

CUNOSTINTE FOLOSITOARE

Seria B.

„SFĂTURI PENTRU GOSPODARI”

SUB DIRECTIVA REDACȚIONALĂ A D LUI PROF. UNIVERSITAR

I. SIMIONESCU

BCU Cluj / Central University Library Cluj



Păstrarea cărnei de Porc

DE

G. GHEORGHIU

Agronom

Seria B. CARȚEA ROMÂNESCĂ

No. 24

CĂTRE CITITORI

Singura publicație de popularizare a științei este biblioteca „Cunoștințe Folositoare“, ce apare săptămânal câte un număr sub conducerea *D-lui I. Simionescu*, profesor universitar și membru al Academiei Române.

„Cartea Românească“, dând la lumină această bibliotecă scrisă pe înțelesul tuturor, a umplut un mare gol în publicistica noastră atât de lipsită, până la apariția bibliotecii „Cunoștințe Folositoare“ de orice lucrări de popularizare a științei.

Fiecare din cele patru serii, în care apar „Cunoștințe Folositoare“ cuprinde lucrări cu o anumită natură de cunoștințe, după cum se poate vedea din lista numerelor apărute :

Seria A. „Știința pentru toți“.

- No. 1. Cum era omul primitiv de *I. Simionescu*, adică ce înfățișare avea omul în zorii vieții lui.
- „ 2. Viața omului primitiv de *I. Simionescu*, adică obiceiurile de hrană, locuința, vânătoare ale aceluiaș strămoș al tuturor.
- „ 3. Cazurile naturale de *I. Simionescu*, adică descrierea bogățiilor de acest fel cu care ne-a dăruit natura.
- „ 4. Albinele de *T. A. Bădărău*, sau minunata viață a harnicelor făpturi care strâng pentru noi ceară și miere din potirul fiecărei flori.
- „ 5. Diabetu, ingrășarea, găbinarea de *Dr. Căhănescu* trei dintre bolile cele mai dese, dar cele mai nebăgate în seamă.
- „ 6. Raze vizibile și invizibile de *C. V. Gheorghiu*, sau puterea ce ne-o trimete soarele.
- „ 7. Viața microbilor de *Dr. I. Gheorghiu*, ființele mici care nu lasă în pace viața omului, din care pricină trebuie să-le cunoaștem, ca să ne putem apăra de ele.
- „ 8. Furnicile de *T. A. Bădărău*, sau despre tovarășele albinelor în harnicie, chibzuință și gospodărie.
- „ 9. Viața plantelor de *I. Simionescu*, din care se vede cât de trebuitor este să cunoaștem nevoile acestor ființe pe seama cărora trăim.
- „ 10-11. Pasteur de *C. Moțaș*, o privire generală asupra întregii activități a marelui om de știință.
- „ 12. Soarele și lumina de *I. Simionescu*, o descriere a celor ce sunt și se petrece în soare și în lună.
- „ 13. Telegraful fără fir de *Tr. Lalescu*.
- „ 14. Porumbelii Mesageri de *Ț. Sadoveanu*.

SERIA B.

CONȘTIINȚE FOLOSITOARE
SFATURI PENTRU GOSPODARI

No. 24

PĂSTRAREA CĂRNEI DE PORC

DE

G. GHEORGHIU

AGRONOM

BCU Cluj / Central University Library Cluj



BUCUREȘTI

EDITURA „CARTEA ROMÂNEASOĂ”



222161

BCU Cluj / Central University Library Cluj



PĂSTRAREA CĂRNEI DE PORC

de

G. GHEORGHIU

Agronom

I N T R O D U C E R E

Carnea de porc e hrănitore și gustoasă; pe lângă carne avem dela porc între altele și grăsimea lui, care e căutată de gospodine.

Sătenii mănâncă carnea de porc mai ales în toiul iernei: la Sf. Ignat se taie porcii. Orașenii, mai mănăcatori de carne decât sătenii, se hrănesc cu carne de porc și în celelalte anotimpuri. În orașele mari, și alte neamuri și noi Români, mănâcăm carnea de porc și în toiul verei. E adevărat că nu o mănâcăm proaspătă în toiul verei, ci pregătită în anume fel ca să nu o strice căldura.

De obicei, mai toți acei ce hrănesc un porc sau doi pentru casă, de bine de rău, se pricep cum să facă lucrul. Când e vorba însă să folosească truda și cheltuiala ce au avut cu hrănirea porcului, treaba nu merge tocmai așa cum s'ar cuveni.

La oraș, pe ici pe colea, se văd gospodari care cunosc întru câtva pregătirea cărnei de porc, a grăsimii, a măruntaielor, așa ca să fie mai mult; la țară lucrul acesta se face astfel că săteanul nu

folosește din creșterea porcului tot ce ar trebui. Ba uneori se întâmplă că așa cum se păstrează carnea la țară, îmbolnăvește pe cei ce o mănâncă și atunci în loc de folos, e mai mare paguba; numai carne hrănitore și sănătoasă nu e aceia care pusă în puțină sare și apoi la mult fum, se ține în pod dela Ignat până la Sf. Gheorghe.

CAPITOLUL I.

Ce soi de porci să creștem și cum îi hrănim ?

Să fugim de porcii cari cresc greu, cari sunt prea ciolănoși, cu cap și picioare prea dezvoltate, cu păr mare gros și aspru, și cari nu sunt mâncăcioși.

Soiuri de porci sunt multe; nu ne ocupăm



Fig. 1. Tip Iork.

de toate soiurile aici, căci s'a arătat în altă cărțuție din această bibliotecă¹⁾. E bine pentru fiecare să se știe doar că sunt soiuri de porcă

1) Citește: C. Oescu: Creșterea porcilor. Cunoștințe folositoare seria B. No. 11.

cari pun în trupul lor mai multă carne și mai puțină grăsime, și alții din potrivă se îngrașă mult și au carne puțină. Din soiul întâiu sunt **porcii englezești** numiți și porci de York (Fig. 1). Aceștia sunt de culoare albă sau neagră, cu părul rar și subțire, cu capul mic, picioarele scurte, urechi potrivite, nasul cârn, trupul lung. Cresc repede, sunt mâncăcioși și plăpânzi la frig. Ei dau carne mai multă decât grăsime; car-



Fig. 32. Tip Mangaliță.

nea e fragedă, cu straturi bine deosebite de grăsime. Grăsimea e tare.

Din soiurile ce se îngrașă mult și repede, cel mai bun este cel zis **Mangaliță**, dela noi. Este de culoare albă sau neagră, cu părul creț, având pe sub părul cel gros un altfel de păr ca puful. Au râțul drept și ascuțit, capul mai mare ca la York, picioare mai lungi, spinarea cam încovoiată, oasele subțiri și fragede. Sunt mâncăcioși, au grăsimea moale, iar bruma de carne ce

o prind, când sunt de rasă curată și bine îngrășați, e toată plină de grăsime, fără ca grăsimea să fie așezată în straturi: e peste tot ca un vălătuc de grăsime. Crește mai încet ca Yorkul și nu e așa plâpând la frig. (Fig. II).

Un gospodar chibzuit desigur că face bine, dacă porcii ce va hrăni, îi va alege să fie unul de York și unul de Mangalița. Unul va da carne și al doilea grăsime. Cu deosebire la țară, care gospodar nu ține azi doi porci? De ce ar ține un soi ce crește și se îngrașă greu, și nu ar alerga urelele să capete din solurile arătate? Socoteala ce ar ține cu hrana porcului, i-ar arăta cu dreptate, că chilogramul de carne sau grăsime costă mai mult la un porc de soi prost, decât la unul din soiurile amintite aici.



BCU Cluj / Central University Library Cluj

Porcul se pune la hrană, la îngrășat, cu cel puțin cinci luni înainte de tăiere. Porcii cari au împlinit un an sunt cei mai buni de îngrășat. Porcii tineri se îngrașă mai greu și nu pot strânge atâta grăsime în trupul lor ca și cei mai mari. Când e vorba de carne, de pregătit carne pentru șuncă, atunci lucrul se schimbă: cea mai gustoasă carne o au porcii tineri între 5—8 luni. Porcul mai în vârstă are carnea mai tare și mai puțin gustoasă.

Când se pune porcul la îngrășat, înainte de toate trebuie închis într'un coteț, ținut curat. Acolo i se va da apa, hrana și așternut de dormit, toate curate. Apa și hrana odată hotărâte, se dau în fiecare zi la acelaș ceas. Incepem să dăm porcului în cea dintâi lună grăunțe de: porumb, orz, mazăre, în cantitate de 2—3 kgr. zilnic. In

a doua lună îi dăm din aceleaș grăunțe, însă uruite și în cantitate mai mare dela 3—4 kgr. În luna a treia dăm porcului cantitatea de $3\frac{1}{2}$ — $4\frac{1}{2}$ kgr., continuăm cu acea cantitate în luna a 4-a, iar în luna a 5-a menținem această cantitate pe care însă i-o dăm sub formă de făină opărită cu apă ferbinte. În felul acesta porcul mănâncă și folosește bine cea ce mănâncă: la început puterea de mistuire a lui e mare, de aceia îi putem da grăunțe neuruite. Treptat cu îngrășatul puterea de mistuire, adică de prefacere a hranei în carne și grăsime, scade și deaceia îi venim în ajutor dându-i hrana sub formă de uruială, făină și chiar mămăligă. Cu deosebire în cea din urmă lună, să nu dăm porcului lături, resturi dela bucătărie, de nici un fel: am văzut de multe ori cum asemenea resturi pricinuesc porcului o lipsă de poftă de mâncare, iar carnea și grăsimea lui nu sunt de calitate aceea ce o capătă din hrana cu urueli și făinuri. Din nou amintim că în timpul celor 5 luni, porcul stă numai închis și în mare curățenie, bea apă proaspătă și curată din acea de care bea și omul. Să nu se lase să bea din băltoage și șanțuri apă murdară. Cotețul să fie potrivit de călduros: gerul mănâncă din teica porcului, pentru că de ger vita se apără prefăcând o parte din hrană în căldură în loc s'o prefacă în carne și grăsime.

În alte țări porcul se și spală, se îmbăiază, pe timp călduros; în orice caz se curăță de insecte, păduchi. Ne minunăm când vedem porcii ce vin din țările apusului, cum ne minunăm și de carnea cea gustoasă, înadins preparată, ce ne-o vând națiile acelea. Toate acestea se capătă cu oare care trudă, care desigur aduce și folos mai mare. Nu trebuie uitat de loc un lucru: carnea și

grăsimea ce ne-o dă porcul, nu e altceva decât hrana prefăcută de el în trupul lui și deci într-o măsură după hrana ce a primit, va fi și felul cărnei și al grăsimii ce ne dă.

CAPITOLUL II.

Tăerea porcului.

După un timp porcul nu se mai îngrașă oricâtă hrană îi vom mai da. Cântărind porcul la 2—3 zile, vedem că-și menține aceiași greutate; aceasta ne convinge că s'a terminat cu îngrășarea. Pentru porcii hrăniți pentru carne, nu-i nevoie de cântărire, îi tăem când vedem că sunt potriviți de grași; ei fiind mai tineri, cum am spus nu se îngrașe așa repede, și deci cântarul nu ne e de folos.

Cu 12 ceasuri înainte de tăere nu mai dăm de loc hrană porcului. Aceasta ne va ajuta la curățitul mațelor.

Înjungheerea porcului se face în inimă, ceva mai jos de gâtleej, în partea stângă, cam sub spata stângă. Ne servim cu un cuțit lung de 30 cm. și bine ascuțit. Nu e bine să se taie gâtleejul pentru că animalul se chinuiește prea mult până moare. Înainte de înjungheere se pregătește un vas de metal cu puțină sare: se prinde în el sângele ce curge; se bate bine acest sânge cu o lingură de lemn și se păstrează acoperit și la răcoare până vom face **toba**. Să nu searunce sângele că e o parte foarte hrănitoare din trupul porcului.

Curățitul trupului de păr, cu deosebire la porcii cari s'au hrănit pentru **șuncă**, se face bine și repede numai opărindu-i cu apă care clocotește.

Mulți curăță porcul pârliindu-l, ținându-l pe 2 lemne așa fel, ca și dedesubt și deasupra să ardă ceva pae. E un obicei îndatinat și mulți nu vor să-l mai părăsească, zicând că **șoriciul**, pielea porcului n'are gust dacă nu e pârliț.

Dar nu pentru șoriciu creștem porcul. Pielea porcului pârliț se înegrește, se crapă pe ici pe colo, rădăcina părului rămâne toată în piele, iar părul se pierde fără folos. Prin opărire pielea rămâne curată și albă, neplesnită, părul se poate folosi fiind scos din rădăcină, iar murdăria ce ar fi pe piele se curăță toată.

La opărit ne servim și de **sacâz**. La un porc obișnuit de mare ajunge un chilogram de sacâz. În lipsa sacâzului putem presăra cenușă, care prin opăreală topește grăsimea dela suprafața pielei, curățind-o, și face să pătrundă mai adânc opăreala, înlesnind scoaterea părului. Pisăm sacâz mărunt de tot, și presărăm din el pe-o parte din trupul porcului, apoi turnăm apă care clocotește peste partea presărată cu sacâz: sacâzul se topește puțin, lipind între ele firile de păr și în felul acesta răsând partea ceia cu un cuțit, părul cade lesne și pielea rămâne curată. După ce am curățit astfel tot porcul, îl spălăm cu apă caldă și-l clătim cu apă rece.

Părul îl strângem și îl punem la svântat; el e căutat de fabricanții de perii.

Așezăm porcul acuma pe o masă curată, cu burta în sus, și'l spintecăm cu un cuțit ascuțit bine, păzind cu îngrijire să nu atingem vre-un maț sau chișca (stomacul). Cătăm țeava prin care intră hrana în stomac, o tăem deasupra stomacului și legăm cu ață în așa fel încât ceace este în stomac să nu se verse și să murdărească carnea. Scoatem apoi ușor **stomacul** cu **mailul** și **splina**,

cu mațele subțiri și cu cele groase, urmărind cu grijă până la capătul mațului gros, pe care îl desprindem cu cuțitul de mușchii de cari se prinde în jurul cozei. Tot atunci scoatem și **bășica udului**. Punem toate acesta măruntae, afară de bășică, într'un vas cu apă rece, unde le ținem până le întrebunțăm pe fiecare cum vom vedea mai la vale. Deșartăm bășica de udul ce l-ar avea, o clătim cu apă, o umflăm și o punem la zvântat. Din ea putem face **burduf** pentru brânză, putem astupă borcanele ce ar conține compoturi, grăsimi, etc. De multe ori în lipsa pielitei stomacului, ne servim de bășică la facerea tobei.

Tragem **osânza**, adică grăsimea ce se găsește lipită de șale. Găsim aici și **rinichii** pe care-i scoatem și îi punem în vasul cu măruntaele. Osânza o punem în apă rece. Ea este grăsime de calitate I. Curățim grăsimea ce va fi pe mațe, aceasta nu se amestecă cu altă grăsime fiind de calitate mai proastă.

Spintecăm apoi mai departe porcul, prelungind tăetura dela burtă spre beregată, tăind cu un cuțit mai mare osul pieptului în lungul lui, drept în două. Așa deschidem cutia în care stau închise **inima** și **plămânii** (bojocii). Tragem de beregată, desprinzând-o cu cuțitul tocmai de unde se prinde ea în fundul gâtului și scoatem totodată și limba. Scoatem acuma plămânii cu inima ce stă în mijlocul lor, pe cari le punem deasemeni în vasul cu celelalte măruntae. Spălăm apoi bine cu apă rece, tot locul de unde am scos inima, plămânii, mațele, etc.

Despărțim capul de trunchiu, prin o tăetură făcută între ceafă și grumaji, cât mai lângă cap, potrivit ca tăetura să vie între două din oscioarele (vertebrele) gâtului. Dăm capul deoparte

iar trunchiul îl agățăm de un cuiu puternic bătut într'o grindă în vre-o încăpere unde să fie răcoare și aerisire. Intre picioarele de dinapoi pe cari le depărtăm cât mai mult, băgăm un lemn cam de două palme de lungi înfigându-l cu capetele sub glesnele picioarelor și de acest lemn legăm trunchiul porcului cu o funie, de cuiul amintit, așa fel că picioarele de dinainte, spânzură în jos. Il lăsăm astfel 24 de ore să se răcească, dacă am tăiat porcul pentru carnea lui.

Dacă l-am tăiat pentru grăsime, îndată după scoaterea măruntaelor și tăerea capului, despărțim trupul în două părți prin o tăetură făcută de-a lungul și prin mijlocul șirei spinărei, Apoi începând cu marginea dela șira spinărei, cu ajutorul unui cuțit jupuim tot stratul de grăsime de pe o jumătate de corp. Rămân în felul acesta mușchii spetelor, coastelor și soldurilor, prinși de oasele lor, de fiecare jumătate de corp, iar grăsimea e luată deoparte sub formă de slănină.

CAPITOLUL III.

Grăsimea, doba, cârnații.

Grăsimea o punem tăind-o în bucăți mari, să stea 24 ore la zvântat, dacă voim s'o topim. Topitul ei se face trecând grăsimea printr'o mașină de tocat carne și apoi o așezăm într'o oală smălțuită la un foc moale. Oala aceea e bine s'o așezăm în alta mai mare, în care punem apă, așa fel ca oala cu grăsime să fie înconjurată de jur împrejur de apă. Topind-o astfel nu se va arde de loc și putem scoate toată grăsimea din **jumări**, fără ca ea să se gălbenească la culoare, cum se

întâmplă dacă am topi-o așezând oala de-adreptul la foc. Cu deosebire grăsimea trecută prin mașina de tocat carne, se arde ușor. Acea tăiată în bucățele cu cuțitul nu se arde așa lesne, în schimb rămân jumări mai multe și avem ceva pierdere de grăsime topită. Partea topită o strecurăm fierbinte prin o pânză ca să o despărțim de jumări, o lăsăm să se limpezească și sleiască timp de o săptămână. Apoi o punem din nou la foc ca și întâia oară, o fierbem puțin o strecurăm din nou. Grăsimea astfel preparată, ținută la un loc zvântat și răcoros, se păstrează ani îndelungați, fără să se râncezească. La fel se topește și **osânza**.

Se socotește la un porc de soiul mangalița de doi ani care a fost hrănit pentru grăsime, că la sfârșitul îngrășerii poate ajunge până la 230 kgr. din care 140 kgr. slănină și 12 kgr. osânză, iar restul, carne, oase, măruntae. Jumările și grăsimea de pe mațe o întrebuițăm la săpun.

Ce facem cu măruntaele? Capul se mănâncă mai totdeauna proaspăt, pentru că oasele lui și creerii se strică repede. Se păstrează dela cap urechile, carnea dela gât, sfârc și șoricium de pe gât, de care avem nevoie la pregătitul dobei.

Mațele subțiri și cele groase se spală cu apă caldă de conținutul lor, apoi se întorc pe dos cu ajutorul unui bețișor. În timp ce se întorc se rad ușor cu un cuțit de lemn, ca să rămână numai ca o foiță. Se face lucrul acesta cu atenție ca să nu se rupă mațele, și ni timpul cât se curăță, se țin în apă caldă, apoi se clătesc cu apă rece, se umflă bine suflând într'insele și se țin la un loc svântat până când ne vor trebui. Pregătite în felul acesta ele nu mai au nici un miros, devin foarte subțiri și se păstrează timp îndelungat. Trebuie numai ferite de șoareci și de insecte.

Stomacul se spală deasemeni de conținutul lui, se spintecă de vre-o 10 cm. dela țeava pe unde intră mâncarea în el, se întoarce pe dos ca și mațele, se curăță ca și ele. Nu se poate subția ca mațele și nici că e nevoie.

Din inimă, rărunchi, limbă, urechi, șorici, din fășiile de slănină luate dela gât sau oricare altă parte, precum și din sângele ce l-am păstrat în vasul smălțuit și pe care îl scurgem de zerul lăsat, pregătim un amestec cu care umplem stomacul.

Aceasta este **doaba** și ea se face astfel: se iau cele de mai sus, se curăță foarte bine (urechile și limba) se așează într'un vas cu apă rece și se fierbe bine punând și câteva foi de dafin, se răcește și se taie în felioare subțiri și lungărețe. Se amestecă acum cu sângele închegat ce l-am strâns la înjunghetului porcului. Se presară în acest amestec, pentru o doabă, cam 10—20 gr. de piper pisat, puțin ienuper, corianțru și sare, gustând să nu fie prea sărat sau piperat. Tăetura ce-o făcusem stomacului, se coase; legăm și cealaltă gaură ce o are stomacul. Așa umplută și cusută, așezăm doaba la fiert în apă caldă. O fierbem până la trei sferturi de ceas. Ca să nu plesnească în timpul fierberii, o învelim într'o cârpă curată și o legăm împrejurind-o cu o sfoară și numai după aceea o punem la fiert. După fierbere o punem pe un fund cu o greutate care să o apese și să o turtească. După ce s'a răcit o trecem la fum cum vom vedea mai departe, și apoi o păstrăm la răcoare și uscăciune.

Cârnații sau trandafirii. Se alege carne dela gât, dela burtă, sau orice carne macră, se dă prin mașina de tocat carne. Dacă carnea nu-i destul de grasă, se amestecă tocătura cu slănină tăiată cu cuțitul în felioare foarte mici. Se adaugă puțină

sare, piper, ienuper, și usturoiu bine pisat. Se frământă adăugând puțină apă sau și mai bine zeamă de carne. Cu acest amestec se umple mațele subțiri cari s'au curățat cum s'a arătat mai sus. Din distanță în distanță se leagă cu ață în curmeziș sau se dă dela început o mărime potrivită. Se pun într'o cameră răcoroasă și svântată unde se țin până îi putem trece la fum. Se pot consuma și neafumați; cei afumați însă țin mai multă vreme.

Cârnații de ficat (mai) sau Leberwürst. Se fierbe ficatul (maiul) într'un clocot bun, împreună cu tot atâta carne scoasă dela gât. După fierbere se răcește și se trece prin mașina de tocat carne, sau se trece prin sită rară sau și mai bine se bate într'o puiă până se face ca un aluat. Se taie apoi mici pătrățele dela slănină tare, foarte puțin fierte și se pune în amestecul de mai sus, adăugind puțină zeamă de carne dela fierberea ficatului (maiului). Se adaugă sare, puțină de tot, apoi ceva piper și **nucușoară**, se face bine amestecul și se umple cu el mațe groase, din cele netede, cari au fost curățite cum s'a arătat. Se pune și se fierbe în apă fierbinte, dându-se într'un clocot bun. Ca să nu se spargă în timpul fierberii, se înțeapă mai dinainte cu un ac în mai multe locuri. Se scot și pun la răcit. Se mănâncă fără să mai fie fierți din nou sau prăjiți. Cârnații de ficat (mai) se fac numai iarna.

CAPITOLUL IV.

Cum facem șunca?

Despărțirea trupului în bucăți zise șunci. După 24 de ore trupul porcului atârnat, cum am văzut, se răcește. Cu un cuțit bine ascuțit, începând dela coadă, facem o tăetură în lungul trupului,

drept prin mijlocul lui, urmând linia șirei spinărei până la ceafă. Tăetura aceasta o facem pe partea pielei, în slănină, înfigând cuțitul până dăm de oasele șirei spinărei. Cu un ferăstrău de mână și urmând semnul făcut de cuțit, tăem și oasele șirei spinărei în lungul ei, astfel că despărțim porcul drept în două jumătăți egale; In loc de ferăstrău, cei ce au deprinderea, pot tăia cu un toporaș sau secure bine ascuțită, dar cu ferăstrăul e mai bine, pentrucă oasele nu se fărimează.

Luăm o jumătate din acestea, o întindem pe o masă și scoatem din ea piciorul de dinapoi în felul următor: la 3 degete dela încheetura șoldului, măsurat dela șold spre burtă, se începe tăetura urmând cu ea împrejur spre șale, până ne apropiem de șira spinărei, mergând pe lângă oasele șirei spinărei și de regiunea cozei, dăm părți tăiate o formă rotundă. Avem astfel ceace se chiamă un **jambon**.

Piciorul de dinainte se desprinde începând tăetura dinspre partea gâtului, urcând în sus spre șira spinărei și căutând să despărțim piciorul de ceafă și coborînd în jos spre cotul dinainte, mergem cu tăetura în formă rotundă, înfigând cuțitul așa încât intră până dă de coaste. Scoatem așa fel piciorul de dinainte în cât osul spetei, pe fața lui dinspre coaste, să fie învelit de mușchiul ce-l acopere, rămânând în partea acea coastele golite. In felul acesta piciorul de dinainte vine îmbrăcat peste tot în mușchi, zărindu-se în partea lui de sus doar sfârcul cu care se termină osul spetei și prin care se leagă acest os de coaste. Se mai rotunjește puțin partea de sus a acestui picior și avem al doilea **jambon**. Se urmează la fel cu celelalte două picioare.

Mușchii mici se scot din părțile dinăuntru, cău-

tând capătul ce stă prins pe partea dinainte a oaselor bazinului și celălalt capăt ceva mai sus de șale. Se desprind ușor, cu atenție, ca să nu se rupă, fiind foarte fragezi. **Mușchii mari** se desprind din partea de dinafară a coastelor, fiind așezați între stratul de slănină, oasele șirei spinărei și coaste; sunt lungi cât ține spetele până la legătura piciorului de dinapoi cu oasele bazinului (ligheanului). Se începe dela capătul dinspre spată, se desvelește ușor din cămașa lui, ob-

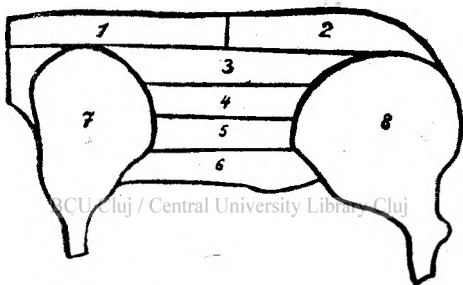


Fig. 3 1 și 2 slănini cal. I, 3 și 4 costițe, 5 și 6 slănini cal. II, 7 și 8 Jamboane.

servând să nu tragem de mușchiu prea tare căci se rupe lesne. Dând ușor stratul de slănină la o parte de-alungul șirei spinărei, și de-o parte și de alta a ei, se și văd acești doi mușchi, cari se pot urmări și scoate în toată lungimea lor. Odată scoși mușchii, tăem cea ce ne-a mai rămas în fășii lungi, dându-le lățimea de un bun lat de mână. Scoatem în felul acesta cele două **slănini** de fiecare parte a șirei spinărei. Pe aceste le putem scurtă, fiind prea lungi, în câte două, dobândind astfel patru slănini de calitatea I. Tot prin tăere, în lungimea trupului, obținem de fiecare parte a corpului câte două costițe și câte două slănini

mici dela burtă. Aceste sunt de calitatea II. Am împărțit în felul acesta porcul în:

- 4 jamboane,
- 4 slănini calitatea I,
- 4 costițe,
- 4 slănini calitatea II.

Cu un cuțit bine ascuțit dăm fiecărei părți forme potrivite, îndepărtând bucățele de carne ce ar atârna încă pe vreuna din ele. Scoatem apoi și labele picioarelor, căutând să facem tăetura prin cea de a treia încheetură, numărând dela unghie.

E mai bine chiar să scoatem și oasele piciorului. Pentru aceasta la piciorul de dinapoi, se scoate osul mare (**femurul**) făcând prin mușchii ce-l învelesc o tăetură în lungul lui, până dăm de el. Il desprindem de legătura ce o are cu oasele din jos ale piciorului, cum și de învelișurile ce-l acopere și-l scoatem afară lucrând cu multă atențiune ca să nu ciopârțim carnea.

La piciorul dinainte se scoate tot prin acest fel de tăeturi **osul spetei**. Desigur că jamboanele fără oase se pot păstra mai bine, osul fiind o parte din corp, de unde începe mai repede stricăciunea. Din figura 3 se poate înțelege lesne cum despărțim trupul în bucățile de mai sus. Toate bucățile preparate le numim **șunci**.

Șuncile acestea trebuiesc răcite, trei până la cinci zile, înainte de a fi așezate în vasele cu sare sau saramură. Se așează deci carnea astfel tăiată în o cameră răcoroasă, (3—5 grade temperatură) și așa fel încât să nu se atingă bucată cu bucată. Bucățile mici se țin 3—4 zile, cele mari 4—5 zile. **Dacă înainte de sărare, carnea nu-î complet răcită, ea nu va ține mult pe urmă.**

Înainte de a arăta cum se prepară șunca, trebuie lămurit că sunt mai multe feluri de a pregăti

carnea pentru păstrat. Dintre toate însă să alegem pe acela care nu schimbă prea mult însușirea hrănitore a cărnei, care o face mai fragedă, o ține gustoasă și care nu ar face-o greu de mistuit. Carnea proaspătă hotărît că e cea mai hrănitore, dar un gospodar tăind un porc, cată să aibă mai mult timp carne din el, căci nu se poate consuma de o casă carnea dela un porc așa de repede, încât să nu se strice înainte de a se termina. Deaceea, de mult omul prevăzător a născocit mijloace de păstrarea cărnei. Carnea preparată așa cum se arată în această cărticică, nu e doar bună de mâncat, numai așa, ca ceva înainte de masă, cum de obicei se crede, ci preparată în felul acesta, ea poate fi gătită, ca și cea proaspătă, în mâncări gospodărești, împreună cu legume ca: varză, cartofi, fasole, mazăre, etc. sau cu fructe ca prune, gutui, etc. Ea nu păstrează gustul de afumat, nici de mirodenii, nici nu e prea sărată, așa că nici nu se cunoaște în mâncare, calitatea ei de carne conservată.

* 1 *

Pentru a pregăti carnea în felul acesta avem nevoie de un vas în formă de **hârdău**, **ciubăr** sau **deșă**, de mărime potrivită, să încapă în el carnea dela un porc obișnuit. Vasul să fie de lemn de stejar, pentrucă e des și nu răsbate prin el saramura și apoi e mult mai durabil. La nevoie e bun și lemnul de brad, însă este poros și când vasul e nou, carnea așezată în el poate căpăta un gust neplăcut. În fundul vasului se dă o gaură prin care să scurgă la nevoie zeama. E nevoie de asemenea ca vasul să aibă capacul lui. Acest vas cată să fie foarte curat și cât timp nu ținem carne în el,

să nu fie întrebuințat la alte treburi, ci să stea totdeauna curat și ferit de umezeală și mucegai. După ce am scos carnea din el, trebuie numai de cât opărit cu apă clocotită, frecat cu o cârpă aspră și șters până la svântare. Altfel el poate da cărnei gust neplăcut.



Din mijloacele de păstrat carnea, cele mai întrebuințate sunt: **ferberea, înghețarea, sărarea cu sare, salitră și zahăr, uscarea și păstrarea în mirodenii** (piper, ienuper,, usturoi, vin, oțet, etc.). Din aceste toate, **frigul și păstrarea în sare și saramură de sare, zahăr și salitră**, sunt acele cari lasă cărnei aproape toate însușirile ei hrănitore și nu o fac grea de mistuit. Prin celelalte mijloace carnea pierde mult din proprietățile ei de hrănire, devine greu de mistuit și nu mai e nici așa de gustoasă. Numai că păstrarea prin frig, nefiind la îndemână oricărui gospodar, pentru că cere oarecare instalație costisitoare, rămâne sărarea și saramurarea tot cel mai nimerit mijloc de conservare a cărnei.

Ce rost are fiecare din corpurile cu care se sarează și saramurează carnea? Sarea de bucătărie (clorură de sodiu) frăgezește carnea, și-i dă un gust plăcut. Tot ea oprește putrezirea. Se întrebuințează cu deosebire sarea albă, fără pământ în ea. Să nu fie nici prea mare la fir, nici prea mărunță de tot, ci ușor grăunțoasă ca să se topească încetul cu încetul în carne. Dacă sarea e foarte mărunță, se topește deodată în zeama cărnei, cu care face repede cea ce se numește o **soluție saturată** și atunci sarea nu mai pătrunde decât cu mare greutate în adâncime. Dacă sarea

e potrivit de mărunță, pe măsură ce ea se topește e suptă de carne și astfel carnea se sarează în toată grosimea ei. Numai sarea cu totul curată dă gust foarte plăcut cărnei. Acest lucru, curățenia sărei, nu e îndeajuns de observat de mulți care fac șuncă și deaceia șunca are o înfățișare vânătă și un gust greoiu.

Salitra, silitrul, sau salpetrul. Acea care se întrebuințează la prepararea șunței, este salitră zisă **azotat de potasiu**. Rostul salitrei este să țină culoarea cărnei, păstrându-i și starea de frăgezime dată de sare, fără să o lase să se moleșească. Salitra trebuie să fie curată, de culoare albă și foarte mărunță. Aceia ce bate în vânăt sau gălbui, nu e curată și nu trebuie întrebuințată, putând da cărnei un gust neplăcut. Salitra se procură dela droguerii.

Aceste două corpuri sunt singurele trebuitoare la prepararea șunței. Acei ce vor să aibă însă o șuncă deosebit de fragedă și gustoasă, întrebuințează pe lângă sare, salitră, și zahărul. Se cere deasemenea ca zahărul să fie foarte curat și mărunț.

Sărarea, amestecul pentru sărat și saramura. Luăm fiecare din bucățile tăiate cum s'a arătat mai sus și le frecăm bine cu următorul amestec:

Pentru 100 kgr. carne (nuschi, jambon, slănină, costițe, etc.) e deajuns: 5 kgr. sare albă, un sfert de kgr. salitră, trei sferturi de kgr. zahăr. Se face așa fel frecatul cărnei cu acest amestec, încât să nu rămână nici o părticică neatinsă de sarea aceasta. În urmă fiecare bucată frecată, se pune în vasul de care am vorbit mai sus, după ce se presară pe fundul vasului un strat din amestecul sărat. Se așează așa fel bucățile de carne încât să ocupe cât mai puțin loc în vas. Bucățile

cele mici (costițe, mușchii) se țin în acest vas două până la trei zile; cele mari se țin 3—4 zile. Vasul cu carnea se așează într'o cameră răco-roasă, unde totuși să nu înghețe apa. Dacă vremea e călduroasă și nu avem o cameră destul de rece, ne putem servi de gheață multă, așezată în jur și pe capacul vasului, iar în timpul verei, acolo unde se află o ghețarie. Temperatura cea mai nimerită la care să se țină vasul cu carnea, este de $+4$ grade.

După timpul arătat mai sus, se pregătește și toarnă în vasul cu carnea următoarea saramură: se pune la 100 litri de apă, 7 kgr. de sare albă, 0.300 kgr. salitră, 3 kgr. de zahăr. Se fierbe apa cu acest amestec, se lasă să se răciască, se strecoară de murdăria dela fund, și apoi se toarnă saramura, peste carnea din vas, așa fel, ca să nu ia deloc sarea de pe carne. In acest scop se toarnă saramura prelingând-o pe lângă doaga vasului. Trebuie să avem atâta saramură încât să se acopere bine cea din urmă bucată de carne din vas. Se pune un teasc de scândură curat, și cu o greutate curată deasupra (o piatră bine spălată cu apă clocotită). Să nu se pună greutate de fer și nici să ne servim cu vase de fier nesmălțuite sau necositorite la fiertul saramurei.

Se mai păstrează puțină saramură, pentruca după 2—3 zile, să se mai adauge peste cea din vas care scade. Dacă e carne mai puțină, se pregătește saramură mai puțină, păstrând proporția arătată mai sus. Bucățile mici trebuind să stea în saramură sau în amestec, mai puțină vreme decât cele mari, e nimerit să avem două vase la pregătitul șunței, unul pentru cele mici și altul pentru cele mari.

Se ține vasul tot în camera răco-roasă la tem-

peratura de -4 grade. După 2—3 zile, se scot mușchii mici și cei mari; după 7 zile se scot costițele și slăninele subțiri; după 10—12 zile, scotite tot dela turnarea saramurei, se scot slăninele groase; iar după 18—20—21 de zile dela punerea în saramură, se scot jamboanele. Pe timp călduros se țin mai puțin, pe timp răcoros se țin mai mult în saramură. Șuncile se cunosc că sunt destul timp ținute în saramură și deci sunt gata, făcând o tăetură în partea mai groasă a lor și observând culoarea înăuntru. Dacă carnea este **roză** (trandafirie) pe toată grosimea ei, șunca este complet gata; dacă în mijlocul șunței culoarea este roșie, șunca se poate considera că e gata, pentru că acea pată roșie va dispărea până la fierbere și în timpul fierberii. Dacă însă carnea e roșie pe mai mult de jumătate din grosimea ei, șunca nu e gata și mai trebuie ținută câteva zile în saramură. Se poate întâmpla, cu deosebire când vremea e călduroasă, să se strice saramura, să prindă miros urât. La o asemenea întâmplare, șuncile trebuiesc scoase, scurse de saramură, vasul în care au stat trebuie opărit cu apă fiartă și spălat; se prepară apoi o altă saramură în care se așează șuncile. Altfel stricăciunea sărăturii poate pătrunde și la carne.

Când șuncile s'au gătit cum se arată mai sus, se ia fiecare bucată din ele, se curăță de bucățile mici de carne sau grăsime ce ar atârna pe ea, dând bucăților respective o formă definitivă. E nevoie de un cuțit foarte tăios ca să facem lucrarea bine. Apoi toate șuncile se pun în apă fierbinte unde se țin un sfert de oră. Apa fierbinte topește stratul slinos ce se formează deasupra carnei. Curățim cu muchea unui cuțit carnea de acest strat slinos, frecăm și zvântăm bine cu o cârpă

aspră și foarte curată. Pielea sau șoricul, se rade bine cu un cuțit și se zvântă ca și carnea. Șuncile ajunse aici, se țin la zvântat 2—3—4 zile. Jamboanele cari nu au os, înainte de a fi trecute la zvântat, se leagă cu o sfoară. Legătura se face în ochiuri mari și cât de strânsă și așa fel că tot jambonul vine prins ca într'o plasă.

Afumatul. Pentru ca să dureze încă și mai mult, carnea scoasă dela saramură și zvântată, se trece la fum. Acuma e timpul să se pună la fum și **doaba** și **cârnații** (trandafirii). Fumul se depune pe carne formând un strat izolator, care o păzește și mai bine de acțiunea putrezirei. Afumatul se face în așa fel încât să nu dea cărnei mirosul greu de fum.

Cele mai bune lemne de afumat sunt cele de fag uscat. Fumul de lemn de fag conține **creozot** care-i antiseptic și dă cărnei un gust deosebit. Afumatul cu lemn de fag uscat, ține numai 8—10 ore. Carnea prin afumare trebuie să ia o culoare roșie-gălbue și nu vânătă.

Când vrem să ținem șuncile timp mai îndelungat, le afumăm mai mult până devin de o culoare roșie-închisă.

Cine se ocupă cu pregătirea șuncilor pentru comerț, își construiește un **afumator** anume, unde afumarea se face repede și șuncile nu se pot aprinde nici murdări de cenușă sau spuză și unde ele au și căldura necesară lipirei repede a fumului. Pentru aceasta se construiește din cărămidă arsă sau nearsă, sau și din vălătuci (pământ amestecat cu pae) afumătorul, în mărimile următoare: înălțimea 2.25 m., lățimea 0.80 m. și lungimea 1 m. Mărimile se înțeleg pe dinăuntru; grosimea zidului de $\frac{1}{2}$ cărămidă. Jos în peretele lățimei, se face gură de aprins focul în dimensiunile de

0.25×0.35 m. La înălțimea de 80 cm. măsurat dela pământ și în peretele lat de un metru (peretele care am zis că reprezintă lungimea afumătorului)

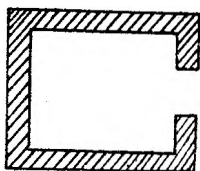


Fig. 4. Planul afumătorului la suprafața pământului.

se lasă o altă gaură pe unde se introduc șuncile. Gaura aceasta are dimensiunile de 0.50×0.60 m. Când s'a ajuns cu zidăria la înălțimea de 1.80

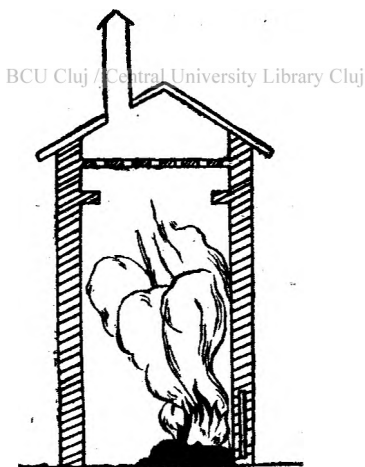


Fig. 5. Tăetură în lungimea afumătorului.

m. măsurat dela pământ, se lasă pe dinăuntru zidurilor, două umărașe în pereții (prichiciuri)

care reprezintă lățimea afumătorului. Pe aceste umărașe se vor sprijini lemnele ce susțin șunca. Mai sus cu 15 cm. de aceste umărașe, se face peste tot cuprinsul afumătorului, un tavan găurit. Acest tavan se face din cărămidă de sobă, scoțând din fiecare cărămidă un sfert din întinderea ei. Așezând niște fiare și zidind pe ele cărămizile de sobă puse pe lat și pregătite ca

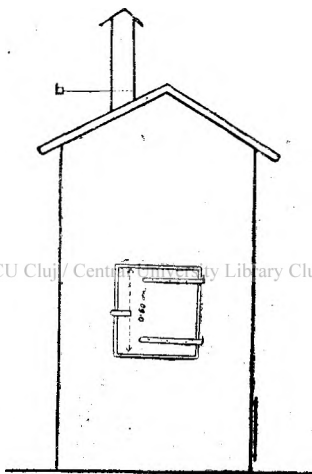


Fig. 6. Afumătorul văzut din spre ușa de introdus carnea.

mai sus, obținem un tavan găurit. Mai sus cu 30 cm. de acest tavan găurit, facem adevăratul coperiș al afumătorului, căruia îi dăm o formă înclinată în două ape. În acest coperiș lăsăm loc de horn, pe care'l construim în așa fel, ca să-i putem așeza un **astupuș**, ca să-l putem închide și deschide după trebuință. Portițele atât cea de jos și cea de sus, pentru introducerea cărnei, se fac din tablă. Din figurile 4, 5, și 6 se poate

vedea și înțelege cum se construiește un afumător. (Figurile sunt lucrate pe scara de 4 cm. pe 1 metru).

Tavanul de deasupra afumătorului, e bine să fie construit tot din zid (boltă) și nu din lemn care s'ar putea aprinde din pricina focului. Pe dinăuntru tot afumătorul trebuie numai decât tencuit și șlefuit, pentruca după un timp oarecare să se poată curăți stratul de funingine ce s'ar depune. Tencuiala menține și căldura mai bine și deci avem economie de lemne. Tencuiala, pentru economie, poate să fie făcută din lut amestecat cu baligă; ea e și mai rezistentă la foc decât cea făcută din var și nisip.

Fiecare șuncă se prinde prin ajutorul unui cârlig de fier în formă de S, la fel de cari se servesc casapii ca să atârne carnea în cuiu. Apoi mai multe șunci se agață de un băț care se introduce înăuntru, suspendându-se pe umerele ce se găsesc la înălțime de 1.80 m. înăuntru afumătorului.

După ce șuncile au fost pregătite pentru afumat, se bagă în afumător, care e bine de știut că trebuie încălzit înainte așa fel ca șuncile să se zvânte și mai mult în afumător. Căldura frăgezește carnea și oprește fumul să pătrundă prea mult în carne. Deaceea două ceasuri după ce am băgat în afumător șuncile, continuăm să dăm foc fără prea mult fum, ci numai flăcări și jar. După două ore producem fum, la început mai puțin, apoi mai mult. La sfârșit, după 8—10 ore, la nevoie udăm puțin lemnele ca să scoată fum mult. Șuncile fie afumate în afumător special construit, fie în unul improvizat, sunt gata când capătă o culoare roșie deschisă. Se scot atunci, se răcesc și se freacă cu o cârpă curată.

muiață în puțină grăsime și unii le freacă și cu puțin praf de ardeiu roșu.

Pentru un gospodar ce pregătește șunca pentru casa lui, un asemenea afumător nu e de neapărată nevoie. Ca să ne facem un astfel de afumător mai eften, săpăm în pământ undeva la adăpost de vânt, un șanț în chip de **cotlon**, așa fel ca făcând foc la o deschizătură așezată la un capăt al acestui cotlon, fumul să se ducă prin el la celălalt capăt și să intre într'un butoiu, fără funduri, ce l-au așezat înadins acolo. Butoiul să nu aibă găuri sau spărturi prin care să iasă fumul. Dejur împrejurul gurei de jos a butoiului, îngrămădim pământ în chip de prispă, iar în butoiu, prin ajutorul unor lemne așezăm bucățile de carne și peste gura de sus a butoiului punem un sac. Așezăm așa fel carnea înăuntru butoiului încât bucățile să nu se atingă una de alta, ca să meargă fumul de jur împrejurul lor și să se afume la fel. Deasemenea observăm ca butoiul să fie destul de înalt ca să nu se atingă carnea de pământ. Făcând focul numai la gura cotlonului, ferim carnea de spuză, cenușă și de aprindere, iar fiind butoiul bine închis, astupat cu pământ jos și cu sac deasupra, putem să obținem și oarecare căldură de care e nevoie ca să se poată zvânta carnea și lipi fumul repede. Să nu facem foc cu lemne ude, că fumul lor nu se lipește repede de carne și o învinețește, iar carnea capătă un gust prea tare de fum. Focul se întreține slab, moale, în tot timpul. În felul acesta afumatul durează mai mult în acest afumător decât în cel de zid, dela 14—20 ore.

Șuncile odată afumate, e bine să se țină în camere zvântate, atârinate în cuiu fără să se atingă una de alta și dacă se poate să fie băgate

în săculețe de pânză rară spre a se feri de muște pe timp călduros.

Fierberea și coacerea șunței. Când șunca se consumă preparată cu alte alimente (legume), atunci desigur ea intră în alcătuirea mâncărilor, așa cum s'a pregătit până acuma. Dacă mâncăm însă șunca fără a fi gătită în anume mâncăruri, atunci înainte de a o consuma o fierbem sau o coacem. Fierberea se face în apă curată, lăsând întâi apa să se încălzească la 60 grade și apoi introducem șunca. Dacă bucata de șuncă e prea mare, se taie în 2—3 bucăți așa că apa să acopere toată carnea. O lăsăm să fiarbă dela 2—3—3 $\frac{1}{2}$ ore după mărimea șunței. Fierberea se face în clocot mic.

Dacă întâmplător gustăm șunca înainte de fierbere și ni se pare că nu e destul de sărată, punem în apă puțină sare. În felul acesta apa nu va mai trage din sarea ce are șunca. Să nu se așeze la fiert șunca în apă rece, căci pierde prea multă substanță hrănitore. Se cunoaște că e fiartă când se străpunge ușor cu un lemnisor ascuțit și carnea se desprinde depe os. Atunci se scoate și se pune în o cameră răcoroasă până se consumă.

Slăninele se pot consuma și nefierți. Fierțul lor durează numai trei sferturi de oră.

Nu e bine să se pună în apa de fiert nici un fel de adaos: vin, oțet, zeamă de varză, borș, etc. Toate acestea strică gustul cel bun al șunței. Mulți socotesc mai gustoasă șuncă **coaptă** în cuptor. Pentru aceasta se învelește șunca ce voim să coacem cu o foaie subțire și moale de aluat. Se așează într'o tingire sau tigac de metal, sau și mai bine într'un vas anume de pământ smălțuit și se introduce într'un cuptor de pâine, ținând-o acolo 1—1 $\frac{1}{2}$ ore, după vârsta animalului din care

am făcut șunca și după mărimea șunței. Se încearcă dacă e coaptă, străpungând-o cu un bețișor sau observând dacă se desprinde lesne carnea de pe os.

Păstrarea picioarelor (labelor), limbilor de purcel și de vacă, a porceilor întregi. Nu numai bucățile scoase din trupul unui porc, după cum se arată mai sus, se pot păstra ci și resturile: limbele, picioarele (labele) cele de dinainte dela genunchi în jos și cele de dinapoi dela gleznă în jos. Apoi limba de vacă se poate deasemenea prepara prin acelaș mijloc. În acest scop după ce s'au tăiat și răcit foarte bine asemenea resturi, se procedează în felul următor:

Limbele de vacă și de porc se presară și freacă cu amestecul sărat arătat la șuncă. Se așează în vasul de lemn. După 5 zile se pune saramura făcută numai cu jumătate din cantitățile arătate la șunci, și se ține așa în saramură în camera rece cel puțin 22 zile. Când limbele de vacă sunt mari, se țin și 25 de zile. E bine ca după 10 zile dela facerea saramurei să se schimbe zeama cu alta proaspătă, pentrucă limbele, în special cele de vacă, se strică repede, și saramura neavând atâta sare într'însa, începe și ea a mirosi. Incercăm prin miros și dacă acesta ni se arată neplăcut, înlocuim numai decât saramura. Limbele se cunosc că sunt gata, când făcând o tăetură cu un cuțit la rădăcina lor, le găsim de culoare roză. Limbele mici de porc se țin în saramură numai 15 zile. După ce sunt gata se scot, se zvântă și se trec la fum. Se pot consuma fierte sau crude.

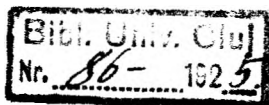
Picioarele (labele) se sărează cu acelaș amestec dela șunci și după două zile se toarnă saramură de aceeaș tărie pentru limbi. Se țin în saramură 10 zile, apoi se zvântă și se afumă.

Purceii întregi fie de lapte (2—4 săptămâni) fie mai mărișori (1—2 luni) se pot pregăti deosemena pentru șuncă. Ei sunt foarte gustoși preparați în felul acesta. După ce s'au tăiat se curăță de păr întocmai ca și porcii mari, se scot măruntaele, se înlătură unghiile, se scot creerii și în urmă se pun deadreptul în saramură, fără a-i mai frecă cu sare. În saramură se țin, cei mici 5—8 zile, cei mari 8—12 zile. Cu cât e mai cald afară se țin mai puțin. Pentru ei saramura se pregătește în următoarea proporție: la 10 litri de apă se pune, 0.500 kgr. sare albă, 0.025 kgr. salpetru și 0.200 kgr. zahăr. Să se observe la afumat, să nu se încălzească ufumătorul prea tare, ei având carnea foarte fragedă.

Purceii întregi și limbele se fierb după cum s'a arătat și la șunci, o oră până la două. De obicei acestea se consumă numai singure, nepregătite în mâncăruri. Picioarele (labele) nu se mai fierb spre a se consuma singure, ci se prepară numai în mâncăruri. Picioarele trebuie repede consumate, pentru că nu durează mult din cauza măduvei din oase, care e supusă stricăciunei.

CUPRINSUL

	<u>Pag.</u>
<i>Introducere</i>	3
<i>Ce soi de porci să creștem</i>	5
<i>Tăierea porcului</i>	9
Injunghierea; Curățitul de păr.	
<i>Grăsimea, doba, cărnații</i>	12
Grăsimea; Mațele; Stomacul; Cârnații sau trandafirii; Cârnații de ficat (Leberwurst),	
<i>Cum facem șunca</i>	15
Despărțirea trunchiului; Mușchii mari; Slăninele Șuncile; Saramura; Afumatul; ferberea șunței; păstrarea picioarelor; limbă afumată; purcei întregi.	



Seria B. „Sfaturi pentru gospodari“.

1. **Ingrijirea pasărilor** de *C. S. Motaș*, Dacă s'ar socoti câtă pagubă se aduc gospodinelor prin moartea pasărilor de curte, această cărțuie n'ar lipsi din nici o casă de gospodar.
2. **Despre tovarășii de Preot** *C. Dron*, ea leac împotriva speculei și a scumpetei.
3. **Despre scarlatină** de *Dr. I. Gheorghiu*, și alte boli care omoară pe copii, se dau sfaturi folositoare în această cărțuie.
4. **Livada de sâmburi** de *C. Gheorghiu*, cum poate să-și o facă fiecare gospodar.
5. **În jurul casei** de *M. Lupescu*, sunt acareturi, cum să ți le orânduești te învață cărțuția.aceasta.
6. **Casa de I. Simionescu**, omului e bucuria și mulțumirea lui. Cum s'o faci și cum s'o ții, te învață cărțuția.
7. **Morcovul și alte legume** de *P. Roziade*, sau cum să le cultivi ca să culegi mult pe pământ puțin.
8. **Sifilisul și oftica** de *Dr. E. Gheorghiu*, sunt cele două boli care rod sănătatea celor în vârstă ca și a copiilor. Cum să te ferești de ele și cum să te lecuiești îți spune cartea.
9. **Temeiul îmbunătățirii vitelor** de *Th. Chițoi*, stă în cunoașterea și îngrijirea lor.
10. **Votul obștesc** de *A. Gorovei*, e acum dreptul tuturor. Cum să-l îndeplinești te învață această cărțuie.
11. **Creșterea porcilor** de *A. Oescu*, e și ușoară, dar și grea. Boli sunt multe. Cărțuția îți arată leacurile și îngrijirile de dat.
12. **Viermii de mătasă** de *T. A. Badăraș*, sunt o bogăție de care nu ținem seamă. Cum să-i creștem și să-i îngrijim se spune în această cărțuie.
13. **Ofica sau tuberculoza** de *Dr. E. Gheorghiu*, este boala cea mai grozavă care ne amenință pe toți.
14. **Pelagia** de Prof. *V. Babeș*, de asemenea bântuie la țară. Trebuie să le cunoaștem.
15. **Alegerea semințelor** de *C. Lacrițianu*, este operația cea mai nelipsită pentru a căpăta rod bun.
16. **Creșterea pasărilor** de Prof. *C. Motaș*, interesează pe orice gospodină.
17. **Rătăcirile bolșeviste** de *Maior I. Mihai*, trebuie stărpită dintre noi.
18. **O stupină dintr'un roi** de *N. Nicolaescu*, cine n'ar dori-o ? Cum se poate ajunge stă scris în cărțuie.
19. **Cum se întemelază o vie** de *D. M. Cădere*, nu mai merge cu obiceiul vechiu; cum trebuie să se facă trebuie de știut.
20. **Răsadnița și Plantele din rasad** de *V. Sadoveanu*, ne arată cum se reușește să se cultive legume primăvăratice în bălgar și sub giatură.
21. **Lehuzia** de *dr. E. Gheorghiu* ne arată cum trebuie să fie îngrijită femeia înainte de naștere și la naștere.
22. **Mesteșugul vopsitului cu burueni** de *Art. Gorovei*.
23. **Cum orbim** de *I. Glovan*.
24. **Pastrarea cărnei** de *Pore* de *G. Gheorghiu*.
25. **Calul** de Prof. *E. Udrișchi*.
25. **Doctorul în casă** de *Dr. O. Apostol*.
26. **Cum trebuie să ne hrănim** de *E. Severin*

Seria C. „Din lumea largă“.

- No. 1. Ucraina de *G. Năstase*, este țara din spre răsăritul nostru.
„ 2. Cehoslovacia de *I. Simionescu*, este țara tot vecină nouă, care a dovedit închegarea ei prin muncă și hărnicie.
„ 3. Munții apusei de *M. David*, ne sunt scumpi. În ținutul lor trăesc Motii vestiți.
„ 4. Finlanda de *I. Simionescu*, este o țară minunată, căci oamenii au făcut minuni de muncă.
„ 5. Bucovina de *I. Simionescu*, «vesele grădină», este descrisă cu tot ce are.
„ 6. Basarabia de *G. Năstase*, care a stat atâta vreme sub ruși, ne era puțin cunoscută deși dragă. E datoria fiecăruia să cetească această cărțuție.
„ 7. Dobrogea de *C. Brătescu*, Bulgarii zic că e a lor; cât neadevăr ține această spusă, se poate vedea din cărțuția pomenită.
„ 8. În spre polul sud de *I. Simionescu*, Muncă și jertfă omenească ce s'au cheltuit pentru a cunoaște această parte de pământ se vede aici.
„ 9. Olanda de *Ap. D. Culea*, e țara muncii și a minunilor pe care, ea le aduce.
„ 10. Viața în adâncul mărilor de *C. Motăș*, era până acum o taină; acum să știe că e tot așa de variată ca și pe pământ.
„ 11-12. A. Saguna de *I. Lupăș*.
„ 13. Către Everest de *I. Simionescu*.

BCU Cluj / Central University Library Cluj

Seria D. „Știință aplicată“.

- No. 1. Fabricarea săpunului de *A. Schorr*, este ușoară. Fiecare gospodină poate să o săvârșească. Cum? Cărțuția îi arată.
„ 2. Motorul Diesel de *Ing. Căseti*, este astăzi întrebuințat pretutindeni.
„ 3. Industria parfumului de *E. Severin*.
„ 4-5. Aerul lichid de *Ilie Matei*.
„ 6. Industria azotului de *L. Caton*.

Toate aceste cărțuții se pot strânge și în volumașe, fiind paginate în acest scop. Se pot face și abonamente.

Trimițându-se banii cumandat poștal, se expediază broșurile franco de Societatea «Cartea Românească», Bul. Academiei, 3, București

„CARTEA ROMANEASCA“ continuă și în anul viitor 1923 concursurile cu premii pentru scrieri românești.

Premiile ce va acorda se ridică la suma de lei 113.000.

Prospecte detaliate cari cuprind subiectele și condițiunile acestui concurs, se trimit cu plăcere la cererile ce se vor adresa Direcțiunii «Cartea Românească» București, Bulev. Academiei 3.
