau chiar țâșnește apă din el.

Dacă untul a fost prea mult frământat, pierde luciul, devine tare și nu se întinde bine pe pâine. Adesea și din cauza hranei vitelor avem un unt sfărâmicios, tare și grăunțos. În acest caz, trebuie să dăm vitelor să mănânce țărâțe de grâu, uruiala de ovăz sau turte de floarea soarelui. Trifoiul roș, pășunea, turtele de in, rapița și porumbul dau un unt moale: sfecelele de nutreț, mazărea, orzul și secara, dau un unt mai virtos. Untul mai poate fi moale, când smântâna a fost răcită dintrodată la o temperatură prea scoborâtă. Adesea și vacile cari se apropie de fătare dau un lapte din care se face un unt prea sfărâmicios.

Dacă am pus prea multă apă la spălatul untului și nu l-am stors bine la frământat ca să îndepărtăm apa din el, avem un unt apos.

Cât privește gustul și mirosul, cel mai obișnuit cusur al untului este râncezeala. Cu timpul și cel mai bun unt râncezește, numai că cel pregătit în bune condițiuni râncezește mai târziu, iar cel făcut rău mai devreme.

Untul are un gust acru când se face din smântână prea acră.

Untul amar poate fi cauzat de hrană (turte de rapiță, mazăre, fasole ș. a.) sau când lăsăm smântâna să stea în vase ruginite.

Dacă păstrăm untul la lumina zilei mai mult, sau în bătaia soarelui mai puțin, capătă un gust de slănină sau de seu.

Untul are miros de pește, când în timpul prelucrării smântânei, vasele n'au fost curate. Aceasta mai poate fi cauzată și de anumiți microbi, ce au căzut în smântână ce se acrește în mod natural. Turtele râncede din hrana vacilor, dau un unt ce ustură pe gât. Nutrețul murat, când este prea acru, dă untului un gust acru-amăru, turtele de rapiță un gust de ulei, iar mazărea, turtele de in și napii înghețați îi dau un gust amăru. Usturoiul, ceapa și chimionul dau iarăși un gust rău. Cel mai plăcut gust îl dau ierburile din pășunile de munte.

Dacă vasele în care păstrăm smântâna sunt spălate cu sodă, dar nelimpezite și cu apă curată, dau untului un gust de săpun sau de leșie.

Untul mai trebuie să fie curat, adică să nu aibe nici un corp străin în el (fire de păr, diferite gunoie, etc.) să aibe o culoare plăcută (gălbuie) și uniform răspândită peste tot.

Dacă băgăm o bucățică de unt în gură, trebuie să se topească fără ca să lase resturi, să fie gustos și cu miros plăcut.

3. Iaurtul

Iaurtul se prepară din lapte de vacă, de oaie sau de bivoliță, separat sau amestecat. Când se prepară din lapte de bivoliță, atunci se smântânește în parte, căci este prea gras.

Pentru ca să preparăm iaurtul, laptele se fierbe puțin, sau se fierbe până scade un sfert din el când obținem un iaurt mai gras. După ce se ră-

cește la 45 gr. punem în el *maia*, ce poate fi făcută din fermenți selecționați de iaurt, sau din iaurt mai vechi. Se ține laptele la această temperatură $2\frac{1}{2}$ — $3\frac{1}{2}$ ceasuri, timp în care se încheagă. Această temperatură se păstrează punând vasele (oalele, pahare, borcane, etc.) deasupra unui cuptor de zid, sau se învelesc cu pături. Un mijloc practic ca să menținem temperatura de mai sus este următorul: se pun vasele cu iaurt într'un alt vas mai mare în care punem apă caldă de 45 gr. Această apă cum începe să se răcească, o înlocuim de câteva ori, până ce iaurtul se încheagă bine (2—3 ceasuri după ce am pus maiaua). După aceea înlocuim apa caldă cu apa rece, ce de asemenea o schimbăm de 2—3 ori. În această apă rece iaurtul stă până a doua zi, când este bun de mâncat.

Iaurtul este un aliment gustos și răcoritor, iar cine mănâncă iaurt mult, bea mai puțină țuică sau vin și nu îmbătrânește degrabă.

4. Lapte covăsit.

Acest lapte se prepară tot ca și iaurtul numai că maiaua se pune în lapte când are 20 gr., adică mult mai rece decât la iaurt. Laptele covăsit este tot așa de gustos ca și iaurtul și este bine să dăm copiilor să mănânce cât de mult,

5. Lapte bătut.

Dacă se lasă laptele să stea câțva timp în vase curate, se încheagă singur, „se prinde“ și capătă un gust acrișor. Laptele închegat se pune în putineiu, se bate puțin, obținând un lapte gros și foarte gustos. Acest lapte bătut este întreg, spre deosebire de laptele bătut ce l'am obținut când am scos untul din smântână. Pentru buna funcționare a stomacului este bine ca întotdeauna înainte de culcare să bem câte un pahar de lapte bătut.

6. Despre brânzeturi.

Cea mai bună brânză se face din lapte de oaie, care este mai gras. Se fac însă și din lapte de vacă brânzeturi foarte bune și scumpe chiar, căci se scoate smântâna din o parte din lapte și se amestecă cu alt lapte întreg, obținând astfel un lapte mai gras.

Sunt foarte multe feluri de brânză, dar noi vom descrie în cele de mai jos numai brânzeturile ce sunt mai ușor de făcut, de orice gospodar.

Mai întâi, ca să putem face brânză, laptele trebuie încheat. Închegarea se face cu chiag, deci ne vom ocupa puțin de el.

Chiagul poate oricine să-l pregătească în modul următor: se ia rânză, adică punga cea mai mică dela stomacul vițelilor sau mieilor, cari nu au mâncat încă iarbă sau fân, se golește de con-

ținut fără să se spele, se pune sare, se leagă cu ață la amândouă capetele, și se pune ca să se usuce. Acesta se numește *chiag sărat*. — Mai putem pregăti și *chiag uscat*. Astfel după ce se pregătește punga despre care am vorbit mai sus, se leagă cu o ață la un capăt, iar prin celălalt capăt se suflă aer și se umflă bine. După aceea se curăță chiagul pe dinafară, se spală puțin, se presară pe la legături acid boric și se pune la păstrat într'un loc întunecat și bine aerisit. Când avem să folosim cheagul, luăm rânza, o tocăm bucățele și o frământăm bine

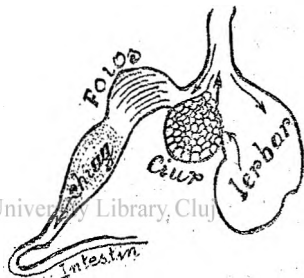


Fig. 17. Stomacul vițelilor și al mieilor are patru încăperi; partea de lângă intestin (maț) este chiagul.

cu apă sau zăr, după aceea o strecurăm prin o cârpă deasă. Lichidul obținut îl păstrăm într'o sticlă și punem din el câte puțin în laptele ce vrom să-l închegăm. Cantitatea de chiag ce trebuie să o punem se stabilește prin încercări, astfel ca laptele să se închege în $\frac{1}{2}$ de ceas. Cu cât punem chiag mai mult, cu atât laptele se încheagă mai repede, dar nu iese așa de bun.

În comerț sunt diferite prafuri sau chiar zemuri, în sticle, de chiag. Pe sticle sau cutii scrie cât praf, sau câtă zeamă să punem pentru o anumită cantitate de lapte, ca să obținem o brânză bună.

7. Cașul.

Cașul se prepară din lapte proaspăt, ce se încălzește puțin și se pune chiag în el ca să se închege în 20 – 30 minute. După aceea se taie cu un cuțit de lemn în diferite părți, până ce se fac bucățele de mărimea unei nuci. Se mai lasă puțin să stea liniștit, cașul se adună din nou într'un bulgăre mare, iar zărul iese deasupra. După aceea se ia cașul și se pune într'o strecurătoare (sedilă). Când cașul s'a scurs bine, cam după 3—4 ceasuri, se poate mânca sub nume de *caș dulce*. Dacă se lasă cașul

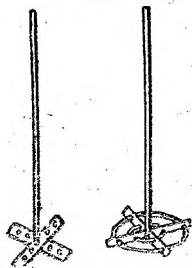


Fig. 18. Frământător de caș.

să stea la soare câteva zile sau într'o cameră uscată și bine aerisită, se scurge bine de zăr, mai suferă o fermentație și se obține așa numitul *caș dospit*.

8. Brânză moldovenească.

Această brânză se mai numește și brânză de puțină. Se face din lapte de oi, din lapte de oi amestecat cu cel de vacă sau numai din lapte de vacă.

Se pune chiag în laptele încălzit la 30—33 gr., astfel ca să se închege în 45—60 minute. Cașul se sfărâmă, până când se face bucățele cât boabele de porumb. Se lasă cașul liniștit, care se adună din nou grămadă la fund, iar după un sfert de ceas se strecoară. După vre-o jumătate de zi cașul se pune pe masă, iar peste el o bucată de scândură cu un pietroiu deasupra, unde se mai lasă câteva ceasuri. Se pune, apoi, cașul să stea într'o cameră curată, unde se dospește timp de o săptămână. După aceasta se frământă cu mâna sau cu mașina de tocat carne, se amestecă cu sare și se pune în putini, unde se bate bine. Când putina s'a umplut, i se pune capacul. Putinile se păstrează în camere răcoroase sau pivnițe până când începe consumația.

9. Brânză țărănească.

Cașul se pregătește ca și la brânza moldovenească, se scurge bine, se taie felii și se pune la sare în putini. Prin unele părți cașul se mai lasă să se dospească câteva zile, când se pune, apoi, la sare. Când putina este plină se toarnă zăr printre felii, se pune un fund deasupra peste care se așează o greutate. După o săptămână scoatem brânza și o așezăm într'un alt vas, punând-o cât se poate de așezat, îi mai dăm sare dacă începe să se înmoaie, se umple cu zăr și se pune la pivnițe pentru iarnă.

10. Brânza de burduf.

Această brânză se face numai din lapte de oaie, Se încălzește laptele la 35—38 grade și se pune chiag în el, astfel ca să fie gata după o jumătate de ceas. După ce laptele s'a încheșat, procedăm după cum am arătat mai înainte, adică cașul se fă-râmițează, iar după 10—15 minute se strecoară. Strecuratul se face, însă, altfel decât la celelalte feluri de brânză. Astfel, după ce cașul s'a așezat se bagă strecurătoarea încet pe lângă pereții cazanului, așa fel ca să cuprindă tot cașul. Se scoate cașul și se pune pe o masă, unde se frământă din nou. După aceea se strâng colțurile pânzei și deasupra se pune o scândură cu o greutate ca să apese asupra cașului. După 10 minute cașul se frământă din nou, lucrare ce se repetă de 2—3 ori până nu mai curge zăr. Cam după o jumătate de zi cașul s'a scurs și se pune la dospit unde stă 5—9 zile, după cum timpul este mai cald sau mai răcoros.

Cașul se cunoaște că este îndeajuns de dospit, când are o culoare galbenă și are multe găurele. După aceea se frământă bine cu mâna sau mașina de tocat carne, i se dă sare (cam 35 grame la 1 kgr. caș) și se pune în burdufuri unde se îndeasă bine.

BIBL. UNIV. CLUJ

0446 22. 1. 1940

EXEMPLAR LEGAL

„CUNOȘTINTE FOLOSITOARE“

Nr.

22. **Meșteșugul vopsitului cu urueni's** de ARTUR GOROVEI.*
24. **Păstrarea cărnii de porc** de G. GHEORGHIU.*
29. **Beția de DR. EMIL GHEORGHIU.**
33. **Mama și copilul** de PROF. M. MANICATIDE.*
36. **Omul și societatea** de AL. GIUGLEA.
37. **Bucătăria științei** de MARIA GEN. DOBRESCU.*
38. **Sfecia de zahăr** de C. LACRIȚEANU.
39. **Ingrășarea pământului** de I. M. DOBRESCU.*
40. **Friguri de bălă** de DR. T. DUMITRESCU.
41. **Banul de A. GIUGLEA.**
42. **Sfaturi practice** de ING. A. SCHORR.
43. **Lămurirea calendarului** de A. GIUGLEA.
44. **Conjunctivita granuloasă** de DR. GLĂVAN.
45. **Burueni de leac** de A. VOLANSCHI.
46. **Sfaturi casnice** de MAICA RALUCA.
47. **Cultura tomatelor** de I. ISVORAN.
48. **Rețete Pentru gospodina** de MAICA RALUCA.
49. **Lingoaara** de DR. I. DUMITRESCU.
50. **Blenoragia sau sculamentul** de DR. N. IOAN.
51. **Practica agricolă** de A. BEJENARU.
52. **Apa de băut** de DR. I. BĂLTEANU.

Nr.

53. **Tifosul exantematic** de TUDOR DUMITRESCU.
54. **Boalele animalelor** de I. POPU-CĂMPEANU.
55. **Lucrări din pănușila de porumb** de TITUS G. MINEA.
56. **Carltoful de I. POPU-CĂMPEANU.**
57. **Cum Să trăim** de DR. F. GRUNFELD.
58. **Lucrări din pae și sorg** de TITUS G. MINEA.*
59. **Insectele vătămătoare peniu arborii noștri** roditori de GH. FIŢESCU.*
60. **Vaca cu lapte** de M. GĂTAN.*
61. **Mierea și Ceara** de CONST. IONESCU CRISTEȘTI.*
62. **Indrumări agricole** de C. IONESCU-CRISTEȘTI.*
63. **Creșterea păsărilor** de PETRONIUS BEJAN.*
64. **101 feluri din ouă** de SANDA MARIN.*
65. **Plante de nutreț** de PETRONIUS BEJAN.*
66. **Lămurirea constituției celei noi** de A. GOROVEI.*
67. **Lupta contra secetel** de M. GR. HULUBEI.*
68. **101 Feluri din carlofi** de SANDA MARIN.*
69. **Laptele și produsele lui** de DR. MARIN GĂTAN.*

Seria C. „DIN LUMEA LARGĂ“.

Nr.

3. **Munții Apuseni** de M. DAVID*
5. **Bucovina** de I. SIMIONESCU.*
6. **Basarabia** de G. NĂSTASE.*
7. **Dobrogea** de C. BRĂTESCU.*
10. **Viata în adâncul mărilor** de C. MOTAȘ
- 11—12. **A. Șaguna** de I. LUPAȘ.*
14. **Românii de peste Nistru** de V. HAREA.*
16. **Lituania** de G. NĂSTASE.
19. **Românii din Ungaria** de I. GEORGESCU.
20. **Jud. Turda Arleș** de I. MUREȘEANU.
21. **Țara Hațegului** de GAVRIL ȚODICA.
22. **Spiru C. Haret** de I. SIMIONESCU.
23. **Danemarca** de MAGDA D. NICOLAESCU.*
24. **N. Milescu în China** de I. SIMIONESCU.
25. **Cetățile moldovenești de pe Nistru** de APOSTOL D. CULEA.
26. **Românii din Bulgaria** de EM. BUCUȚA.
27. **Valea Jiului din Ardeal** de P. HOSSU-LONGIN.
28. **Țara Bârsel** de N. ORGHIDAN.

Nr.

29. **Vechiul ținut al Sucevei** de V. CIUREA.
30. **Macedo-Românii** de TACHE-PAPAHAGI.
31. **Românii din Banatul Jugoslav** de PR. BIZEREA.
32. **Coasta de Azur** de I. SIMIONESCU.*
33. **Elveția** de TRAIAN G. ZAHARIA.
34. **Maramureșul Gh. VORNICU.**
35. **Austria** de I. SIMIONESCU.
36. **Belgia** de TRAIAN G. ZAHARIA.
37. **Afganistanul** de I. SIMIONESCU.
38. **Anastasia Șaguna** de DR. I. LUPAȘ.
39. **Bjajul de ALEX. LUPEANU-MELIN.***
40. **Marea Neagră** de DR. I. LEPȘI.
41. **Pe urmele lui Robinson Crusoe** de I. SIMIONESCU.
42. **Din Norvegia** de I. CONEA.*
43. **Din vremea lui Ștefan cel Mare** de GEN. R. ROSETTI.*
44. **Japonia** de I. SIMIONESCU.*
45. **Oiarul Savant** de I. SIMIONESCU.*
46. **Într-o mânăstire din Himalaya** de MIRCEA ELIADE.*
47. **Dănilă Apostol** de N. P. SIMOCHINĂ.*

„CUNOȘTINȚE FOLOSITOARE“

- | Nr. | | Nr. | |
|-----|---|-----|---|
| 48. | Govora și Călmănești de I. SIMIONESCU.* | 67. | N. Machilavelli de VL. BOANTĂ.* |
| 49. | Sgârba norii New-York ului de PETRU COMARNESCU.* | 68. | Gh. Lazăr de PAUL PAPADOPOLO.* |
| 50. | Nicolae Bălcescu V. SASSU.* | 69. | I. Urban-Jarnik de A. GOROVEI.* |
| 51. | Țara visurilor Impletrite (EGIPTUL) de MIRCEA HEROVANU.* | 70. | G. Enescu de M. COSTIN.* |
| 52. | Gh. I. Donici de GEN. R. ROSETTI.* | 71. | Dr. C. I. Istrati de C. KIRITESCU.* |
| 53. | A. Odobescu de AL. TZIGARA-SAMURCAȘ.* | 72. | Alexandru Vlahuță de V.M. SASSU.* |
| 54. | Banatul de PROF. D. IZVERNICEANU.* | 73. | Vasile Pârvan de I. ANDRIEȘESCU.* |
| 55. | Țara Zarandului de G. CAMBER.* | 74. | Ion Creangă pedagog și învățător de V. GHEȚEA.* |
| 56. | Iordacha Goleacu de N. BĂNESCU.* | 75. | Republica Moldovenească a Sovietelor de N. P. SMOCHINA.* |
| 57. | București de V. MIHĂILESCU.* | 76. | Panait Cerna de LUCIAN PREDESCU.* |
| 58. | Turismul de AUREL PIȚU.* | 77. | Dol cronicarilor moldoveni Grigora Ureche și Miron Costin de LUCIAN PREDESCU.* |
| 59. | Abisinia de I. SIMIONESCU.* | 78. | I. Eliade-Rădulescu de GEORGE BAICULESCU.* |
| 60. | Polonia de I. SIMIONESCU.* | 79. | Episcopul Melchisedec de GHEORGHE DINCĂ.* |
| 61. | Date istorice și culturale din România de CRONICAR.* | 80. | O plidă vie Petre Ispirescu de PAUL I. PAPADOPOLO.* |
| 62. | Carmen-Sylva (TEKIRGHIOLO) de DR. COCA ODESEANU.* | 81. | Sfântul munte AUREL COSMA.* |
| 63. | Gh. Cosbuc de V. M. SASSU.* | 82. | Cărturarii din Banat de TRANDAFIR LAȚIA.* |
| 64. | A. Philippide de I. JORDAN.* | 83. | M. Eminescu de V. GHEȚEA.* |
| 65. | M. Gane de A. GOROVEI.* | 84. | Gh. Țițelca de NICOLAE CIORĂNESCU.* |
| 66. | Lecturi geografice.—Asia de I. SIMIONESCU.* | | |

Seria D. „ȘTIINȚA APLICATĂ“.

- | Nr. | | Nr. | |
|------|--|-----|---|
| 1. | Fabricarea săpunului de A. SCHORR. | 21. | Șaze montaje de radio de CAP. DR. M. ZAPAN. |
| 2. | Motorul Diesel de ING. CASETTI.* | 22. | Cinematografia de CAP. M. ZAPAN |
| 3. | Industria Pariumului de E. SEVERIN. | 23. | Automobilul de CAPIT. DE AVIAȚIE M. PANTAZI. |
| 4—5. | Aerul lichid de ILIE MATEI. | 24. | Fabricarea sticlei de G. A. FLOREA |
| 6. | Industria Azotului de L. CATON. | 25. | Gazele otrăvitoare de CAP. DR. M. ZAPAN.* |
| 7—9. | Locomotiva de ING. CASETTI. | 26. | Împănarea păsărilor de N. C. PĂNESCU.* |
| 10. | Aeroplanul de DR. V. ATANASIU. | 27. | Legatul cărților de I. CARAMALĂU.* |
| 11. | Baloane și Dirijabile de C. MIHĂILESCU. | 28. | Innotul de P. EPUREANU.* |
| 12. | Betonul Armat de ING. N. GANEA | 29. | Scoateră petelor de VICTORIA A. VELCULESCU.* |
| 13. | Șări și trenuri de G. ȘIADBEI. | 30. | Cum navigă corăbiile de SPAR DECK.* |
| 16. | Tiparul de VASILE ROMANESCU. | 31. | Planorul de ING. G. LIPOVAN.* |
| 17. | Ce se scoate din cărbuni de C. V. GHEORGHIU. | 32. | „Cartea Românească“ de I. SIMIONESCU.* |
| 18. | Industria materiilor colorante de G. A. FLOREA. | 33. | Descoperiri și invențiuni de LATZA TRANDAFIR.* |
| 19. | Fotografia de CAP. DR. M. ZAPAN. | | |
| 20. | Industria zahărului de G. I. BALBOIANU. | | |

Răspândiți „CUNOȘTINȚE FOLOSITOARE“

Este cea mai trebuitoare bibliotecă. Unele prin varietatea cuprinsului prin lectură, este la îndemâna oricui. S'a dovedit o adevărată enciclopedie. Aduce foloase specialistului, dându-i noțiuni clare din alte domenii; procură cunoștințe folositoare celui care nu se restrânge numai la cartea de școală. Biblioteca se adresează tuturor. ?

S'au tipărit până acum peste 2,297.000 cărțile.