

2473  
ELISABETA CIORTAN  
XENIA NICOLAU

CARTE  
DE  
GOSPODĂRIE  
PENTRU CL. II-a

In conformitate cu programa analitică a Gimnaziului Unic.

Aprobat de Min. Educației Naț.  
cu Ord. No. 266583/946

---

EDITURA „POETUL MIHAI EMINESCU”  
BUCUREȘTI, 1946

alunec tobi breu exp. in "Fondul  
com. anul VI N. 9-10 - 1939  
mai fur

Usile uscate, ce spala cu  
ape uscate s'a fuit crafte

lumina traisite prin feneri.

Jules Michelt

contabilitati si gochi in  
Fondul com. anul VI N. 12 - pag  
340

Biblioteca Centrala

L131411160



Biblioteca Centrala Universitara - Sibiu

ELISABETA CIORTAN  
XENIA NICOLAU

---

LUCIA P. CONSTANTINESCU

CARTE  
DE  
GOSPODARIE  
PENTRU CL. II-a

INVENTAR  
2020

În conformitate cu programa analitică a Gimnaziului Unic.

Aprobat de Min. Educației Naț.  
Decret Ord. N. o. 266583/946  
UNIVERSITATEA „LUCIA P. CONSTANTINESCU”  
— SIBIU —  
INVENTARIAT 1998

1998

---

EDITURA „POETUL MIHAI EMINESCU”  
BUCUREȘTI, 1946

Bibl. Inst. de Inv. superlor Sibiu  
INV. Nr. 53.516 1948

Economia este o virtute, care  
desvolta in noi sentimentul  
de prevedere, de chirota n-ru  
muce - Este o doborare,  
pentru a economisi, insemna  
a muce, in acelasi timp.  
pentru care n-putem sa  
x

Un om are nevoie de 35-40g  
apa pentru 1kg. din greutate  
omul ~~consuma~~ pierde in 24 de 3  $\frac{1}{2}$   
ape - se intorcete este 1600  
prin bantura, din alimente 1000,  
iar prin arderea alimentelor  
400g -

corpul are nevoie de 10 miligrame  
de fier zilnic

apa de Joule se folosea din sora  
cu ajutorul circuitului electric  
sora curtea si folosea din sora

LUCIA P. CONSTANTINESCU

## LOCUIŢA

### Așezarea și orientarea casei

Așezarea și orientarea casei ferește sau pregătește individul pentru diferite boli. Terenul umed dă igrasie, iar orientarea la Nord o lipsește de razele binefăcătoare ale soarelui, care este cel mai puternic ucigător al microbilor. Casa trebuie deci așezată pe teren uscat și orientată spre Miază-zi, spre a fi cât mai mult inundată de razele soarelui de dimineață. Deasemeni va trebui ferită de locuri mlăștinoase primprejur. În afară de necesitățile igienice, așezarea casei spre miază-zi aduce economie de combustibil și este mai puțin expusă vânturilor geroase de iarnă.

O locuință trebuie ferită de vecinătăți, care viciază aerul, cum ar fi: tăbăcăriile, depozitele de gunoaie, scurgerile de ape murdare, cotețe și grajduri, etc.

Camerile trebuie să fie spațioase și luminoase, iar razele solare să pătrundă prin ferestre în interior. Etajele superioare sunt preferabile pentru locuit, fiind mai expuse soarelui și mai ferite de igrasie.

Impărțirea camerelor se face după posibilitățile materiale ale individului; în tot cazul o cameră de dormit trebuie să aibă fiecare casă. Ținând seamă că în a-

ceastă cameră, oricine își petrece jumătate din viață, se alege cea mai igienică dintre toate încăperile casei, pentru a avea soare și aer cât mai mult. Dacă sunt posibilități materiale, e de dorit ca o cameră să fie rezervată pentru sufragerie, în care să se stea tot timpul zilei, astfel ca dormitorul să nu fie întrebuințat decât numai noaptea. Alte încăperi se vor instala după puterile și nevoile fiecărei familii.

În tot cazul, nu trebuie să lipsească bucătăria, cămara, pivnița și podul, care sunt foarte necesare în restul și ordinea dintr'o gospodărie.

*Mobilarea și decorarea casei.* Eleganța unui interior constă în simplitatea cu care e mobilat și gustul cu care sunt așezate mobilele și obiectele decorative. În absența de strictul necesar, orice mobilă în plus în camere e o îngrămădire, care ocupă locul, formează un depozit pentru praf și displace ochiului. Mobilele scumpe și încărcate dezechilibrează bugetul casei, mai ales când resursele sunt modeste. Așa dar mobila trebuie să fie potrivită felului de viață al fiecărei familii.

## Mobilierul necesar în fiecare cameră

*Vestibulul, antreul.* Un cuier pentru haine, galoși, umbrele. Oglindă, o măsuță, un scaun, perdele la ușă, un mic covoraș pe jos.

*Camera de dormit.* Camera de dormit trebuie să fie luminată și cu fața la soare; în această cameră încap numai paturile, dulapul, care servește pentru rufe și pentru haine, o oglindă, două scaune, o măsuță mică, 2-3 tablouri, 2 covorașe în fața patului, obiecte de toaletă, perdele dintr'o pânză subțire și de culoare deschisă.

*Sufrageria.* Masa cu scaunele respective, bufetul, o măsuță, covor, 2-3 tablouri, gلاstră cu flori. Pe bufet se pot pune obiecte de preț.

Acestea sunt odăile pentru orice gospodărie modestă.

*Biroul este* absolut necesar pentru profesioniști și are pe lângă birou două jețuri comode, o bibliotecă, măsuță cu tot ce este necesar pentru fumători, covor, perdele, 2-3 tablouri. După cum se vede nimic de prisos, nimic prea încărcat.

*Odaia copiilor.* Copilul de mic trebuie să aibă odaie separată, vecină cu a părinților. Ferestrele trebuie să fie spre răsărit. Mobila necesară : patul, un dulap pentru rufe, rochițe și jucării. Perdele albe, un covoraș în fața patului, tablouri, reprezentând scene vesele cu copii și animale.

În rezumat : mobilierul să fie cât mai redus, iar accesoriile, care pot deveni depozite de praf și microbi, să dispară.

*La sate,* mai fiecare gospodărie are cel puțin două încăperi din care, obișnuit, se folosește numai una de către toți membrii familiei ; în cea de a doua se îngămădește zestrea și nu se deschide decât vara. Cea mai mare greșeală se face, când părinții folosesc pentru dormit aceeași cameră cu copiii.

În ceea ce privește mobilierul din casele mai înstărite, influența orașului încearcă să pătrundă în satele noastre și e cu totul nepotrivit ca într'o gospodărie de sat să stea mobile orașenești, fie chiar în casă de intelectuali sau de bogătași.

E de dorit să se păstreze stilul românesc pretutindeni la sate : construcția caselor, mobilier, perdele, fețe de masă, covoare, îmbrăcăminte, etc,

## Sufrageria. Așezarea mesei

Cea mai desăvârșită curățenie se cere la servitul mesei: fața de masă fără nici o pată, șervetele deasemeni. Farfuriile, paharele și tacâmurile trebuie să sclipească.

Se așează câte o farfurie întinsă pentru fiecare persoană și după felurile de mâncare ce se servesc, se așează încă o farfurie, fie adâncă dacă este supă, fie o farfurie mică pentru intrări.

Tacâmurile se așează astfel: furculița în partea stângă a farfuriei și cuțitul în partea dreaptă, cu tăișul spre farfurie; lingura și lingurița în partea din față, totdeauna cu gura în jos; paharele în fața farfuriei, așezate în rând oblic, dacă se servește și vin. Farfuriile se așează exact la marginea mesei, în linie dreaptă ca și paharele. Spre a da o notă de ordine, șervetele se așează indoite frumos, fie în stânga farfuriei, fie chiar deasupra farfuriei. E bine ca fiecare persoană să se servească de șervetului său personal și pentru aceasta e necesar ca fiecare să posede un suport special. Șervetelele de hârtie sunt foarte necesare pentru a economisi șervetele de pânză. Un suport pentru sticle, altul pentru farfuria de servit sunt necesare să stea în permanență pe masă, când nu există personal, care să servească individual. Un vas cu flori naturale înveselește masa, dispune pe meseni și face ca masa să se desfășure într'o atmosferă plăcută, ceea ce e foarte necesar pentru o bună digestie.

## Spălarea vaselor

Spălatul vaselor este de o importanță foarte mare, deoarece vesela prost spălată devine un pericol pentru sănătatea omului, fiind factorul de transmisiune al ditițiilor microbi.

Deaceea se cere o perfectă igienă la întrebuințarea vaselor. Sunt condiții simple și ușor de aplicat pentru a avea vasele bine spălate.

1. Cârpele de vase trebuiesc făcute din cânepă sau in, care absorb ușor apa, nu lasă scame și dau lustru vaselor.

2. Trebuie neapărat să avem cârpe speciale pentru fiecare fel de vase, care nu vor avea altă întrebuințare și care trebuiesc ținute în cea mai mare curățenie. Se va însemna într'un colț cu roșu sau altă culoare, cuvântul „farfurii“ „pahare“, etc.

3. Cârpele se vor usca imediat după spălarea vaselor, se vor strânge ordonat și se vor ține într'un sertar special. Pentru uscatul lor vom avea într'un colț al bucătăriei, un cuier special sau o sfornică întinsă și unde se vor ține numai atâta timp cât să se usuce, ca să nu se depună praf pe ele.

4. Se vor schimba imediat, când nevoia o cere.

5. Trebuie să existe un spălător special pentru vase și unul pentru tacâmuri. Spălătoarele se spală imediat cu săpun, iar în apa de limpezit se toarnă din când în când câteva picături de oțet pentru depărtarea mirosului.

6. E necesar să avem vase speciale, căzănele, ligheane etc. pentru spălarea vaselor, care deasemeni trebuiesc păstrate în mare curățenie, spălându-le și frecându-le în fiecare zi cu leșie și cenușe, după spălarea vaselor.

Vasele de sufragerie se spală perfect și capătă un lustru, dacă în apa cu care se spală se adaugă leșie și săpun. Este foarte recomandabil ca în fiecare gospodărie să existe o sticlă cu leșie în care s'au fiert câteva bucățele de săpun, (resturi strânse). Din această leșie se pune o lingură la spălatul tuturor vaselor. Prima grijă este să se așeze vasele în grupe, pe categorii, după gradul de curățenie.

Operația cea mai importantă este strângerea resturilor de pe farfurii.

Dacă sunt animale în curte, toate resturile se strâng cu grijă, pentruca să servească la hrana porcului, iar fiecare farfurie după ce a fost curățită, se șterge cu jurnal, se scufundă într'un vas cu apă cât se poate de fierbinte și fără leșie de unde se trece apoi la spălat. Apa aceasta, care cuprinde grăsimile de pe vase, se toarnă în vasul în care s'au strâns resturile și servește deasemeni ca hrană pentru animale.

Dacă nu este porc în curte, atunci rămășițele de pe vase se șterg foarte simplu, cu hârtie de jurnal, astfel ca să nu rămână nici urme de sos sau grăsime pe farfurie. Aceasta ușurează mult spălarea vaselor, iar cărpele rămân curate multă vreme. O altă condiție de observat la spălarea vaselor, este ca apa să fie foarte fierbinte, atât la spălat cât și la limpezit.

Se începe spălarea vaselor cu cele mai curate.

Apa fierbinte ajută să se ștergă repede și ușor și să capete un lustru special. Vasele se șterg imediat, calde, nu se lasă prea mult la scurs, căci se usucă repede și rămân pătate de apă. Apa de spălat se îmbărsățează dacă e nevoie.

*Tacâmurile*, se șterg imediat cu jurnal și apoi se pun într'un vas cu apă caldă, de unde se iau repede unui câte unul la curățit. Se curăță cu cenușe cernută, moloz ori nisip cernut fin. Varul din moloz ajută să le curețe ușor și să le dea lustru. Unele preparate din târg sunt bune și ele pentru curățirea obiectelor casnice. Furculițele se șterg, frecând o margine a cărpei printre dinți. Tacâmurile de argint se spală cu apă caldă și nu se freacă cu cenușe.

*Spălarea sticlelor.* Vara, sticlele se spală perfect și foarte repede cu apă și urzici verzi. Cele de untdelemn se spală cu apă rece și nisip; iar cele de grăsime cu leșie caldă și nisip mult.

Măsurii gospodărești

	Făină	Griș	Mălai	Zahăr	Orez	Oțet de vin	Untde- lemn	Grăși- me	Sare
	gr.	gr.	gr.	gr.	gr.	gr.	gr.	gr.	gr.
1 lingură	16	20	20	25	25	20	20	40	25
1 lingurița	4	5	5	6	6				6
1 pahar mare	110	170	125	210	210	240	240		

*Carafele*, dacă au prins piatră, se spală bine cu sare, peste care se toarnă câteva picături de oțet.

*Paharele* se spală cu apă caldă și se șterg imediat.

## Cămara. Pivnița.

*Cămara* servește pentru păstrarea alimentelor pe timp cât mai îndelungat și deci este necesar să se aleagă camera cea mai răcoroasă și uscată. Trebuie să aibe o fereastră pentru aerisire, însă niciodată în plin soare. Cămara se aerisește des, se curăță în permanență și odată alimentele așezate, fie în rafturi, fie în dulapuri, trebuie controlate des. Cămara bine ținută e o podoabă a casei: borcane acoperite, frumos legate, ordonat etichetate și aranjate, săculețe cu diferite conserve de plante, sticle etichetate, totul acoperit și ținut în curățenie. Un inventar nu trebuie să lipsească din cămară.

Borcanele cu conserve, odată așezate la cămară, e bine să nu se mai miște din loc. În primele opt zile după așezarea lor în cămară, se controlează zilnic, apoi odată pe săptămână. Controlarea se face fără a atinge borcanul, doar examinându-l de aproape. Pentru a le conserva în bune condițiuni, trebuie ferite de căldură și umezeală.

*Pivnița* se imparte după nevoie pentru așezarea provizurilor de iarnă: într'un colț cartofii, într'alt colț zarzavaturi rânduite în compartimente speciale, butoaiele, etc. Toamna se arde pivnița, făcându-se foc în cele patru colțuri, dacă e umedă și nepardosită, focul usucă umezeala. Dacă e pardosită, se afumă numai cu pucioasă. Se închid ermetic ferestrele și ușile, se așează în mijlocul pivniței o căldare cu cenușe și cărbuni, peste care se toarnă pucioasă, care să nu ardă cu flacăra, ci numai cu fum. Se lasă închisă 2-3 zile.

În fiecare primăvară și toamnă, când soarele e mai fierbinte, se scoate nisipul afară, se usucă, se cerne și se așează într'un colț. Se controlează butoaiele și zarzavaturile, mai ales cartofii, când iarna a fost călduroasă. Spre primăvară, dacă au început să incolțească, se scot puțin la soare, se curăță, se mai alege, se schimbă paiele și se așează din nou la păstrat. La fel se controlează toate zarzavaturile, și se alege cele stricate, care se dau la gunoier. Pivnița se aerisește des; vara, în timpul nopții, fiindcă e mai răcoare; iarna, cu o grijă specială, să nu înghețe zarzavaturile, mai ales cartofii.

*Curățirea și îngrijirea butoaielelor și puținelor.* Orice butoiu sau puțină trebuie spălată imediat după ce a fost deșartată. Se umple butoiul cu apă rece, se clătește și se limpezește în 2-3 ape reci. Se așează în fundul butoiului urzici, frunze de nuc și de vișini, se toarnă apă clocotită cu leșie tare sau sodă și se astupă imediat. Se lasă așa vreo trei ore, se deșartă apa și se mai toarnă încă odată leșie clocotită. Se lasă câteva ore, apoi se freacă bine cu o perie tare, se limpezește și se lasă să se usuce la aer. Se așează apoi în pivniță, presărându-i în interior praf de var nestins. Se lasă toată vara să stea astfel, iar toamna, înainte de întrebuințare, se mai pune var nestins înăuntru și se stinge. Se lasă să stea 2-3 zile, apoi se spală, se limpezește în mai multe ape și se întrebuințează. Aceeași curățenie se face și capacelor, grătarelor și pietrelor de pe puțină.

## **Prepararea diferitelor substanțe întrebuințate în gospodărie**

*Ceara de parchet.* Calitate superioară se obține astfel: 500 gr. ceară de albine, 500 gr. parafină, 1 kgr. esență

terebentină și 3 kgr. benzină ușoară, total 4 kgr. lichid la 1 kgr. solid. Ceara și parafina se topesc într'un vas pe marginea mașinei, după ce au fost tăiate în bucăți mici. Se trece într'o cameră fără foc și se amestecă cu benzina și terebentina. Se toarnă în cutii și se păstrează la loc uscat. Calitatea I se obține micșorând cantitatea de terebentină până la 1/4 kgr. Calitatea II se obține fără să se mai întrebuițeze terebentina; cu cât se micșorează cantitatea de terebentină, se mărește cantitatea de benzină.

*Prepararea cremei de gheie.* 25 gr. ceară de albine curată, 5 grame vaselină, 200 gr. terebentină, 10 lingurițe cu vârf de negru de fum (funingine). Ceara, tăiată în bucăți, se pune la topit într'un vas, pe marginea mașinei. După ce s'a topit, se adaugă vaselina și se amestecă bine, apoi se dă vasul la o parte de pe mașină, amestecându-se mereu. Se adaugă negru de fum și terebentina, continuând a amesteca până începe să se îngroașe. Când mai este călduță, se toarnă în cutii și se lasă la rece până se întărește. Înainte de a se închide cutia, se așează peste cremă o foiță de staniol, care apără crema de contactul cu aerul, care face să se usuce repede. Se păstrează la loc uscat și rece.

*Crema galbenă,* se prepară la fel cu cea neagră, cu singura deosebire că nu se mai adaugă negru de fum.

*Cremă pentru lustruit metalele.* 100 gr. alcool, 100 gr. esență terebentină, 50 gr. carbonat de calciu și 50 gr. amoniac. Se amestecă carbonatul de calciu cu alcool, se adaugă terebentina și amoniacul. Se amestecă foarte bine și se păstrează bine astupat. Cu acest preparat se curăță orice fel de metal. Se dă lustru cu moltonul și se repetă, dacă obiectul este mai murdar.

## Curățirea și întreținerea podelelor.

*Scândurile albe* se spală foarte bine cu leșie slabă, apă și săpun. Se freacă bine bucată cu bucată cu peria de scânduri, se strânge apa, se limpezește și se usucă bine cu cârpa bine stoarsă.

*Reguli de observat*: să nu se toarne prea multă apă cădată; să se strângă bine apa; să se limpezească bine și să se strângă apa ultima oară, ca să nu rămână scândura udă. Să fie cârpe și vase separate pentru spălat, limpezit și uscat, iar apa să se schimbe cât mai des. După ce s'au spălat scândurile, cârpele și periele se pun la uscat, vasele se spală, se șterg și se așează la locul lor. Nu se calcă niciodată pe scândura spălată proaspăt decât după ce s'a uscat complet. Se pot curăți și fără săpun, frecându-se cu leșie simplă sau amestecată cu moloz.

*Scândurile vopsite* se spală ușor cu apă caldă, foarte puțin săpunită. Nu se freacă cu peria, ci numai cu cârpa. Se limpezesc cu apă de tărățe, iar dacă nu este, cu apă cu puțin oțet, de preferat apa de ploaie. Se svântă bine și după ce s'au uscat, se ceruesc cu ceară de parchet și se lasă două ore. Se dă lustru apoi cu o perie moale și cu molton. În fiecare zi se mătură și se șterg de praf cu moltonul și se lustruesc cu moltonul special.

*Curățirea și întrebuințarea parchetului.* Se curăță cu sârmă și cu benzină. Odată pe an și mai ales după ce s'a zugrăvit casa, parchetul se curăță neapărat cu sârmă. Niciodată parchetul nu se curăță cu apă. Restul timpului, odată la trei-patru luni, se curăță cu benzină.

*Curățirea cu sârmă.* După ce s'au curățat pereții și sobele, s'au spălat ușile, ferestrele și geamurile, se începe curățirea parchetului. Se mătură bine, se freacă cu sârmă, bucățică cu bucățică, în lungul lemnului, până rămâne lemnul alb și curat, uniform. Se poate freca uscat sau udat puțin, imediat înainte de frecare. În acest caz se va freca până la complecta uscare, altfel rămâne pătat și se înnegrește. Răzuitura se strânge, se mătură din loc în loc și când se termină toată pardoseala, se mătură, se șterge cu moltonul și dacă are despărțituri, se freacă cu o perie veche, dar curată, ca să se scoată bine praful dintre ele, se mătură din nou și se șterge de două ori cu moltonul. Între timp se șterge praful, ce s'a depus în cameră, astfel ca atunci când începe să se ceruiască, toată camera să fie perfect curată. Numai astfel putem avea siguranța că se obține, un parchet alb, curat și frumos.

Curățirea cu benzină se poate face în două feluri :

1. turnând benzină într'un lighean curat și bine uscat, în care se înmoaie peria de frecat ;

2. se umple cu benzină o sticlă din care se toarnă pe parchet, atât cât trebuie și se freacă imediat. Se procedează cu mare repeziciune și trebuie să lucreze două persoane, care pe măsură ce una freacă repede cu peria, cealaltă strânge benzina imediat, fără întârziere, cu o cârpă curată și tot cu iuțeală, usucă parchetul cu altă cârpă curată. Operația din urmă îl albește, dacă e mult frecat. Când este nevoie se freacă încă odată cu benzină toată camera, dar numai după ce s'a uscat foarte bine. Dacă parchetul a fost foarte murdar, atunci se mai repetă și a treia oară operațiunea de mai sus. După aceea se ceruește, când pe parchet nu mai există urmă de praful.

Se întinde ceara ușor, subțire și uniform. Se lasă câteva ore, apoi se freacă cu peria foarte curată. După frecarea cu peria, se strânge din nou cu mătura, praful scos dintre despărțituri și se lustruiește cu moltonul foarte curat.

*O deosebită grijă trebuie să avem: să nu fie foc în sobă și să nu se aprindă chibrit în momentul întrebuințării benzinei.*

Zilnic se mătură parchetul și se lustruiește cu moltonul.

## Întreținerea mobilierului.

În orice gospodărie mobilierul trebuie să se prezinte ca nou, oricât ar fi de mult întrebuințat. Prin folosirea zilnică el își pierde lustrul și coloritul și prin urmare trebuie să căutăm a-l întreține, dându-i hrana de care are nevoie pentru reîmprospătare.

Mobila vopsită, precum ușile, ferestrele, mesele se curăță cu apă puțin săpunită. Nu se freacă cu peria, ci numai cu cârpa. Se limpezesc cu apă cu puțin oțet, se usucă și se lustruiesc cu molton.

*Mobila lustruită se curăță perfect cu oțet în care se adaugă câteva picături de untdelemn. Se poate curăți numai cu terebentină. Se freacă cu o cârpă moale și imediat cu altă cârpă se lustruiește. Pentru hrănirea lemnului și pentru luciu mai frumos, se ceruiește cu ceara specială, preparată astfel; 50 gr. esență de terebentină, 50 gr. ulei de in, 20 gr. ceară curată de albine. Se topește ceara în terebentină, într'un vas, care s'a pus în alt vas cu apă caldă. După ce s'a topit, se adaugă uleiul de in. Rece, se întinde un strat foarte subțire și se lustruiește.*

## Curățirea și întreținerea covoarelor și a tablourilor

Scuturarea covoarelor se face cu multă grijă pentru a nu le strica. Nu se bat covoarele cu bățul, ținându-se de colțuri, pentru că se distrug. Se întind pe bătător special sau pe șoară dacă nu există bătător și se bat cu o împletitură numită palmă și care e făcută din trestie de mare. Se perie și se mai lasă să stea la aer, însă niciodată la soare. Iarna, se pot curăți covoarele cu zăpadă, vara, cu apă cu oțet sau amoniac, toamna, cu foi de varză. Din când în când se șterg cu o cârpă muiată în oțet sau cu amoniac. Se mai curăță foarte bine cu peria muiată în neofalină caldă<sup>1)</sup> și limpezite cu cârpa muiată în apă și oțet. Iarna, după ce s'a bătut bine covorul, se așează cu fața în jos pe un strat de zăpadă curată, pe un timp mai geros. Se bate deasupra cu palma specială, se ridică, se scutură repede zăpada și se așează cu fața în sus pe alt strat de zăpadă curată. Se presară deasupra zăpadă curată, se freacă repede cu mătura de paie nouă, în toate direcțiile, și se mătură bine. Se lucrează foarte repede, ca să nu se topească zăpada pe covor, căci se pătează.

Franjurile se spală cu apă caldă și săpun sau cu neofalină.

*Curățirea tablourilor.* Pictura se curăță foarte rar. Atunci când e absolută nevoie, se poate folosi procedeul următor: cu un măr tăiat în jumătate, se freacă ușor în porțiuni mici, în rotocoale, uscându-se și lustruindu-se imediat și foarte ușor. Se taie din nou mărul, se dă jos partea murdară și se continuă. Zilnic, se scutură de praf, și se feresc de muște. Vara, se acoperă. Tablourile în acuarelă

---

<sup>1)</sup> Neofalina se încălzește astfel; se pune sticla fără dop și nu prea plină într'un vas cu apă fierbinte, departe de foc. Apa din vas se menține caldă, adăugându-se mereu apă fierbinte.

și creion se curăță cu miez de pâine. Cele acoperite cu sticlă, li se spală sticla ca și geamurile.

Ramele de bronz se curăță cu esență de terebentină. Ramele de lemn vopsit și lustruit, se curăță după procedeele arătate.

## Spălarea rufelor albe și colorate

*Spălarea rufelor albe.* Prima condiție la spălatul rufelor este să întrebuițăm cât mai economic săpunul ; a doua condiție este să nu se strice rufăria. Sunt mai multe reguli de observat și anume :

1) Alegerea rufelor și gruparea pe categorii, după gradul de curățenie,

2) Inmuierea rufelor,

3) Spălarea,

4) Fierberea,

5) Spălarea după fiert,

6) Limpezirea,

7) Albăstrirea,

8) Uscarea.

Acestea sunt lucrările prin care se obișnuiește spălarea rufelor ; pentru vremurile grele în care trăim, unde se cere economie de materiale și de muncă, spălarea se poate face mult mai ușor, mai economic și cu aceleași rezultate după metoda următoare : la 40 litri apă se adaugă 300 gr. săpun, 100 gr. sodă și 8 linguri benzină. Se înmoaie rufele din ajun în apă rece, iar a doua zi se pun la fiert în soluția de mai sus, rece ; din momentul când a început să clocotească, se lasă o oră rufele mai groase și trei sferturi de oră rufele mai subțiri. Se dau jos de pe mașină și se

trece direct la limpezit. Se limpezesc în multe ape până lese apa curată. După aceea se albăstresc și se pun să se usuce.

*Spălarea rufelor colorate.* La spălarea rufelor colorate se ține seamă de următoarele reguli :

1) Se clasează rufele după culoare, de exemplu : roșu cu roșu, negru cu negru, mai ales dacă nu sunt de calitate superioară.

2) Nu se spală cu leșie decât materialul de bună calitate și chiar pentru acestea leșia se face foarte slabă.

3) Rufe colorate nu se înmoaie de cu seară, ci în ziua când se spală.

4) Se spală repede, iar între ape nu se țin prea mult stoarse, nici chiar la limpezit și se usucă imediat la umbră.

5) Rufe colorate de calitate inferioară, nu se usucă complet, se strâng puțin umede și se calcă imediat.

6) Materialul creponat se usucă bine și fără să se stropească, se calcă,

## Călcarea rufelor.

Călcatul are de scop întinderea și înfrumusețarea rufelor și totodată este un mijloc de desinfectare. O rufă călcată durează curată mai mult timp, decât una necălcată.

La călcat, grija de căpetenie este să nu se ardă rufe. De multe ori, chiar dacă nu se arde vizibil rufa, ținându-se totuși fierul fierbinte peste ea, mai mult decât trebuie la fiecare călcat, rufa își pierde din rezistență și se rupe repede. O rufă e bine călcată, atunci când fără a ține fierul prea mult pe ea, se netezește perfect, cu condiția ca sub cusături și peste cusături, să fie foarte bine uscată. Rufa se calcă apăsător și se usuca repede. După ce s'au călcat, nu se umblă cu ele decât atunci când s'au

răcit bine. Altfel se mototolesc repede. După câteva ore dela călcat, rufele se așează în dulap, pe categorii și în mare ordine, inventariindu-se. În cazul când în dulap mai sunt rufe curate, cele spălate proaspăt, se vor așeza dedesubt, pentru a se folosi prin rotație, toate rufele la rând.

Dacă întâmplător o rufă s'a îngălbenit la călcat, se scoate gălbeneala, frecându-se cu o cârpă udată în apă fierbinte. Dacă nu iese pata, atunci se întinde rufa udă la soare și înainte de a fi bine uscată, se inmoie din nou și iar se întinde la soare. Se repetă această operație până ce dispăre pata.

## Spălarea obiectelor tricotate de lână

Țachete împletite de lână, fulare, flanele, ciorapi, rochii de lână, etc., se spală în modul următor: se scutură bine de praf, bătându-se între palme, apoi se scutură complect praful dintre împletituri. Se spală cu apă calduță și săpun lichefiat, iar în fiecare apă de spălat se adaugă câte o lingură de amoniac, mai ales când nu se spală cu apă de ploaie. Se ține seamă de următoarele condițiuni:

1) Se ia măsura Țachetei sau rochiei înainte de spălare, atât în lungime cât și în grosime și se notează.

2) Se spală numai în apă caldă; nu se opărește, și nu se schimbă temperatura apei. Atât apa fierbinte cât și apa rece strâng firul, iar schimbarea bruscă de temperatură îl îmbăcsește și obiectul este pierdut.

3) Se spală numai prin presare între mâini și nu se freacă niciodată.

4) La limpezit se păstrează aceeași temperatură.

5) Înainte de a se întinde la uscat, se svântă apa, bătându-se între cărpe.

6) Se usucă pe masă, întinse pe cearceaf.

7) Se dă forma în lungime și grosime după măsurile luate și se lasă să se usuce.

8) Se poate umple pe dinăuntru cu cârpe, care absorb apa mai repede.

9) Lâna albă se trece prin fum de pucioasă.

10) Se calcă pe dos, cu fierul foarte puțin încins și pe deasupra, cu o cârpă subțire, udă și foarte bine stoarsă. Nu se usucă complet și nu se întind pe umăr. Se lasă pe masă, până se răcesc.

### Călcatul bluzei.

Bluza se calcă totdeauna umedă, începându-se cu gulerul, pe față și pe dos, apoi mânecile, platca și restul. După cum materialul este mai gros sau mai subțire, așa și fierul va fi încins sau mai puțin încins pentru ca să nu pârlască și nici să nu rămână neintins. Se calcă pe dos sau cu cârpa udă pe deasupra se poate călca și pe față.

### Curățirea rochiilor

Curățirea unei rochii cu substanțe ce se găsesc la îndemână. Rochiile groase de stofă neagră sau bleumarin, dacă nu se pot spăla în întregime în apă de lemn de panama sau apă de ploaie, se curăță în modul următor:

Se scutură foarte bine de praf, se perie ușor, se întinde pe scândura de călcat, se înmoaie o perie foarte moale, fie în apă de ploaie simplă, fie în apă de fasole

călduță și se începe curățirea rochiei, ținând seama de următoarele reguli :

1) Să nu se ude prea mult stofa.

2) Să se ude uniform și să nu rămână părți uscate.

3) Se poate începe curățirea din orice parte a rochiei, se întoarce rochia pe scândură până la punctul de unde am plecat, iar la întâlnirea părților, trebuie să se observe, să nu rămână loc neudat sau udat prea mult.

4) În dreptul mânecii, se pune peste rochie o cârpă, se coboară mâneca peste cârpă, se întinde bine și se curăță partea de deasupra mânecii; se ridică mâneca în sus, se trece peste rochie și se așează invers pe scândură, după ce bine înțeles s'a pus dedesubt și înăuntru mânecii câte o cârpă, care să primească și să rețină apa murdară, scoasă din amândouă părțile mânecii. După ce s'a terminat mâneca, se continuă curățirea rochiei mai departe, schimbând apa din când în când. După ce s'a curățat în întregime, se lasă să se usuce, iar când este încă umedă, se calcă în modul următor : se calcă pe față și totdeauna cu cârpa udă deasupra; cârpa trebuie să fie mai groasă ca să rețină căldura și să formeze aburi. După ce se calcă o fășie, se lasă să se răcească și numai după ce s'a răcit, se coboară rochia în jos și se calcă mai departe fășie cu fășie.

Călcatul unei rochii se începe totdeauna cu mânecile, care ar fi de dorit să se calce pe mânecar. După ce s'a terminat de călcat, se pune pe umăr și se ține la aer să se usuce complet și să se răcească. Niciodată nu se așează o rochie în dulap imediat ce a ieșit dela călcat și niciodată nu se îmbracă rochia imediat după ce a fost călcată.

## Rețete de bucate.

### Supa și legume

*Supă strecurată.* Cantități pentru 6 persoane: 2 morcovi, 2 păstârnaci, 1 țelină, două cepe, 1/4 varză albă, 4 cartofi, sare. Se curăță zarzavatul, se taie bucăți mari și se pune la fiert cu apă rece și sare. Apă se pune câte o jumătate litru de persoană, socotind că prin fierbere se evaporază jumătate din cantitatea pusă. Când zarzavatul este bine fiert, se strecoară, iar zeama obținută, se servește cu pâine prăjită (bucățele mici) griș, tapioca, găluști, etc. Zarzavatul rămas se poate servi cu unt, smântână, salată cu untdelemn și oțet sau cu maioneză.

*Supă de zarzavat trecut prin sită.* Aceleași cantități și același zarzavat ca mai sus, la care se mai poate adăuga fasole, mazăre, se fierbe cu apă rece și sare, iar când este bine fiert se trece prin sită. Se topește o lingură de unt proaspăt în vasul în care se prepară supa, se adaugă zarzavatul trecut prin sită, se subțiază cu zeama în care a fiert, se potrivește de sare, și se lasă să dea câteva clocote. Se servește cu bucățele de pâine prăjită, unt și smântână sau cu bucățele de brânză, sau parmezan ras, deasupra.

*Supă de cartofi trecuți prin sită.* Se prepară la fel, cu deosebire că se adaugă și lapte.

*Supă de fasole uscată.* 300 gr. fasole, 3 linguri untdelemn, sare (pentru 6 persoane). Se alege fasolea, se spală și se pune la fiert cu apă rece. După primul clocot, se schimbă apa în care a fiert și se adaugă altă apă fierbinte. Când fasolea e bine fiartă, se scurge de zeamă, se dă prin sita de păr, se pune untdelemnul la încălzit în oala în care se prepară supa, se adaugă fasolea dată prin sită, se subțiază cu zeama în care a fiert, se potriveste de sare, se mai lasă să dea câteva clocote și se servește cu bucățele de pâine prăjită. Se poate prepara cu unt și lapte, în loc de untdelemn.

*Supă de mazăre uscată și linte.* Se prepară la fel ca și supa de fasole uscată, cu deosebire că nu se schimbă prima apă.

*Găluște de griș.* 50 gr. unt, 100 gr. griș, un ou, sare. Se freacă untul sau grăsimea spumă, se adaugă oul, sarea și grișul. Când supa clocotește, se ia cu o linguriță din compoziție și se pune în supă să fiarbă la un foc potrivit, căci altfel se sfarmă. Găluștile se cunosc că sunt fierte, când se ridică deasupra apei, după care se lasă să mai dea câteva clocote.

## P i u r e u r i

Ptureurile bine reușite trebuie să fie alifioase și prezentate fierbinți. Se fierb legumele după procedeele învățate, se trec prin mașina de zdrobit, se amestecă cu laptele, care trebuie să fie neapărat clocotit.

Intr'o oală mică se topește puțin unt, se adaugă puțină făină, care nu se rumenește, apoi se adaugă legumele date prin sită. Se amestecă bine și repede cu lingura de lemn și se adaugă laptele clocotit, amestecând mereu până devine spumos. În momentul când îl servim, se mai adaugă unt. Se recomandă a se lucra cu mare repeziciune pentru buna reușită. Se pregătește aproape de ora mesei. Se pot prepara piureuri din cartofi, spanac, conopidă, măzăre, etc.

### Prepararea sosurilor.

*Sos românesc.* Se prepară în două feluri:

1) Se rumenește făina în grăsimea bine încinsă, se adaugă ceapa tăiată mărunț, se rumenește, se adaugă bulion sau roșii, se lasă să mai fiarbă și se stinge cu apă sau supă fierbinte.

2) Se rade ceapa și se pune deodată în grăsime cu făina, cu apa și sarea, apoi se adaugă roșiile și se lasă să fiarbă.

*Sos de zarzavat.* 2 linguri grăsime, 3—4 cepe, un cartof, un morcov, un pătrunjel, un păstârnac, o țelină, trei linguri bulion sau roșii, vin, sare și după dorință foi de dafin, enibahar. Se rade ceapa mărunț, într'o cratiță, unde se rade tot zarzavatul de mai sus. Se înăbușește pe mașină, se adaugă apa sau supă. Se sarează, se fierbe, iar apoi se trece prin sită și se mai fierbe cu vinul. Dacă se prepară cu untdelemn, acest sos se întrebuințează la mâncările reci, de iepure, găscă, rață, limbă, iar dacă se prepară cu grăsime se servește pe lângă friptură.

*Supă de cartofi trecuți prin sită.* Se prepară la fel, cu deosebire că se adaugă și lapte.

*Supă de fasole uscată.* 300 gr. fasole, 3 linguri untdelemn, sare (pentru 6 persoane). Se alege fasolea, se spală și se pune la fiert cu apă rece. După primul clocot, se schimbă apa în care a fiert și se adaugă altă apă fierbinte. Când fasolea e bine fiartă, se scurge de zeamă, se dă prin sita de păr, se pune untdelemnul la încălzit în oala în care se prepară supa, se adaugă fasolea dată prin sită, se subțiază cu zeama în care a fiert, se potriveste de sare, se mai lasă să dea câteva clocote și se servește cu bucățele de pâine prăjită. Se poate prepara cu unt și lapte, în loc de untdelemn.

*Supă de mazăre uscată și linte.* Se prepară la fel ca și supa de fasole uscată, cu deosebire că nu se schimbă prima apă.

*Găluște de griș.* 50 gr. unt, 100 gr. griș, un ou, sare. Se freacă untul sau grăsimea spumă, se adaugă oul, sarea și grișul. Când supa clocotește, se ia cu o linguriță din compoziție și se pune în supă să fiarbă la un foc potrivit, căci altfel se sfarmă. Găluștile se cunosc că sunt fierte, când se ridică deasupra apei, după care se lasă să mai dea câteva clocote.

## P i u r e u r i

Piureurile bine reușite trebuie să fie alifioase și prezentate fierbinți. Se fierb legumele după procedeele învățate, se trec prin mașina de zdrobit, se amestecă cu laptele, care trebuie să fie neapărat clocotit.

Intr'o oală mică se topește puțin unt, se adaugă puțină făină, care nu se rumenește, apoi se adaugă legumele date prin sită. Se amestecă bine și repede cu lingura de lemn și se adaugă laptele clocotit, amestecând mereu până devine spumos. În momentul când îl servim, se mai adaugă unt. Se recomandă a se lucra cu mare repeziciune pentru buna reușită. Se pregătește aproape de ora mesei. Se pot prepara piureuri din cartofi, spanac, conopidă, mazăre, etc.

### Prepararea sosurilor.

*Sos românesc.* Se prepară în două feluri:

1) Se rumenește făina în grăsimea bine încinsă, se adaugă ceapa tăiată mărunt, se rumenește, se adaugă bulion sau roșii, se lasă să mai fiarbă și se stinge cu apă sau supă fierbinte.

2) Se rade ceapa și se pune deodată în grăsime cu făina, cu apa și sarea, apoi se adaugă roșiile și se lasă să fiarbă.

*Sos de zarzavat.* 2 linguri grăsime, 3—4 cepe, un cartof, un morcov, un pătrunjel, un păstârnac, o țelină, trei linguri bulion sau roșii, vin, sare și după dorință foi de daifin, enibahar. Se rade ceapa mărunt, într'o cratiță, unde se rade tot zarzavatul de mai sus. Se înăbușește pe mașină, se adaugă apa sau supă. Se sarează, se fierbe, iar apoi se trece prin sită și se mai fierbe cu vinul. Dacă se prepară cu untdelemn, acest sos se întrebunțează la mâncările reci, de iepure, găscă, rață, limbă, iar dacă se prepară cu grăsime se servește pe lângă friptură.

**Sos marinat.** La sosul românesc preparat cu untdelemn în loc de grăsime, se adaugă usturoi, oțet și foi de dătin, piper și sare. Dacă marinata se păstrează mai mult timp, sosul se face simplu, fără zarzavat și fără făină.

**Sos alb.** Una lingură unt sau grăsime, una lingură făină, apă sau lapte, sare. Se topește grăsimea, se adaugă făina care nu se rumenește, se picură încetul cu încetul laptele, apa sau supa clocotită și sarea. Se fierbe 30—40 de minute, și se adaugă untul pe marginea mașinei. Când se servește se mai adaugă puțin unt.

**Sos ciulama.** Sosul alb se stinge cu zeama în care a fiert carnea de pui din care preparăm ciulamaua.

**Eingemacht.** Este sosul ciulama, mai subțire, înăcrît cu sare de lămâie, la care se mai adaugă și felii de lămâie, curățită de coaje.

**Sos galben.** Se gătește la fel ca sosul alb, cu deosebire că se drege cu gălbenuș de ou și cu zeamă de lămâie.

**Sos de zahăr ars.** Se rumenește zahărul (trei linguri) în grăsime bine încinsă, se stinge cu apa sau cu zeama de carne fierbinte. Se adaugă jumătate de lingură de făină subțiată cu apă și se lasă să fiarbă în clocot până scade. Acest sos se poate prepara și fără făină.

## Mămăliga prăjită și mămăliga țărănească.

**Mămăliga țărănească.** Se clocotește apa cu sare, se toarnă făina de porumb bine cernută și se lasă să fiarbă. Pentru că făina să fiarbă bine, se desface în două cu fă-

călețul. După ce a fiert mai mult de o jumătate de oră, se amestecă bine cu făcălețul și apoi se strânge bine cu o lingură de lemn înmuiată în apă. Se mai lasă puțin pe mașină să răsuflă și se răstoarnă pe un fund de lemn.

*Mămăliguță prăjită.* Când clocotește apa cu sarea, se adaugă făina de porumb, în formă de ploaie, amestecându-se mereu cu făcălețul și se lasă să fiarbă până se îngroașe bine, după gust.

*Mămăliguță cu brânză.* Mămăliguța preparată ca mai sus, se așează în tava unsă cu unt, un rând de mămăliguță, un rând de brânză rasă. Se continuă astfel până se umple tava sau cratița. Iar deasupra se pune un strat de brânză. Se mai pune unt deasupra și se dă la cuptor.

Mămăliguța prăjită sau mămăliguța țărănească se poate servi cu unt și brânză direct la masă, cu condiția ca mămăliguța să fie foarte fierbinte.

## Mâncări cu legume

*Legume cu unt.* Se fierb legumele (cartofi, dovlecei, mazăre, fasole, etc.) iar când sunt bine fierte se strecoară, se așează într-o farfurie fierbinte, se toarnă unt deasupra și se servesc.

*Cartofi cu smântână.* Se taie cartofi sferturi, în lungime, se înăbușesc cu unt, puțină apă și sare, pe mașină până se pătrund bine. Se toarnă deasupra smântâna amestecată cu o lingură de făină și se dau la cuptor. Se scad, se rumenesc și când se servesc se mai adaugă 2—3 linguri de smântână.

*Dovlecei cu smântână.* Dovleceii curățiți de coaje, dacă sunt mari și de floare, dacă sunt mici, se fierb în apă clocotită cu sare, se strecoară, se toarnă deasupra o parte din smântână amestecată cu făină, sare, se pune și untul și se dă la cuptor să se rumenească. Se servesc calzi, cu restul da smântână și unt proaspăt.

*Fasole verde cu smântână.* Se prepară la fel ca dovleceii.

*Mâncare de cartofi.* Cantități pentru trei persoane: 300 gr. cartofi, 3—4 roșii, sau trei linguri de bulion, două linguri untdelemn, 1—2 cepe, sare, verdeață. Se prăjește ceapa cu untdelemn în loc de grăsime, se adaugă cartofii, curățiți și tăiați sferturi, sare și verdeață tocată, cât mai multă. Se adaugă apă și se fierbe până se scade sosul și cartofii sunt bine fierți. Se servește cu verdeață tocată mărunț deasupra. Nu se pune făină la această mâncare.

*Iahnie de fasole uscată.* 250 gr. fasole, 3 linguri untdelemn, 3 cepe, 3 linguri bulion, sare, piper, foaie de dafin, un morcov, pătrunjel, țelină și pătrunjel verde.

Se pune fasolea la fiert cu apă rece, se schimbă apa după primul clocot, se adaugă zarzavatul întreg sau tăiat și ceapa. Când pojghița e plesnită, se adaugă sarea. Separat, se prăjește ceapa în untdelemnul încins, se adaugă bulionul, se stinge cu zeama de fasole, și se toarnă toată fasolea. Se adaugă piper, foi de dafin, și cine vrea oțet. Se servește la masă cu pătrunjel verde tocat.

*Mâncare de linte.* Se prepară la fel ca iahnia de fasole, cu deosebire că se mai adaugă usturoi și cimbru și nu se schimbă apa la fiert.

*Țelină cu arpagic, de post.* Țelina, curățită și tăiată eflii rotunde, se fierbe împreună cu arpagicul jumătate de oră, în apă clocotită cu sare. Se strecoară și se așează în

cratiță, un rând de țelină, un rând de arpagic, mărar și pătrunjel verde. Vara se pun roșii, iarna bulion. Se dă la cuptor cu untdelemn deasupra.

*Roșii umplute de post.* Cantități pentru 6 persoane. 12 roșii potrivite și alese pentru umplut, 6-7 roșii mari pentru sos, un pahar orez, un pahar untdelemn, 5 legături verdeață, piper, 3 ardei grași, 8 cepe, sare și o lingură făină. Se spală roșiile, se taie căpăcelul, se scobesc de semințe și se umplu cu următoarea compoziție: se taie ceapa felii, se năbușește în untdelemn cu orezul spălat și se lasă să înlorească pe jumătate, picurându-i puțină apă, se adaugă apoi felii de roșii, fără semințe, felii subțiri de ardei, sare, piper, verdeață tăiată mărunt. Se înăbușesc toate bine de tot și apoi se umplu roșiile. Se așează într'o tavă, fixând căpăcelul cu scobitoarea. Se toarnă zeama și feliile de roșii amestecate cu făină și se dau la cuptor să scadă. Cine dorește poate pune în sos o linguriță de zahăr. Se rumenesc bine, se servesc reci și bine scăzute.

*Ardei umpluți de post.* Se prepară la fel ca roșiile umplute, cu singura deosebire că ardeii se prăjesc după ce au fost umpluți.

Se pot prepara roșii umplute și ardei umpluți, într'o singură mâncare.

## Prepararea supei de carne

Cantități pentru 6 persoane: Un kgr. rasol sau piept, două cepe, puțin usturoi, un morcov, un pătrunjel, un păstârnac, jumătate țelină, puțină varză, sare. Se pune carnea la fiert cu 3 litri apă rece. Se lasă pe colțul mașinei să se înfierbânte încet. Se adaugă sarea, după ce a început

să clocotească. Se ridică spuma imediat, ce s'a format și apoi se adaugă și zarzavatul curățit. Ceapa se coace pe mașină și se adaugă și usturoiul. Se lasă să fiarbă 3—4 ore la foc potrivit, iar când carnea este bine fiartă, se scoate împreună cu zarzavatul și se limpezește supa, pu-mându-se puțină apă rece. Se lasă să stea puțin și se strecoară. Se pune apoi la fiert cu diferite paste făinoase ca: tăiței, iofca, precum și găluști de griș, orez, etc.

Carnea fiartă se taie felii și se poate folosi ca rasol sau se pregătește cu diferite legume.

## Umplerea borșului

Este necesar un vas de lemn sau de pământ, iar dacă nu avem, se poate întrebuița un borcan mare de sticlă. Se spală vasul, dacă este de lemn, se opărește cu apă clocotită, se usucă, iar pentru a-i înlătura orice miros se afumă cu cârpa aprinsă, de preferat cârpă de in sau cânepă. La 10 litri apă e necesar 1 $\frac{1}{2}$  kgr. țărăță de grâu, o jumătate kgr. făină de porumb, și o farfurie de huști rămasă dela alt borș. Se pune apa să clocotească; până fierbe apa se prepară o plămădeală din țărățe de grâu și făină de porumb, amestecate cu apă rece. Se lasă să stea așa cel puțin o jumătate de oră. Peste această plămădeală se toarnă apa clocotită, amestecându-se cu făcălețul. Când s'a mai răcit puțin, se adaugă huștile, amestecându-se din nou, precum și 2—3 cărbuni, care ajută la limpezirea borșului și la îndepărtarea oricărui miros. Pentruca fermentația borșului să se facă mai repede, se așează puțină la un loc cald, de preferat în bucătărie, în apropiere de mașina de gătit. După 24 de ore borșul este acrit. Se toarnă puțină apă rece în el și se păstrează apoi la un loc rece.

În cazul când se umple borș pentru prima oară și lipsesc huștile, se presară o maia din 1/4 kgr. făină de mălai, amestecată cu apă fiartă. Când se mai răcește puțin, se mai adaugă două linguri de făină de grâu. Se amestecă și se lasă să se dospească 12 ore. Această maia se adaugă în locul huștilor, la umplerea borșului.

*Borș de carne.* Se prepară borșul din carne de găină pui, vițel, miel, vacă. Se pune carnea la fiert cu apă rece. Când clocotește se adaugă sarea și zarzavatul tăiat subțire, mai întâiu cel ce fierbe mai greu. Se fierbe într'o cantitate mai mică de apă, ca să se poată umple apoi cu borș, fiert separat. Când carnea este fiartă, se adaugă roșiile și borșul. Se servește dres sau nedres, cu multă verdeață deasupra.

### Mâncări din carne cu legume,

*Cartofi cu carne.* Cantități pentru 6 persoane: 600 gr. de carne, 1 kgr. cartofi, una lingură grăsime, 3—4 cepe, 6—7 roșii sau două linguri bulion, sare și verdeață. Se înăbușește carnea cu ceapa, se picură apă sau zeamă de carne și când carnea e pe jumătate fiartă, se adaugă cartofii. După câteva clocote, se adaugă roșiile sau bulionul, sarea și o parte din verdeață. Se lasă să se scadă și se servește cu pătrunjel verde deasupra.

*Mazăre cu carne.* Cantități pentru 6 persoane: 600 gr. carne, 1 kgr. mazăre boabe, una lingură grăsime, o jumătate lingură făină, 6-7 roșii sau o lingură bulion, verdeață multă și sare. Se prepară la fel cu cartofii cu carne, cu deosebirea că se adaugă puțin zahăr, când este aproape gata și se servește și cu mărar pe lângă pătrunjelul verde tocat.

*Țelina cu carne* se prepară la fel cu cartofii cu carne.

*Fasole Țucără cu carne.* Se așează în cratiță, alternând carnea cu fasolea verde, făină, ceapă, sare, grăsime, se umple cu apă rece cât cuprinde și se dă la fiert. Când fasolea e bine fiartă, se adaugă roșiile sau bulionul, se servește cu smântână sau unt proaspăt și pătrunjel verde deasupra.

*Spanac cu carne.* Cantități pentru 6 persoane: 600 gr. carne, 1 kgr. și un sfert spanac, 3 cepe, una lingură untură, una lingură făină, una lămâie. Se taie carnea bucăți potrivite, se așează în cratiță, alternând un rând de spanac, un rând de carne, presărate cu ceapă rasă direct peste ele, făine și sare. Se termină cu un strat de spanac. Se pune grăsimea, se acopere și se dă la cuptor sau se fierbe pe mașină. Când au fiert, se acrește cu zeama de lămâie și se servește.

Se prepară din carne de miel, vițel și vacă-tânără.

*Mărar cu miel; tarhon cu miel.* Se prepară la fel cu spanacul cu carne.

## Preparate cu carne tocată.

Tocăturile din carne preparate prin prăjire, trebuiesc puse în grăsime foarte bine încinsă, iar pentru a le face mai pufoase, se adaugă în tocătură, smântână odată cu sarea, verdeța, etc. La tocăturile prăjite, exemplu chiftelele, pârjoalele, cârnații, se amestecă totdeauna carnea cu apa fierbinte, verdeța, sarea, etc., înainte de a le pune la prăjit.

*Chiftelele prăjite.* Cantități pentru 6 persoane: 400 - 500 gr. carne, 1-2 ouă, 6 cepe, una felie pâine, un cartof, o jumătate morcov, o jumătate țelină rasă, două linguri grăsime, sare, făină. Se toacă carnea, se amestecă cu pâinea muiată, ouăle, ceapa tăiată mărunt sau rasă, zarzavatul ras, verdeța și sarea. Se fac chiftelele, se tăvălesc prin făină și se prăjesc în grăsime, foarte bine încinsă.

*Chiftele marinate.* Chiftelele preparate cum am arătat, mai sus, mai puțin prăjite, se așează în cratiță și se toarnă deasupra sos cu bulion, iar vara sos de roșii. Se mai adaugă o foaie de dafin, verdeță și la urmă puțin oțet, pentru a-i da gust. Se scad bine.

*Perişoare cu verdeță.* Aceleași cantități ca la chiftele în plus se adaugă mărar și pătrunjel mai mult și smântână. Se fac perişoarele din tocătura dela chiftele, se tăvălesc prin verdeță, tocată mărunt, se scufundă într'un vas cu apă clocotită, atât cât să le cuprindă. Se adaugă apoi jumătate din cantitatea de smântână, amestecată cu o linguriță de făină, după ce s'au așezat în tavă sau în cratiță, se dau la cuptor să fiarbă până scad bine; vara se adaugă și roșii curățite de coaje și semințe. Se servesc cu pătrunjel verde și restul de smântână proaspătă.

## F r i p t u r i

*Friptură la grătar.* O friptură la gratar bine pregătită, trebuie să se prezinte la masă fierbinte, rumenită bine fără să fie arsă; friptă bine, fără să fie uscată, deci mustoasă, fragedă, cu gust caracteristic și parfum vag de zahăr ars. Se vor observa următoarele reguli:

1. Friptura se pune la grătar în ultimul moment.

Friptura nu așteaptă, ci e așteptată să fie servită.

2. Grătarul trebuie să fie fierbinte și se unge cu seu mai înainte.

3. Focul trebuie să fie la început iute și apoi mai moale; iar la sfârșit se dă din nou la foc iute.

4. După ce se așează friptura la grătar, se lasă până se albește pe partea friptă și când la suprafață apar bășicuțe cu lichid, se întoarce imediat pe partea cealaltă. Se frige până se albește.

În timp ce se frige pe partea următoare, se unge partea friptă cu o bucată de seu, la friptură de vacă și cu slănină, la friptura de porc. Ungerea cu grăsime are de scop să ferească friptura de a se carboniza.

6. Cam pe la mijlocul frigerii, când friptura începe să se caramelizeze, se ridică gratarul pe cărămizi, la oarecare înălțime, astfel ca frigerea să se facă și mai lent.

7. Când friptura e gata, trebuie să avem alături și farfuria de servit, care întotdeauna trebuie să fie fierbinte.

7. Friptura la grătar se sarează imediat ce e gata. Nu se sarează dela început, fiindcă-și pierde mustul. Se așează pe farfurie, se acopere cu o farfurie fierbinte și se ține astfel acoperită înainte de a se servi.

9. Friptura de vacă se servește cu o felie de lămâie deasupra, unt proaspăt, cu sare și pătrunjel tocat fin.

*Friptură la cuptor.* Se prepară, observându-se următoarele reguli: după ce s'a pus friptura în tavă, se toarnă grăsime foarte încinsă deasupra, pe toată suprafața cărnii. Se frige la un cuplor potrivit la început și apoi mai fierbinte. Niciodată nu se răcește cuptorul în timpul frigerii. Scăderea temperaturii, când carnea e friptă pe jumătate, întărește friptura. Din momentul când s'a rumenit pe toate părțile, se stropește des cu apă rece, în care s'a amestecat unt, sare sau grăsime scursă dela friptură. Niciodată nu se unge friptura cu zeama scursă din friptură, ci numai cu grăsimea scursă sau cu unt amestecat cu apă. Dacă se unge cu zeama scursă, se formează pe carne pete și pu-

cte negre. Friptura de pasăre la cuptor nu se unge cu grăsime simplă, ci întotdeauna amestecată cu apă rece, rom, cu unt sau numai cu grăsimea dela pasăre cu apă rece. Dacă voim ca friptura să capete o coajă tare, cum se obișnuiește la purcel sau la curcan, atunci spre sfârșitul frigerii nu se mai unge cu nimic, și când suntem sigure că friptura e aproape gata, se întărește focul. Friptura se pune la un foc iute la începutul și sfârșitul frigerii și mult mai departe de foc în restul frigerii. Se servește cu legume, piureuri sau soteuri.

*Fripturi în grăsime.* Se prepară mai ales din carne de vițel. Se taie bucățile de carne de o grosime potrivită, se bat cu bătătorul de carne cu o oră mai înainte, se sarează în momentul când se trece prin făină, (carnea albă sărată mai din vreme, se întărește). Se trece prin făină, se scutură, se bate între palme. Se trece imediat prin ou bine bătut, apoi se trece prin pesmet amestecat cu puțină făină, se scutură fără să se mai bată, și se prăjește în grăsime bine încinsă. Pesmetul trebuie să fie cât se poate de fin, de culoare deschisă, deci numai uscat la cuptor, altfel fripturile capătă o culoare neagră și foarte urâtă. Toate fripturile nu se pun la foc decât în apropierea orei de masă, spre a fi servite cât mai fierbinte și în mustul lor.

### Preparate din brânză de vacă.

*Papanasi cu smântână.* Cantități pentru 6 persoane: Un sfert kg. brânză de vacă, una lingură făină, una lingură griș, două ouă, un pahar cu smântână, una lingură unt, sare.

Brânza dată prin sită, se amestecă cu făina și gri-

șul; se adaugă ouăle întregi, sarea și se amestecă bine. Din această compoziție se ia câte o linguriță și se scufundă unul câte unul în apă cu sare. Se lasă să fiarbă. Când sunt fierți, se scot cu o spumieră, fără să se sfarme, se așează într'un vas special, care rezistă la cuptor; se toarnă deasupra smântână amestecată cu o linguriță de făină, se dă la cuptor să se rumenească și se servesc fierbinți.

*Papanași prăjiți.* Se prepară compoziția ca mai sus, însă nu se fierb în apă clocotită, ci se prăjesc în grăsime, după ce li se dă forma dorită și se tăvălesc prin făină.

Se lasă să se prăjească pe amândouă părțile bine. Se servesc pudrați cu zahăr.

*Alivenci.* Un sfert kg. brânză de vacă, patru ouă, un pahar de lapte, două linguri făină, una lingură mălai, un pahar smântână, trei linguri unt și sare. Se dă brânza prin sită, se amestecă cu făină, mălai, sarea, ouăle puse câte unul, și apoi se adaugă laptele. Compoziția aceasta se pune într'o tavă bine unsă și presărată cu făină. Se dă la cuptor potrivit. Când e bine coaptă, se taie bucăți pătrate și se așează în farfuria de servit peste un strat de smântână, se toarnă deasupra puțin unt încălzit și restul de smântână amestecată cu o linguriță de făină. Se mai dă la cuptor un sfert de oră să se rumenească.

### Aluatul nisipos (fraged).

300 gr. făină, 200 gr. unt, 100 gr. zahăr, un ou întreg, un gălbenuş. Se amestecă untul cu făina, zahărul pisat și ouăle. Se frământă bine și se dă la rece. Din acest aluat se prepară biscuiții în felul următor: se întinde

pe o planșetă coca groasă cam de o jumătate cm., se taie diferite forme, se unge cu ou, se presară cu bucăți de nucă și zahăr. Se pun în tavă și se dau la cuptor la un foc iute.

*Cornulețe.* Din foaia întinsă ca pentru biscuiți, se taie triunghiuri, se pune marmeladă, nuci, mere sau brânză și se rulează, dându-se forma de cornulețe. Se așează în tavă, se ung cu gălbenuș de ou și se coc la un foc iute.

## G u s t ă r i u ș o a r e

*Sandwich-uri cu șuncă.* Se taie pâine în felii pătrate, dreptunghiulare, rotunde sau romburi, se ung cu unt frecat, amestecat cu puțină sare. Se pune deasupra o felie de șuncă, exact cât felia de pâine. Deasupra se ornează cu unt frecat spumă.

*Sandwich-uri cu șuncă rulată.* Șunca se face rulouri sau cornete, și se fixează cu câte o scobitoare pe felia de pâine unsă cu unt frecat și sărat.

Sandwich-urile cu șuncă se prepară numai cu puțin înainte de a fi servite, pentru că se decolorează șunca dacă stă mai mult.

*Sandwich-uri cu cașcaval.* Pe felia de pâine unsă cu unt, se așează felii de cașcaval, care pentru estetică, se taie cu un cuțit riglat.

*Sandwich-uri cu brânză telemea.* Se ung feliile de pâine cu unt frecat, iar pe deasupra se rade brânză telemea. Se pot garnisi cu felii subțiri de ridichi de lună.

*Ridichi umplute.* Se curăță ridichile, se spală, se scobesc pela vârf și se umplu cu diferite paste; fie cu unt

simplu sau amestecat cu pastă de anchoy, fie cu brânză simplă dată prin sită sau amestecată cu gălbenuș de ou sau cu boia.

*Sandwich-uri cu icre de fasole* (post). Se fierbe fasolea bine, se trece prin sită, se freacă mult, bătându-se cu untdelemn. Se adaugă ceapă tăiată fin și se ung feliile de pâine.

Sandwich-urile sunt mai bune dacă sunt făcute cu pâine de casă albă.

## Bulion, maģiun.

Cele mai bune roșii pentru bulion sunt cele rotunde, mari, cărnoase și bine coapte. Roșiile crețe conțin prea multă apă, prea multe semințe și nu sunt cărnoase, deci nu au spor. Bulionul se face treptat și în mică cantitate, ca să se poată termina complet, în ziua când s'a început.

Dacă bulionul nu se termină în aceeași zi, își pierde gustul, culoarea și fermentează.

Se spală roșiile, se despică, se pun la fiert la foc tare, până când se sucește pielița. Se dau imediat așa fierbinți prin sita de păr și se pun din nou la fiert, iar după primul clocot, se pune în sticle fierbinți, care se umplu până sus de tot și imediat se leagă cu celofan îndoit în două, se invelesc imediat și complet sticlele, *ne-culcate*, în pături groase și nu se desfac decât numai după ce s'au răcit complet. Pe măsură ce s'au umplut o sticlă, se leagă imediat cu celofan. Bulionul astfel preparat se întrebuințează la supe de roșii și sos tomat. Bulionul pentru mâncare se fierbe până scade bine de tot și se toarnă în

sticle, procedându-se ca mai sus. Din 100 kgr. roșii se scot zece sticle de bulion, bine scăzut.

Nu e nevoie nici de dopuri, nici de smoală pentru înfundarea sticlelor, deoarece bulionul pregătit astfel, legat cu celofan, durează și 2—3 ani, dacă se lucrează repede se leagă fierbinte și se răcește, învelit cu pături groase, Când se toarnă bulionul în sticle, sticlele trebuie să fie fierbinți.

*Bulion pastă.* Se așează roșiile cu sare într'o putinică. Un kg. de sare la 100 kg. roșii. Se lasă să stea 3-4 zile. Pe măsură ce roșiile își lasă apă, se scurge imediat. Se trec apoi prin sită, având grije să nu se strecoare vreo sămânță. Pe măsură ce se trec prin sită, se așează în săculețe de in și se atarnă la scurs. Se lasă să se scurgă la umbră câteva zile, până rămâne gros ca o pastă, curățindu-se zilnic de floare. Se așează într'o cratiță pe foc și se amestecă într'una până se înfierbântă bine de tot. Se așează apoi într'o copaiie sau în vas care să nu fie de aramă și se lasă să se răcească. Când e rece, se amestecă cu salicilat, în proporție de un gram la 2 kgr. pastă. Se amestecă foarte bine și se așează apoi în borcane sau în putinele. Se pune deasupra o cârpă mutiată în grăsime și peste cârpă-un strat de sare grunjoasă. Se închide borcanul și se păstrează la cămară.

*Magiun de prune.* Se spală prunele bine coapte, se scot sămburii dacă ies cu ușurință, iar dacă nu, se pun la fiert cu sămburi cu tot. Se amestecă tot timpul, ca să nu se prindă de fundul vasului. Când prunele sunt fierte, se dau prin sită pentruca să se îndepărteze cozile și eventual sămburii. Se pun din nou la fiert și se fierb bine, amestecându-se cu o lopătică până scad bine de tot. Cine vrea poate adăuga miez de nucă, înainte de a-l da jos de pe foc. Se păstrează în borcane de pământ smălțuite sau în borcane de sticlă. Nu se acoperă imediat, ci se lasă

ca magiunul să prindă pe deasupra o pojghiță. Pentru ca să se păstreze mai bine, se pun borcanele de seara până dimineața într'un cuptor încălzit puțin. Se lasă să se răcească, se leagă și se dau la cămară.

## Incondeerea ouălelor.

Condeiu pentru incondeiat, se face dintr'un bețișor subțire, rotund ca un condeiu și lung cam de 15 cm., găurit la unul din capete, în grosimea lui.

Dintr'o tablă foarte subțire și deci foarte moale, se taie o bucațică lungă și lată cam cât unghia dela degetul mare și se răsuțește în jurul unui ac. Se bate ușor și bine cu un ciocănel ca să fie bine lipită de ac, astfel ca să formeze o țevișoară foarte subțire, care va servi drept condeiu. Se scoate acul și în locul lui se trece un fir de păr de porc, care trebuie să fie mult mai lung, mai ales la unul din capete. Se introduce această țevișoară cu partea unde firul e mai lung în bețișorul găurit și se fixează, legându-l cât se poate de bine, împreună cu capătul firului, care s'a întors peste țevișoară. Capătul de jos al firului se taie, potrivit să fie numai cu puțin mai lung decât țeava. Acest capăt va servi drept peniță de incondeiat. Cendeiul se păstrează din an în an.

Ceara trebuie neapărat să fie de albine și foarte curată. Dacă ceara este amestecată cu substanțe străine, nu se poate incondeia frumos, fiindcă se lățește pe ou.

Vasul pentru topit ceară trebuie să fie de pământ, fie o strachină, fie un fund de oală, care s'a spart, fiindcă e nevoie ca ceara odată topită să rămână mereu fierbinte, iar vasul de pământ întreține o căldură permanentă. Va-

sele pentru culori trebuie să fie curate ca și noi, altfel vopseaua ese pătată pe ouă. Dacă se vopsesc ouăle în mai multe culori, atunci se va întrebuița pentru fiecare vopsea o oală nouă.

Ori care ar fi culoarea în care se vopsesc ouăle, se trec mai întâiu în culoarea galbenă.

Culoarea galbenă se obține din: foi de ceapă, coaje de măr sălbatec, laptele câinelui, răchițiță, dobriță și romaniță. Se fierbe într'o oală nouă cu apă rece la un foc foarte moale până scade și se obține o esență tare. Se pune apoi piatră acră și se lasă să mai dea un clocot. După ce ouăle au fost spălate cu leșie și fierte, se încondeiază cu modelul dorit, înmuind condeiul în ceara topită pe marginea focului. Când ceara este întărită pe suprafața oului, se așează oul întâiu în culoarea galbenă, iar după aceea, uscat bine, pe o cârpă de in sau de cânepă, oul se pune în vopseaua roșie, care se obține din băcan, coaje de arin sau sovârți, în modul următor: se fierb, una din aceste plante într'o oală foarte curată cu apă rece. Când a fiert bine și s'a obținut esența dorită, se adaugă puțină piatră acră, se lasă să mai dea câteva clocote, se strecoară în alt vas curat și se lasă pe marginea mașinei.

Se țin ouăle în vopseaua calduță, invărtindu-se mereu, atât cât să obținem culoarea dorită, mai slabă sau mai tare.

Se scot ouăle, se așează pe o cârpă, se lasă să se usuce și când sunt încă calduțe, se șterge ceara cu o cârpă curată și ies la iveală modelele încondeiate.

Se usucă lângă foc și se ung cu o grăsime de porc.

Se pot obține culori minerale din comerț; marca „Pecho“ este cea mai bună calitate. La 1/4 litru apă clocotită se amestecă o linguriță de anilină și când vopseaua e caldă, se adaugă piatră acră sau două linguri de oțet.

## TABLA DE MATERII

	<u>Pag.</u>
<b>Locuința</b>	
1. Așezarea și orientarea casei . . . . .	3
2. Mobilierul necesar în fiecare cameră . . . . .	4
3. Sufrageria. Așezarea mesei . . . . .	6
4. Spălarea vaselor . . . . .	6
5. Măsurile gospodărești . . . . .	9
6. Cămara. Pivnița . . . . .	10
7. Prepararea diferitelor substanțe întrebuințate în gospodărie . . . . .	11
8. Curățirea și întreținerea podelelor . . . . .	13
9. Întreținerea mobilierului . . . . .	15
10. Curățirea și întreținerea covoarelor și a tablou- rilor . . . . .	16
11. Spălarea rufelor albe și colorate . . . . .	19
12. Călcarea rufelor . . . . .	20
13. Spălarea obiectelor tricotate de lină . . . . .	21
14. Călcatul bluzei . . . . .	22
15. Curățirea rochiilor . . . . .	22
<b>Rețete de bucate</b>	
16. Supe și legume . . . . .	25
17. Piureuri . . . . .	26
18. Prepararea sosurilor . . . . .	27
19. Mămăliga prăjită și mămăliga țărănească . . . . .	28
20. Mâncări cu legume . . . . .	29
21. Prepararea supei de carne . . . . .	31
22. Umplerea borșului . . . . .	32

	<u>Pag.</u>
23. Mâncări din carne cu legume . . . . .	33
24. Preparate cu carne tocată . . . . .	34
25. Fripturi . . . . .	35
26. Preparate din brânză de vacă . . . . .	37
27. Aluatul nisipos . . . . .	38
28. Gustări ușoare . . . . .	89
29. Bulion - Magiun . . . . .	40
30. Incondeerea ouălelor . . . . .	43