

Proletari din toate țările, uniți-vă!

Biblioteca Centrală
Regională
Devă

Veac nou

ORGAN AL CONSILIULUI GENERAL A. R. L. U. S.

Din sumar:

*Interviu
cu Durov al V-lea*

Marele pitic galben

*Patru zile
printre fachiri*

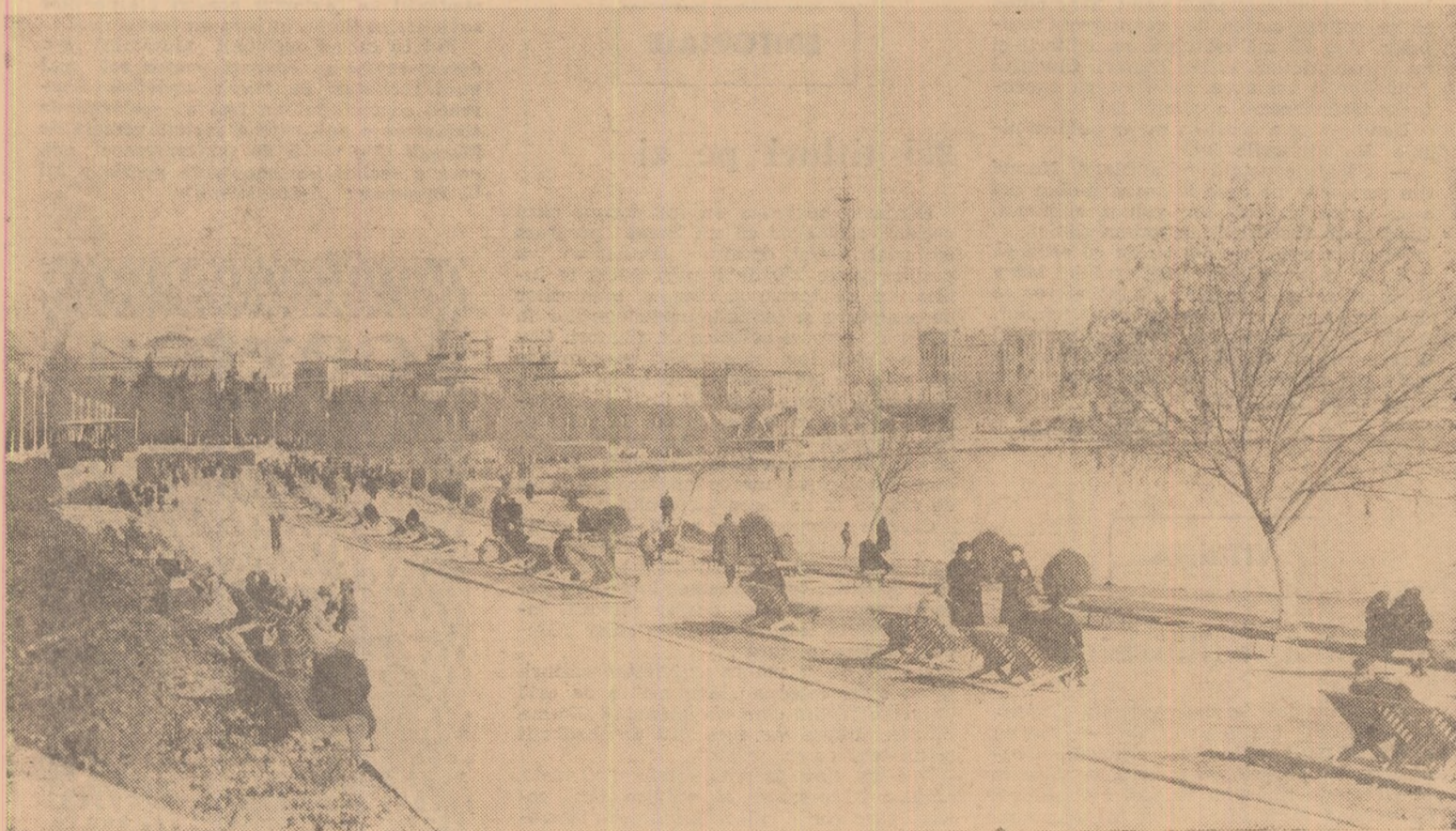


Ultimele zile de iarnă la Moscova...

Incepind cu acest număr citiți:

SCUT ȘI SPADĂ

de VADIM KOJEVNIKOV



„Primele zile de primăvară la Baku

*In vizită la
Clochemerle*

ANUL XXII

8

(1093)

25 februarie 1966

12 pagini, 1 leu

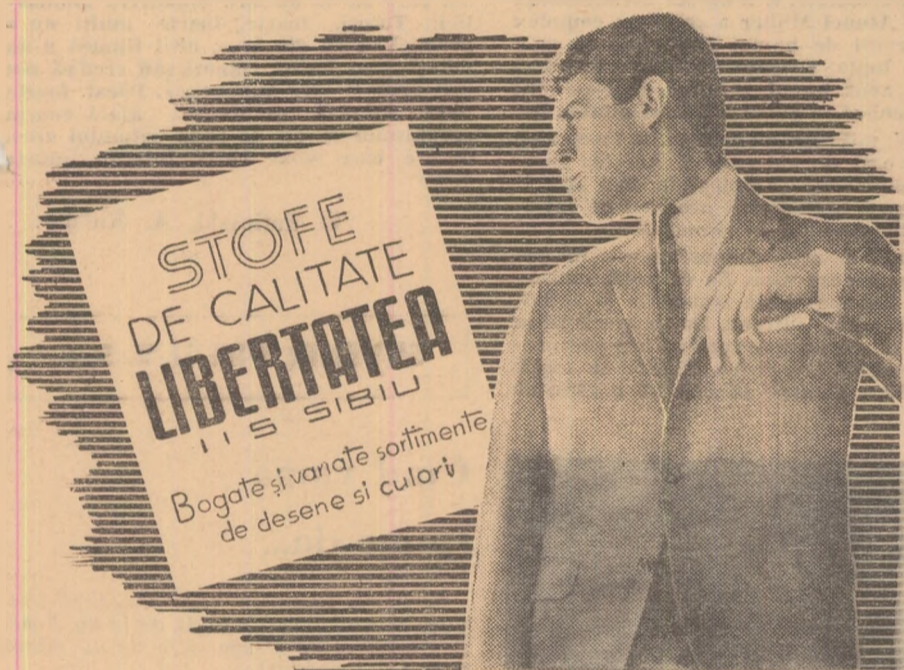
NUMAI ÎNTRE
31 IANUARIE — 26 FEBRUARIE

PUTEȚI CUMPARA CU

MARI REDUCERI DE PREȚURI

ARTICOLE SPECIFICE SEZONULUI RECE

- CONFECȚII
 - TRICOTAJE
 - GALANTERIE
 - INCALȚĂMINTE
 - ȚESĂTURI
- MODERNE — DE BUNĂ CALITATE



O MASĂ GUSTOASĂ SE POATE PREGĂTI UȘOR ȘI REPEDE DIN:



Frișca în butelii se desface la toate magazinele de specialitate

UN PRODUS IDEAL

PENTRU

PREPARAREA MÎNCĂRURILOR

ȘI A PRĂJITURILOR

CORABIOARE

Făină	0,350 kg
MARGARINA	0,150 kg
Bicarbonat	0,005 kg
Zahăr pudră	0,120 kg
Ouă	2 buc.
Vanilie, coajă de lămiie	
Zahăr farin	0,020 kg

MODUL DE PREPARARE

Margarina se pune într-un vas și se amestecă cu 0,120 kg zahăr pudră și treptat cu restul de materii prime, în afară de făină.

Cînd este timpul rece se poate încălzi vasul în vederea omogenizării compoziției.

Amestecul acestei compoziții se face cu ajutorul unui tel.

După aceasta, se înlătură telul și se introduce fălna treptat, amestecînd-o ușor cu mina.

Compoziția se modelează în fitile rotunde (ca ștrudelul), după care se presează pentru a se lăși puțin.

Peste acest fitil se trece cu furculița pentru ca să lase urme, după care se taie în 10 buc. în formă de romburi, se așează pe o tavă și se coace la un foc potrivit. După aceea se presară cu zahăr farin.

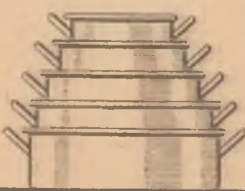


MARGARINA
„MARGA” și „IDEAL”

GOSPODINE!
VASELE EMAILATE
IDEAL

SÎNT ASPECTUOASE ȘI DURABILE

Vase emailate în execuție coajă de stejar cu dungă de aur, marmură și granit, produse de:



UZINELE „EMAILUL ROȘU”-MEDIAS

