

222161

SERIA

A

NUMĂRUL

71

CUNOȘTINȚE

FOLOSITOARE

„ȘTIINȚA PENTRU TOȚI”

DIRECȚ. REDACȚIONALĂ PROF. UNIV. I. SIMIONESCU



BCU Cluj / Central University Library Cluj

PLANTE STRĂINE DIN COMERT

DE

I. POPU-CĂMPEANU
PROFESOR

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.*
3. Gazuri e Naturale de I. SIMIONESCU.*
4. Albinele de T. A. BADARAU.
8. Furnicile de T. A. BADARAU.
9. Viața plantelor de I. SIMIONESCU.*
- 10-11. Pasteur de C. MOTAȘ.
14. Porumbelii mesageri de V. SA-DOVEANU.
15. Planeta Marte de ION PAȘA.
16. Dela Omer la Einstein de GENERAL SC PANAITESCU.
17. Cum vedem de DR. I. GLAVAN.
18. Răzele X. de AL. CIȘMAN.
19. Omul dela Cucuteni de I. SIMIONESCU.
20. Protozoarele de I. LEPSI.
21. Fulgerul și trăsnetul de C. G. BRADEȘTEANU.
22. Nebuloasele gazoase de M. E. HEROVANU.
23. Bacteriile folositoare de I. POPU-CAMPEANU.
24. Scrisori cerești (Meteorite) de I. SIMIONESCU.
25. Din istoricul electricității de STEL. C. IONESCU.
26. Mercur și V nus de C. NEGOIȚA.
27. Reumatism și arterioscleroza de DR. M. CĂHĂNESCU.
28. Oameni de inițiativă de APOSTOL D. CULEA.
29. Henri Ford de ING. N. GANEA.
30. Muscă de I. MUREȘANU.
32. Cifrele de G. M. LAZARESCU.
33. Animale de demult de I. SIMIONESCU.
34. Lămurirea popoului de I. SIMIONESCU.
36. Din viața oameni or întreprinzători de APOSTOL D. CULEA.
36. Societatea națiunilor de ARTUR GOROVEI.
37. Ficatul și boalele lui de DO. M. CĂHĂNESCU.

Nr.

33. Electrochimia și electroliza de N. N. BOTEZ.
39. Noțiuni de electricitate de ING. CĂSETTI.
40. M Berthelot de CAPIT. 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 CĂRAUȘU 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. Cutremurele de I. SIMIONESCU.*
55. Cum biru viața de DR. VASILE ZAHARESCU.*
56. Plante carnivore de I. POPU-CAMPEANU.*
57. Chinilimbarul de A. RABICHON.
58. Newton de O. ONICESCU.*
59. Fiuturul de zi de I. SIMIONESCU.*
60. Fiuturul de noapte de I. SIMIONESCU.*
61. Glande cu secreție internă de PROF. DR. C. PARMON.*
62. Sarea de PROF. I. SIMIONESCU.*
63. Circulația materiei de PROF. I. SIMIONESCU.*
64. Paseri 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. Stele noi de C. ARGINTEANU.*
69. Strejăria de V. GHEȚEA.*
70. Invățătura în Indi de TH. SIMENSCHY.*
71. Plante străine din comerț de I. POPU-CAMPEANU.*

Seria B. „SFATURI PENTRU GOSPODARI”.

Nr.

2. Despre tovărășii de PROF. C. DRON.
3. Despre scarlatină de IIR. I. GHEORGHIEU.
7. Murecovul și alte legumă de P. ROZADOR.

Nr.

8. Sifilisul de DR. E. GHEORGHIEU.
10. Votul obștesc de A. GOROVEI.
14. Pelagra de PROF. V. BĂBEȘ.*
15. Alegerea semințelor de C. LACRĂȚIANU.

**CUNOȘTINȚE FOLOSITOARE
ȘTIINȚĂ PENTRU TOȚI****PLANTE STRĂINE DIN COMERT**

DE

I. POPU-CÂMPEANU

PROFESOR

CAP. I

INTRODUCERE

Omul pentru ca să trăiască, trebuie să mănânce și să se îmbrace. O mâncare pentru ca să fie folositoare, trebuie să fie bine pregătită și să aibă aromă plăcută, iar îmbrăcămintea trebuie să fie bună și potrivită. / Central University Library Cluj

Atât mâncarea cât și îmbrăcămintea, omul le are dela animale și dela plante. Mai cu seamă din plante se pregătesc mâncările celea mai feliurite și hainele celea mai trainice.

Sunt multe plante pe cari omul le folosește atât ca hrană cât și pentru îmbrăcămintea. Unele dintre acestea plante se găsesc pe la noi și omul le cultivă cu sârguință, iar altele sunt străine, cresc prin alte ținuturi și de acolo se aduc pe la noi.

Dintre *plantele străine*, cari se aduc pe la noi, unele se prelucră în fabrici și se pregătesc din ele mâncări, haine, leacuri și alte multe obiecte. Acestea sunt *plantele străine industriale*, cum e trestia de zahăr, bumbacul, chinina, camforul, cauciucul și altele.

Altele se folosesc pentru a da aromă plăcută mâncărilor și băuturilor. Acestea sunt *plantele străine aromatice*. Așa e ceaiul, cuișoarele, vanilia, piperul și cafeaua.

Și mai sunt altele a căror fructe și semințe se mănâncă ori crude ori pregătite în diferite chipuri.

Acestea sunt *plantele srăine, cari dau fructe și semințe*. Astfel sunt castanele, migdalele, smochinele, portocalele, lămâile, roșcovele, maslinele și altele.

CAP. II

PLANTE INDUSTRIALE

1. TRESTIA DE ZAHĂR



Fig. 1. — Trestia de zahăr

Cea dintâiu dulceață pe care a mâncat-o omul a fost *mierea de albine*.

Mierea de albine e cunoscută din vremurile cele mai vechi. În Sf. Scriptură se pomeneste despre Iacob, că a trimis împăratului din Egipt, ca cinste miere de albine.

Grecii o întrebuințau la jertfe și ca leac. Făceau și turte cu miere și cu mac.

La Romani nu era ospăț fără dulceați. Cea dintâi prăvălie de dulceați și turte cu miere, s'a deschis în Roma, pe la anul 171 înainte de Christos.

Cu vremea omul nu s'a îndesțulit numai cu miere de albine. A căutat dulceață și în plante.

Cea dintâi plantă de dulceață pe care a găsit-o, a fost *Trestia de zahăr*.

Scrisorile vechi pomenesc Trestia de zahăr încă pe vremea lui *Buddha*, cu vre-o 600 ani înainte de Christos.

Cei dintâi, cari au întrebuințat trestia de zahăr au fost *Indienii*. Ei rodeau ori sugeau cotoru trestiei de zahăr sau storceau sucul și îl beau.

Zahăr din trestie de zahăr, au fabricat mai întâiu tot indienii, prin veacul al IV-lea după Christos.

În India, zahărul se întrebuița la ori ce prilej: botez, cununie și prohod. Cu zahăr se pregăteau tot felul de mâncări.

Se întrebuița zahărul și ca leac. Copiilor mici le dau mâncări cu lapte, cu unt și cu zahăr,

Din India, trestia de zahăr a fost dusă în Persia.

Despre Chosroe, împăratul Perșilor se spune, că odată trecând cu armata prin India, a cerut apă dela o casă. Și o fată i-a adus un vas plin cu suc de trestie de zahăr. Împăratului i-a plăcut băutura și întrebând fata de unde a adus-o, aceasta i-a răspuns: „În grădină la noi este o trestie, din care dacă o stoarcem, curge această băutură.

Împăratul a dorit ca această trestie să fie adusă și în Persia, unde în curând a fost întrebuițată la fabricarea zahărului.

Dela Perși, trestia de zahăr a fost trecută la Arabi și la Egipteni. Dela Arabi a trecut în Europa și anume în Spania, iar de aici a trecut în America.

Azi, se cultivă trestia de zahăr în toate țările dintre cele două tropice: India, Indo-China, partea de miază-zi a Chinei și a Japoniei, Insulele Filipine, Java, Havai, Mexico, Cuba, Peru și altele.

Trestia de zahăr e ca și porumbul nostru. Crește înaltă de 4—6 metri, în locurile priincioase. Are măduvă sucoasă dulce, din care se scoate zahărul.

Frunzele sunt lungi și destul de late, ca și frunzele porumbului. În vârful tulpinei are un pământuf de flori.

Crește repede, formând stuhării. O stuhărie de trestie de zahăr ține 25—30 ani.

Pentru ca să se poată scoate zahărul, se taie în fiecare an. În anul următor crește la loc. Tulpinele tăiate în bucăți sunt stoarse în fabrici anume.

Din ce rămâne după storsul dintâi, se fabrică cel mai bun rom — romul de Jamaica.

Cel mai mult zahăr scos din trestie de zahăr se fabrică în Cuba. În lumea întreagă se fabrică pe an aproape un milion și jumătate vagoane de zahăr. Din acesta mai mult de jumătate se fabrică din trestie de zahăr.

2. CAUCIUCUL

Când Cristofor Columb a ajuns în America, a văzut pe oamenii de pe acolo, jucându-se cu mingi făcute din cleiul unui arbore. Acest clei nu era altceva decât *cauciuc*. Americanii îl storceau din



Fig. 2. Un ram al arborelui de cauciuc.

arborii de cauciuc ce cresc pe acolo.

Sunt mai mulți arbori de cauciuc. Cei mai însemnați sunt *Ficus*, *Hevea* și *Siphonia*. Acești arbori cresc înalți de câte 30 — 40 metri și sunt groși de câte 2 metri și mai bine.

Prin pădurile din America se găsesc și curpeni

lungi de câte 25 metri, din cari încă se poate stoarce cauciuc.

Toți arborii de cauciuc, cuprind un fel de lapte, asemănător cu laptele ce se scurge din buruienile de Laptele-cânelui de pe la noi. De altfel arborii de cauciuc cunt chiar din neamul Laptelui-cânelui.

Dacă în coaja arborilor se face o creștătură, se scurge lapte. Sub fiecare creștătură, se pune un vas în care se adună laptele. Un arbore poate să se creșteze și de 20 ori într'o vară. Cel mai potrivit timp pentru creștere este timpul săcetos, din August și până în Ianuarie.

Un arbore începe să dea lapte cam de pe la anul al 15-lea. Laptele scurs e alb și fără miros. În acest lapte se găsesc micile picături de cauciuc.

Ca să nu se strice, îndată după scurgere, trebuie închegat. Închegarea se face cu fum, deasupra unui foc de nuci de cocos. Măciuca unui băț, se vâra mai întâi în lapte, apoi se ține în fum. Prin aceasta cauciucul din lapte se lipește pe măciucă ca și o foiță de ceapă. Băgându-se de mai multe ori măciuca în lapte, se pot căpăta foițe de cauciuc de diferite grosimi.

Acest cauciuc însă nu e curat. Cuprinde multe frunze, așchii și pământ. Se curăță punându-l la fiert cu de patru ori mai multă apă. Prin fierbere, cauciucul se adună deasupra apei, de unde se culege și se așterne pe foi late. În chipul acesta avem foile de cauciuc.

Acest cauciuc nu se poate întrebuința, căci la răceală prea mare se sfarmă, iar la căldură se înmoaie și devine cleios.

Pentru ca să se înlătore acest neajuns, se amestecă cu pucioasă. Amestecarea cauciucului cu pucioasă se numește *vulcanizare*. Prin vulcanizare, cauciucul rămâne tot maleabil; nu se mai sdrobește, nici nu se înmoaie.

Din cauciuc se fac mănuși, mingi, tuburi, ace,

piepteni, cutii, galoși. Tot cauciuc este și pe roatele automobilelor și a bicicletelor.

Cauciucul este o marfă foarte căutată. Și fiindcă pădurile din America nu mai ajung, Englezii au plantat arbori de cauciuc și în India, iar Olandezii au plantat în insulele din partea de miază-noapte a Australiei, anume Sumatra, Borneo și Iava. Astăzi cel mai mult cauciuc se aduce din părțile acestea.

3. BUMBACUL.

Pânza cea mai bună se țese din fire de bumbac. Din pânză de bumbac se pregătesc albiturile cele mai frumoase.



Fig. 3. — Ramul copăcelului de bumbac.

Bumbacul se cumpără din prăvălii. Aci se găsește împachetat în hârtie groasă. Pe pachete se află numere, cari arată lungimea și grosimea firului. Firele de bumbac sunt așezate în *scule* sau *păpuși*.

Negustorii aduc pachetele de bumbac dela fabrici.

În fabrici se pregătește bumbacul din scama unui copăcel verde, ierbos și rămuros. Pe crengi cresc frunzele, cari au câte trei-cinci creștături mai mari. Parcă ar fi palma unui om. Pe față frunzele sunt lucii, iar pe dos sunt păroase. Perişorii sunt mărunți și deși ca vata.

Florile sunt mari și frumoase. Au culoarea galbenă-deschisă. Seamănă cu florile de nalbă.

Din flori se fac fructele, cari sunt mari cât o nucă. Păreții fructului sunt subțiri. Când fructul e copt, păreții crapă în cinci părți și iasă dintre ei o îngrămădire de fire albe și dese. Sunt firele de bumbac, din cari se fac sculele pe cari le cumpărăm din prăvăli.

În firele de bumbac din fructe sunt învălitate semințele. Un fir de semință e rotund, negru sau roșu și destul de mărișor. Într'un fruct sunt câte 7—11 semințe.

Dacă vrem să cultivăm bumbac, pregătim pământul ca și pentru porumb. Semința o aruncăm rar. După ce a răsărit, îl îngrijim chiar așa cum îngrijim porumbul.

Pentruca bumbacul să crească și să dea fructe cu fire de bumbac, trebuie căldură de cel puțin 16—25 grade. La o căldură mai scăzută, se prăpădește. Pe lângă căldură îi trebuie și apă. Dacă pământul în care cultivăm bumbac, este mai uscat, îl udăm într'una.

Cel mai mult bumbac se cultivă în Statele Unite. Culturi întinse de bumbac sunt și în Italia, Spania, Grecia, Maroc, Algeria, Siria, Egipt, Persia, China, Japonia și India.

La noi în țară încă se poate cultiva bumbac, mai ales în Dobrogea, Oltenia și Banat. S'au și făcut încercări și dacă toamna e lungă, căci îi trebuie căldură pe vremea coacerii fructelor, reușește destul de bine. Apa trebuincioasă e bine să i-o dăm prin irigație.

Bumbacul se cultivă pentru firele fine și lungi de vre-o 5 cm., cari se găsesc în fructe. Ca aceste fire să nu se împrăștie, culegerea se face dimineața până încă nu s'a luat roua. Lucrătorii culeg fructele pline cu fire de bumbac, le pun în saci, le încarcă pe care și le duc la fabrici. Aici se scarmână și semințele cad deoparte, iar firele de bumbac rămân de altă parte.

Aceste fire sunt trecute din nou printr'o mașină care le scarmână așa de mărunț, încât rămân numai ca și fulgii ușori, pe care îi poartă vântul în toate părțile. Acești fulgi mai trec printr'o mașină, așa că pe când ajung în cealaltă parte a fabricii sunt numai ca și o ninsoare curată.

Pe urmă fulgii de bumbac sunt duși la mașinile de tors și prefăcute în fire lungi cari se deapănă în scule și se împachetează în hârtie groasă.

Sunt și țesătorii în cari din firele de bumbac se pregătește pânză, ce se cumpără tot din prăvălii.

Cele mai mari piețe în care se vinde bumbac sunt în Anglia la *Liverpol* și în Franța la *Havre*.

La noi încă de aici se aduce bumbacul.

Din bumbac se pregătește și *găitane* și *fitiluri*.

Barchetul e țesut din bumbac netors.

Vata ce se cumpără din farmacie încă se pregătește din bumbac. Cu vată se leagă rănille.

Vata amestecată cu vitriol dă fulmicotonul, care e o materie explosibilă.

Fulmicotonul topit în camfor, dă o altă materie, numită *celuloid*. Din celuloid se fac piepteni, cutii mănere, plăsele și altele.

Din semintele de bumbac se stoarce oleiu bun și plăcut la gust. Cu acest oleiu se pot pregăti mâncări. E ca și oleiul de masline și e cu mult mai lesne decât acesta.

Rămășițele dela teasc sunt o bună hrană pentru vite.

4. STEJARUL PLUTĂ

Sticlele le astupăm cu dopuri. Aceste dopuri se fac din coaja unui stejar ce crește prin țările mai calde. Se numește *stejar-plută* și seamănă foarte mult cu stejarul de pe la noi.

Frunzele stejarului plută sunt mari și crestate. Crestăturile nu sunt într'o formă. Toate frunzele sunt ca pielea.

Florile sunt mățișori lungi, iar fructul este ghindă.

Dacă tăiem deacurmezișul un trunchiu de stejar plută, vedem în mijloc măduva, în jurul măduvei lemn, iar la margine coaja.

Coaja e din trei părți mai însemnate: o fâșie subțire pe dinlăuntru, un țesut mai îngroșat la mijloc și o pieleță subțire pe din afară.

Partea care se întrebuițează din acest copac este coaja și anume țesutul îngroșat dintre cele două pielețe. Această coajă ne dă pluta, din care se fac dopurile.

Până la vârsta de 15 ani, coaja copacului încă nu este bună. Nu e destul de îndesată și astfel nu se poate face dopuri.

După ce a trecut de 15 ani și până la adânci bătrânețe, coaja copacului poate să fie despoiată tot din șapte în șapte ani. La fiecare despoiere se poate culege până la 50 kilograme de plută.

Despoierea coajei se face în chipul următor: se fac în coaja copacului două tăieturi în lungime și alte două tăieturi curmeziș. Se grijește totdeauna, să nu se taie și fâșia subțire de sub coajă, care învăluie jur împrejur lemnul și fără de care copacul n'ar putea să mai trăiască. Coaja astfel tăiată, încet și cu grijă se ridică cu un cuțit încovoiat. Apoi se fac alte și alte tăieturi, până ce s'a despoiat toată coaja de pe copac. Intre fâșia subțire de pe lemn și coajă este și o pătură subțire de ceară, prin care se ușurează foarte mult despoierea coajei.

După ce coaja a fost despoiată, copacul dela sine se învălește din nou într'o materie vâscoasă, care se tot întărește și se formează o nouă scoarță. Așa că după șapte-opt ani acelaș copac se poate despoia din nou de coajă.

În Spania, unde e patria stejarului-plută, se despoaie în fiecare an atâta coajă, că se pot fabrica mai multe sute de milioane de dopuri.

Stejari-plută se găsesc și în partea de miază-noapte a Africei, mai cu seamă prin Algeria.

Coaja despoiată se trimite la fabrici, unde se taie dopuri de felurite mărimi.

5. CHININA

Înainte de aceasta cu 300 de ani — pe la 1638 — spaniolii, doritori să adune averi cât mai mari, se năpustesc cu furie asupra indienilor, pe

cari voiau să-i ducă robi în minele din Peru. Indienii nu voiesc să se supună. Unii se luptă pe viață și pe moarte cu asupritorii, iar alții se ascund prin deșeurile întunecoase ale pădurilor.

Tot pe acea vreme se abate asupra ținuturilor de pe acolo și o boală grea, necunoscută până atunci, a nume *frigurile*.

Cei dinții, cari au fost loviți de friguri au fost spaniolii. N'au fost cruțați însă nici indienii. Chinurile și nenorocirile erau mari și cereau ajutor și alinare cu ori ce preț.

Acest ajutor s'a și dat din partea unei femei bune și milostive, anume contesa de *Chincon*, soția vice-regelui din Peru. Această femeie se silea din toate puterile se îndulcească suferințele sărmanilor bolnavi.

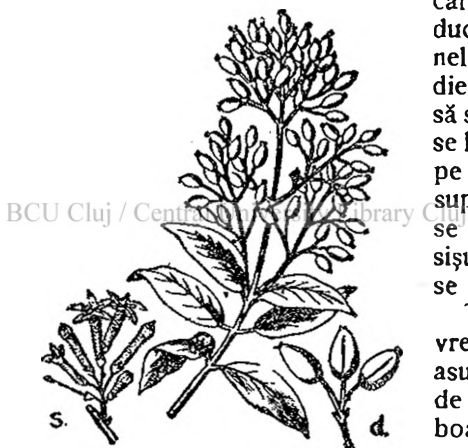


Fig. 4. — Arborele de Chinină s. flori; d. fructe.

N'a trecut multă vreme și contesa de Chinchon încă s'a îmbolnăvit de friguri. Toate încercările de vindecare ale doctorilor au rămas zadarnice. Sărmana femeie ajunsese în ceasul morții.

Și când toți din jurul patului plângeau desnădăjduiți, iată că vine un indian, ținând în mână o bucată de coajă de lemn și cere să fie lăsat la patul bolnavei. Ajuns lângă patul contesei, cade în genunchi și plângând îi spune :

„Mărită Doamnă! Binele pe care l'ai făcut fiilor neamului nostru, nu poate rămânea nerăsplătit. Ascultă-ne și sufletul tău se va înveseli. Boala grea ce bântuie peste tot locul s'a năpustit și asupra copilei mele. Nu știam ce să mă fac. Alergam prin pădure strângându-o la pieptul meu. Fruntea îi ardea și gâtul îi era uscat. Nici nu mai putea să vorbească. Numai cu ochii par'că îmi spunea, că îi trebuie apă. Am ajuns târându-ne până la o baltă au apă roșietică. În jurul bălții erau o mulțime de arbori, cari aveau culoarea ca și aceea a portocalului. Multe crengi rupte pluteau pe deasupra apei. Deși apa era murdară, am dat copilei mele să bea. Și a doua zi copila s'a vindecat. Bătrânii mi-au spus, că puterea vindecătoare a apei vine dela coaja copacilor, cari se găseau în jurul bălții.

Ca o recunoștință pentru binele ce ne-ai făcut, îți aduc, Mărită Doamnă, o bucată din coaja acestui copac binecuvântat“.

Contesa de Chinchon folosind această coajă s'a vindecat.

Ce fel de copac a fost acela, din care indianul a adus contesei coaja vindecătoare? A fost *copacul* de *chinina*, care după numele contesei de Chinchon s'a și numit *Chinchona officinalis*. Acest copac crește sălbatic prin pădurile Americii de miază-zi. Prin munții Anzi începând din Venezuela și Noua Grenada, prin Ecuador și Peru până în Bolivia sunt tot păduri cu copaci de chinină.

Copacii cresc destul de înalți. Au frunzele cu margini întregi și așezate tot câte două la un nod. Florile sunt mici și de culoare roșietică, așezate în chip de strugurași la vârful crengilor.

Dela acest copac se folosește numai coaja. Copacul se jupoaie și coaja se usucă, apoi se vinde la fabrici. În fabrici se scoate din coajă *praful de chinină*, foarte bun ca leac în contra frigurilor. *Malaria* sau *frigurile de Baltă* încă se vindecă tot cu praf de chinină.

Pe la 1640, când contesa de Chinchon s'a re-întors iarăși în Europa, a adus acasă și praf de chinină, pe care l'a împărțit bolnavilor de friguri. Oamenii din Europa îi ziceau *praful contesei*.

Mai târziu, călugării iezuiți, au adus tot din Peru astfel de praf de chinină și din cauza aceasta, multă vreme oamenii i-au zis și *praful iezuiților*. La 1679, englezul Talbot, a vândut astfel de praf și regelui Ludovic XIV din Franța.

Pe la 1736, învățatul *Condamine* e trimis în Peru și printre altele cercetează și copacul de chinină, a cărui putere vindecătoare o lățește peste tot locul.

Cererile s'au înmulțit așa de tare, încât chinina scoasă din coaja de pe copacii din America n'au mai fost de ajuns. De aceea Olandezii și Englezii au plantat copaci de chimină și în India, Java, Ceylon, Bengal și Australia. În aceste locuri încă se produce acum atâta coajă de chinină ca și în America.

6. CAMFORUL

Când se înțarcă copiii, pentru ca laptele mamelor să scadă și să nu se îmbolnăvească pieptul, se obișnuște să se înmoaie o cârpă în spirt de camfor și să se pună pe piept.

Spiritul de camfor se cumpără din farmacie, Farmaciștii îl pregătesc din camfor topit în spirit curat.

Camforul îl aduc din țări străine. Prin ținuturile călduroase ale Asiei și Australiei se găsește cel mai mult camfor. Se scoate dintr'un copac cu frunzele pururea verzi, numit *Arborele de camfor*—*Laurus camphora*. E înalt de 8—10 metri. Are frunzele ovale, florile mărunte și fructele de mărimea boabelor de piper cu coaja roșietică.

Toate părțile arborelui, dar mai ales rădăcinile au miros de camfor și gust amărui.

Camforul se găsește în arbore în formă de mici firisoare rășinoase, asemănătoare cu colofoniul. E camforul brut. Cel mai mult camfor brut se scoate în China și Japonia. Camforul brut chinez se pregătește mai ales în insula Formosa. Japonia încă pregătește atâta camfor cât și Formosa.

Firisoarele mici de camfor se formează din oleiul ce se găsește în rădăcinile, tulpina și frunzele copacului. Acest oleiu, combinându-se cu gazul din aer numit oxigen, se preface în firisoare mici de camfor, care se adună mai cu seamă în crepăturile ce se formează în tulpina copacului.

Scoaterea camforului din copac se face așa, că se taie crengile și se pun în căldări mari de peatră, pline cu apă. Căldările se acoper cu lespezi mari de lut. Incălzindu-se la foc, apa aburește și aburii scot camforul din crengi și-l îngrămădesc pe lespezi.

În Japonia, căldările au și țevi răcite cu apă în cari se adună aburii. Din aburi, camforul se îngrămădește pe pereții țevilor.

Camforul brut e de culoare albă, sfărâmicios și cu miros plăcut. Aprins, arde cu fum. Pus în spirit se topește.

În camforul brut se găsesc și materii străine: așchii de lemn, gips, sare, pucioasă și altele. Cu-

rățirea de aceste materii se face așa, că se amestecă cu cenușă, cărbuni, cretă sau var și se încălzește. În urma încălzirii camforul aburește. Aburii de camfor sunt răciți și prin răcire se schimbă în firișoare de camfor curat.

Curățirea camforului brut ce face numai în America și în Europa.

Camforul curat se topește la 175 grade și fierbe la 204 grade.

Camforul se întrebuințează la fabricarea materiilor cari se aprind lesne și explodează. Se întrebuințează și ca leac, la frecări, amestecat cu spirt.

Cu camfor se pregătește și un fel de unsoare bună pentru piele.

Folosit în măsură mare e otrăvitor. Otrava atacă mai întâi creerii, apoi măduva spinării și inima. Omul otrăvit cu camfor, nu are stare, răsuflă grăbit, inima îi bate puternic, are sgârciuri, fața îi arde ca în foc și pe urmă cade în nesimțire. Cluj / Central University Library Cluj

Luat în măsură mică e folositor. Oameni dela sate—țin camforul ca cel mai bun leac în contra holerei.

Se întrebuințează și pentru stârpirea moliilor. Lacul și hârtia ceruită încă se pregătesc tot cu camfor.

7. SMIRNA ȘI TĂMÂIA

Când cei trei crai dela răsărit, au mers în Vitteim să se închine lui Isus, au adus ca dar și *smirnă* și *tămâie*. Smirna au dus-o lui Isus-omul, iar tămâia lui Isus-Dumnezeu.

Amândouă acestea daruri nu sunt altceva decât rășina unor copaci din ținuturile călduroase ale Asiei, cu deosebire prin Arabia și India. Se găsesc și prin Africa de mijloc.

Copacul de smirnă crește înalt de vre-o 3 metri. Are crengile spinoase și coaja surie. Frunzele cresc tot câte trei la olaltă.

Copacul de tămâie crește tot așa de înalt. Are coaja subțire ca hârtia și se poate desface cu ușurință de pe lemn. Frunzele sunt ca pielea și florile mari.

Amândoi copacii cuprind un suc mirositor — un fel de lapte, care în atingere cu aerul se întărește.

Sucul se stoarce făcându-se în trunchiul copacului creștături.

Locuitorii din Somalia fac creștăturile încă prin Februarie și Martie. Prin Aprilie și Mai adâncesc creștăturile și mai tare, așa că sucii se poate scurge din abundență.

Sucul întărit e de culoare surie. Pus pe jar răspândește fum și miros plăcut.

Atât smirna cât și tămâia se întrebuințează la afumat încă din vremurile cele mai vechi.

Smirna se mai întrebuințează și în apa de gură, iar tămâia ca mijloc de desinfectare.

Mamele afumă cu tămâie leagănul copiilor când aceștia plâng prea mult și nu dorm.

Tămâia și smirna se întrebuințează și la slujbele bisericesti. Chiar și jidovii și păgânii încă întrebuințau smirnă și tămâie. A tămâia chipurile cioplite, la păgâni însemna a se închina lor.

În biserica creștină, încă din vremurile cele mai vechi, se pomenește tămâia, ca o jertfă bine plăcută înaintea lui Dumnezeu, care curăță și sfințește aerul și alungă diavolul.

Tămâia este semnul micimei omului înaintea lui Dumnezeu. Mirosul plăcut al tămâiei e semnul virtuților, iar înălțarea fumului de tămâie spre ceriu e semnul rugăciunii bine primite înaintea lui Dumnezeu.

8. RAFIA

Cât ce sosește primăvara, oamenii încep lucrul în vie și prin grădini. În vie pun pari și leagă vița, iar prin grădini curăță pomii și fac altoi. Atât la legatul viței cât și al altoilor, folosesc fășii lungi și tari. Mulți scot aceste fășii din teiu. Cele mai bune fășii sunt însă cele de Rafie.

Fășiile de rafie se adună de pe un arbore — un palmier — care nu crește pe la noi. Acest palmier crește prin Africa și prin America de mijloc.

Palmierul *Rafia* crește destul de înalt. Are trunchiul drept, frunzele lungi de 4—8 metri.

De pe trunchiul și frunzele acestui palmier se desfac fășii lungi de câte 2 metri și late de câte 2 centimetri. Fășiile spre vârf se tot subțiază, ajungând numai ca firele de ață.

Fășiile sunt gălbui, netede și cu un țesut foarte des. Pot să fie îndoite în orice parte, căci nu se rup. O fășie de rafie este așa de tare, că un om trebuie să se împuternicească dacă vrea s'o rupă.

Pot să fie întrebuițate chiar așa de bine când sunt ude ca și când sunt uscate. Chiar pentru aceea fășiile de rafie se pot întrebuița mai bine ca orișice fășii de teiu, rogoz, ori alte plante. Și sunt și mai tari decât acelea. Sunt bune atât pentru legatul altoilor și florilor, cât și pentru legatul viei. Și nu țin numai o vară, ci dacă toamna se adună, se pot întrebuița bine și în anul al doilea. Afară de aceea din acestea fășii se pot împleti și sfori și rogojini și se poate țese pânză foarte bună de saci.

Din trunchiul palmierului Rafie, se pot scoate și băuturi foarte bune. Astfel dacă se fac tăieturi în trunchiul, se scurge un suc, care se lasă să se dospească mai multă vreme, apoi se pregătește un vin minunat. Negrii de prin Africa beau foarte mult vin de rafie.

CAP. III

PLANTE AROMATICE

1. CEAIUL

Ceaiul se bea iarna. Este o băutură plăcută. Se pregătește din apă clocotită, câteva frunze de ceai, zahăr și rom.

Frunzele de ceai se cumpără din prăvălie, în pachete mici, aduse de prin ținuturile mai călduroase.

Patria ceaiului este China, Japonia și India, țări întinse în Asia, la răsărit și miază-zi. Aici sunt pământuri întinse cultivate cu copăcei înalți de 1—2 metri. Sunt *copăceii de ceai*.

Copăcelul de ceai este rămuros. Frunzele sunt mici. Pe margini sunt puțin zimțuite. Sunt totdeauna verzi.

Florile sunt albe, ca și cele de mure. Fructele sunt rotunde, roșii și cărnoase.

Din copăcelul de ceai se întrebuințează frunzele. Din frunze se face băutura de ceai.

În frunze se găsește o materie ce dă băuturii gust și miros plăcut. Se mai găsește și o otrăvă numită *teină*.

De pe un copăcel de ceai se culeg frunzele și de trei ori într'un an. Mai bune sunt frunzele cele mai tinere și mai fragede. Acestea se culeg încă



Fig. 5. — Ramul arbus-
tului de ceai.

prin luna Maiu. Din ele se face ceaiul cel mai bun și mai plăcut, numit și *ceaiu imperial*.

Frunzele culese se pun pe rogojini, la soare, să se usuce. Uscându-se repede se înegresc. Din acestea se face *ceaiul negru*.

Se pun frunzele uneori și pe lespezi mari și se încălzesc. Apoi se răsucesc în palme și se lasă din nou să se usuce mai pe încetul.

Dacă frunzele, îndată după ce s'au cules, se opăresc în aburi fierbinți, rămân tot verzi. Din acestea se face *ceaiul verde*.

Ceaiul se poate și falsifica. Chinezii ca să-i dea miros plăcut, îl amestecă cu frunze de maslin, de frasin și de ulm. Iar ca să-i dea o culoare mai frumoasă, frunzele răsucite de ceaiu, le înmoaie în anumite prafuri colorătoare.

Ceaiul băut în măsură mică este plăcut. Dacă însă se bea în măsură mare și fără cumpăt, din cauza *teinei* e dăunător. Aduce neastâmpăr în tot corpul, bătăi de inimă, dureri de stomac și nesomn.

Se folosește și ca leac în contra otrăvirii cu degetăriță.

2. SCORȚIȘOARA ȘI CUIȘOARELE.

Sunt multe mâncări, cari se pregătesc cu scorțișoară sau cu cuișoare. Aceste mâncări sunt foarte bune și au un gust plăcut.

Scorțișoara și cuișoarele se cumpără din prăvălii. Negustorii le aduc din țări străine de prin Asia, Africa și America. Pe acolo cresc doi arbori, cari au coaja, frunzele și florile foarte mirositoare. Unul este arborele de *școrțișoară*, iar celălalt este arborele de *cuișoare*.

Cei mai mulți arbori de scorțișoară sunt în Asia de mijloc, Japonia și Australia, iar arborii de cuișoare cresc mai ales prin Asia și America de mijloc și mai puțin prin Africa și Australia.

Scorțișorul crește înalt de vre-o 10—15 metri. Frunzele sunt așezate pe crenguțe tot câte două alături. Florile sunt frumoase, mirositoare, iar fructele sunt boabe.

Cuișorul are frunzele mai scortoase și așezate iarăși tot câte două. Florile sunt grupate mai multe la oaltă și foarte mirositoare.

Mirosul puternic răspândit de florile scorțișorului și cuișorului se simțește până la depărtare de câțiva kilometri.

Dela scorțișor se întrebuințează coaja. Când crenguțele sunt groase cât degetul cel mare dela mână, se retează dela pământ, și se curăță de frunze. Apoi se jupoaie coaja cu grije, dându-se la o parte pielea de deasupra, care este amarăie la gust.

Dela cuișor se culeg bobocii florilor. Acești boboci se usucă și au forma unor cui. De aici și numele de cuișor. Mirosul bobocilor seamănă cu mirosul florilor de garoafă.

Scorțișoara și cuișoarele sunt foarte căutate pentru mirosul și gustul lor cel plăcut. Din cauza acestui gust se întrebuințează foarte mult la pregătirea mâncărilor.

Din cuișoare se scoate și parfum, iar mai demult se scoate din ele și o culoare neagră, foarte întrebuințată în vopsitorie.



Fig. 6. — Cuișorul: Ramură cu frunze și flori în boboc în c. o cuișoară mărită,

În cuișoare se găsesc peste 25 procente ulei bine mirositor. Acest ulei este de culoare galbenă s'au brună și cuprinde și o materie ce seamănă foarte mult cu terebentina.

Cuișoarele cele mai multe se aduc din insulele Moluca, iar scorțișoara se aduce mai cu seamă din China și insula Ceylon. Cea mai bună scorțișoară e cea din Ceylon, care e mai deschisă la culoare și are miros mai plăcut; precând cea din China e de culoare mai închisă și n'are miros așa de plăcut.

Sunt soiuri de cuișoare, cari se găsesc și pe lângă Marea Mediterană. Cuișoarele de pe lângă Marea Mediterană se cultivă mai ales pentru fructele lor cari sunt mari cât o nucă și au un miez foarte dulce, care mâncat lasă în gură un gust de trandafir.

Scorțișoara și cuișoarele nu se pot falsifica ușor. Scoarța nici unui copac nu are mirosul scorțișoarei. Asemenea nici mugurii copacilor nu se pot asemăna cu cei de cuișoare. Un mugur de cuișor înmuiat în apă și desfăcut și tăiat de-alungul, ne arată toate părțile unei flori de cuișor.

Scorțișoara măcinată s'ar mai putea falsifica cu felurite prafuri. Cea nemăcinată însă este totdeauna adevărată.

3. PIPERUL

Nu-i om, care în viața lui să nu fi mâncat vre-o mâncare pipărată. Sunt multe mâncări, cari fără gustul iute de piper, nici nu se pot mânca.

Piperul pe care îl zdrobim și îl punem în mâncare e fructul unei tufe cu mlădițele noduroase și urcătoare ca și ale curpenului de pe la noi. Frunzele sunt mari, aduc foarte mult cu frunzele de limba

oii, iar florile sunt mățișoare. Fructele sunt boabe roșii ca și strugureii de pe la noi. Boabele se culeg înainte de a se înroși. Se pun la uscare și nefiind încă coapte, se sbârcesc și se înegresc. Acesta e *piperul negru* ce se vinde în prăvălii.

Dacă boabele se culeg fiind deplin coapte și s'a așezat mai multă vreme în apă de var, se albesc. Acesta e *piperul alb*, care nu e așa iute ca și cel negru.

Patria piperului este Asia de miază-zi. În *Sumatra* se produce azi jumătate din tot piperul de pe lume.

Piperul pus în mâncare ajută la mistuire. Dacă se folosește în măsură prea mare, face răni în stomac.

Se întrebuințează încă din vremurile cele mai vechi. Prin părțile noastre a fost adus de Alexandru Macedon.

Mai de mult, piperul era foarte scump, cam așa cum e aurul și argintul astăzi. În multe părți se folosea în loc de bani. Birul și dările se plăteau cu câte-va boabe de piper.



Fig. 7. — Ramul piperului cu inlorescență și cu fruct.

4. VANILIA

Multe prăjituri, compoturi, înghețate, siropuri și vinarsuri se pregătesc cu *vanilie* care se cumpără din prăvălii. Aici se găsesc câte 25—30 de bucăți într'un pachet și sunt legate cu rafie la amândouă capetele.



Bucățile de vanilie din prăvălii sunt fructele unui curpen ce crește prin ținuturile din apropierea brâului pământesc, anume Mexic, Guadelupa, Reunion, Mauricia, Iava și Tahiti.

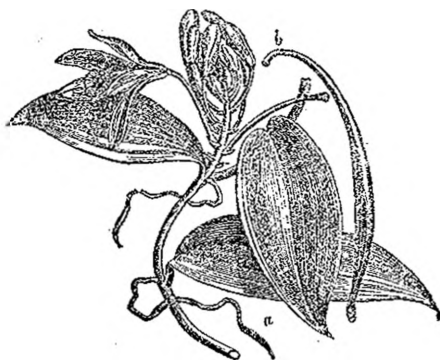


Fig. 8. — Vanilia. a. ram înflorit și cu frunze, b. fruct.

Curpenul vaniliei este subțire și lung. Are multe ramuri, cari se agață ca și iedera de scoarța copacilor.

Frunzele sunt lungi și late, iar florile sunt galbene-verzui. Din ele se face fructul, care e un fel de teacă, cu foarte multe semințe mici în el.

Fructele se culeg când încep să îngălbinească la un capăt. Se țin o jumătate de ceas în apă fiartă, apoi se usucă la soare. Pe urmă se țin timp de o săptămână învelite în stofe, apoi se pun în cutii uscate ca să dospească.

Fructele dospite sunt negre și se usucă la umbră vreme de trei săptămâni.

Odată uscate se netezesc cu degetele ca să fie deopotrivă de groase, apoi se împachetează. Cele mai lungi și mai subțiri sunt cele mai bune.

Vanilia cuprinde și o materie numită *vanilină*, care are un miros foarte plăcut. Din cauza vanilinei, fructele de vanilie sunt foarte căutate în comerț.

5. CAFEUA

Nu e mult de când ne-am obișnuit să bem cafea. Abia de vre-o câte-va sute de ani. Se spune, că logofătul *Tăutu*, când a mers la Constantinopol, n'a știut cum să bea cafeaua.

Cafeaua pe care o punem în lapte, se pregătește din semințele unui arbore numit *Arbore de cafea*.

Acest arbore, crește înalt de vre o 10—12 metri. Are frunzele pururea verzi și lucitoare pe fața de sus, iar pe fața de jos sunt albicioase. Seamănă mult cu frunzele de măliță.

Florile sunt albe, suflate cu roșu și au miros foarte plăcut. Cresc mai multe la un nod și stau pe copac cam opt luni.

Din flori se fac fructele ce seamănă cu cireșele noastre. La început fructele sunt verzi, apoi galbene și roșii, iar pe urmă la coacere sunt violete.



Fig. 9. — Cafeaua; O ramură cu flori și fructe; jos sămânța cafea, în fructul tăiat de jumătate.

Carnea fructelor are un gust dulce. Înăuntru se află două semințe. Când fructele sunt coapte, se culeg și se pun la soare să se usuce. Apoi se scot semințele, cari prăjite și răsnite dau cafeaua ce se amestecă cu lapte.

Cel dintăiu, care a prăjit boabe de cafea a fost un șef arab, înainte de noi cu vre-o patru sute de ani.

Arborele de cafea e foarte plăpând. Nu rabdă nici căldură, nici umezeală multă. De pe un arbore se culege la an cam 1 kg. de cafea.

Cea mai vestită cafea e cea din *Jemen*, pe care o beau mai cu seamă turcii cei bogați.

Patria arborelui de cafea este Abisinia. Aici crește și sălbatic. Abisinenii mănâncă boabele de cafea amestecate cu unt.

Mai întâiu a fost cultivată la *Kaffa* în Arabia, de aici și numirea de *Coffea arabica*.

Din Arabia, s'a lăjit și în alte părți; anume în Africa, în Indii, Peru, Guyana și Brazilia. În Brazilia se produce mai mult de jumătate din toată cafeaua din lume.

Cea mai bună cafea e aceea cu bobul mic strălucitor și greu de spart.

Cafeaua, înainte de întrebuițare se prăjește. Cafeaua bună după prăjire are miros tare și foarte plăcut.

Cafeaua prăjită se răsnește, se amestecă cu *surrogat* și se pregătește din ea băutura de cafea.

Cine bea cafea multă își strică inima și nervii, își alungă somnul și n'are poftă de mâncare. Cauza e, că în cafea se găsește o materie otrăvitoare, numită *cafeină*, care atacă atât inima, cât și nervii și stomacul.

Cafeaua nu cuprinde multe materii hrănitoare, de aceea ori cine poate trăi bine și fără să bea cafea.

Cafeaua se aduce pe la noi în butoaie mari. Se aduce și în saci cu țesătură deasă și tare de papură.

Trebuie să fie apărată de umezeală și de atingerea cu alte materii, cari i-ar da un miros neplăcut.

Cafeaua se poate falsifica, mai cu seamă cea râșnită în care se pune cafea de *cicoare* sau de *năut*. Falsificarea se poate cunoaște ușor, punându-se într'un pahar cu apă o linguriță de cafea râșnită. Dacă cafeaua plutește câte-va minute la suprafața apei și numai pe încetul se afundă și colorează apa în galben, e bună. Dacă însă cade repede la fundul apei și colorează apa în brun, e falsificată.

CAP. IV.

PLANTE CARI DAU FRUCTE ȘI SEMINTE

1. OREZUL

Multe mâncări se pregătesc cu orez. În sarmale în loc de păsat încă se pune orez.

Orezul nu este altceva decât sămânța unei plante ierboase din neamul grâului.

Crește prin locurile mlăștinoase. Pe la noi nu se găsește decât în puțină cantitate. Pe vremea năvălirii Turcilor, se cultiva și prin mlaștinele de pe lângă Dunăre, Timiș și Bega. Azi se fac încercări reușite în Banat, dar și în județul Ilfov.

În Spania l'au adus Arabii, iar în Italia încă înainte de aceasta cu vre-o cinci sute de ani se cultiva pe lângă râul Arno.

Principalele locuri de cultivare ale orezului sunt însă în Asia, Africa și America. Prin mlaștinele Mezopotamiei se cultiva încă de pe vremea lui Alexandru Macedon.

Orezul crește înalt de 1 m.—1 $\frac{1}{2}$ m. Tulpina e dreaptă și cu 3—4 noduri. Frunzele sunt lungi de

30—35 cm., aspre pe margini și de culoare verde frumoasă. Spicul seamănă cu cel de ovăz. Din fiecare spiculeț se face câte un singur bob de orez. Bobul e învelit în pleavă. Pentru ca să se poată folosi, trebuie curățit de pleavă.

Pentru ca orezul să crească bine, pamântul trebuie arat primăvara de vreme. După ce arătura s'a uscat, se dă drumul apei din șanțurile de pe margine, care vărsându-se acoperă toată arătura.



Fig. 10. — Orezul *a.* planta, *b.* floarea *c, d.* fructe.

Apoi se seamănă. Timpul semănatului este în Martie și Aprilie. Pentru ca semința să se cufunde în apă, se ține o zi la umezeală. În vreme de cel mult două săptămâni, semința încolțește și răsare. Crește repede. Prin Iulie și August înflorește. După înflorire, apa de pe pământ trebuie scursă. Scur-

gerea se face numai pe încetul, așa că pe când e copt să nu mai fie apă pe pământ. De altfel regularea apei de pe pământul semănat cu orez, este un lucru destul de greu și cultivatorul trebuie să aibă multă îndemănare pentru ca să nu-și pricinuiască pagube.

Prin Septembrie și Octombrie se seceră. La secerat lucrătorii trebuie să grijească să nu se scuture semința.

Semința multă nu e bine să se îngămădească la un loc, căci se încălzește și se strică.

Coaja seminței e lipită de miez ca și la orz sau la ovăz. Pentru ca să se poată folosi trebuie curățit de coajă. Curățirea se face în mori anumite.

Orezul ce se vinde în prăvălii este curățit de coajă.

Orezul e hrănitor ca și grâul și secara. Deaceea se și folosește mult. Cu deosebire în China și în Japonia, poporul se hrănește aproape numai cu orez. Să și spune, că pe acolo oamenii când se întâlnesc, în loc de „bună seara“ ori „bună vremea“, zic „Ț'ai mâncat orezul?“

Cel mai mult orez se mănâncă în Asia. Pe când în Europa se mănâncă anual abia patru milioane tone de orez, în Asia se mănâncă anual peste o sută milioane tone de orez. Să și poate zice, că mai bine de jumătate din locuitorii pământului se hrănesc numai cu orez.

Din orez se pregătește și scrobeală, pudră de față și făină. În părțile răsăritene ale pământului se pregătesc din orez și băuturi bețive. Berea „saki“ a japonezilor și spirtul „arak“ al indienilor e din orez.

Paiele de orez încă sunt foarte întrebuințate. Din paie se fac veșminte, papuci, pălării, funii, plase și învălitori de copite la cai. Tot din paie se fabrică și hârtie.

Se spune că cultivarea orezului ar fi stricăcioasă sănătății; din cauza aceasta în Italia e statornicit prin lege, la ce depărtare trebuie să fie de sate ori orașe, pământul cultivat cu orez.

6. ROȘCOVELE

În Sf. Scriptură se spune că Fiul cel rățacit după ce și-a risipit toată avuția, a ajuns să pască porcii. Nu avea nici ce să mănânce și doria să se sature cu *roșcovele* pe care le mâncau porcii, dar nimeni nu-i da lui.

Aceste roșcove, pe cari le mâncau porcii din pilda Fiului rățacit, nu-s altceva decât păstăile unui pom din partea de miază-noapte a Siriei. E roș-

covul, un pom pururea verde, cu frunzele ca și ale salcâmului și cu florile ca și cele de gledicie.

Fruetul roșcovului este o păstăie lungă de vre-o 10—15 cm., lată și cărnoasă. Miezul păstăii este dulce. Acest miez se mănâncă. Din cauza aceasta păstăile roșcovului — roșcovele — se vând în prăvălie. Acestea păstăi sunt aduse de prin ținuturile mai calde din jurul Mării Mediterane. Pe aici încă a fost adus odată cu Portocalul și Lămâiul din părțile apusene ale Asiei.

Roșcovul crește foarte anevoie. Abia la vârstă de 20 ani începe să dea fructe. După aceea însă trăiește și fructifică mai multe sute de ani.

Lemnul Roșcovului e tare și să plătește foarte scump. Coaja și frunzele Roșcovului se folosesc la tăbăcitul pieilor.

Păstăile necoapte ale roșcovului sunt veninoase. Totuși se culeg necoapte și se usucă pe rogojini la soare, ori pe cuptoare. Uscându-se se pierde veninul din ele și rămâne numai partea hrănitore.

Roșcovele le mănâncă și oamenii și animalele.

Din roșcove se poate pregăti sirop foarte bun și spirt. Se mai poate pregăti și oțet.

Se întrebuințează și de leac, pregătindu-se din ele un ceaiu foarte bun în contra durerilor de piept.

În vremurile de demult carații aurului și a pietrelor scumpe se socoteau cu ajutorul semințelor de roșcove.

Ca marfă de negoț, roșcovele sunt cunoscute încă din vremurile cele mai vechi. Arabii sunt vestiți pentru cultivarea și negoțul cu roșcove.

Cele mai bune roșcove sunt cele din Cipru și din Italia. Mai slabe sunt cele din Dalmația și din Spania.

7. BANANUL

Bananul este un pom ce crește prin India, America și chiar și prin Africa și Oceania.

Unii cred, că Bananul a fost arborele, din a cărui fruct oprit a mâncat Eva în rai. De aceea îi mai zic și *arborele raiului* sau *a paradisului*.

Sunt mai multe soiuri de banani. Prin cultivare s'a ajuns astăzi aproape la două sute de soiuri. Fructele unor soiuri de banani se mănâncă crude sau fierte. Din unii se pregătește sfoara de manila, iar altele se țin numai pentru podoabă.

Bananul este o plantă ierboasă. Crește înaltă de vre-o câți-va metri.

Tulpina este dreaptă și de culoare verde-gălbuie. Pe tulpină se pot vedea rămășițele frunzelor căzute. În vârf sunt frunzele lungi de câte 2—3 metri și late aproape de o jumătate de metru. Vântul spintecă lesne frunzele, așa că întreaga frunză pare un piepten cu dinți lungi.

Florile sunt roșii strălucitoare și îngrămădite într'un spic mare. Iar fructele sunt lunguțe, aproape de o palmă. Pe un singur spic se fac până la 160 de fructe — *banane*; cântăresc aproape 35 de kilograme.

Când se culeg bananele, se taie tulpina cu toate fructele de pe ea. În chipul acesta bananele se pot transporta mai ușor și se pot păstra mai bine. Prin tăierea tulpinei, bananul nu se prăpădește, căci din tulpina subpământeană pe care o are, crește o nouă tulpină, care în vreme de 3—4 luni, ajunge așa de mare, că poate da iarăși un spic cu vre-o 150—160 de banane.

Bananele sunt foarte hrănitoare, dulci și plăcute. Se mănâncă, tăindu-le cu cuțitul la un capăt și des-



Fig. 11. — a. Bananul. c. fruct d. trunchiu tăiat.

făcând în fășii coaja scorțoasă de pe deasupra, așa că rămâne numai miezul dulce și mirositor. Acest miez se topește în gură când îl mâncăm.

Puterea hrănitore a bananelor este ca și a grâului, cu acea deosebire, că pe când de pe un pogon de grâu abia se pot hrăni doi oameni, de pe un pogon plantat cu Banani se pot hrăni și cinci zeci de oameni într'un an.

Banane se aduc și pe la noi. Când au început se aducă oamenii mai întâi banane în Europa, le așezau pe puntea vapoarelor, fiindcă în pivnițele vapoarelor putrezeau în câte-va zile. Astăzi sunt vapoare anume construite pentru a se putea aduce cu ele banane.

Pentru a se putea aduce în Europa, se culeg bananele până încă nu sunt coapte bine, se învăluie în pânză și hârtie tare și se așează în lăzi. Acestea lăzi se pot pune și în pivnițele vapoarelor. Pivnițele se aerisează într'una și lăzile se controlează în fiecare zi pentru ca să se delature acelea cari au început să se strice.

Vapoare anume construite pentru transportul bananelor, umblă între insulele Canare și Anglia. Acum se încearcă aducerea bananelor din Jamaica, unde cresc din abundență.

Din frunzele de banan se pot scoate și fire de tors și țesut, iar mugurii se pot folosi în loc de legume.

La noi cresc Bananii numai în sere. Se țin numai pentru podoabă. Fructe nu fac.

8. MASLINUL

Nu sunt fructe străine mai răspândite ca *maslinele*. Seamănă cu prunele și cu cireșele. Noi le cumpărăm din prăvălie. Prin țările din jurul Mării Mediterane se fac pe copaci mari cât prunii, Sunt copacii de *Maslin*.

Patria Maslinelor e Asia de mijloc. De aici s'au răspândit prin toate ținuturile din jurul Mării Mediterane, pe unde cresc și Smochinii, Portocalii, Lămâii și Migdalii.

Sunt două soiuri de Maslini: *sălbatici și cultivați*. Cei sălbatici sunt mai mici și au fructele puțin cărnoase. Cei cultivați sunt mai mari, ramurile fără spini și fructele cărnoase.

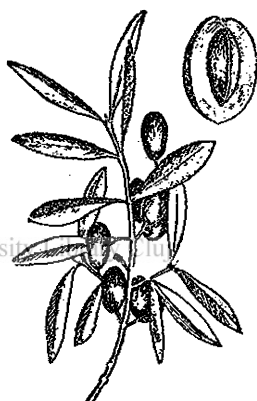
Trunchiul Maslinilor seamănă cu cel de prun, iar frunzele sunt ca cele de salcie, însă mai lucioase și scorbtoase, pentru ca să se poată împotrivi uscăciunii.

Florile sunt mici, seamănă foarte mult cu florile de liiac. Sunt de culoare albă gălbuie. Din flori se fac fructele, cari se dau în comerț.

Unele masline din comerț sunt necoapte și pregătite cu oțet, în butoaie mici. Altele sunt coapte și pregătite cu sare, tot în butoaie mici.

Maslinele cu oțet se mănâncă mai ales în Italia, Spania, Franța, Anglia și Germania. În Grecia, Turcia, Rusia și în România se întrebuințează numai masline coapte, pregătite cu sare.

Din cele mai multe masline se stoarce *oleiu*. Oleiul de masline sau untdelemnul se vinde în toată lumea. Cel mai căutat e untdelemnul franțuzesc, care e cel mai bun de mâncat. Acesta se întrebuințează și de leac, iar ceasornicarii ung cu el roțițele ceasurilor. Foarte bun e și untdelemnul italian, adus din părțile de miază-zi ale Italiei. Untdelemnul grecesc, adus din Grecia și Asia mică,



(Fig. 12. — Maslin. Crenguțe cu flori și cu fructe.

nu are gust așa de plăcut, dar e mai ieftin și îl poate cumpăra ori și cine.

Oleiul de masline e de color galbenă-cenușie sau galbenă-verzuie. Are gust dulce și plăcut.

Oleiul dela întâia stoarcere, e bun de mâncare, iar oleiul dela a doua și a treia stoarcere, e mai ordinar și se folosește la lăminat, amestecat cu unsoare, ori la fabricarea săpunului și la unșul mașinilor. Cel mai bun săpun, din oleiul de masline, se fabrică la Marsilia.

Maslinul este un copac foarte trainic. Dacă îi prierște locul poate trăi peste două mii de ani.

Lemnul de maslin e tare și frumos vărgat. E foarte îndesat, de aceea se lustruiește frumos. Se fac din el rame de tablouri, cutii, bastoane, căli mări, cuțite, scoarțe de cărți și altele. La Nisa se lucrează cel mai mult lemn de maslin.

Din cauza fructelor și din cauza lemnului, încă din vremurile cele mai vechi, maslinul a fost un copac foarte prețuit.

La slujbele bisericești încă se întrebuințează unutul de lemn al Maslinului. Porumbelul lui Noe, când s'a re'ntors în corabie, a adus în cioc o ramură de maslin.

Maslinul e socotit peste tot locul ca simbolul păcii.

BIBL. UNIV. CLUJ

191¹ - 5 IV. 1839

EXEMPLAR LEGAL

„CUNOȘTINȚE FOLOSITOARE”

Nr.

17. Rătăcirii bolșeviste de MAIOR I. MINAI.
20. Răsadnița și plantele din răsad de V. SADOVEANU.
22. Meșteșugul vopsitului cu burueni de ART. GOROVEI.*
24. Păstrarea cărnii de porc de G. GHEORGHIU.*
29. Bețla de DR. EMIL GHEORGHIU.
33. Mama și copilul de PROF. M. MANICATIDE.*
36. Omul și societatea de AL. GIUGLEA.
37. Bucătăria sătencel de MARIA GEN DOBRESCU.*
38. Sfeca de zahăr de C. LACRIȚEANU
39. Ingrășarea pământului de I. M. DOBRESCU.
40. Friguri de baltă de DR. T. DUMITRESCU.
41. Banul de A. GIUGLEA.
42. Sfaturi practice de ING. A. SCHORR.
43. Lămurirea calendarului de A. GIUGLEA.
44. Conucțiivă granuloasă de DR. GLĂVAN.
45. Burueni de leac de A. VOLANSCHI.
46. Sfaturi casnice de MAICA RALUCA.
47. Cultura tomatelor de I. ISVORAN
49. Rețete pentru gospodine de MAICA RALUCA.

Nr.

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. BĂLTEANU.
53. Tifosul exantematic de TUDOR DUMITRESCU.
54. Boalele animalelor de I. POPU CÂMPFANU.
55. Lucrări din pănuiile de porumb de TITUS G. MINEA.
56. Cartofii de I. POPU-CÂMPFANU.
57. Cum să trăim de DR. F. GIBUNFELD
58. Lucrări din pae și sorg de TITUS G. MINEA.*
59. Insectele vătămătoare pentru arborii noștri roditori de GH. FIŢESCU.*
60. Vaca cu lapte de M. GATAN.*
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.*

Serla 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.*
14. Românil de peste Nistru de V. HAREA.*
16. Lituania de G. NĂSTASE.
19. Românil din Ungaria de I. GEORGESCU.
20. Jud. Turda Arleş de I. MUREȘEANU.
21. Țara Hațegului de GAVRIL TODICA.
22. Spiru C. Haret de I. SIMIONESCU.
23. Danemarca de MADDA D. NICOLAESCU.*
24. N. Milescu în China de I. SIMIONESCU.
25. Cătășile moldovenești de pe Nistru de APOSTOL D. CULEA.
26. Românil din Bulgaria de EM. BUCUȚA.

Nr.

27. Valea Jiului din Ardeal de P. HOSSU-LONGIN.
28. Țara Bârsel de N. ORGHIDAN.
29. Vechiul ținut al Sucevei de V. CIUREA.
30. Macedo-Românii de TACHE-PAPAHAGI.
31. Românil 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. LEPTI.
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.*

„CUNOȘTINȚE FOLOSITOARE”,

Nr.

43. Olarul Savant de I. SIMIONESCU.*
46. Intr'o mănăstire din Himalaya de MIRCEA ELIADE.*
47. Dănilă Apostol de N. P. SMOCHINĂ.*
48. Govora și Călimănești de I. SIMIONESCU.*
49. Sgările norii New-Yorkului de PETRU COMARNESCU.*
50. Nicolae Bălcescu de V. SASSU.*
51. Țara visurilor Împietrite (EGIPTUL) de MIRLEA HEROVANU.*
52. Gh. I. Donici de GEN. R. R. ROSETTI.*
53. A. Odobescu de AL. TZ-GARA-SA-MURCAS.*
54. Banatul de PROF. D. IZVERNICEANU.*
55. Țara Zarandului de G. CAMBER.*
56. Iordache Golescu de N. BANFESCU*
57. București de V. MIHĂILESCU.*

Nr.

58. Turismul de AUREL PIȚU.*
59. Abisinia de I. SIMIONESCU.*
60. Polonia de I. SIMIONESCU.*
61. Date istorice și culturale din România de CRONICAR.*
62. Carmen-Silva (TEKIRÖHIOL) de DR. COCA ODESEANU*
63. Gh. Coșbuc de V. M. SASSU.*
64. A. Philippide de I. IORDAN.*
65. N. Gane de A. GOROVEI*
66. Lecturi geografice.—Asia de I. SIMIONESCU.*
67. N. Machiavelli de VL. BOANTĂ*
68. Gh. Lazăr de PAUL PAPODOPOP.*
69. I. Urban-Jarnik de A. GOROVEI*
70. G. Enescu de M. COSTIN.*
71. Dr. C. I. Istrati de C. KIRIȚESCU.*
72. Alexandru Vlahuță de V. M. SASSU*
73. Vasile Pârvan de I. ANDRIEȘESCU*
74. Ion Creangă pedagog și învățător de V. GHEȚEA*

Seria D. „ȘTIINȚĂ APLICATĂ”.

Nr.

1. Fabricarea săpunului de A. SCHORP.
2. Motorul Diesel de ING. CASETTI.*
3. Industria Parfumului de C. SENESEANU*
- 4—5. Aerul lichid de ILIE MATEI.
6. Industria Azotului de L. CATON.
- 7—9. Locomotiva de ING. CASETTI.
10. Aeroplanul de DR. V. ANASTASIU
11. Baloane și Dirijabile de C. MIHĂILESCU.
12. Betonul Armat de ING. N. GANEA.
13. Țări și trenuri de G. ȘIADBEI
14. Tiparul de VASILE ROMANESCU.
17. Ce se scoate din cărbuni de C. V. GHEORGHIU.
13. Industria materilor colorante de G. A. FLOREA.
19. Fotocrafia de CAP. DR. M. ZAPAN
20. Industria zahărului de G. I. BAOBIANU

Nr.

21. Șase montaje de radio de CAP. DR. M. ZAPAN.
22. Cinematografia de CAP. M. ZAPAN.
23. Automobilul de CAPIT. DE AVIAȚIE M. PANTAZI.
24. Fabricarea sticlei de G. A. FLOREA
25. Gazele otrăvitoare de CAP. DR. M. ZAPAN.*
26. Impănarea păsărilor de N. C. PANESCU.
27. Legatură cărților de I. CARAMALĂU.*
28. Înotul de P. EPUREANU.*
29. Scoaterea petelor de VICTORIA A. VELCEULESCU.*
30. Cum navigă corăbiile de SPARDECK.*
31. Planorul de ING. G. LIPOVAN.*
32. „Cartea Românească” de I. SIMIONESCU.*

RĂSPÂNDIȚI

„CUNOȘTINȚE FOLOSITOARE”

Este cea mai trebuitoare bibliotecă. Unică prin varietatea cuprinsului, prin ieftinătate, 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, la ori ce vârstă, căci e instructivă, educativă și practică.