

222161

SERIA

B

NUMĂRUL

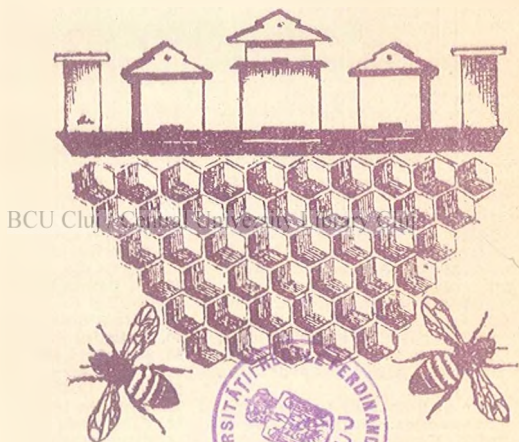
CUNOȘTINȚE

FOLOSITOARE

61

„SFATURI PENTRU GOSPODARI”

DIRECȚ. REDACȚIONALĂ PROF. UNIV. I. SIMIONESCU



MIEREA ȘI CEARA

ÎNTREBUINȚĂRILE LOR

DE

CONST. C. IONESCU

ισυλᾶτοϋ

EDITURA „CARTEA ROMĂNEASCĂ” BUCUREȘTI

Prețul 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*.
4. Albinelile de T. A. BĂDĂRĂU.
8. Furnicile de T. A. BĂDĂRĂU.
9. Viața Plantelor de I. SIMIONESCU*
- 10—11. Pasteur de C. MOTAȘ.
13. Telefonul fără fir de TR. LĂLESCU
14. Porumbelii mesagerii de V. SANDOVEANU.
15. Planeta Marte de ION PAȘA.
16. Dela Omer la Einstein de GENERAL SC. PANAITESCU.
17. Cum vedem de DR. I. OLIVAN.
18. Razele X. de AL. CIȘMAN.
19. Omul dela Cucuteni de I. SIMIONESCU.
20. Protozoarele de C. O. BRĂDEȘTEANU.
21. Fulgerul și trăsnetul de C. O. BRĂDEȘTEANU.
22. Nebuloasele gazeoase de M. E. HEROVANU.
23. Bacteriile folositoare de I. POPU-CĂMPEANU.
24. Scrișorii cereștii (Meteorite) de I. SIMIONESCU.
25. Din istoricul electricității de STEL. C. IONESCU.
26. Mercur și Venus de C. NEGOIȚĂ.
27. Reumatism și arterioscleroza de DR. M. CĂLĂNESCU
28. Oamenii de inițiativă de APOSTOL D. CULBA.
29. Hei ri Ford de ING. N. OANCEA.
30. Musca de I. MUREȘANU.
31. Ciupercile de I. POPU CĂMPEANU.
32. Cifrele de O. M. LĂZĂRESCU.

Nr.

33. Animalele de demult de I. SIMIONESCU
34. Lămurirea potopului de I. SIMIONESCU
35. Din viața oamenilor întreprinzători de APOSTOL D. CULBA.
36. Societatea națiunilor de ARTUR GOROVEI.
37. Ficatul și boala lui de DR. M. CĂLĂNESCU.
38. Electrochimia și electroliza de N. N. BOTEZ.
39. Noțiuni de electricitate de ING. CĂBETU.
40. M. Berthelot de CĂPIT. M. ZAFAN.
41. Izvoare actuale de energie de E. SEVERIN.
42. Goethe ca naturalist de PROF. I. SIMIONESCU
43. Viața'n munți de I. SIMIONESCU*.
44. Principiile de biologie de I. SIMIONESCU.
- 45—46. Fauna Mării Negre de BĂCĂRESCU, M. și CĂRĂUȘU S.*
47. Vitaminele de DR. N. OAVHILESCU
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. O. MARINESCU*.
54. Cutremurele de I. SIMIONESCU*.
55. Cum birua viața de DR. VASILIE ZAHARSCU*.
56. Plante carnivore de I. POPU-CĂMPEANU*
58. Newton de O. ONICESCU*.
59. Fluturii de zi de I. SIMIONESCU*.

Seria B. „SFATURI PENTRU GOSPODARI”.

Nr.

1. Îngrijirea păsărilor de PROF. C. MOTAȘ.
2. Despre tovarășii de PROF. C. DRON.
3. Despre scarlatină de DR. I. CÎNEORGHIU.
4. Livada din sămburi de O. CÎNEORGHIU.

Nr.

7. Morcovul și alte legume de P. ROZIADU.
8. Sifilisul de DR. E. CÎNEORGHIU.
10. Volul obștesc de A. GOROVEI.
11. Creșterea porcilor de C. OEBSCU.
14. Pelagra de PROF. V. BABEȘ.
15. Alegerea semințelor de C. LAORITIANU.

SERIA B.

No. 61

CUNOȘTIINȚE FOLOSITOARE
SFATURI PENTRU GOSPODARI

MIEREA ȘI CEARA

ÎNTREBUINȚĂRILE LOR

DE

CONST. C. IONESCU

INVĂȚĂTOR

BCU Cluj / Central University Library Cluj



EDITURA „CARTEA ROMĂNEASCĂ“, BUCUREȘTI

BCU Cluj / Central University Library Cluj

222161



FOLOASELE ALBINĂRITULUI

Albinele, ca orice alte vietăți, sunt cultivate de om, nu pentru frumusețea lor și nici pentru plăcerea de a le auzi bâzâind în jurul stupilor, ci pentru câștigul pe care-l pot aduce unei gospodării.

În privința aceasta se pot spune multe lucruri, căci multe și felurite sunt foloasele aduse de albine.

Bunăoară, rostul pe care albinele îl au în agricultură, este astăzi bine cunoscut nu numai între cărturari, dar chiar și în lumea satelor. Cu deosebire, rodirea pomilor fructiferi este condiționată în mare parte de către albine, căci numai prin mijlocirea lor polenizarea florilor poate fi îndeplinită în bune condițiuni. În acest scop s'au făcut nenumărate încercări, dovedindu-se în cele din urmă, că acolo unde se găsesc stupi cu albine, livezile dau de obicei un rod aproape încincit.

Acelaș lucru s'ar putea spune despre grădinile de zarzavat.

Tot așa în industrie, în medicină, precum și în alimentarea populației, albinele aduc întotdeauna mari și neprețuite foloase în timp ce pentru casa omului ele pot fi socotite, cu drept cuvânt, un nesecat izvor de bună-stare.

Ca îndemn însă pentru toți acei ce socotesc nimerit lucru să se îndeletnicească cu albinări-

tul, noi vom spune dela început că albinele nu trebuiesc cultivate pentru cine știe ce socoteli cămătărești, ci pentru produsele lor: mierea și ceara. Să nu ne gândim niciodată la banii pe cari i-am putea scoate de pe urma stupilor, ci să ne gândim oricând, cât de mult ne putem întări sănătatea, întrebuițând în hrana noastră de toate zilele mierea albinelor. Foloasele pe cari le putem trage de la albine numai în această privință, vor fi deajuns ca să ne răsplătească cu dărnicie nu numai munca, dar și toate cheltuelile pe cari întâmplător le-am face cu construirea știubeelor sau cumpărarea roilor.

În acest scop, voi arăta în cele ce urmează, ce este mierea și cum se poate întrebuița în medicină, în industrie și în gospodărie. Ce se poate face din miere, cum se poate valorifica acest produs și, deosebite, ce întrebuițări poate avea în hrana omului.

I. MIEREA CA ALIMENT.

Fără a stărui prea mult asupra alcătuirii ei științifice, vom spune dela început că mierea este, în primul rând, un aliment și totdeodată un medicament.

Ca aliment, mierea este un compus în care se găsesc, în stare naturală, cele mai de seamă corpuri nutritive, ca de pildă: vitaminele, albumina, zahărul natural ca levuloza și glucoza și, în sfârșit, sărurile de calciu, adică substanțele văroase — apoi, acidul formic, acidul malic, ferul, fosforul și chiar radiul. Toate aceste substanțe fac ca mierea să răspundă celor două nevoi ale vieții omului: să-l hrănească când e sănătos și să-l vindece când e bolnav.

Pentru hrana omului, mierea e socotită ca

cel mai de seamă dintre alimente, atât pentru puterea ei nutritivă, cât și pentru ușurința cu care poate fi mistuită de organism. Ea nu obosește și nici nu moleșește trupul ci, dimpotrivă, îl înviorează și-i dă putere. Cei mai vestiți doctori din lume au recunoscut de mult cât de binefăcătoare este mierea albinelor.

Acum câteva sute de ani în urmă, în casele străbunicilor noștri, acest produs își avea întotdeauna locul de cinste între toate bunătățile.

Zaharul nefiind cunoscut pe acele vremuri, toate dulciurile erau făcute cu miere, așa că și sănătatea oamenilor de pe atunci, nu avea trebuință de atâtea leacuri și atâtea spitale cum avem noi cei de acum. Lucrul acesta se petrece din neștiință, căci de-ar ști mamele câtă putere binefăcătoare are mierea în creșterea copiilor, ele ar căuta să aibă oricând la îndemână, și din belșug, acest neprețuit aliment.

Mierea însă nu ajută numai copiilor, ci tuturor celor ce o folosesc în hrana lor zilnică; atât celor tineri cât și celor bătrâni, atât celor bolnavi cât și celor sănătoși.

Ca aliment, mierea poate înlocui zahărul în facerea plăcintelor și prăjiturilor cari, preparate astfel, sunt mult mai gustoase și mult mai hrănitoare.

În pregătirea compoturilor, în păstrarea fructelor, mierea dă totdeauna rezultate mult mai bune decât le dă zahărul fabricat din sfeclă.

Alimentarea cu miere dă tuturor sănătate. Dacă vom cere părerea doctorilor în această privință, ei ne vor sfătui oricând să îndulcim ceaiul, laptele și cafeaua cu lapte, cu miere de albine. Cafeaua neagră chiar, dacă e îndulcită cu miere, e mult mai bună și mai gustoasă.

Și tot așa, orezul cu lapte, grisa cu lapte,

mâncarea de gutui, de țelină, de morcovi, și toate soiurile de bucate cari se îndulcesc, vor fi mult mai bune și mai hrănitoare de le vom îndulci cu miere.

Gospodinele noastre ar trebui să știe toate acestea. Ar trebui să știe că cea mai bună și mai sănătoasă dulceață, e mierea curată de albine în lipsă de zahar.

Că un gălbenuș de ou bătut cu 2—3 linguri de miere, e un aliment mult mai hrănitor și mai sănătos de cât o cutie de sardele sau alte nimicuri cari stau spânzurate prin băcăniile în bătaia colbului și-a muștelor de pe gunoaie.

Deasemeni, ar trebui să știe că cel mai bun oțet pentru masă, și cel mai economic, este oțetul făcut din miere de albine iar nu cel din comerț.

Insfârșit, câte n'ar fi bune de știut pentru toate gospodinele noastre și mai ales pentru acele gospodine cari nu mai au îndemânare decât la hoitul buzelor și la înroșitul unghiilor!

Pentru economia și buna rânduială a gospodăriei, ar trebui ca lucrurile acestea să fie cunoscute de cât mai mulți. Valoarea alimentară a mierii fiind recunoscută de știință, ar trebui ca acest produs să fie folosit cât mai mult în hrana populației. Cu deosebire, copiii, bătrânii și suferinzii, pot câștiga mult de pe urma alimentării cu miere.

În acest scop, introducerea acestui articol în bucătăria atât de sărăcăcioasă a școlilor cu internat, a căzărnilor, a azilelor de copii și bătrâni, a maternităților și a tuturor spitalelor, ar însemna o adevărată binefacere pentru sănătatea poporului atât de vlăguit de muncă, de sărăcie și de boli.

II. INDUSTRIALIZAREA MIEREI

Sunt mulți crescători de albine cari se plâng că nu-și pot valorifica recolta stupilor. Aceștia având uneori mari cantități de miere, se întâmplă adesea că nu o pot vinde, fie din lipsă de consumatori, fie că piețele pentru desfacerea acestui produs sunt îndepărtate sau nu sunt de loc.

Mierea este însă un articol care oricând se poate industrializa cu ușurință. Ea poate suferi felurite prefaceri de pe urma cărora, cu puțină știință, se pot căpăta o serie de produse alimentare sau industriale. Pentru asemenea produse găsim-se, de obicei, mai mulți consumatori de cât pentru miere, e de la sine înțeles că orice stupar nu va fi silit să-și vândă pe nimic strânsura stupilor.

Partea rea însă e că prea puțini sunt acei cari, ocupându-se cu producerea mierii, să se ocupe în acelaș timp și cu industrializarea ei. Socotind că acest neajuns, an cu an, aduce multă pagubă nu numai crescătorilor de albine ci chiar și economiei noastre naționale, am găsit că-i nimerit să dau la sfârșitul acestei cărțuții și câteva lămuriri asupra felului și mijloacelor cu care se poate industrializa mierea albinelor. Pentru aceasta, voi descrie în cele ce urmează, modul de pregătire a câtorva din cele mai întrebuintate produse alimentare, rezultate din prefacerea și industrializarea mierii.

1. Fabricarea hidromelului

Hidromelul nu este altceva de cât o băutură pe cât de bună și gustoasă, pe atât de priitoare sănătăței. În țara noastră aproape că nu e cunoscut întrucât mai nimeni nu se ocupă cu fa-

bricarea lui. Ar trebui însă ca orice crescător de albine, spre folosul său, să cunoască fabricarea acestei băuturi și totodată comercializarea ei. Insuș Statul ar trebui să încurajeze această industrie așa precum încurajează azi industria alcoolului ordinar, atât de vătămător sănătății tuturor.

Pentru fabricarea hidromelului avem nevoie, în primul rând, de maiaua cu care să-l însămânțăm. Aceasta se pregătește din struguri, din drojdie de vin, din păstură și din felurite preparate de farmacie. Cea mai bună însă e maiaua făcută din struguri, și mai ales din acei struguri cunoscuți sub denumirea de „razachie“, „tămâioasă“ sau „busuioacă“.

Pregătirea maisei se face în felul următor: se culeg 4 kgr. struguri (pentru 100 litri hidromel), se pun într'un vas curat și se mustesc. Musteala căpătată o lăsăm 5 zile să dea în fiert, apoi când fierberea e în toiu, o amestecăm cu mustul de miere.

Pregătirea mustului: Punem 25 kilograme miere în 32 litri apă caldă, și amestecăm bine. Amestecul acesta îl fierbem cam un sfert de ceas la un foc potrivit, având în grijă ca în timpul fierberii să culegem cu o lingură de lemn spuma de deasupra. Turnăm apoi amestecul într'un butoiu curat, pregătit de mai înainte. În felul acesta am căpătat 50 litri must de miere, cu care putem fabrica 100 litri hidromel.

Pregătirea hidromelului: Peste mustul fierbinte vărsat în butoiu, turnăm încă 50 litri apă caldă — și amestecăm bine cu un băț curat. Lăsăm amestecul să se răcească până la 25—30 grade și apoi punem peste el maiaua de struguri, având grijă ca butoiul să rămână gol de câteva degete. Mai punem în butoiu 20 grame

de acid tartric¹⁾, și amestecăm iarăși timp de câteva minute.

După 24 de ceasuri, hoștina de struguri se ridică deasupra: atunci se chiamă că mustul a dat în fiert, căldura din el ridicându-se la aproape 30°. Pentru a-i păstra această căldură, învelim butoiul cu o pătură groasă, după care îl lăsăm timp de 10—15 zile. În primele zile însă, cât îi fierberea mare, să avem în grijă să mestecăm, dimineța și seara, hoștina strânsă deasupra, iar când fierberea s'a mai potolit, facem hidromelului ravac, adică îl pritocim, scoțând pe cep cam a 3-a parte din must și vărsându-l pe vrană.

După cel mult 2 săptămâni, hidromelul a stat din fiert. Atunci îl lăsăm să se liniștească, după care îl trecem în alt vas ca să se limpezească. După 7—8 luni îl putem trage în sticle unde se poate păstra ani de zile.

Calitățile hidromelului sunt următoarele: 1) gustul, 2) aroma, 3) tăria alcoolică și 4) vechimea.

Gustul și aroma se datoresc însușirilor mierii din care a fost pregătit. Așa de pildă, hidromelul fabricat dintr'o miere de culoare închisă, își pierde mai cu greu gustul de miere decât dacă ar fi fost pregătit din miere albă, dar învechindu-se ajunge mai aromat. Hidromelul pregătit din miere de tei și de salcâm, e pe cât de bun și de aromat, pe atât de igienic. Cel mai igienic însă e cel făcut din miere de brad alb. Acest fel de miere dă un vin tonic, foarte

1) Se cumpără dela farmacie sub formă de praf alb ca varul. Se adaugă în must pentru a-l grăbi fierberea și a da băuturii gustul deosebit al vinului.

bun, întăritor pentru cei suferinzi de piept și de plămâni.

Gustul hidromelului mai atârnă și de felul maiei. Așa bunăoară, hidromelul însămânțat cu maiă de păstură, capătă un gust amarui care ține multă vreme, în timp ce maiăua din drojdii de vin selecționate, sau din struguri, dă băuturii un gust deosebit de plăcut.

Tăria alcoolică are o deosebită însemnătate în fabricarea hidromelului, întrucât nu se poate păstra în condițiuni bune decât hidromelul de 15—16 grade alcool. Aceasta atârnă în primul rând de cantitatea de miere pusă în pregătirea mustului, adică, cu cât va fi mai puțină miere, cu atât băutura va avea mai puțină tărie alcoolică. Hidromelul fabricat după rețeta descrisă mai sus, dă o tărie alcoolică de 13—14 grade.

BCU Cluj / Central University Library Cluj

Această tărie mai atârnă și de modul în care s'a făcut fierberea mustului. Dacă lucrul acesta s'a îndeplinit în condițiuni bune, adică dacă am avut o fierbere mare și repede, hidromelul va avea o mai mare tărie de alcool.

După puterea alcoolică pe care vrem s'o dăm băuturii, se pot pregăti 3 feluri de hidromel:

1. *hidromelul spumos* (șampanie).

2. *hidromelul dulce* — cu 5% dulceață și 10° spirt.

3. *hidromelul sec* — fără nici un gust de dulceață dar care totuș cuprinde până la două părți la sută materii dulci, având în acelaș timp 14—15 grade spirt.

Tăria alcoolică a hidromelului se află măsurând gradul de dulceață al mustului. Măsurarea se face cu un instrument gradat, numit glucometru.

2. Fabricarea oțetului.

I. Fabricarea oțetului din miere.

Rețeta 1-a: Amestecăm, într'un vas curat, 2 kgr. de miere cu 6 litri apă caldă; așezăm vasul într'un loc unde căldura să fie neschimbată (25 grade), și-l lăsăm astfel până ce mustul din el se oțetește.

Oțetirea se face cel mai curând într'un an și cel mai târziu în doi.

Rețeta 2-a: Acelaș procedeu ca în Rețeta 1-a, cu deosebire că a doua zi se adaugă în vas 200 grame coaje de pâine neagră. În acest caz, oțetirea mustului se face mult mai repede.

Rețeta 3-a: Acelaș fel de pregătire din întâia rețetă, numai că de data aceasta punem în must cuib de oțet, adică un sfert de litru oțet de calitate bună. În felul acesta oțetirea se face repede și sigur.

Rețeta 4-a: Pentru a grăbi și mai mult oțetirea, se pune în must maia de oțet, făcută din spumă de miere.

Pregătirea maisei se face astfel: Fierbem la un foc domol puțin must de miere căruia, în timpul fiertului, îi adunăm spuma într'un vas curat. Spuma aceasta o ținem apoi la soare până se oțetește, după care o punem în mustul pregătit pentru facerea oțetului.

Se fac aceleași lucrări ca și la prima rețetă și se folosesc aceleași cantități de miere și apă.

În toate aceste feluri căpătăm la fiecă rețetă, cam 8 litri oțet igienic, de cea mai bună calitate și cu o tărie acetică de aproape cinci grade.

II. Fabricarea oțetului din hidromel

Rețeta 1-a

Pregătirea maisei: La o căldură de 25 grade, punem într'un vas larg 2 litri apă caldă, 1 litru

hidromel și jumătate litru oțet. După 4—5 zile amestecul prinde deasupra o pojghiță. Aceasta este maiua cu care vom însămânța hidromelul din care vrem să facem oțet.

Pregătirea oțetului: Luăm un butoi de 100 litri, îi facem în partea de jos a doagelor un cep iar în fundul de deasupra două găuri: una la mijloc, pentru turnarea hidromelului, — iar cealaltă la margine, pentru primenirea aerului din vas.

Așezăm după aceia butoiul într'o cameră călduroasă (25—30°) și turnăm într'însul 4 litri oțet fierbinte. Astupăm cepul și cele două răsuflători din fundul de sus, și-l lăsăm așa o zi și o noapte. A doua zi destupăm răsuflătorile, turnăm în butoi 95 litri hidromel și-l însămânțăm cu maiua pregătită înainte, punând deasupra câteva bucăți din pojghița cuibului de oțet. După câteva zile, pojghița cuprinde toată suprafața lichidului și oțetirea începe a se face. După 3—4 săptămâni, hidromelul pus în butoiu e prefăcut într'un oțet de cea mai bună calitate.

Pentru trebuințele gospodăriei, putem scoate pe cep până la 40—50 litri odată; va trebui însă să înlocuim oțetul scos, cu hidromel, spre a nu rămâne butoiul gol. Înlocuirea se face turnând încet hidromel printr'o pâlnie cu țeava lungă până aproape de fundul vasului.

*Rețeta 2-a *)*

Pregătirea vasului: Se ia un butoiu cu o încăpere de o sută de litri, se așează culcat într'o odăe călduroasă și în această poziție i se dă un cep pentru cana în partea de jos a unuia din

1) Metoda Layens.

cele două funduri. Apoi, la fiecare fund mai facem, în partea de sus și una în dreptul alteia, încă două găuri largi de 3 cm. și bine acoperite cu site de sârmă. Acestea vor servi ca răsuflători, pentru primenirea aerului din vas. În sfârșit, mai facem încă o gaură, drept la mijlocul butoiului, și în doaga cea mai de deasupra. Aceasta va fi vrana pe unde vom turna hidromelul.

Pregătirea cuibului de oțet: Punem la îndemână un vas cu trei litri de oțet tare și două sticle în care avem un litru și jumătate acid acetic¹⁾.

Pregătirea oțetului: Turnăm în butoiu 88 litri hidromel cu o tărie alcoolică de 12—13 grade și peste el adăugăm cuibul de oțet, adică acidul acetic dinpreună cu cei 3 litri de oțet tare. După aceea astupăm bine vrana și lăsăm vasul în liniște.

Oțetirea va dura 10—12 luni, dându-ne după acest timp un oțet cât se poate de bun și cu o tărie acetică de aproape 6 grade²⁾.

Regule ce trebuiesc păstrate la fabricarea oțetului.

1. Să ne ferim de a rupe și mai ales de a cufunda pojghița care s'a întins deasupra lichidului din vas, căci atunci în loc de oțet vom căpăta apă. Pentru aceasta, se va face cât mai încet atât adăugirea hidromelului cât și scoaterea oțetului pe cep. Deaceia e bine ca în locul cepului să întrebuițăm o cana.

2. Să păstrăm vasului aceiaș căldură de 25—30 grade.

3. Să înlocuim îndată cu hidromel orice cantitate de oțet vom scoate din vas.

1) Se cumpără de la farmacie sau drogerie.

2) Acidul acetic, adică oțetul pur, are o tărie de 9 grade, iar oțetul obișnuit, din comerț, nu trece peste 4 grade.

4. Să nu ținem vasul cu oțet în pivnița în care se găsesc butoaie cu vin sau în încăperea în care păstrăm vase cu miere, căci atât vinul cât și mierea vor fermenta, adică se vor înăcri.

5. Să nu întrebuițăm niciodată hidromelul bun, ci la facerea oțetului să folosim numai hidromelurile trezite, turburi și cu gust rău. Acestea ne dau întotdeauna un oțet cât se poate de bun și de gustos.

6. Pentru ca să putem păstra oțetul multă vreme, să-l limpezim fără întârziere. Limpezirea se face fie cu cleiu, fie cu lapte: la o sută litri oțet se pune o jumătate litru. După limpezire îl tragem în sticle, bine astupate și ceruite cu smoală.

3. Fabricarea vinului de soc

Pentru prepararea acestei băuturi, ne trebuiesc fructe de soc, miere de albine, acid tartic și apă — adică:

10 kilograme fructe de soc.

15 kgr. miere.

50 litri apă de fântână.

10 grame acid tartric.

Se prepară în felul următor: Se culeg 10 kilograme fructe de soc, bine coapte, se spală cu apă rece, apoi se alege bobitele de pe ciorchini. Acestea sunt puse într'un vas curat, așezat pe foc dimpreună cu 15 litri apă caldă. Se fierbe în clocot un sfert de ceas, avându-se în grijă de a se amesteca neconținut în timpul fierberii. Se strecoară apoi fiertura printr'o sită curată, după care lăsăm mustul să se răcească cu încetul.

Intr'acest timp, în cazanul golit se pun 15 kgr. miere curată în 15 litri apă caldută, făcând

în felul acesta cam 30 litri must de miere. Fierbem în clocot acest must timp de un sfert de ceas, luându-i în tot timpul spuma de deasupra. Luăm apoi mustul de pe foc și-l turnăm de îndată peste fiertura făcută înainte din boabele de soc.

În cazanul rămas gol turnăm din nou 20 litri apă pe care o fierbem în clocot timp de 10 minute. O lăsăm apoi să se răcească ca un încrop, după care o vărsăm într'un butoiăș cam de o sută litri, pregătit de mai înainte. Peste această apă turnăm apoi cu încetul mustul căpătat din celelalte fierturi — și mestecăm bine cu un băț. În felul acesta am căpătat 80 litri must pentru vin.

Acum este timpul să adăogăm și maioua după care putem pune în vas și acidul tartric. Să-vârșind și această lucrare, astupăm bine butoiul și-l rostogolim timp de 5 minute, apoi îl așezăm la locul hotărît, îl destupăm cu băgare de seamă și îl lăsăm în liniște o zi și o noapte. Nu strică să-l învelim cu o pătură groasă ca să nu-și piardă căldura, iar peste vrană să întindem o bucată de pânză curată ca să nu pătrundă albinele înăuntru.

Seara și dimineața, timp de 4—5 zile, mestecăm mustul cu un băț sau c'o lopățică până în ziua când fierberea prinde a se domoli. Atunci, odată pe zi, facem mustului pritoc: scoatem pe cep, de 2—3 ori, cam un sfert din umplutura vasului și o vărsăm pe vrană. După două săptămâni mustul a stat din fiert. Il lăsăm atunci 3—4 zile să se liniștească deplin, apoi îl trecem în alt vas ca să se limpezească.

După încă 8 săptămâni, putem trage vinul în sticle, — în caz că limpezimea s'a făcut complet.

În felul acesta am căpătat o băutură tonică, igienică și tot așa de bună ca și vinul de struguri.

Vinul de soc, astfel preparat, se poate păstra în sticle mulți ani fără nici o teamă de stricăciune; ba cu cât va fi mai vechiu, cu atât va fi mai bun.

Pregătirea maisei: I. Cu 4—5 zile înainte de prepararea mustului, luăm 4 kilograme de struguri bine copti și de soiu ales, (în regiunile cu struguri timpurii) — îi mustim într'un vas curat, după care lăsăm musteala să dea în fiert 4—5. Abia când fiertul ajunge în toiul lui, începem să pregătim și mustul pentru facerea vinului.

II. Dacă ne lipsesc strugurii, putem face maiaua cu fructe de soc. Lucrarea este aceeași.

Să avem însă în grijă să acoperim vasul în care se află maiaua, cu o pânză groasă și să-l ținem tot timpul la același grad de căldură: 28—30°.

4. Fabricarea vinului de coacăze

Pentru fabricarea acestui vin luăm 10 kilograme coacăze pe cari, după ce le spălăm cu apă, le zdrobim bine într'un vas curat și le amestecăm cu 20 litri apă fiartă în clocot și răcită până la 15—20 grade. Mestecăm bine conținutul apoi îl lăsăm în liniște cinci ceasuri. După acest timp strecurăm amestecul, căutând să scoatem tot mustul din tescovină, îl îndulcim cu 6 kg. miere și-l punem să fiarbă la un foc îngăduit timp de 2—3 ceasuri, având grije ca din când în când să strângem spuma de deasupra.

Luând apoi mustul de pe foc, îl vărsăm în butoi și-l lăsăm în liniște. În locul lui însă

punem la fiert încă 8 kg. miere cu 12 litri apă. După aproape un sfert de ceas, luăm și acest must și-l turnăm în butoi, peste mustul de coacăze. Amestecăm bine cu o lopățică și lăsăm totul să se răcească până la 20—25°, apoi turnăm maioua.

După ce vinul a fiert îndeajuns în butoi, îl limpezim și-l tragem fie într'alt vas, fie în sticle.

Pregătirea maisei.

I. *Maioua cu struguri.* Se ia 2 kg. struguri și se mustesc. Musteala e lăsată 5 zile să dea în fiert iar când firberea e în toiu, se pune în mustul pe care vrem să-l însămânțăm.

II. *Maioua cu păstură.* Se scot din faguri 25 grame păstură, care să nu aibă o vechime mai mare de 7—8 luni, și se frământă bine într'un litru de apă caldă. Când e gata frământată, o amestecăm cu 5 litri must de miere, o punem într'un borcan smălțuit sau într'o sticlă și o păstrăm timp de 5 zile la o căldură de aproape 30 grade, după care o amestecăm cu mustul din care vrem să facem vin.

Acei 5 litri de must de miere îi pregătim astfel: Luăm 1½ litri apă caldă și o amestecăm cu 1½ kg. miere. Peste acest amestec adăogăm 10 grame acid tartric, apoi fierbem totul la un foc îngăduit timp de 20 minute. În timpul fiertului avem grijă să luăm spuma de deasupra iar când luăm mustul de pe foc, turnăm în el 2 litri de apă rece spre a-l răcori îndeajuns ca să poată primi amestecul de păstură fără a-i nimici fermentii.

III. *Maioua de coacăze.* Se face aceeași lucrare ca și la pregătirea maisei cu struguri, luându-se aceeași cantitate. Numai că de data aceasta ne folosim de coacăze în locul strugurilor.



Notă. 1. Maiaua să fie pregătită cu 4—5 zile înainte de facerea mustului.

2. Să nu punem niciodată maiaua într'un must fierbinte pentru că îi nimicim semințele de fermenți.

3. Am dat mai sus trei rețete pentru facerea maieiei, cari se pot folosi chiar și la fabricarea hidromelului sau a vinului de soc. Fiecare își va alege pe aceia ce o va socoti mai la îndemână și mai de folos.

4. Cele trei rețete de mai sus sunt alcătuite în așa fel, ca fiecare din ele să poată însămânța o cantitate de 50 litri must.

5. Vinul de miere

Se face toamna, în Septembrie și Octombrie, atunci când se recoltează rodul viilor. Pentru prepararea acestui vin ne trebuiesc: struguri de bună calitate, miere de stup și apă. Cantitățile sunt următoarele: din 10 părți se pune 4 părți strugurii, 4 părți apă și 2 părți miere — adică: pentru 100 litri vin vom lua 40 kg. struguri, 20 kilograme miere și 40 litri apă.

Procedeu: Strivim într'o cadă curată strugurii, așa cum i-am cules. Apoi într'un cazan de aramă bine spoit, fierbem împreună mierea și apa. Fierberea va dura aproape o jumătate de ceas în care timp, cu o lingură, vom strânge mereu spuma de deasupra. Lăsăm după aceia mustul să se răcească până la 20—30 grade, apoi îl vărsăm peste strugurii din cadă. Acest amestec îl turnăm într'un butoiu, anume pregătit, și-l lăsăm să fiarbă — după care strecurăm vinul și-l tragem într'alt vas, bine astupat.

Mai târziu îl putem pune în sticle, ceruite și

culcate pe nisip. Păstrarea se face într'un loc anumit, ferit de umezeală și de lumină.

6. Limonada

O băutură bună și răcoritoare se poate pregăti în felul următor: Într'un litru de apă rece se pune zeama stoarsă de la 2 lămâi și 2 portocale. Se adaugă apoi o jumătate linguriță rom, 2—3 bucăți mici de vanilie, și se îndulcește bine cu miere. După aceea se bate totul în sticlă, se limpezește, și după 2—3 ceasuri se poate întrebuința.

Această limonadă este bună de dat mai ales bolnavilor cari au fierbințeli mari. Ea îi răcorește și în acelaș timp le folosește și ca hrană. În acest caz e bine să ne lipsim de rom. În locul lui să punem în băutură o lingură de esență tare de trandafiri sau de ceai de tei amestecat cu romaniță.

7. Limonada gazoasă

Luăm 5 litri de apă, o fierbem în clocot și o lăsăm să se răcească până la 25—30 grade, ca un încrop. Atunci topim într'însa 600 grame miere, o jumătate linguriță de bicarbonat și 60 grame de drojdie de bere. Mai adăugăm o lingură de zeamă de lămâie, o jumătate bastonaș de vanilie și puțină coajă de portocală. După aceea lăsăm totul să dospească timp de două zile, strecurăm băutura, o limpezim și o tragem în sticle pe cari le astupăm bine, le ceruim și le păstrăm în nisip, la răcoare.

8. Braga

Este o băutură pe cât de sănătoasă pe atât de hrănitoare. Se poate pregăti cu ușurință și fără

cine știe ce cheltuială. Și iată cum: Luăm 20 litri apă, o fierbem în clocot, o răcim și o turnăm într'un vas curat. Într'însa punem apoi 100 grame stafide bune, fără sâmburi, o lămâe și jumătate tăiată roțițe, 2—3 felii de portocală, o bucată de vanilie și 400 grame miere curată. Mai punem o linguriță de drojdie de bere amestecată cu 3 linguri de făină de grâu și puțină apă caldă, apoi lăsăm totul în liniște până a doua zi când mai putem adăuga un litru de apă fiartă și răcită.

Când lămâile, portocalele și stafidele vor ieși deasupra, vom limpezi băutura și o vom trage în sticle.

Acestea vor fi astupate bine, ceruite și păstrate în pivniță. până la întrebuințare.

9. Turta dulce

BCU Cluj / Central University Library Cluj

Rețeta I. Se ia 200 grame zahăr tos și se arde potrivit într'o tigae, până capătă culoarea cafelei — apoi este pus să se topească într'un pahar și jumătate de apă calduță. Peste acest amestec se pun următoarele: 1 kg. miere de albine, un păhăruț mic de untdelemn bun, trei ouă proaspete, scorțișoară, puțină sare, făină cât cuprinde și jumătate linguriță de bicarbonat¹⁾. Toate acestea se bat bine până ce se capătă un aluat potrivit de moale.

Se toarnă în formă, se pun deasupra câțiva sâmburi de migdale sau miez de nucă, și se dă în cuptor sau în rolă, la un foc îngăduit.

Rețeta II. Se pisează mărunț 12 bucăți de zahăr și se bat la un loc cu patru ouă proaspete, până se topește. Peste acest amestec se toarnă un pahar de miere (350 gr.), se adaugă o lingură

1) Se cumpără de la farmacie.

de untdelemn, jumătate linguriță de bicarbonat, 50 grame migdale sau nuci uscate, scorțișoară, puțină sare și făină cât cuprinde. Se bate din nou acest amestec, apoi se pune în formă și se coace la un foc potrivit.

Rețeta III. Intr'un vas curat se încălzește la foc un pahar mare de miere (350 grame), după care se bate bine până se preface în spumă. Se pun apoi într'o farfurie 4 linguri untdelemn, 4 linguri zahăr tos, 4 ouă, puțină sare și jumătate linguriță bicarbonat. Se bat toate acestea cu o lingură, se amestecă cu spuma de miere și se bat din nou, în care timp se adaugă făină de grâu cât cuprinde, până ce se preface totul într'un aluat potrivit. Acest aluat se toarnă în tavă, se garnisește deasupra cu miez de nucă și se dă la cuptor.

10. Alvaua turcească

BCU Cluj / Central University Library Cluj

Se înfierbântă într'o tigae două linguri de unt proaspăt în care se prăjește puțină făină de grâu, cam 5—6 linguri. Să avem în grijă însă ca făina să se rumenească îndeajuns, făcându-se aproape de culoarea cafelei.

Intr'acest timp luăm o jumătate litru lapte, îl fierbem în clocot cu 2—3 bucățele de vanilie, îi punem puțină sare și-l îndulcim bine cu 5—6 linguri miere. Il răcim după aceia până rămâne cald, apoi îl turnăm câte puțin peste făina prăjită. În tot timpul acestei lucrări mestecăm mereu cu o lingură până ce căpătăm un aluat vârtos pe care îl punem în formă și-l coacem în rolă, la un foc potolit.

După ce s'a copt cât trebuie, presurăm alvaua cu zahăr mărunț, o tăiem bucăți pe o farfurie și, înainte de a se răci, o servim la masă.



11. Butiromielul

Sub această numire se înțelege un fel de cremă aurie, făcută din unt și miere. Anume, se iau două părți unt proaspăt și o parte miere și se bat împreună timp de zece minute. Butiromielul astfel pregătit, se folosește ca hrană — întins pe felii de pâine neagră. E unul dintre cele mai sănătoase și mai nutritive alimente. Mai cu seamă celor slăbiți de boli, le întărește trupul, le dă puteri și le îmbărbătează sângele.

Butiromielul poate înlocui untura de pește, așa, că e bun de dat copiilor ca hrană zilnică, și mai ales acelor copii slăbiți, cu sânge stricat, cu oase moi și cu trupuri schilave.

12. Prăjitura cu miere

BCU Cluj / Central University Library Cluj

Rețeta I. Se bat la un loc 7 linguri de zahăr pisat cu 8 linguri miere, 8 gălbenușuri de ouă proaspete, puțină sare și făină cât cuprinde. Se pune apoi acest amestec într'o tavă, unsă cu unt topit.

Se ia apoi albușul de la cele 8 ouă și se bate bine până se preface în spumă. În această spumă adăugăm miezul, curățit și pisat, de la 45 nuci uscate, dimpreună cu 2 linguri miere — și amestecăm din nou. Când e gata turnăm amestecul peste aluatul pus mai 'nainte în tavă — și-l dăm la rolă.

Rețeta II. Se iau 9 ouă proaspete, se sparg și se bat într'un vas. Peste ele adăugăm următoarele: 10 linguri miere de stup, 2 linguri zahăr pisat mărunt, 6 linguri untdelemn bun, jumătate linguriță de bicarbonat, jumătate bastonaș de vanilie, puțină sare și făină de grâu cât cuprinde. Se amestecă totul la un loc și se frământă

până se capătă un aluat pe care să-l putem întinde în foi groase cam de jumătate deget. Din aceste foi tăiem bucățele mici — cu forme anumite sau, în lipsă, cu gura unui pahar — le ungem deasupra cu miere, le așezăm în tavă și le dăm la rolă.

III. C E A R A

Intre foloasele mai însemnate pe cari ni le aduc albinele, este și ceara care, ca și mierea, este un articol cunoscut și răspândit pretutindeni.

Ceara este un corp gras pe care albinele îl fabrică din miere și apă la o temperatură de 38—40 grade. Ele nu o folosesc decât la construirea fagurilor în celulele cărora își cresc puii, se adăpostesc și își strâng proviziile de hrană.

Înainte vreme se credea că ceara nu e decât un produs al florilor, un fel de praf auriu pe care albinele îl cărau la stupi în cele două coșulețe ale picioarelor. Chiar și acum stuparii noștri de la țară cred adesea că ceara e adusă de albine deadreptul de la câmp. Adevărul însă e cu totul altul. Știința ne-a dovedit de mulți ani că ceara nu este altceva de cât un fabricat pe care albinele îl alcătuesc în corpul lor. Ea e compusă din amestecul a doi corpi numiți *cerină* și *mircină*, pe lângă cari se mai găsesc în cantități mici: hidrogen, oxigen, carbon, alcool, acizi, apă și alte materii cari, toate la un loc, dau o valoare deosebită acestui produs.

Deși este un corp gras, ceara se deosebește cu totul de celelalte grăsimi prin însușirile ei cari o fac să fie mult mai bună pentru producerea luminii prin ardere. Datorită mai cu seamă acestei însușiri, ceara e întrebată pretutindeni și de obicei e plătită cu prețuri ridicate.

Înainte vreme țara noastră producea multă ceară, o vindea peste hotare și primea în schimb mult aur. Era un venit însemnat care făcea să înflorească pretutindeni gospodăria satelor și orașelor noastre. Astăzi însă mai mult cumpărăm decât vindem; cumpărăm așa numita *ceară de Algeria*, cumpărăm o mulțime de alte înșelăciuni și amestecuri și nici nu stăm să mai socotim cel puțin, cât de mare îi paguba pe care o avem din această pricină. Și ca să dovedim că nu căutăm să arătăm lucrurile într'alt chip decât așa cum se petrec, să ne întrebăm numai: câți din stuparii noștri obișnuiesc să-și facă singuri lumânările pe cari le aprind la icoane? Răspunsul de bună seamă că nu ne-ar face cinste întrucât nimeni, sau aproape nimeni, nu-și mai bate capul cu această îndeletnicire.

BCU Cluj / Central University Library Cluj

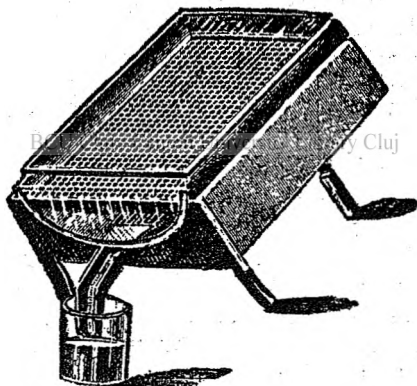
1. Topirea cerii

I. Topirea la foc. A. — Într'un vas cu pereții subțiri, punem două părți faguri fărâmați mărunți și o parte apă fierbinte. Introducem apoi acest vas într'altul mai larg, așa fel ca între pereții lor să rămâe un loc gol cam de două degete. Umplem acest gol cu apă, după care punem vasele să fiarbă împreună la foc. Când ceara s'a topit îndeajuns, luăm și alegem boștina. Acest lucru se face prin strecurare.

B. — Topirea la foc se mai poate face cu un singur vas, — și anume: Se ia de obicei un ceaun, se umple cam pe jumătate cu apă și se pune la foc să fiarbă. Când apa dă în clocot, se adaugă și ceara pe care vrem s'o topim — și se fierbe din nou la un foc îngăduit. În timpul fierbului se mestecă cu un băț, ca nu cumva să se ardă la fund. Apoi, după topire, se ia și se strecoară.

Felul acesta de a topi ceara, este de obicei cel mai întrebuițat — însă nu putem spune că e și cel mai bun. Ba dimpotrivă, întrucât ceara topită într'un singur vas — oricât am păzi-o ca să nu se ardă — își pierde din însușirile ei devenind, între altele, prea fărâmicoasă ca să mai poată fi întrebuițată cu folos la fabricarea lumânărilor și a fagurilor artificiali.

II. *Topirea la soare* sau topirea sub geam, ne dă întotdeauna o ceară aleasă și de cea mai bună calitate. Acest fel de topire se face cu ajutorul



așa numitului *cerificator* sau *topitor solar*, care nu-i altceva decât o cutie de lemn — așa după cum se poate vedea în figura alăturată.

III. *Topirea cu aburi* se face cu mașini anumite, cunoscute sub numirea de *extractoare pentru ceară*. Acest procedeu de topit ceara, nu e folosit însă decât în întreprinderile mari, în fabricile construite anume pentru industrializarea acestui produs.

Strecurarea sau alegerea boștinei, se poate face în mai multe feluri. Procedeu cel mai obișnuit însă, și cu deosebire cel mai la îndemână, este următorul: După ce am topit ceara, înainte de a se răci, luăm și o strecurăm printr'o pânză deasă — trecând-o în acelaș timp într'alt vas. Boștina rămasă în sită, o îndesăm bine într'un săculeț de pânză tare de cânepă, după care legăm săculețul la gură și-l punem într'un ceain. Deasupra lui așezăm un grătar de fier iar peste acesta o greutate mare. Apoi turnăm apă fierbinte, așa fel ca greutatea pusă pe săculeț să fie de cel puțin 2—3 degete sub apă. Terminând și această lucrare, punem ceainul la foc și-l lăsăm să fiarbă îngăduit timp de 2—3 sferturi de ceas. Apoi îl luăm de pe foc, îl acoperim deasupra cu o scândură și-l lăsăm să se răcească cu încetul.

BCU Cluj / Central University Library Cluj

2. **Limpezirea cerii**

După ce am ales-o din hoștină, ceara trebuie limpezită spre a o putea face să fie cât mai bună și mai curată.

Cel mai ușor mijloc de limpezire și cel mai simplu, este următorul: Intr'un vas cu apă, punem din nou la foc ceara pe care vrem s'o limpezim. După ce s'a topit și s'a înfierbântat bine, când îi aproape să dea în clocot, o trecem într'alt vas cu apă cât mai fierbinte, strecurând-o printr'o pânză deasă de in. Vasul acesta e ținut și el câtva timp la foc, apoi îi luat și așezat într'un loc călduros. După câteva minute picurăm într'ânsul puțin spirt curat sau soluție de piatră acră, spre a-i grăbi limpezirea, (la 1 kgr. de ceară=1 gram de piatră acră). Făcând și acest lucru, acoperim vasul cât putem mai bine, pentru a se răci cât mai cu încetul

și-l lăsăm apoi în liniște timp de 2—3 zile. Dacă răcirea se va face într'un timp prea scurt, ceara nu va fi niciodată limpezită așa cum trebuie.

3. Falșificarea cerii

Foarte rar se găsește azi în comerț ceară curată, în schimb ceară prefăcută, ceară falșificată, găsim pretutindeni. Mulțime de negustori necinstiți caută să-i mărească greutatea amestecând-o cu ipsos, cu cretă, cu scrobeală, cu stearină, cerezină și parafină, până și cu rumegături de lemn. Apoi, ca să-i dreagă culoarea, îi pun vopsele de pământ, cârmâz galben, lutișor, pucioasă — și altele. Înșelăciunea este așa de bine ticluită, încât îți e cu neputință să deosebești ceara curată de cea falșificată. Chiar stuparii cei mai iscușiți, cari cunosc bine ceara, se întâmplă adeseori să nu poată face această deosebire.

Sunt însă unele mijloace, sau mai bine zis unele probe, cu ajutorul cărora ne putem încredința dacă ceara a fost sau nu supusă unei asemenea înșelăciuni. Arătăm mai jos parte dintr'ânsele ca să fie spre știință și folosul tuturor:

1. Pe un cărbune aprins, ardem o bucățică mică de ceară. Dacă în loc de mirosul ei natural, răspândește miros de pucioasă, să fim siguri că ceara nu e curată.

2. Topim într'un pahar cu apă fierbinte puțină ceară, după care privim cu luare aminte. Dacă spre fundul paharului cad felurite corpuri necunoscute, atunci e lucru dovedit că ceara nu e curată.

Ca să știm dacă e amestecată cu scrobeală,

scurgem cu băgare de seamă apa din pahar iar peste rămășițele strânse la fund, punem o picătură de tinctură de iod. Dacă acele rămășițe se albăstresc, avem atunci dovada că ceara a fost amestecată cu scrobeală.

3. Turnăm într'un pahar, cu pereții cât mai groși, puțină esență de terebentină, sau dacă ne lipsește — turnăm benzină. Într'ânsa punem o bucată de ceară, cât o alună, apoi — cu băgare de seamă — încălzim paharul fie deasupra unui cărbune aprins, fie la o flacără de spirt. Dacă ceara e falsificată, ori nu se topește în întregime, ori lasă să cadă pe fundul paharului un fel de rămășițe turburi.

Proba aceasta e cea mai bună și dă întotdeauna rezultate neîndoelnice.

IV. INDUSTRIALIZAREA CERII

BCU Cluj / Central University Library Cluj

Ca și mierea, ceara de albine poate fi socotită ca unul dintre cele mai însemnate produse industriale. Datorită faptului că se poate prelucra cu ușurință, este foarte mult folosită în fabricarea colorilor comerciale, a pânelor cerate, a cosmeticurilor și parfumurilor, precum și în alcătuirea multor preparate de farmacie.

Cea mai mare întrebuințare însă o are în fabricarea lumânărilor și a fagurilor presați. În această privință se poate spune că ceara a dat naștere unei adevărate industrii, industrie de pe urma căreia zeci de mii de familii își câștigă pâinea zilnică.

1. Fabricarea lumânărilor

În viața tuturor popoarelor creștine, lumânările de ceară au o însemnătate deosebită. Ele

sunt lumina nedespărțită a morților și semnul de evlavie al celor vii. De la naștere și până dincolo de moarte, creștinul adevărat nu se poate lipsi de lumina lor. În fața icoanelor și în altarele tuturor bisericilor creștinești, nu se poate închipui nici rugăciune, nici slujbă religioasă fără lumânări.

Așa fiind, industria lumânărilor ar trebui să fie un lucru cunoscut de cât mai mulți. Pentru crescătorii de albine însă ar trebui să fie o în-deletnicire folositoare și în acelaș timp o adevărată știință.

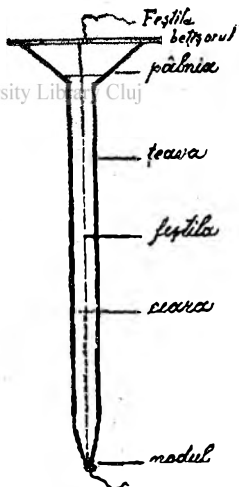
Pentru fabricarea lumânărilor, ne trebuiesc următoarele: un tipar de tablă, ceară curată, ață de bumbac, o lingură de metal și un vas pentru topit ceara.

Descrierea tiparului. E o țeavă de tablă, rotundă și goală pe dinăuntru. Grosimea și lungimea i-o poate da fiecare după doriință.

Partea de deasupra țevii e lărgită în forma pâlniei, spre a ne înlesni turnarea ceri; partea de jos însă, e îngustă — de forma unui creion ascuțit, cu o gaură miică la vârf, atât cât să poată trece prin ea fitilul lumânării.

În întregimea lui, tiparul e alcătuit așa după cum îi arătat în figura alăturată.

Pregătirea feștilii sau fitilului, se face din 6 sau 8 fire de bumbac, răsucit împreună.



Turnarea lumânării. Topim la foc atâta ceară câtă socotim că ne trebuie. În timp ce o lăsăm să se înfierbânte cu încetul, luăm fitilul de bum-bac, îl înodăm bine la unul din capete și-l introducem în țeavă, așa fel ca nodul să vie în partea de jos a tiparului — adică, la vârful lumânării. Partea de sus a fitilului, o legăm de un bețișor ale cărui capete stau sprijinite pe marginile pâlniei. (Fitilul trebuie întins bine și potrivit așa fel ca să treacă drept prin mijlocul țevei).

Încălzim apoi tiparul în fața focului și turnăm într'ânsul, cu lingura, atâta ceară fierbinte câtă încape în țeavă, până la gura pâlniei.

După ce s'a întărit îndeajuns ceara turnată în tipar, cufundăm țeava acestuia în apă rece și o lăsăm acolo timp de 2—3 minute.

Scoaterea lumânării. Pentru ca să putem scoate lumânarea din tipar, tăiem mai întâi nodul de jos, după care introducem țeava în apă fierbinte. Într'acest timp tragem încet de capătul de sus al fitilului, până ce lumânarea prinde a ieși din tipar.

Dacă vrem să lucrăm mai cu spor, procedăm în acelaș fel, însă cu mai multe tipare deodată.

2. Crema de ghete

Pentru facerea cremei de ghete, ne trebuiesc următoarele: ceară de albine, nigrozină, săpun de rufe, sodă și apă.

Iată cum procedăm: Luăm 100 grame ceară de albine și o topim la un loc cu 100 grame săpun și 100 grame sodă de rufe. În acelaș timp topim deoparte 2 grame nigrozină 1) în-

1) Se cumpără de la farmacie.

tr'un sfert de litru apă caldă, apoi turnăm acest amestec în vasul în care am topit ceara, soda și săpunul. Amestecăm totul din nou și-l lăsăm iarăși să fiarbă la un foc îngăduit până ce căpătăm un fel de alifie, potrivit de vârtoasă, pe care o luăm și o punem fie în cutii de tablă, fie în borcane de sticlă.

În felul acesta am făcut, cu puțină muncă și totodată cu puțină cheltuială, cam $\frac{1}{2}$ kgr., cremă de ghete, mult mai bună ca cea din comerț și, mai ales, mult mai ieftină.

Asupra vieții albinelor se poate citi cărțulia

ALBINELE de Th. Bădărău

din

CUNOȘTINȚE FOLOSITOARE

(Le 1 5)

O carte bine scrisă despre tot ce se leagă de creșterea albinelor este

STUPĂRITUL

DE

C. L. HRISTEA

CUPRINSUL

	<u>Pag.</u>
Foloasele albinăritului	1
I. <i>Mierea ca aliment</i>	3
II. <i>Industrializarea mierii</i>	6
1. Fabricarea hidromelului	7
2. Fabricarea oțetului	10
3. Fabricarea vinului de soc.	13
4. Fabricarea vinului de coacăze.	15
5. Vinul de miere.	17
6. Limonada	18
7. Limonada gazoasă	18
8. Braga	19
9. Turta dulce	19
10. Alvaoa turcească	20
11. Butiromielul	21
12. Prăjitura cu miere	22
III. <i>Ceara</i>	23
1. Topirea cerii.	24
2. Limpezirea cerii	26
3. Falsificarea cerii	27
IV. <i>Industrializarea cerii</i>	28
1. Fabricarea lumânărilor	20
2. Crema de ghetete	31



„CUNOȘTINȚE FOLOSITOARE“

Nr.

16. Creșterea păsărilor de PROF. C. MOTAȘ.
17. Răstăcirii bolșeviste de MAIOR I. MIHAI.
20. Răsadnița și plantele din răsad de V. SADOVEANU.
22. Meșteșugul vopsitului cu buruani de ART. GOROVEI.*
23. Cum orbim de DR. G. OLIVAN.
24. Păstrarea cărnii de porc de G. GHEORGHIU
25. Calul de PROF. E. UDRISCHI.
27. Cum trebuie să ne hrănim de E. SEVERIN.
29. Bașia de DR. EMIL GHEORGHIU.
30. Lămurirea Constituției de ARTUR GOROVEI.
33. Mama și copilul de PROF. M. MANICATIDE.*
36. Omul și societatea de AL. CIUOLEA
37. Bucătăria sătenilor de MARIA GEN. DOBRESCU.*
38. Sfăcia de zahăr de C. LACRIȚEANU.
39. Ingrășarea pământului de I. M. DOBRESCU.
40. Friguri de iarnă de DR. T. DUMITRESCU.
41. Banul de A. CIUOLEA.
42. Sfaturi practice de ING. A. SCHORR

Nr.

48. Lămurirea Calendarului de A. CIUOLEA.
44. Conjunctivita granuloasă de DR. OLIVAN.
45. Buruani de leac de A. VOLANSCHI.
46. Sfaturi casnice de MAICA RALUCA
47. Cultura tomatelor de I. ISVORAN.
48. Rețete pentru gospodine de MAICA RALUCA.
49. Lingoarea de DR. I. DUMITRESCU.
50. Blenoragia sau sculamentul de DR. N. IOAN.
51. Practica agricolă de A. BEJENARIU.
52. Apa de băut de DR. I. BILTEANU.
53. Tifosul axantematic de TUDOR DUMITRESCU.
54. Boalele animalelor de I. POPU CÂMPEANU.
55. Lucrări din pănușile de porumb de TITUS G. MINNA.
56. Cartoful de I. POPU-CÂMPEANU.
57. Cum să trăim de DR. F. GRUNFIELD
58. Lucrări din pae și sorg de TITUS G. MINNA.
59. Insectele stricătoare pentru pomi de G. F. CIUOLEA.*
60. Vaca de lapte de M. GĂTAN.*
61. Mierea și Ceara de CONST. C. IONESCU.*

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. Viața în adâncul mărilor de C. MOTAȘ.
- 11—12. A. Șaguna de I. LUPAȘ.
13. Către Everest de PROF. I. SIMIONESCU.
14. Români! ce peste Nistru de V. HARELA.*
15. Lituania de G. NĂSTASE.
17. Câmpia Transilvaniei de I. POPU-CÂMPEANU.
18. Moldova de I. SIMIONESCU.
19. Români din Ungaria de I. GHEORGHESCU.
20. Jud. Turda Arleş de I. MUREȘEANU.
21. Țara Hașegului de GAVRIEL TODICA
22. Spiru C. Haref 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.

Nr.

26. Românii din Bulgaria de EM. BUCOTA
27. Valea Jiului din Ardeal de P. HOBSU-LOGOIN.
28. Țara Bârsel de N. ORGHIDAN.
29. Vechiul ținut al Sucevei de V. CIUREA.
30. Macedo-Românii de TACHE PAPA-HAGI.
31. Românii din Banatul Jugoslav de PR. BIZEREA.
32. Coasta de Azur de I. SIMIONESCU.
33. Elveția de TRAIAN G. ZAHARIA.
34. Maramureșul de 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. Blajul de ALEX. LUPEANU-MELIN.
40. Marea Neagră de DR. I. LEFFI.
41. Pe urmele lui Robison 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.

„CUNOȘTINȚE FOLOSITOARE“

- | Nr. | Nr. |
|---|---|
| 45. Olarul Savant de I. SIMIONESCU. | 53. A. Odobescu de AL. TZIGARA-SAMURÇAȘ.* |
| 46. Intr'o mănăstire din Himalaya de MIRCEA ELIADE.* | 54. Banatul de PROF. IZVERMICKANU.* |
| 47. Dănilă Apostol de N. P. SMOCHINĂ. | 55. Țara Zarandului de G. CĂMĂER.* |
| 48. Govora și Călimăneștii de I. SIMIONESCU.* | 56. Iordache Golescu de N. BĂNĂSCU* |
| 49. Sgările norii New-Yorkului de PETRU COMARNESCU.* | 57. Bucureștii de V. MIHĂILESCU.* |
| 50. Nicolae Bălcescu de V. SASSU.* | 58. Turismul de ADRII. PIȚU.* |
| 51. Țara visurilor împietrite (Egiptul) de MIRCEA HEROVANU.* | 59. Abisinia de I. SIMIONESCU.* |
| 52. Gh. I. Donici de GEN. R. R. ROSETTI*. | 60. Polonia de I. SIMIONESCU.* |
| | 61. Date istorice și culturale din România de CRONICAR.* |

Seria D. „ȘTIINȚA APLICATĂ“.

- | Nr. | Nr. |
|--|---|
| 1. Fabricarea săpunului de A. SCHORR. | 19. Fotografia de CĂP. DR. M. ZAPAN. |
| 2. Motorul Diesel de ING. CASETTI. | 20. Industria zahărului de G. I. BĂBOIANU. |
| 3. Industria Parfumului de E. SCHVERIN. | 21. Șase montaje de radio de CĂP. DR. ZAPAN. |
| 4.—5. Aerul lichid de ILIE MATEI. | 22. Cinematografia de CĂP. M. ZAPAN. |
| 6. Industria Azotului de ING. CASETTI. | 23. Automobilul de aviație de M. PANTAZI. |
| 7.—9. Locomotiva de ING. CASETTI. | 24. Fabricarea sticlei de G. A. FLOREA. |
| 10. Aeroplanul de DR. V. ANASTASIU. | 25. Gazele otrăvitoare de CĂP. DR. M. ZAPAN.* |
| 11. Baloane și dirijabile de C. MIHĂILESCU. | 26. Împăierea păsărilor de N. C. PĂNESCU. |
| 12. Betonul armat de ING. N. GANEA. | 27. Legatul cărților de I. CANAMALIU.* |
| 13. Gări și trenuri de G. ȘIADHEL. | 28. Înnotul de P. EPURKANU.* |
| 15. Aparat de Radiofonie de CĂP. DR. M. ZAPAN. | 29. Scoterea petelor de VICTORIA A. VETCULESCU.* |
| 16. Tiparul de Văbile ROMANESCU. | 30. Cum navigă corăbii de SPARDECK.* |
| 17. Ce se scoate din cărbuni de C. V. OIKOROHIO. | |
| 18. Industria materiilor colorante de G. A. FLOREA. | |

CUNOȘTINȚE FOLOSITOARE

Unică bibliotecă prin varietatea cuprinsului, prin efințitate, este la îndemâna oricui. S'a dovedit o adevărată enciclopedie. Aduce foloase specialistului; procură cunoștințe folositoare celui care nu se restrânge numai la cartea de școală. Biblioteca se adresează tuturor, căci e instructivă educativă și practică.