

R 18

Biblioteca Centrala

L132031160



Biblioteca Centrala Universitara - Sibiu

21065

LIBRARY

Aprobat de Onor. Minister al Instrucțiunii cu ordinul No. 389 din 12 Iunie 1915

R. ADULESCU M.

MANUAL

DE

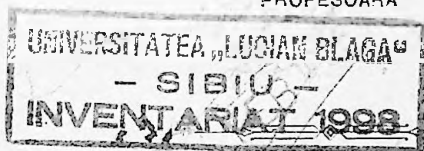
„ECONOMIE DOMESTICĂ“

LUCRAT ÎN CONFORMITATE CU PROGRAMA ANALITICĂ A ȘCOALELOR DE MENAJ
ȘI CURSUL DE GOSPODĂRIE
AL ȘCOALELOR PROFESIONALE ȘI SECUNDARE DIN ȚARĂ

DE

PAULINA GHEORGHIU

PROFESOARA



Bibl. de inv. superior Sibiu
INV. Nr. 47730 1978

BUCUREȘTI

„LIBRĂRIA UNIVERSALĂ LEON ALCALAY”
ALCALAY & Co.

No. 37, Calca Victoriei, No. 3

Biblioteca Universității „Lucian Blaga” din Sibiu



Orice exemplar va purtă semnătura mea și
va fi numerotat.

P. Pucoplin 2544

ECONOMIA DOMESTICĂ

CAPITOLUL I

Definițiunea economiei domestice și importanța sa

Economia domestică este știința menajului.

Ea tratează toate chestiunile relative la administrația și conducerea unei familii.

Economia domestică este arta de a întrebuința bine: timpul, inteligența și banii.

Economia timpului însemnează să nu întrebuințăm pentru fiecare lucru decât timpul necesar, înlăturând orice ispită ce ne-ar distra.

Viața casnică, viața morală, datoriile de soție și de mamă, cer ca stăpâna casei să-și petreacă mai mult timpul la ea acasă, decât în plimbări nefolositoare.

Gospodina care-și permite să risipească ceasurile în plimbări și vizite nefolositoare, este femeia

nebună din Biblie care, în loc de a-și zidi casa sa, o dărâmă cu mâinile ei chiar.

Intrebuințarea inteligenței constă în conducerea cu pricepere a gospodăriei. Abaterea dela aceasta, poate să înrăureze mult asupra moralității și deci a bunei stări a familiei.

Multe căsnicii s'au stricat din cauza nepriceperii în conducerea gospodăriei.

Conducerea înțeleaptă face din casa cea mai săracă o locuință plăcută și liniștită.

Intrebuințarea banilor constă în a înlătura orice cheltuială de lux și a nu cumpăra decât ce este absolut necesar.

Jules, Cu Rosina si Elisa
si Mary
Joues cu
et V e

R ADULESCU M

CAPITOLUL II

Familia și căminul domestic

Datoriile și ocupațiunile stăpânei de casă sau rolul
femeii în familie.—Rolul femeii în societate.

Constituirea familiei este simplă, ca tot ce este
sublim.

Ea nu se compune decât din trei lucruri armo-
nios unite: tatăl, mama și copiii. Bunurile întregii
omeniri se cuprind în această comoară ce se nu-
mește familie. În familie se naște: iubirea, mân-
gâierea, blândețea și virtutea. *Jules Simon* zice:
„Căminul domestic este locul consacrat bucuriilor
și suferințelor comune, este locul unde toți mem-
brii familiei se gândesc în timpul oboselei și unde
se află puternicul izvor al moralei“. Adevărații
profesori ai moralei sunt femeile.

Femeia ține farul care luminează pe copil și
poartă în sine tăria virtuților care formează pe om.

Ea recompensează devotamentul prin mângâiere,
ea dă când trebuie, exemplul de curaj și resem-

nare și tot ea creiază în inimele copiilor, sentimentele nobile. Femeea a fost creată pentru a fi regina căminului domestic; aci, bărbatul găsește în ea providența sa și meșterul cel mai de seamă al fericirii sale.

În privința aceasta *Socrate* a zis: „Mama de familie, este ca albină mamă: acolo unde ea trăește este stupul, dacă ea se depărtează, albinele se împrăștie, fagurii sunt distruși și mierea este fără dulceață și parfum. Femeea este sufletul și ornamentul căminului domestic“.

Napoleon a zis: „Viitorul copiilor este opera femeilor și tot ele fac oamenii“.

Un ambasador al Persiei întrebând pe soția lui Leonidas, de ce femeile sunt atât de onorate în Lacedemonia, i s'a răspuns: „Pentru că ele știu să facă oameni.“ De atunci a rămas proverbul: „Femeile fac oamenii“. *Buffon* a exprimat aceiași idee: «Mama transmite fiilor: calitățile spiritului și ale inimei; pe genunchii ei se formează omul. Ea conduce primii pași ai copiilor în viață».

Femeea ca stăpâna casei

Femeea ca stăpâna casei, trebuie să se silească a face din casă un cămin plăcut și liniștit pentru toți cari alcătuiesc familia sa.

Ea trebuie să aibă grije de a guvernă și administra gospodăria sa, de a face fericit pe bărbatul său, de a crește copiii, adică de a face oameni și să știe să comande persoanelor de care are nevoie să fie servită.

Pentru a comandă bine, ea trebuie să știe să

~~1~~ *Frasca si Elusa*
7 *Jonescu*

execute ceea ce comandă, de unde, necesitatea pentru femei de a se iniția încă din copilărie în toate treburile casei.

Indemnul și exemplul mamei iubitoare îl urmează fiica și se simte îndemnată spre muncă, atunci când cei ce-i sunt scumpi, îi reclamă ajutorul.

Dacă stăpâna de casă are servitori, ea trebuie să-i facă a iubi ordinea, curățenia și economia. Se cere ca ea să se intereseze de felul cum ei își îndeplinesc lefa, să-i ajute cu sfaturi frumoase, să le dea demnitate îndejuns, să-i îngrijească când se îmbolnăvesc, să le plătească regulat și să nu fie prea exagerată în pretențiile ei.

Dacă servitorii observă bunăvoința stăpânilor, față de ceea ce este interesul lor și al aceluia ce le sunt de aproape, se atașează mai mult de casă și de stăpâni și sunt gata a face cele mai mari sacrificii pentru ei.

Femeea ca mamă

Ea trebuie să cunoască formarea și dezvoltarea fizică a copilului și să știe a-i cultiva sufletul.

Îngrijirea dezvoltării fizice și intelectuale a copiilor precum și educația, contribuie nemijlocit la întemeierea unui viitor favorabil și pentru prezent al neamului și pentru generațiile viitoare.

Principiul de educație este: O severitate însoțită de iubire.

Ea trebuie să deprindă pe copii cu munca cinstită, cu ordinea, curățenia și economia cari sunt pavăza împotriva valorilor vieții.

Mama trebuie să se coboare adânc în sufletele copiilor săi: strângându-i pe lângă ea, dând la fiecare ocupațiuni după putere și vârstă, întreținându-se cu ei și dându-le explicațiunile necesare ce i le-ar cere, povestindu-le fapte morale. Ea se va îngriji mult și de sănătatea lor.

Femeea ca soție

Ea este ajutorul soțului cu care împarte bucuriile și grijile; ea este crutătoarea avutului și căștigului, este ingerul păzitor al soțului, al copiilor și al casei sale.

Ea va căuta ca prin îngrijirile și prevederea sa, soțul ei să iubească viața casnică.

Dacă el e silit să lucreze acasă, ea va căuta să nu fie jignit de grijile și amănunțele gospodăriei sau să lase să fie supărat de copii.

Dacă ocupațiunile lui sunt afară din casă, ea trebuie să îngrijească să aibă masa la vreme și să se poate odihni de oboseala muncii sale, neturburat de nimeni -- Dacă vine supărat, prin delicatețea ei sufletească să-l facă să uite și să-l încurajeze dacă e nevoie. Să se ferească să-l umilească vre-odată, căci ar aduce sdrobirea fericirii casnice.

Femeea ca soție se cere să fie: blândă, devotată, amabilă; să aibă o inimă nobilă și sinceră și să fie colaboratoarea soțului când îi este posibil.

Rolul femeii în societate

Progresul moral al popoarelor precum și prosperitatea familiilor depind de educația femeilor.

Fericirea Statelor este intim legată de aceea a familiilor și femeile sunt cauza fericirii sau nenorocirii unui Stat.

O celebră literată a Danemarcei, *Ana Charlota*, afirmă că numai prin conlucrarea femeii culte va fi ridicată la nivelul său națiunea și zice: „Din copilul crescut în precepte morale și igienice de o mamă cu cultură și inteligentă, vedem ridicându-se genii, ostași și filosofi ai unui neam“.

Femeea e pedestalul pe care se înalță omenirea.

Datoria de căpetenie a femeii către societate e de a contribui cât mai mult la binele obștesc, punându-și serviciile sale în ajutorul aproapelui și întinzând mână de ajutor la cei lipsiți. Ea trebuie să se preocupe de tot ce este de interes pentru neamul său; să se inspire pentru artele frumoase și literatură și să îndemne și pe alții la ce este bine și frumos.

De femei depinde propășirea neamului.

CAPITOLUL III.

Calitățile pe care trebuie să le întrunească o bună gospodină

Menajera sau gospodina pentru a guvernă casa sa trebuie să întrunească diferite calități; cele mai principale sunt:

Ordinea, prevederea, economia și gustul de lucru.

Ordinea

Ordinea sau rânduiala în economia domestică consistă în a pune fiecare lucru la locul lui. S'a mai definit și: „Un loc pentru fiecare lucru și fiecare lucru la locul lui“.

Lipsa de ordine aduce învălmășeală, pierdere de vreme și enervare, când trebuie să căutăm ceasuri întregi obiectul rătăcit.

Unul din marele avantajii al ordinii este de a evita timpul pierdut în căutări obositoare și adesea inutile. Fie-care lucru de care ne-am servit trebuie să fie pus la locul lui și s'avem un loc pentru orice lucru.

Un alt avantaj al ordinii e că, ea permite a câștiga loc. Cine n'a observat că punând ordine într'un dulap putem face să intre un număr mare de obiecte dacă sunt metodic aranjate?

Trebue să ne obicinuim a aranja fiecare obiect de îndată ce-am încetat de-a ne servi de el și a-l pune totdeauna la locul lui.

În ceea ce privește organizația interioară, ordinea nu poate să existe fără regularitate: regularitate în sculare și culcare, în luarea meselor, în lecțiuni și'n toate treburile casei.

Îndeletnicirile casnice atât de felurite și atât de multe, cer această regularitate în întrebuințarea timpului.

Întrebuințarea ceasurilor zilei trebue să fie regulată.

Rânduiala trebue să existe și'n deosebitele noastre cheltueli și'n toate afacerile de bani. Lipsa de ordine sau rânduială atrage mai totdeauna pierderea de vreme și dă prilej la cheltueli zadarnice.

Prevederea

Ea constă în a ne îngriji pe cât va fi posibil de toate trebuințele casei. Fără prevedere va lipsi de toate într'o casă și nu se va putea face ceva la vreme.

Neprevederea atrage după sine întotdeauna mai multe cheltueli decât trebue; ea este pricina ruinei multor familii.

Să fim prevăzători în întrebuințarea puținului ce-avem și să știm a păstra oare-care mijloace pentru orice întâmplare neprevăzută.

Neprevederea este adeseori, tovarăşa sărăciei și mai târziu a mizeriei.

Cu cât gospodina e mai săracă, cu atât trebuie să fie mai prevăzătoare. Iși va face provizii atunci când sunt ieftine, va repara din vreme: hainele, rufăria și nu va fi luxoasă.

Se cere prevedere și'n alegerea prietenilor și in cheltueli. Gospodina e datoare să nu cheltuească tot ce se câștigă, ci să-i mai rămână un rest de parale pentru cheltuieli neprevăzute.

Economia propriu zisă

Ea constă în a nu cumpără nici-un lucru de care n'avem absolută nevoie.

Trebue să'nlăturăm ocaziunile de-a întrebuința rău banul; necumpărând decât ce este absolut trebuincios.

Să evităm cumpărăturile pe credit.

Gospodina econoamă se va aproviziona din timp cu toate cele necesare economisând astfel cheltuelile și cursele.

Nu trebuie să lăsăm să se piardă nimic din ceea ce ne poate servi mai târziu; cel mai mic lucru are folosul său.

Economia trebuie păstrată și'n întrebuințarea lucrurilor: mobile, rufărie, haine, unelte.

Să ne servim de toate aceste felurite obiecte potrivit cu regulile buneii rândueli.

Pentru a putea realiza o adevărată economie de bani, gospodina trebuie să-și echilibreze cheltuelile potrivit cu veniturile.

Gustul de lucru

Acest gust, nu este înăscut în om, dar el se cultivă și se dezvoltă. Copiii îl câștigă mai repede prin exemple decât prin muștrări.

În familiile în care părinții muncesc cinstit pentru a-și câștiga existența, e rar să se întâlnească un copil leneș. Mica fetiță care vede pe mama sa ocupată cu menajul casei, se îndeletnicește și ea la fel prin imitarea exemplului.

Gustul de lucru, activitatea, este sufletul unei bune gospodine. Să nu fim leneși în interiorul casei noastre, căci nu poate fi rânduială și curățenie fără activitate.

Curățenia face podoaba gospodăriei noastre și îndoeste prețul obiectelor ce avem. Trebuie deci să muncim, să avem gust de lucru neîncetat ca să putem întreține curățenia în casele noastre, pe haine și pe noi spre a ne bucura de foloasele ce decurg din paza acestei datorii care are influență asupra ori cărei vieți casnice. Activitatea noastră însă trebuie să fie înțeleaptă și moderată.

CAPITOLUL IV

Intrebuințarea timpului

În întrebuințarea timpului se cere ordine, rânduială.

Timpul ce-l întrebuințăm în desăvârșirea diverselor ocupațiuni trebuie să fie întovărășit de rânduială.

Dacă se iscă ceva, menajera sau gospodina trebuie să știe cari ocupațiuni pot fi întârziate fără inconveniente și cari trebuiesc săvârșite fără întârziere.

Pentru organizația lucrului zilnic, punctele de orientare sunt orele meselor pe care Igiena le cere fixe. Ocupațiunile menajului, mai ales cele de dimineață, vor fi regulate astfel ca să le lase timp îndestulător pentru buna preparație a alimentelor la ora cuvenită.

O bună menajeră trebuie să fie cea dintâi sculată dimineața. Ea se va scula iarna la șapte ore iar vara la șase și va veghiă ca toți ai casei să fie la postul lor.

De îndată ce s'a sculat, se va spăla fără a menaja apa și se va pieptăna. Nimic nu e mai urât decât a vedea o femeie cu părul în dezordine.

Pentru ocupațiunile matinale, își va acoperi capul cu o bonetă, se va îmbrăca cu ceva ușor și îndată ce e gata cu menajul, să-și termine toaleta.

Ea va îngriji ca copiii să se îmbrace, obicinându-i de timpuriu; s'aibă grije de ei și să-și așeze în ordine vestmintele.

După ce toți sunt îmbrăcați, se vor deschide ferestrele pentru a aerisi camerele. În dreptul ferestrelor se așează două scaune față în față și pe ele se pun cearșafuri, plâpumi și perne.

În timpul când se aerisește rufăria patului, se procedează la prepararea cafelei cu lapte sau ceaiului, de preferat la o mașină cu gaz sau petrol pentru a câștiga timp. Micul dejun terminat, se vor spăla ceștile, farfuriile și lingurițele, se vor trimite copiii la școală sau se vor pune la lucru și în urmă gospodina se va ocupa de menaj. Mai întâi se vor face paturile, apoi se vor mătura camerele și se vor șterge de praf scândurile și mobilă.

Florile din vase sau plantele, vor fi curățate de frunzele sau florile ofilite.

Poddeala bucătăriei va fi spălată cu cârpa umedă în fiecare zi. Unele camere, salonul de exemplu, n'au nevoie de-a fi curățate zilnic: e destul să fie șterse de praf în fiecare dimineață și să le scuturăm bine odată pe săptămână.

Menajul terminat, stăpâna casei decide meniul zilei și pleacă să facă cumpărăturile necesare. În cazul chiar când ea are servitoare, trebuie să se ducă adeseori la piață.

A ști să cumpere, e un talent indispensabil stăpânei de casă; ea trebuie să cunoască prețul alimentelor și calitatea lor.

E bine să ocolească piața înainte de-a face cumpărăturile ca să s'asigure de prețul tuturilor alimentelor.

După ce s'a întors din piață, menajera va procedă la pregătirea dejunului.

Dacă în menu, intră vre-o mâncare care cere mult timp pentru a fi pregătită, ea va avea grije s'o pună la foc înainte de-a plecă la piață. Intoarsă de la piață, va pregăti mâncărurile pentru ora cuvenită și va aranjă masa. Dejunul terminat, se goleşte masa, se spală farfuriile, tacămurile și toate uneltele bucătăriei cari au fost întrebuințate. Într'o oră, totul trebuie așezat la loc.

Restul zilei, gospodina se va ocupa cu întreținerea rufăriei, cu confecționări, cu făcerea curseilor, etc. Aceste ocupații vor dură până la ora când trebuie să se îngrijească de masă, de cină, care s'a preparat în mare parte de dimineață.

Seara, va fi consacrată pe cât va fi posibil, familiei. Toți membrii familiei, după oboseala zilei, simt o adevărată plăcere a se regăsi adunați cu toții și a se distra întru câtva.

În lungile seri de iarnă, se vor distra citind, făcând muzică, în timp ce mama se va ocupa cu cărpitul rufelor, ciorapilor sau altceva. Lectiile și temele copiilor vor fi supravegheate de părinți.

Fericiți copii pentru care amintirea căminului caznic este o pavăză împotriva piedicilor ce vor întâlni în lume mai târziu!

Întrebuințarea metodică a timpului, înlătură orice distracție netrebnică. Să chibzuim diferitele noastre îndeletniciri în așa chip ca fiecare să-și găsească locul ei. Gospodina, care-și permite să risipească timpul în plimbări și vizite nefolositoare, este femeia nebună din biblie care „în loc de a-și zidi casa sa, o dărâmă cu mâinele ei chiar“.

CAPITOLUL V.

Despre servitori: Bucătăreasă, fată în casă și bonă.

Bucătăreasa

Ea este datoare să îngrijească de uneltele bucătăriei, să prepare mâncările, să cumpere și să îngrijească proviziile.

Bucătăreasa trebuie să fie curată și băgătoare de seamă, economă și pricepută. Ea trebuie să-și calculeze bine timpul ca să aibă vremea necesară pentru pregătirea meselor. Trebuie să studieze chipul cum se face focul potrivit, ca să nu se arză lemne mai mult decât trebuie.

Când stăpâna i-a poruncit ce are să gătească, ea, dacă nu știe în deajuns modul de preparație al vre unui fel de mâncare, nu trebuie să-i fie rușine a-și mărturisi neștiința, ci să întrebe cum are să facă.

Bucătăreasa trebuie să caute să aibă ordine și curățenie în tot ceea ce face și chiar pentru persoana ei. Să evite de a purta bolduri pe dânsa, care căzând în bucate, pot să pricinuiască întâmplări nenorocite.

Ea trebuie să meargă la piață la ceas potrivit ca să aibă ce alege; să se ferească de-a se învoi cu vânzătorii ca să câștige din cumpărături, căci aceasta ar însemna hoție. Ea trebuie să cunoască numele și întrebuințarea diverselor părți ale cărnei, precum și felurile soiuri de pește, vânat și păsări; mai trebuie să aibă oarecari noțiuni despre chipul cum se pregătesc dulcețurile, siropurile conservele, etc.

Trebuie să cunoască să frământa pâinea, să facă plăcintă și alte feluri de prăjituri.

În fine, bucătăreasa trebuie să cunoască bine arta culinară.

Fata din casă sau cameriera

Datoria fetei din casă sau camericrei consistă în a aranja apartamentele, a îmbrăca și pieptăna pe stăpână, a lucra, a spăla și călca. Serviciul acesta cere oarecare cunoștință de croitorie, lingerie, frizerie, dacă cineva vrea să slujească în casele mari.

În casele mijlocii, fata din casă șterge ghetele, hainele, spală și freacă camerile, servește la masă, spală, calcă.

Ea trebuie să aibă pricepere și atenție ca să nu săvârșească în serviciul ei greșeli vătămătoare stăpânilor săi.

Prin natura serviciului ei în camere, ea va cunoaște parte din viața intimă a familiilor. Se cade să fie foarte tainică și să nu destăinuiească nimic în afară.

Fata din casă trebuie să fie credincioasă casei

unde slujește și pe cât se poate de cuviincioasă; se cere deasemenea să nu alunece la lux, nici să imite în îmbrăcăminte pe stăpâna; ci să rămână în toate simplă și modestă.

De multe ori fata din casă e trimeasă să facă diferite cumpărături; ea trebuie să le facă cu îngrijire și exactitate.

Pentru a-și ajuta memoria în facerea cumpărăturilor, e bine să-și aibă un carnet în care va însemna felul și costul lor.

B o n a

Ea este pusă pe cea dintâi treaptă a domesticității și are datoria de a îngriji de copii.

Bona fiind vecinic alături de copii are o mare nrăurire asupra fizicului și moralului lor. Ingrijirea pe care ea o dă copiilor trebuie să fie cu multă regularitate și blândețe. Ea trebuie să le facă jucării, să-i ocupe, să-i plimbe și să vegheze neîncetat asupra lor spre a-i feri de primejdii și spaime.

Dacă copilului i se întâmplă un rău sau cade, ea trebuie numai decât să'nștiințeze pe stăpână chiar dacă ar fi dojenită. Ea trebuie să se ferească de-a da copiilor mâncări grele și nesănătoase. Când îi plimbă, să-i îmbrace potrivit cu anotimpul și să nu-i ducă în localuri publice spre a-și face gustul său.

O bonă, care are oarecare instrucție, poate învăța și ea la rândul ei pe micii copii ce-i sunt încredințați.

O bonă înțeleaptă trebuie să îndeplinească cu sfințenie slujba căreia s'a devotat.

CAPITOLUL VI

Locuința

Alegerea și ținerea unei locuințe în raport cu veniturile.—Condițiunile pe cari trebuie să le îndeplinească o casă pentru a fi sănătoasă

În alegerea locuinței, prețul chiriei trebuie proporționat cu veniturile de cari dispunem. Acest preț variază dela o familie la alta după situația socială, profesiune și numărul persoanelor.

Se va consacra pentru chirie a șasea sau mai bine a șaptea parte din venit.

Alegerea locuinței exercită în bine sau în rău o influență considerabilă asupra sănătății. Să dăm preferințe aceleia care oferă cele mai bune garanții din punct de vedere igienic.

Condițiunile pe cari trebuie să le întrunească o casă pentru a fi sănătoasă sunt : a) să ne protejeze contra bruscelor variațiuni de temperatură; b) să nu fie umedă sau igrasioasă ; c) să ne per-

mită a respiră un aer curat și d) să fie abundent luminată.

1) *Protecțiunea contra variațiunilor brusce de temperatură.* Omul în locuința sa e rar în acțiune; de cele mai multe ori are ocupații sedentare, deci e expus variațiunilor de temperatură. Pereții prea subțiri, prea buni conducători de căldură, subordonează temperatura camerei, temperaturii exterioare. Dacă timpul serăcește afară, temperatura interioară suferă repede o scoborâre. Pereții locuinței deci trebuie să contribuie a menține în interior o temperatură simțitor constantă; acest rezultat nu se poate obține decât întrebuițând material convenabil și de o grosime îndestulătoare.

2) *Să nu fie umedă sau igrasioasă.* Umiditatea sau igrasia în case poate proveni din mai multe cauze. Din cauza terenurilor impermeabile, argiloase, căci ele rețin apa și fac ca locuința să fie nesănătoasă; din cauza vecinătății apelor și chiar din cauza construcții rele: acoperișul de exemplu, rău lucrat, lasă ca apa de ploaie să pătrundă în interiorul casei.

Să evităm de a alege locuințe prea noi, căci și ele fiind umede influențează asupra sănătății.

Umiditatea persistând într'o casă, presintă mai întâi inconveniente de ordin material. Mobila se strică mai repede, tot ce este lucrat din lemn se deformează, ușile și ferestrele funcționează rău, broaștele se ruginesc, tavanurile se crapă, rufăria, hainele, cărțile, toate se strică.

Asupra sănătății, umiditatea influențează mult, dând naștere la diferite maladii: nevralgii, reumatism, bronșită, oftică, etc.

Mijloc de-a cunoaște dacă casa este igrasioasă

Se așează în fiecare cameră un borcan conținând aceiași cantitate de var, fie un Kgr.; după 24 ore, se cântăresc borcanele și dacă greutatea lor s'a ridicat, e o probă evidentă că apartamentele sunt umede și prin urmare nesănătoase. Diferența de greutate provine din absorțiunea umidității de var, căci el are mare afinitate pentru apă.

În același mod se poate proceda și cu o cantitate oare care de sare de bucătărie.

1) *Să fie bine aerată.*—Omul are nevoie de aer curat pentru a asigura combustionile, arderile interioare, cari întrețin energia sa fizică.

Respirațiunea și exalațiunile pielii, transpirația, viciază aerul. El trebuie să fie suficient reînnoit, căci altfel, omul se anemiează, energia sa fizică și morală descrește. Un astfel de organism slăbit este expus contagiunilor de diferite maladii.

Pentru ca o locuință să fie bine aerisită, trebuie să fie construită pe un teren ridicat; în văi, aerul e mai mult viciat. Ea trebuie să fie construită în strade largi, pentru ca aerul să poată circula abundent. Să ne ferim de-a locui în apropiere de mlaștini, ape stătătoare, uzine, cimitire, căci ele viciază aerul.

Dacă suntem nevoiți a locui în apropiere de ape stătătoare, vom planta arbori între ele și locuință, căci frunzele arborilor purifică aerul, distrug miasele și exercită o influență salutară asupra sănătății.

2) *Casa trebuie să fie abundent luminată.*—Lu-

mina este poate mai indispensabilă ca aerățiunea. O locuință în care soarele n'a pătruns niciodată este totdeauna nesănătoasă. Un proverb Italian zice: „In casa în care nu pătrunde soarele prin fereastră, intră Doctorul pe ușe“. Soarele are o putere microbicidă, omoară microbii din aer, introduși cu noroiul de pe încălțăminte, prin praful care se pune pe ferestre și prin contactul cu persoane atinse de maladii contagioase, care pot lăsa în camere microbi periculoși.

Intr'o cameră neluminată, acești microbi păstrează mult timp virulența lor, ei se amestecă cu praful și pătrund în organism, producând maladii grave.

Intr'o cameră, în care soarele pătrunde, toți acești microbi sunt omorâți. Fără soare deci, organismul nostru se deprimă, slăbește și devine prada diteritelor maladii.

Soarele influențează mult și asupra moralului nostru.

O cameră bine *luminată* te face vesel, pe când una întunecată, te întristează.

Pentru ca o casă să fie bine luminată, se cere să fie și bine orientată. Se va da preferință locuințelor expuse către răsărit sau miazăzi-apus. În asttel de locuințe, se găsesc în timpul zilei și camere luminate și întunecate.

Casa orientată spre nord, este expusă vânturilor reci, către sud, va fi expusă la călduri prea mari.

Dacă casa este rău orientată, să nu uităm a alege cameră de dormit, numai pe aceea care este expusă la soare.

CAPITOLUL VII

Distribuirea locuinței și mobilierul

Distribuirea locuinței depinde de starea materială a locuitorilor.

Persoanele bogate au camere pentru diverse servicii: salon, sală de mâncare, cameră sau cabinet de lucru, camere de dormit, cameră de toaletă, cămară, bucătărie, etc. Persoanele mai puțin bogate, trebuie să reducă numărul camerilor și să suprimе fie salonul, fie sala de mâncare.

Cu toate acestea este indispensabil ca fiecare gospodărie să aibă un număr suficient de camere pentru ca familia să locuiască în condițiunile satisfăcătoare ale igienei și moralității.

Se va proporționa numărul camerilor cu acel al locuitorilor.

Bertillon zice: „Valorează mai mult pentru sănătate un local mare c'o mobilă modestă decât, un apartament mic c'o mobilă elegantă“. Înainte de a se instala cineva într'o casă, se decide dinainte și se specifică felul fiecărei camere.

S a l o n u l

Este locul de primire al musafirilor. Se cere ca el să fie pardosit cu parchet sau cu scânduri vopsite și date cu lac. Sobele salonului pot fi de marmoră, teracotă sau cărămidă; înaintea lor se așează galerie de metal, care împedică cenușea și tăciunii să cadă pe pardoseală. Alături de galerie se așează o placă cu atârănători de care se spânzură cleștele și lopățica de foc. În dreptul sobei se pune un paravan ca decor.

Scaunele și fotoliurile trebuesc îmbrăcate la fel.

Perdelile se cere a fi în culoarea care predomină zugrăveala pereților. Pereții vor fi împodobiți cu tablouri sau cu fotografii. Un pian este o mobilă folositoare și încântătoare. Florile și plantele fac o podoabă plăcută într'un salon. Covorul va fi în culoarea perdelelor. În salon este necesară și o masă de mijloc, care servește la așezarea tratațiilor ce se oferă musafirilor. Alte podoabe într'un salon sunt etajerele cu bibelouri și oglinzile mari ce se obișnuște a se pune în colțuri.

Camera de dormit

Camera de dormit este cea mai de căpetenie parte a locuinței. Ea trebuie să fie spațioasă, luminoasă, călduroasă, uscată bine și ținută în cea mai mare curățenie. Mobilele ei sunt: pat, dulap cu oglindă comodă, birou, scaune, fotoliuri, dormeuză, masă de noapte, covor, cutie de lemne, tablouri și spălător și o masă de toaletă, dacă nu avem cabinet de toaletă.

Cabinetul de toaletă

Cabinetul de toaletă este camera alături de camera de dormit. Mobilele sale sunt: O masă de toaletă, spălătorul cu toate accesoriile sale, dulapuri, cuiere.

Sala de mâncare sau sufrageria

Sala de mâncare se cere să fie spațioasă, căci câte odată stăpâna primește oaspeți numeroși. Mobilierul său este: Un bufet pentru vase. Pe bufet se pune serviciul de ciai, o tavă cu pahare și o carafă cu apă pentru trebuințele zilei. Masa se pune în mijlocul sălei și scaunele de jur împrejurul ei. În mijlocul sălei se așterne un covor.

Se mai obișnuiește câte o canapea și plante pentru a da odăiei un aspect mai vesel.

Cabinetul de lucru

Cabinetul de lucru e încăperea în care familia își petrece timpul zilei. În rândul camerei de lucru socotim biroul sau atelierul de lucru al soțului. Mobilele sale sunt: biblioteca, biroul, scaune de piele sau acoperite cu pae, sobă, cutie de lemne lampă, pendulă, perdele, covor, termometru, canapea. Pe birou se pun obiectele următoare: carnet (agenda), ceară, sigil, sfeșnice, chibrituri, călimară, registre, hârtie, condeie, plicuri, sugătoare, transparent.

CAPITOLUL VIII

Considerațiuni generale asupra alegerii și cumpărării mobilierului în raport cu veniturile

**Aranjamentul mobilierului și ordinea.
Întreținerea și repararea lui**

Mobilierul trebuie să fie în raport cu starea materială și cu pozițiunea ce fiecare ocupă. Menajera va stabili cumpărăturile după suma de care dispune. Ea va evita cumpărăturile pe datorie și nu va pierde din vedere că trebuie să cumpere numai ce este indispensabil, înlăturând superficialitățile. Să nu uite că banii consacrați mobilierului, constituie un capital care nu mai produce nici un venit; din contră, întreținerea și reparațiunile lui ocazionează alte cheltueli.

Mobilele de prima necesitate sunt acelea ale bucătăriei și ale camerei de dormit. După starea sa materială, se va mobilă salonul, sala de mâncare, etc. Menajera înțeleaptă va alege mobilierul solid, bine construit, serios, modest și ușor de în-

treținut. Se vor evita mobilele antice, sculptate, cari sunt veritabile cuiburi de praf, puțin solide și de urât gust.

Aranjamentul mobilierului trebuie să concordeze cu bunul aspect pe care trebuie să-l presinte interiorul menajului.

Aranjamentul adoptat, trebuie menținut numai dacă nu presintă inconveniente. Ordinea trebuie menținută: „Un loc pentru fiecare lucru și fiecare lucru la locul lui“.

Intrebuințarea mobilierului din punct de vedere igienic și economic

Câteva îngrijiri preventive mențin mobilierul în stare bună și-i prelungesc durata.

Se va evita a țări brusc mobila când se mătură, de-a o lăsa udă sau murdară fără a o șterge imediat.

Se va evita de-a se așeza prea aproape de foc: căldura usucă lemnul care se crapă; de-a pune un corp cald direct pe mobilă, mai ales dacă această mobilă este lăcuită; de-a pune vre-o substanță acidă pe-o mobilă prevăzută cu marmoră. Acizii atacă marmora și mai ales lămâia lasă urme pe care nu le mai putem distruge.

Umiditatea de-asemena nu este bună pentru mobile, lemnul se umflă, se deformează și chiar putrezește mai târziu; ușile, ferestrele, broaștele, toate funcționează rău.

Pianurile mai ales se strică din cauza umidității; să evităm de a le așeza în apropiere de sobă sau contra zidului exterior.

Mobilele vor fi șterse în fiecare zi și curățite radical din timp în timp; se va repara orice mobilă de îndată ce s'a stricat.

Curățirea mobilelor

Se șterge mai întâi praful și petele; o cârpă umedă se va trece prin interiorul lor: în cutii, rafturi și chiar la spatele lor când sunt ușor de mutat. Ștersul cu cârpa umedă convine asemenea și mesei din sala de mâncare. Când un dulap conține obiecte de natură a murdări rafturile, e bine să le acoperim cu hârtie, care se reînnoește din când în când.

Multe produse curățesc mobilele de lemn: uleiul de in, petrolul și alcoolul; acesta din urmă trebuie întrebuințat cu rezervă și trecut repede peste mobila lăcuită c'un pământul imbibat, căci alcoolul atacă lacul. Un amestec de ulei de in și de alcool dă rezultate bune.

După ce s'a trecut peste mobilă c'un șifon ud în produsul ce-l voim a întrebuința, se continuă c'un șifon sec și apoi se ceruește.

Preparație pentru mobile lăcuite și ceruite

Se rade ceară galbenă c'un cuțit, se pune să se dizolve în esență de terebentină sau esență minerală. Sub pretext de-a activa topirea cerei să evităm de-a întrebuința căldura; esența de terebentină ca și cea minerală este foarte inflamabilă și ne-am expune la grave accidente preparând-o la foc.

Pentru a coloră lemnul de nuc și stejar îi adăugăm preparației și coji de nuci ferte. Acest preparat se poate conserva foarte mult timp ; el trebuie pus într'un vas închis de sticlă sau faianță și la adăpostul umidității.

Dacă compoziția este prea groasă sau prea uscată, i se va adăuga esență de terebentină. Preparația aceasta se'ntinde în mică cantitate cu un petec de lână și în urmă se freacă bine cu flanelă sau piele de căprioară până iese luciul. Mobilele lăcuite se freacă imediat după ce s'a întins ceara, dar pentru cele nelăcuite se va aștepta ca să intre ceara puțin în lemn.

Lac pentru mobile

El se compune din ceară curată, alcool, potasă și esență de terebentină în părți egale.

Curățitul ramelor aurite

După ce s'a înlăturat bine praful, se trece ușor c'o perie foarte moale muiată într'un amestec de trei albușe de ou și de la 15—20 picături de apă Javelle. Se poate curăți și c'o cârpă muiată în puțin spirit sau cu un burete îmbibat de apă de fântână, care se trece ușor peste rame și'n urmă se lasă să se usuce la aer.

Curățitul scaunelor

Scaunele de trestie se curăță cu apă sărată, iar cele tapisate se bat cu trestia și'n urmă se perie bine.

Curățirea clapelor de pian

Puțin spirt de vin le redă albeața lor primă; apoi se freacă cu pele de căprioară sau flanelă.

Curățirea pieilor de cămilă

Pielea de cămilă se curăță cu apă caldă săpunată amestecată cu carbonat de sodiu. Se limpește într'o apă caldă săpunată. Limpezirea în apă curată ar innăspri pielea.

Repararea mobilelor

Orice persoană îndemânată va putea repara o mobilă stricată.

Primul lucru de făcut, când o bucată de lemn se deslipește de la o mobilă, e s'o punem deoparte dacă n'avem timp s'o lipim imediat. Fără această precauțiune, acea bucată de lemn este măturată sau perdută și reparațiunea devine importantă și costisitoare. Mobilele se repară cu ajutorul cleiului și dacă vre-odată ar lipsi vre-o bucățică de lemn, s'ar putea înlocui prin preparația următoare: Cretă sau blanc d'Espagne amestecată cu ulei de in până ia consistența unei paste. Acest amestec e bun deasemenea pentru a astupă crăpăturile ușilor și'n urmă se colorează după nuanța lemnului.

CAPITOLUL IX

Intreținerea locuinței din punct de vedere igienic și economic

Intreținerea locuinței din punct de vedere igienic se rezumă prin aceste cuvinte : aer curat, soare și curățenie.

Curățenie

Curățenia este o condițiune importantă a sănătății.

Interiorul locuinței bine întreținut, agreabil, contribuie a reține acasă pe acei membrii ai familiei pe cari o locuință în dezordine, murdară, i-ar face să caute distracții dese în afară. Se cere ca ochiul menajerei să pătrundă în toate colțurile.

‘ O casă oricât de îmbelșugată ar fi, ajunge să fie o locuință desgustătoare dacă nu este curată.

Curățenia este ajutătoarea belșugului și îndoeste prețul obiectelor ce avem. Să ne ferim de-a face din curățenie o manie ; unele menajere freacă și spală de dimineața până seara târziu, muncindu-se

pentru cel mai neînsemnat lucru, chinuind și pe ai casei prin dese observațiuni.

Precauțiunile pe cari o bună menajeră trebuie să le ia pentru a menține interiorul locuinței și mobilierul curat și în bună stare se pot rezuma astfel: Să se evite a murdări fără trebuință; să se scoată de exemplu încălțăminte murdară de noroi de îndată ce se intră în casă. Să curățim și să punem la loc orice obiect de care ne-am servit. Tot ceea ce dă naștere la praf, se va curăți afară: periatul hainelor, curățitul ghetelor și gașilor, scuturatul covoarelor.

Să veghem ca nici copii să nu se suie pe scaune, să nu scrie cu creta sau creionul pe mobilă. Să stabilim un curent de aer când sobele nu trag bine, pentru că fumul înegrește tavanul, pereții, mobilierul și strică metalele.

S'avem totdeauna mâinile curate ca să nu murdărim ceea ce atingem. Să evităm de a pune pe masă o linguriță, cuțit sau alte obiecte murdare de grăsime. Să evităm de asemenea a pune pe marmură: oțet, lămâe, căci ea se atacă de acizi.

Să punem la adăpost de muște toată văsăria bucătăriei și dulcețurile.

Când curățim parchetul, să n'apăsăm cu peria nici pe lângă pereți și nici mobila. Să depărțăm mobilierul de pereții umezi și de foc; umiditatea și căldura prea mare, le uzează.

Curățirea casei se poate clasă astfel: curățenia zilnică, săptămânală, lunară, în fiecare anotimp, și când absentăm mai mult timp.

Curățenia zilnică

Se curăță în fiecare zi camerele locuite totdeauna : dormitoare, scări, săli, bucătăria.

Se începe de obicei a se face menajul mai întâi în camerele de care avem nevoie de dimineață : sala de mâncare și cea de lucru ; vom lăsa camera de dormit la urmă ca să se poată aerisi rufăria patului.

Rânduim obiectele răspândite prin camere : haina sau altceva pentru a le prezerva de praf sau de deteriorări. S'acoperim c'o pânză micile obiecte, greu de curățat, să deschidem ferestrele. Dacă e nevoie de curățit sobele, să se curețe înainte de a se mătura. Micile covoare vor fi scuturate, bătute sau periate fie peste ferestre, fie afară, ceea ce e de preferat.

Scaunele se vor așeza într'un colț, sau se trec într'o cameră alăturată și apoi se mătură având grije să nu ridicăm praful. După câteva minute se va șterge praful de pe toată mobila și de pe scânduri. Când totul a fost curățit, se pun în ordine micile covoare și scaunele.

Curățenia săptămânală

Ea consistă în a cerui și frecă parchetul, a spăla și frecă scândurile nevopsite, a curăți și a face să lucească clanțele ușilor, sfeșnicele, candelabrele etc.—Se vor scutura covoarele mai mari și se vor spăla și geamurile dacă va fi nevoie.

Curăţenia lunară

În fiecare lună se vor spăla toate geamurile casei, oglinzile, uşile şi cercevelele ferestrelor. În timp de iarnă se vor scutura şi arde coşurile sobelor, se vor aerisi mai mult saltelele şi se vor curăţi şi paturile.

Curăţenia după anotimp

De două ori pe an: primăvara şi toamna, se va face curăţenia completă a casei. Se vor curăţi sau spoi pereţii, se vor vopsi scândurile, se vor spăla uşile şi ferestrele; tablourile vor fi scoborâte, şterse şi curăţite pe ambele părţi. Perdelele de stofă vor fi scuturate şi periate, iar cele de reţea, vor fi spălate.

Mobila toată se va curăţi şi lustrui. Primăvara, când focul a încetat, se vor curăţi toate uneltele întrebuintate la sobe: cleşte, lopăţele, cârlige şi se vor unge cu grăsime ca să nu ruginească. Se păstrează strânse într'o hârtie groasă şi se vor aşeza într'un loc uscat.

Cuverturile de lână şi blănurile vor fi bine bătute, presărate cu praf de pyretru şi învelite într'o rufă. Se procedează tot astfel şi pentru perdelele de rips, de damasc, de catifea, când voim să le suprimăm în timp de vară.

Toamna, strângem obiectele de vară şi scoatem cele mai groase.

Se va îngriji de sobe şi combustibil, se va acoperi cu paie conductele de apă şi tuburile de la pompe spre a le adăposti

Precauțiunile pe cari trebuie să le luăm când absențăm pentru mai mult timp

Dacă absențăm pentru mai multe săptămâni sau luni, trebuie să punem la adăpost de praf, de soare, de umiditate și molii, apartamentul și mobilierul. Obiectele fragile se vor închide în cutii fiind și greu de curățit, ca: bibelouri, statuete, etc.

Se vor înveli cu pânze subțiri sau hârtie, tablourile suspendate pe pereți; covoarele vor fi periate și presărate cu praf insecticid, strânse și învelite; tot asemenea se va proceda și cu perdelele. Celelalte mobile se vor aduna în mijlocul camerilor și se vor acoperi cu cearșafuri sau pânze. Se va scoate din camere orice substanțe care ar putea fermenta! Se va unge cu grăsime broaștele de la uși, clanțele precum și toate obiectele de fer pentru a le feri de rugină. Pentru a împiedica ca umiditatea să deterioreze zidurile și mobila, se va așeza în mijlocul apartamentului, un vas cu carbonat de calciu (var). Este imprudent a se lăsa obiectele prețioase: argintărie, bijuterii, într'un apartament pe care-l părăsim pentru câțva timp: dacă nu putem să le luăm cu noi, e bine să le dăm în păstrare unei bănci.

CAPITOLUL X

Modul de aerisire

Pentru ca o locuință să fie sănătoasă, pe lângă că trebuie să-i asigurăm o extremă curățenie, mai trebuie să-i premenim și aerul neîncetat.

Pentru ca aerul să-și îndeplinească folositor rolul său în nutrițiune, trebuie ca el să fie în cantitate îndestulătoare. În interiorul locuinței, aerul este viciat din mai multe cauze. Principalele cauze sunt :

1) Respirația

Omul absoarbe oxigenul și dă afară acidul carbonic vătămător sănătății. Trebuie să mai adăogăm și influența substanțelor volatile datorate transpirației cari fac ca aerul dintr'o casă neaerisită s'aibă un miros particular și respingător.

2) Combustiunile

Incălzitul și luminatul absorb oxigenul atât de necesar și produc acid carbonic și câte odată, excepțional și oxid de carbon.

3) P r a f u l

Praful care se găsește în aerul camerilor, irită aparatul respirator și este vehiculul germenilor patogeni cărora aerul confinat, nepremenit le oferă condițiuni favorabile de dezvoltare.

Să mai adăugăm mirosurile și emanațiunile diverse ale florilor, parfumurilor, bucătăriei, rufelor murdare, apei, gunoiului și canalurilor.

Aerul care n'a fost reînnoit câtva timp într'o cameră locuită, este zis confinat.

Dacă stăm regulat într'un aer confinat organismul se obicinuește cu aceste condițiuni defectuoase; în realitate, el suferă o asfixie lentă, un fel de intoxicație cronică care-l pune într'o stare de slăbiciune și de inferioritate fiziologică.

Activitatea schimbărilor de nutrițiune fiind domolită, se observă indispoziții dese, perdere de poftă de mâncare, de somn; gustul de lucru scade, rezistența vitală este mai mică, boalele sunt contractate mai ușor, devin mai grave și durează mai mult timp.

Este deci necesar ca într'o locuință închisă, aerul să nu se vicieze prea repede și să n'atingă în scurt timp gradul de saturație de acid carbonic care-l face vătămător respirației.

O cameră de locuit trebuie să aibă aerul necesar și de aceia e nevoie să-l reînnoim, să-l primenim.

Se poate obține acest rezultat deschizând ferestrele la fiecare oră din zi.

În timpul nopții e bine să lăsăm deschisă ușa de la sobă, căci ferestrele și ușile neînchizându-se

hermetic se stabilește astfel o ventilație naturală în cameră.

Ferestrele se vor deschide când timpul e favorabil numai și se va evita a se deschide când plouă, când soarele e la amiază, când e ceață sau când e vânt sau furtună. Ele se vor deschide după o lungă ședere în cameră și mai ales când au fost adunate mai multe persoane, după fiecare masă și în momentul când se mătură.

În camerele de dormit e nevoie de cel puțin 30 m. c. de aer de fiecare om, în șapte sau opt ore.

E foarte bine să lăsăm o fereastră deschisă sau întredeschisă în nopțile de vară și perdelele prinse ca să ne protejăm contra răcelii; se preferă a se deschide fereastra din camera învecinată cu camera de dormit, lăsându-se ușor deschisă la mijloc.

Este prudent, din cauza asfixiei, de-a ține o fereastră deschisă noaptea în apropierea camerilor de dormit, dacă întrebuițăm o sobă cu foc continuu sau un calorifer cu aer cald.

Acest procedeu se va aplica luând în considerație: dimensiunile camerei, înălțimea sa, locul ce-l ocupă patul în raport cu fereastra, clima, vecinătatea și starea de temperatură exterioară.

În camerele bolnavilor, aerisirea se va face astfel:

Se va aeră camera vecină întâi și apoi se va deschide ușa de comunicație; schimbul de aer viciat și de aer curat se va stabili pe nesimțite, fără schimbare bruscă de temperatură.

Ventilația

Ea reînnoște aerul într'un mod continuu și puțin simțitor; ea este fondată pe scăderea densității

de aer cald care tinde a se ridica fiind ușor, pe când aerul rece, fiind mai greu, rămâne la partea inferioară.

Ventilația completează efectul produs prin deschiderea ferestrelor care n'ar putea fi permanentă în timpul rece. Ea se operează în orice timp printre crăpăturile ușelor, ferestrelor și prin ușa sobei, mai ales când focul arde ; aerul cald se dilată și se ridică în sus, aerul rece sosit printre crăpături, vine să înlocuiască pe cel care se ridică, astfel că se stabilește un curent de aer continuu.

În locuințe, deschiderea regulată a ferestrelor și micile crăpături ale ușelor și ferestrelor ne dispensează de-o instalație specială pentru ventilație; ea se cere însă pentru bucătărie.

Amintire
Te iubesc și tu
Prezintă-mă
De Dumnezeu
Si pov. drept ne cunoaștem
Cu mari țesuri
iscălesc. Gung. Hancu

CAPITOLUL XI

Precăuțiuni relative la temperatura locuinței

Condițiunile temperaturii sunt în mare parte determinate după cum locuința e orientată și construită: este însă posibil a modifica sau ameliora această temperatură.

Vara vom căuta să ne procurăm aer curat și răcoros pe cât va fi posibil. Pentru aceasta, vom închide ferestrele expuse la soare; în timpul orelor călduroase vom menține jumătate obscuritate prin ajutorul obloanelor, persienelor, transperantelor.

Să deschidem ferestrele expuse la umbră și ușile interioare; să stabilim un curent de aer, fără să stăm în cameră.

E bine să scoatem covoarele care fac obstacol circulației aerului.

În țările calde, se recurge la răcoarea produsă prin evaporația apei sub formă de țâșnitoare (jets d'eau); în țările temperate, se stropesc curțile, se întind pânze ude; apa, pentru a se evaporă, împrumută căldură dela aer, care prin urmare este răcorit.

Se va evita suprimarea căldurii prin mijloace cari ar putea imobiliza aerul: ferestre duble, uși duble, covoare prea groase.

CAPITOLUL XII

Desinfecția locuinței

Se numesc desinfectante diverse substanțe care au proprietatea de a distruge mirosul infect care rezultă din descompunerea materiilor organice, al miasmelor și microbilor.

Corpurile uzitate pentru dezinfecție n'au câte odată altă acțiune decât a disimula o odoare urâtă prin una bună: în acest caz, nu este desinfectie propriu zisă, dar numai o înlocuire pasageră a unui miros prin altul. Astfel câteva picături de apă de Colonia aruncate, vaporii de oțet, zahărul ars, maschează mirosurile, dar nu le distrug.

Sulfații metalici, mai ales sulfatul de fer și de zinc servesc mai mult pentru desinfectarea canalurilor, grajdurilor; se mai întrebuințează și varul. *Acidul sulfuros* se întrebuințează pentru a desinfecta localurile cari au fost locuite de persoane atinse de boale contagioase. El este asemenea întrebuințat pentru haine și paturi.

Ne putem servi și de vaporii de formol: se astupă toate crăpăturile ușilor și ferestrelor și se trece prin gaura broștii tubul unui pulverizator

care împrăştie în casă vapori de formol. După opt ore se deschide apartamentul și se stabilește un curent de aer.

Rufăria paturilor și saltelelor se vor desinfecă la etuvă. Lucrurile de spălat vor fi muiate înainte de a le fi spălat, într'o soluție desinfecantă: 6 ore într'o soluție de lysol 1% sau de lisoform 2%; sau 12 ore în amestecul următor: 1 litru formol din comerț în 8 litri apă.

Nu trebuie să purtăm vestimintele persoanelor ce-au suferit de boale molipsitoare, căci ele pot transmite aceste maladii.

CAPITOLUL XIII

Distrugerea insectelor și paraziților

Se găsesc adese ori în case, mai ales la țară animale parazite; unele, incomodează persoanele sau turmentă animalele domestice, altele cauzează, dacă nu supraveghem îndeaproape, deteriorațiuni de tot felul.

Curățenia minuțioasă a locuinței contribuie a îndepărta paraziții. Curățenia nu împiedică întotdeauna sosirea lor, dar ea permite a le combate puternic dela începutul invaziunii lor.

Paraziții, pe care-i întâlnim mai des sunt: muștele, purecii, păduchii de lemn, furnicele, țânțarii, vespile, molii, șobolanii și șoarecii, insectele de bucătărie.

M u ș t e l e

Ele murdăresc tot ce ating și chiar alimentele pe cari se depun; ele transportă un mare număr de germeni și bacterii cari sunt agenții de contaminație pentru om și pentru animale.

Biblioteca Universității „Lucian Blaga” din Sibiu

Muștele devin câteodată un adevărat flagel, mai ales la țară unde bucătăriile sunt mai expuse invaziei lor. Pentru a le evita e bine să punem site la ferestre. Dacă menținem obscuritate în camere, muștele fug. Se va evita să lăsăm neacoperit, în timpul preparării meselor, substanțe alimentare sau altele capabile de a atrage insectele.

Mijloacele prin care se pot distruge muștele sunt: sau se otrăvesc sau se prind în clupsă.

Se întrebuițează cu succes pentru distrugerea muștelor, formol din comerț. Modul cel mai simplu de a ne servi de formol consistă în a muiă în soluție bucățele mici de șifon sau pânză și a le suspenda în camere; muștele cari nu sunt asfixiate se depărtează și altele nu mai viu atât timp cât cea mai mică odoare de formol există.

Se poate prepara o hârtie „omoritoare de muște“, muiind într'o soluție formol diluat dela 5—8^o/₁₀, o bucată de hârtie sugativă pusă pe o farfurie și presărată cu zahăr.

Muștele sug zahărul muiat în formol și mor foarte repede.

Nu trebuie să întrebuițăm o soluție prea concentrată, căci atunci muștele nu mai vin și formolul are o odoare dezagreabilă, iar vaporii pe care-i scoate, soluțiile concentrate irită puțin ochii.

Pericolul ce-l prezintă procedurile de otrăvire este că muștele care nu sunt omorâte imediat, duc otrava pe obiectele învecinate sau chiar pe alimente. E de preferat pentru distrugerea lor, clupsele cari închid muștele fără a presenta inconveniente.

Sunt mai multe feluri de clupse: globuri sau

sticle, bine cunoscute, un fel de colivie metalică de unde insectele nu mai pot ieși când au intrat. Aceste diverse clupe pe care le umplem cu bere, apă zaharisită, săpunată, omoară muștele.

Un procedeu radical, de aplicat la țară, e de-a distruge ouăle și larvele chiar în locurile în care muștele se produc; sunt în general locurile umede unde se găsesc materii organice în descompunere: gunoaietele, conductele cu ape murdare, cabinete, canaluri. Formolul ar da foarte bune rezultate.

Puricii

Ei locuiesc mai ales în colțurile prăfuite, între crăpăturile scândurilor și parchetelor și în culcușul animalelor domestice. Intreținerea parchetelor și scândurilor cu ceară și o extremă curățenie, depărtează acești paraziți sau împiedică înmulțirea lor prea mare. Se va întrebuința praful de pyretru care se va arunca peste lemnul paturilor, peste câni, pisici și în crăpăturile scândurilor. Scândurile nevopsite vor fi spălate și frecate cu săpun și la nevoie se va întrebuința și un lichid antiseptic.

Păduchii de lemn sau stelnițele

O extremă curățenie în camera de culcare și întrebuințarea prafului de pyretru ne prezervă contra invaziunii acestor paraziți.

Dacă, cu toate aceste măsuri, ei se introduc, se recomandă a se recurge și la următoarele mijloace: să spălăm interiorul paturilor cu apă fiartă săpunată, să vaporizăm sublimat pe pereți, pe lemnul

paturilor și somierelor; paturile de metal pot fi spălate cu alcool.

Dacă putem părăsi camera pentru mai multe zile, se vor întrebuița vaporii de sulf, cari vor asfixia insectele. Această operațiune trebuie să se facă de preferință primăvara, în momentul formațiunii ouălor.

În fine, ca remediu radical; se vor rade pereții, se vor astupa toate găurile lor, se vor spăla cu sublimat și'n urmă se vor spoi sau zugrăvi!

Furnicile

Ele pătrund în dulapurile și bufeturile bucătăriei, în cutiile meselor, de-unde e foarte greu de-a le scoate definitiv. Se recomandă a se spăla blănille și locurile infectate c'o soluție de sodă în apă fiartă.

Se recomandă asemenea a se lăsa 24 ore, în locurile vizitate de furnici farfurii conținând ulei de huiță amestecat c'o decoctie concentrată de lemn de Panama: vaporii emiși sunt toxici pentru furnici.

Dacă furnicarul e în apropiere de casă, se poate distruge udându-l cu petrol.

Vespiile

Ele cauzează o înțepătură foarte dureroasă. Se poate încerca contra lor remediu care reușește contra muștelor.

Ar fi mai preferabil, dacă se descopere vespaarul împrejurul casei și a-l distruge prin mijlocul focului.

Goangele negri

Ele se stârpesc astfel. Se iau chibrite cu fosfor cari se înmoaie în apă caldă. După ce fosforul s'a topit, se taie felii de pâine și se moaie în acest fluid de fosfor; se presară cu făină ca să nu lucească fosforul noaptea. Feliile de pâine, astfel preparate le așezăm seara pe locurile unde ies goangele. Se operează astfel timp de trei zile consecutiv.

Țânțarii

Ei se găsesc în apele stagnante și pătrund în case mai cu seamă seara, atrași de lumină. Unii fac înțepături desagreabile, alții sunt agenți propagatori ai frigurilor palustre.

În ținuturile unde sunt mulți țânțarii, oamenii se apără de ei cu ajutorul unor perdele mari de muselină de culoare foarte deschisă, sau de tulle (rețea) gros întins în jurul patului: ferestrele, ușile, gura sobelor sunt garnisite de site metalice fine și dese.

Cel mai bun mijloc de-a distruge țânțarii este de-a extermina larvele lor vărsând petrol la suprafața lacurilor și micilor bălți situate în vecinătatea caselor. Larvele care vin să respire la suprafața apei sunt asfixiate imediat.

Șobolanii și șoarecii

Șobolanii cauzează stricăciuni considerabile; ei rod până și tuburile de canalizația apei. Șoarecii

nu deteriorează mai puțin proviziile, rod ștofele, hârtia, lemnul.

Prezența unei pisici e deajuns pentru a ține șoarecii la distanță. Clupsele sunt destul de eficiente. Se astupă găurile c'o pastă conținând capete de chibrituri sau sticlă pisată, sau se pune ghips cu zahăr pisat.

Intrebuințarea pastelor fosforate și preparațiunile arsenicale sunt periculoase, căci ele pot fi absorbite de animale domestice.

Observațiuni recente au demonstrat că șobolanii nu trăiesc nici-odată în apropierea minelor petrolifere și nici sub vapoarele care transportă acest lichid. Se va evapora dar petrol în pimnițele sau poduri frecventate de acești rozători.

CAPITOLUL XIV

Buna întreținere a casei și a mobilierului ei, în general

Curățirea și întreținerea mobilelor

Pentru întreținerea mobilelor cu lustru se întrebuințează următoarea compoziție: 60 gr. esență de terebentină și 30 gr. ceară albă sau galbenă. Se taie ceara în bucăți mici și se pune cu esență să fiarbă într'un vas introdus în altul cu apă fiartă și se mestecă mereu. Când ceara s'a topit, o turnăm într'un borcan și o astupăm ermetic cu pergament.

Această compoziție se prepară au bain-marie (vas cu apă fiartă) și nu pe foc direct, spre a se evita accidentele.

Când voim să ne servim de această compoziție o întindem ușor pe mobilă cu un tampon de lână sau flanelă; frecăm apoi cu o bucată de postav sau o bucată de flanelă până ce se lustrește bine.

Pentru a se păstra multă vreme mobilele, trebuie să fie reparate îndată ce s'a ivit vre-o stricăciune.

Când o mobilă dată cu lac s'a murdărit, se șterge cu un burete înmuiat în apă și se freacă cu o

cârpă uscată. Asemenea mobile se mai întrețin frecându-le cu o cârpă înmuiată în gaz.

Mobilele lustruite cu ceară se păstrează frecându-le apăsător în fiecare zi cu o bucată de stofă de lână aspră. Când mobilele sunt pătate de apă sau noroi, cum se întâmplă cu picioarele scaunelor, se freacă mai întâi cu o bucată de lână imbibată cu ulei sicativ apoi cu o bucată de lână uscată și la nevoie cu puțină ceara topită în terebentină (vezi mai sus), apoi se freacă din nou cu o ștofă de lână.

Spălarea geamurilor, oglinzilor

Geamurile și oglinzile se murdăresc de praf, de fum, de aburi, de muște. Pentru a le spăla se întrebuințează apă amestecată cu oțet sau alcoolizată, apă cu carbonat de sodiu sau amoniac. În urmă se limpezesc cu apă curată.

Pentru a le spăla ne servim de un burete sau cârpă udă și de cârpe uscate. Se spală cu apă curată și cercevelele ferestrelor.

Unele menajere întrebuințează și apă în care s'a dizolvat cretă și când această compoziție s'a uscat, se șterg geamurile și oglinzile cu cârpe uscate.

Acest procedeu are mai multe inconveniente, face praf, lasă urme albe în colțuri și câte odată sgărăie sticla.

Curățirea paharelor

Ele se vor spăla cu apă caldă, limpezită în apă rece și șterse cu o cârpă uscată și curată, desti-

nată anume pentru această întrebuințare. Procedând astfel, paharele capătă un luciu foarte frumos.

Curățirea sticlelor

Când sticlele sunt pătate din cauza depozitului de ape calcaroase, se introduce în interiorul lor: cenușe, ghioci de ouă sau oțet amestecat cu apă și sare. Se agită sticla puternic, se limpezește cu apă rece și se întoarce cu gura în jos ca să se scurgă.

Faianța și porțelanurile

Acestea se spală cu apă caldă amestecată cu foarte puțină sodă și se limpezesc cu apă rece; se va evita să întrebuințăm apa ferbinte.

Porcelanurile pictate sau aurite se spală numai cu apă căldică sau rece dar curată; soda atacă culorile.

Cocă pentru lipit porcelanurile și cristalurile

Se dizolvă în câteva lingurițe de apă căldică. gomă în praf căreia i se adaugă un vârf de cuțit de făină, un albuș de ouă și se amestecă. Cu această compoziție se lipesc părțile sparte și se mențin cu o sfoară; când coca s'a uscat, părțile sparte s'au lipit.

Curățirea argintării

Argintăria se curăță cu o periuță moale și cu apă săpunată; se lustruește apoi cu blanc d'Espagne sau praf de cretă imbibată în alcool și apoi

se șterge cu o cârpă fină sau piele de căprioară. Când argintăria este alterată prin contactul gălbenușurilor de ouă, petele negre produse de sulful conținut în ou, se freacă cu apă sărată, apă amestecată cu câte-va picături de amoniac, tărâțe de lemn cu apă, sau funingine dizolvată în alcool.

Pentru a scoate mirosul de funingine, se scufundă în urmă în apă fierbinte și săpunată.

Curățirea marmorei

Pentru a curăța marmora se întrebuințează apă în care s'a dizolvat cretă sau sodă; se limpezește cu apă curată și se ceruește.

Tablourile aurite

Se protejează contra prafului garnisându-le cu o muselină, gaz sau tulle și se prezervează contra muștelor imbibându-le cu un strătușor de ulei de dafin.

Pentru a le curăți, se dizolvă puțin săpun alb în țuică, în proporție de 1 gr. de săpun în 30 gr. țuică. Cu ajutorul unui tampon de muselină uzată se plimbă delicat aceasta peste aureală; apoi o uscăm cu un tampon de vată fără să frecăm.

După ce le-am curățit de praf, se poate proceda astfel:

Se bat spumă două sau trei albușe de ou în care se varsă apoi 10--12 picături de apă de Javelle; se amestecă și se trece cu această compoziție peste aureală înegrită.

Bijuteriile de aur și argint

Diamantele și petrele prețioase se curăță bine întrebuițând un păhăruț de amoniac cu două pahare de apă. Se moaie în aceasta o perie moale cu care se trece peste ele și se șterge cu o piele de căprioară. Ele se mai pot curăța și cu praf de cretă.

Intreținerea covoarelor

Când e nevoie să redăm covoarelor culoarea, se răspândește din loc în loc foi de ceai umede după ce ceaiul a servit și se freacă puțin; se face apoi covorul sul și se lasă într'un loc uscat și întunecos. După puțin timp se scutură covorul pentru a-l debarasa de foi, se perie bine și el ia imediat culoarea sa.

Când n'avem ceai, se moaie în apă bucățele de hârtie, se storc, se presară peste covor și se mătură. Aceste bucățele de hârtie măturate, scot tot praful din covor. În acelaș mod se poate proceda și cu foi de varză albă crudă.

Intreținerea pernelor

Pentru a evita ca îmbrăcămintea pernelor să se murdărească prea repede, se vor întrebuiți fețe de pernă care se pot premeni și spăla.

Pentru a curăți penele după o boală, le spălăm cu apă amestecată cu carbonat de sodiu; se limpezesc și se usucă într'un loc apărat de vânt.

Saltelele

Este bine să refacem saltelele la doi sau trei ani cel puțin. Mai întâi se spală pânza, apoi se bate bine lâna pentru a scoate tot praful din ea. Dacă lâna e murdară, se spală cu apă săpunată și amestecată cu carbonat de sodiu, se limpezește și se usucă pe pânze.

Această spălătură de lână este absolut necesară după o maladie.

Întreținerea și pregătirea lămpilor

Lămpile trebuie să fie făcute în fiecare zi și ținute curat dacă vrem ca ele să lumineze bine; o cutie specială va conține obiectele servind la curățirea lor. Se va umple cu petrol recipientul, fitilul se va șterge cu o hârtie având grijă să nu cadă scrum în camera cu aer, căci ar putea să ia foc și să împiedice de a lumina bine. Când deșurupăm sau șurupăm aparatul, vom ridica fitilul de patru sau cinci centimetri și în urmă îl vom scobori convenabil.

Să destupăm regulat găurile garniturilor metalice, să ținem lucioasă mașina care poartă fitilul, căci înegrită, scade flacăra luminii: dacă mașina este de aramă, se freacă cu glaspapier sau pământel.

Lămpile cu petrol fac să miroase lichidul pe care-l conțin.

Pentru a evita aceasta se prepară o cocă din următorul amestec: părți egale de glicerină și gelatină care se aplică calde pe pereții interiori ai

recipientului. Pentru a întinde această cocă pe pereți, ne servim de o pană de găscă.

Acest amestec încălzit, devine fluid care, răcindu-se ia aspectul cauciucului; acesta posedă proprietăți elastice și impermeabile.

Procedeul acesta nu se poate aplica decât la lămpile opace.

De multe ori petrolul miroase când lampa e prea plină din cauza porozității ghipsului care fixează cercul metalic pe care se înșurubează mașina care poartă fitilul.

Sticlele de lampă

Pentru a curăți sticlele de lampă, e destul să trecem prin ele câte o cârpă uscată; când însă sunt negre de fum, le punem în apă caldă cu sodă sau introducem în interiorul lor bucățele de hârtie și apă.

Pentru a împiedeca ca sticlele să se spargă, trebuie să le fierbem.

Se pun sticlele în apă rece și se lasă apa să fiarbă. La fundul vasului cu apă, se pune paie sau tărâțe, iar sticlele să nu fie în contact cu fundul vasului și să poată sta în picioare.

După un clocot, se retrage vasul de pe foc, se lasă apa ca să se răcească și se șterge fiecare sticlă.

Când punem sticla la o lampă aprinsă, să evităm flacăra prea înaltă, căci partea brusc încălzită se dilată și sticla se sparge.

Să nu atingem o sticlă de lampă cu mâinile u-

mede pentru a o pune la o lampă aprinsă; diferența de temperatură provoacă spargerea. Pentru a evita accidentele, trebuie să avem lămpi bine construite, solide și să le umplem dimineața și departe de foc.

Trebuie să avem grije să ținem lămpile destul de pline pentru durata serviciului lor. Când nivelul de lichid este prea jos, vaporii de petrol se condensează în recipient și pot să ia foc sau să explodeze în contact cu părțile metalice încălzite prea mult. Recipientele largi și joase sunt cele mai de preferat; cele de sticlă sunt cele mai practice pentru că putem verifica nivelul lichidului.

Când punem un fitil nou, se va muiă întâi în oțet și nu ne vom servi de el decât după ce va fi uscat; el dă astfel o lumină foarte frumoasă.

Rogojinile

Acestea se curăță bine cu apă caldă *sărata*, se freacă cu peria, se limpezesc și se usucă.

CAPITOLUL XV

Diferetele feluri de pardosele și modul lor de întreținere

Sunt mai multe feluri de pardosele: scânduri albe nevopsite și vopsite, parchet, ciment, linoleum, marmoră și piatră carelaj.

Scândurele albe

Ele se spală c'o perie și apă caldă în care se pune sodă, amoniac sau praf alb de drogherie. Se limpezește cu apă curată și se șterge cu cârpe de saci. Pentru ca scândurele să se usuce mai repede și să nu negrească, se întrebuințează apă foarte caldă după ce înainte le-am frecat cu puțin nisip.

Scândurele vopsite

Acestea se curăță astfel: se șterge praful c'o perie îmbrăcată într'o cârpă de lână sau flanelă și care se scutură des; aceasta când este înibată de ceară, se întoarce pe partea cealaltă și în urmă se trece c'o perie de ceruit.

Când sunt pete, se scot c'o cârpă cu apă rece sau spirt și se trece cu ceara peste toate scândurele sau numai în locurile unde se cere.

Parchetele

Intreținerea parchetelor cere multe precauțiuni. Cea mai mică picătură de apă face pată. Ele se întrețin ștergând mai întâi praful c'o perie îmbrăcată într'o cârpă de lână sau flanelă, care se scutură des și se întoarce când este îmbibată de ceară : în urmă se trece cu peria de lustru.

Când sunt pete pe parchet, le scoatem frecându-le cu paie de fier și din timp în timp se întinde un ușor strat de ceară acolo unde e pătat sau chiar peste tot.

Ceruitul.—Pepararea cerei

Se întrebuințează ceară galbenă pentru parchetele și scândurile vopsite închis și ceară albă pentru parchetele albe. — Se taie ceara în lamele foarte fine și se topește într'un vas care se scufundă într'altul cu apă clocotindă (au bain-marie) sau se pune pe colțul mașinei de gătit cu două părți terbentină și-o parte ceară.

Altă preparație

Se amestecă trei litri de apă de ploaie, 500 gr. ceară tăiată în lamele fine, 125 gr. săpun de Marsilia și 100 gr. potasă.

Se topește acest amestec pe colțul mașinei și se amestecă până când totul formează o pastă omogenă; ea se conservă la pivniță într'un vas închis.

Aplicarea cerei

Înainte de-a aplica ceara pe parchet sau scândură vopsită, se vor curăți bine, se vor scoate toate petele, se va trece c'o cârpă umedă și se va lăsa să se usuce. Se îmbibă apoi de ceară un tampon de flanelă cu care se îmbracă o perie și se întinde mai întâiu în lungul scândurilor și-apoi în lărgime astfel ca parchetul întreg să fie acoperit de un strat de ceară de-o egală grosime.

În colțurile zidurilor și sub mobile se pune ceara cu mâna.

Când ceara e aproape uscată, se plimbă o perie pe parchet în lungul scândurilor 'până când iese lustru.

După ce totul e terminat, se trece c'o bucată de flanelă.

Ceruitul este un mod de curățire igienic; el fixează praful în loc să-l ridice.

Linoleum, cimentul, și marmora se întrețin ca și parchetele.

CAPITOLUL XVI

Bucătăria

Dispoziția și întreținerea bucătăriei—Mobilierul și montarea bucătăriei

Bucătăria este camera în care menajera își trece jumătate din viața sa și în care cele mai multe familii iau masa.

Ea va trebui deci să fie destul de mare, înaltă, bine aerată, luminată și curată.

Podeala bucătăriei va fi cimentată sau pietruită spre-a se putea spăla cât mai des. De-a lungul pereților se vor fixa mai multe etajere pentru a se așeza toate uneltele bucătăriei. Nu trebuie deasemenea să lipsească dulapurile necesare pentru vâsărie precum și spălătoare și canale de scurgerea lăturilor.

Întreținerea bucătăriei

Este necesar să se aeriseze des bucătăria pentru a se înlătura mirosurile datorate manipulațiilor culinare și operațiilor curățeniei.

Peste noapte se poate stabili un curent de aer deschizând ușa mașinei și-o fereastră.

O curățenie extremă este indispensabilă în bucătărie.

Văsăria și uneltele de care ne-am servit se vor curăți în fiecare zi; asemenea și mașina, spălătoarele, mesele și podeala.

În fiecare săptămână sau la două săptămâni se vor peria pereții, se vor spăla geamurile, se vor spoi și polei uneltele de metal, se va aranja interiorul dulapurilor și etajerele.

De două sau trei ori pe an se va face curățenia generală spoind și pereții.

Mobilierul și montarea bucătăriei

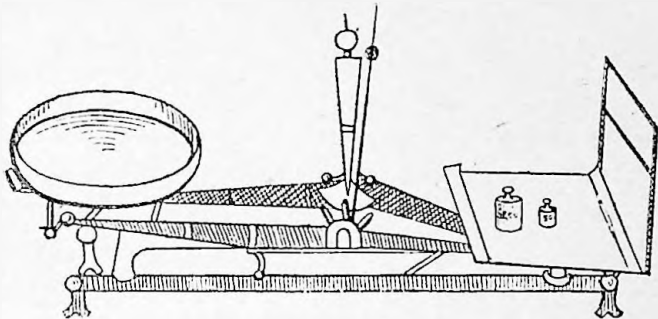
Mobilierul bucătăriei este din lemn alb și se compune din: dulap pentru vase, etajere pentru unelte, mese, funduri de tăiat zarzavatul și carnea, spălător, scaune de lemn, cuptor de fript, fripturi și-o mașină de gătit.

Dulapul sau bufetul

Dulapul sau bufetul va conține pe primul raft farfuriile de desert și pâinea; pe cel de-al doilea, farfuriile și ceștile care servesc în bucătărie. În cutiile bufetului se vor strânge tacămurile și cuțitele de bucătărie, acel de împănare carnea cu slănină, spotulă pentru unt etc. Cutia a doua va conține tacămurile de serviciu, cuțitele de tăiat carnea, furculițele și-o lingură de supă.

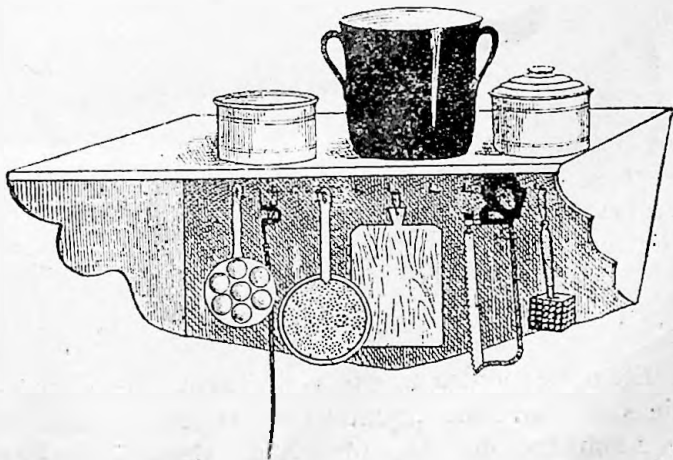
Un alt dulap va servi pentru a pune cârpele,

solnițele, șervetele de bucătărie, farfuriile, ceștile
serviciul de unt-delemn și oțet.



Balanță

Pe bufet, va fi așezată balanța pentru a verifica
greutatea cărnii și-a alimentelor.



*Capac de ochiuri.—Ștecurătoare de macaroane.—Tocător
Ferăstrău de oase.—Bătător de carne.—Țingire.—
Oală de supă.—Țingire cu capac.*

În bucătărie mai trebuie să fie o *masă* pe care
se taie carnea, ori se așează mâncările în farfurii,
Biblioteca Universității „Lucian Blaga” din Sibiu

ori servă la facerea plăcintelor; în cazul acesta, ne mai servim și de-o planșe (scândură lată) făcută anume.

Tocătorul

Tocătorul servă la tocatul cărnurilor, el se așează într'un colț al bucătăriei sau va fi pus la capătul mesei.

Tingirile

Tingirile și toate uneltele de metal se atârnă în cuiele fixate pe o stinghie de lemn groasă



Tigae

de 3 sau 4 cm. și vopsite într'o culoare deschisă care să se deosebească de vâpseaua bucătăriei. Această stinghie de lemn se fixează pe zid, într'un loc luminos și bine vizibil.

Etajerele

Etajerele pentru unelte vor fi acoperite cu hârtie spre-a împiedica praful de-a se fixa și care se vor schimba des. O bandă hârtie tăiată frumos cu colțuri va fi fixată pe margine. O stinghie de lemn cu cuie va servi la aranjarea tigăilor și cratițelor care se vor așeza după mărime.

Spălătorul

În el se spală văsăria și trebuie înconjurat de pătrățele de faianță până la o înălțime de 50 — 60 cm. pentru a prezervă peretele de lături în timpul când se spală văsăria. Spălătorul trebuie să fie bine instalat astfel ca emanațiunile să nu vicieze aerul.

Robinetul de apă

Dacă deasupra spălătorului avem un robinet de apă, înainte de-a ne servi pentru masă trebuie să lăsăm să curgă apa două sau trei minute, pentru a nu întrebuiță pe-aceea care a stat în tuburi, fiindcă conține săruri de plumb cari sunt otrăvitoare.

CAPITOLUL XVI.

Diferitele feluri de mașini de bucătărie și curățirea lor.

Mașinile de bucătărie pot fi: de cărămidă, faianță, de fontă sau oțel și cu gaz.

Mașinele de cărămidă și faianță

Mașinile de cărămidă și faianță se curăță scoțându-le cenușa produsă prin arderea lemnelor. Se trece pe deasupra cu un burete îmbibat de apă caldă și săpun și se șterge în urmă cu o cârpă uscată.

Mașina de fontă sau tuciu

Mașina de fontă sau tuciu poate să fie întrebuințată și ca aparat de încălzit. Această mașină permite să se coacă odată mai multe feluri de mâncare ocupând tot spațiul și cuptoarele.

Ea este prevăzută și cu un căzânel care păs-

trează apă caldă și pe care trebuie s'avem grije să-l umplem cu apă ori de câte ori se face focul. Ea se curăță scoțându-i-se tot combustibilul rămas și cenușa; bucățile de cărbuni se pun într'o găleată sau lighean de tinichea. Acești cărbuni udați cu puțină apă formează o pastă care servă a menține focul când nu mai este nevoie de gătit.

Pe deasupra mașinei se trece un șifon uned sau hârtie; se innegrește des cu grafit muiat cu apă sau cu puțină terebentină pentru a-l fixa. Corpurile grase dau deasemenea un bun rezultat, dar lasă un miros desagreabil când mașina se încălzește.

Părțile de aramă se curăță cu pământel muiat de preferință cu unt de lemn. Se freacă îndesat cu cârpe uscate și curate pentru a obține un luciu frumos.

Părțile de fer, se curăță cu gaz și dacă sunt pete de rugină, se întrebuintează glaspapier (hârtie sticlă) sub care se pune un petec îmbibat de untdelem.

Mașina de gaz și petrol

Mașina de gaz și petrol este de obicei compusă din două sau mai multe găuri înconjurată de discuri dintre care una este prevăzută de două robinete, celelalte de unul singur.

În totdeauna când ne servim de mașină, se deschide mai întâi becul dela conduct și în urmă cel dela mașină, apropiind chibritul aprins. După ce am terminat a ne servi, se închide robinetul mașinei și apoi cel dela conduct.

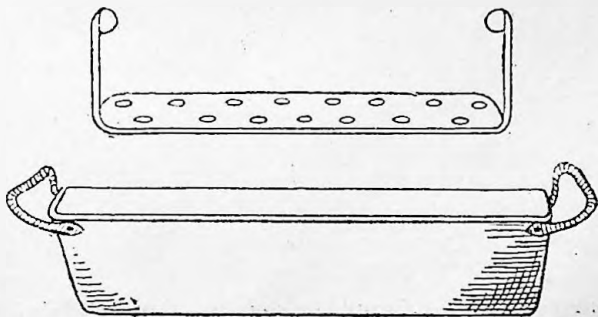
Când nu putem avea gaz, îl înlocuim cu petrol.

Mașina de gaz trebuie curățită des spre a nu funcționa rău. Când este prea murdară, se așază într'un basin cu apă caldă amestecată cu carbonat de sodiu și se lasă să fiarbă. Toate corpurile grase de care mașina este murdară se precipită în soluție și mașina devine ca nouă; se freacă în urmă cu grafit sau se spală cu apă săpunată dacă placa este smălțuită.

CAPITOLUL XVII~~X~~

Cunoașterea diferitelor unelte de bucătărie: Alegerea și cumpărarea lor.

Uneltele cu cari preparăm și servim alimentele constituiesc văsăria bucătăriei. Igiena cere ca toate aceste obiecte să fie menținute într'o

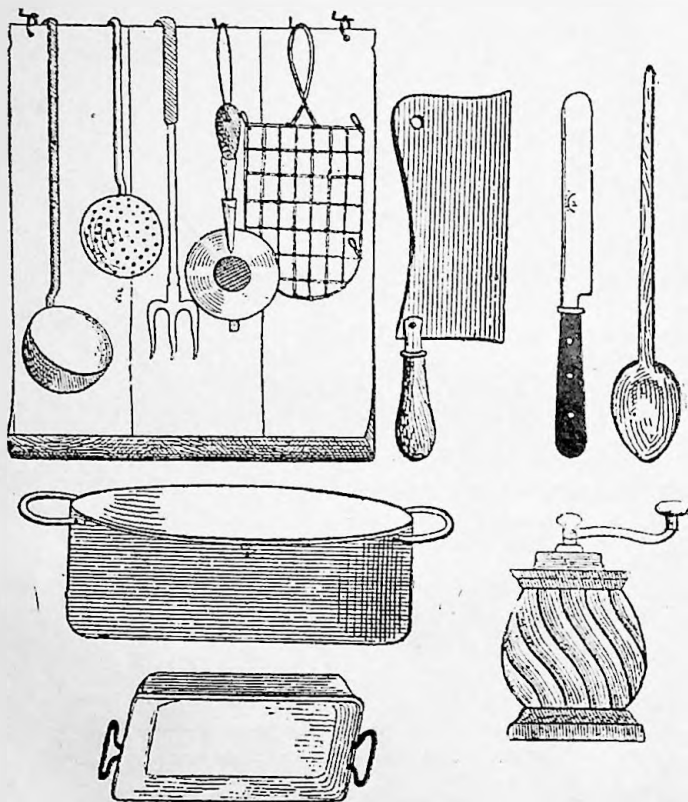


Vas de fert pește

stare de curățenie perfectă. Afară de curățirea lor zilnică făcută după fiecare masă, este necesară odată pe lună o curățenie generală.

Biblioteca Universității „Lucian Blaga” din Sibiu

Gospodina va cumpără unelte solide, ușor de întreținut și în cantitate îndestulătoare pentru a efectua repede operațiunile menajului.



Lingură de supă.—Lingură de spumă.—Furculiță de fript
 Strecurătoare.—Grătar.—Rășniță de piper.—Satâr.—
 Crotiță.—Tavă.—Lingură.—Lingură de lemn.—Cuțit.

Iată un tablou de principalele unelte de bucătărie pe care gospodina îl va modifica după trebuințele sale.

frossa si o' lissa
si Marga

Tabloul uneltelor de menaj

Masă de bucătărie de lemn alb	Răzătoare, ceasornic
Bufet sau dulap	Măsuri de capacitate și greutate
Etajere-Scaune	Dulăpior de bucate
Cratițe-tigăi-strecurători	Lighene pentru spălat
Lingură de spumuit	văsăria și legumele
Mașină de prăjit cafeaua	Coș pentru legume
Moară de rășnit	Găleți-mături-forașe
Cafetieră-ceainic	Perii de frecat-Pământu-
Cană de lapte	furi
Cești-castroane-farfurii	Căldare de rufe
Farfurii întinse și adânci	Lopățică de fier
Serviciu de untdelemn	Mașini de călcat și ma-
Ouare-sticle-pahare	șinat rufăria
Linguri-lingurițe	Grătare
Cuțite-cuțitașe	Scânduri de călcat
Furculițe-Mașină de to-	Foarfecii-Ace-Ață-Stoară
cat carnea	Ciocane-Cuie
Cuții pentru condimente	Registru de Cheltueli

3

CAPITOLUL XVIII

Întreținerea arămurilor, argintării, vaselor de tinichea, meselor de bucătărie și cuțitelor.

Uneltele de aramă

Uneltele de aramă sunt un ornament pentru bucătărie; trebuie să le ținem totdeauna lucioase și tot asemenea și pe cele de tinichea și fier.

Se poate, în loc de aramă, să întrebuițăm tinichea sau tuciu smălțuit, de calitate bună și care cere o întreținere ușoară și sunt mai puțin periculoase.

Sunt cu toate acestea preparațiuni cari cer absolut întrebuițarea aramei și chiar a aramei nepoite ca: dulceturile, siropurile, dar trebuie să luăm mari precauțiuni pentru întreținerea acestor unelte.

Obiectele de aramă se ruginesc în aer umed; acidele organice și corpurile grase conținute în alimente pătează tare arama și formează cu ele la frig compoziții otrăvitoare.

Curățirea imperfectă a acestor unelte, imprudența ce s'ar comite lăsând să răcească în ele mâncărurile grase sau acide, pot ocaziona intoxicații.

Curățirea acestor unelte consistă în a scoate materiile grase cu ajutorul carbonatului de sodium; să combinăm sărurile formate cu acide oxalice sau acetice care le descompun sau le dizolvă și de a le face să luciască.

O soluție de acid oxalic în apă convine uneltelor de bucătărie foarte murdare, dar este periculoasă dacă avem o mică sgârietură la mână.

La țară o mână de macriș, poate înlocui această soluție; macrișul conține bioxalat de potasiu care lucrează ca acidul oxalic.

Se scoate grăsimea cu un burete îmbibat de săpun, se șterge și se trece cu țărâte de lemne cernute și amestecate cu oțet.

Pentru a preveni orice accident de otrăvire, trebuie să spoim, să cositorim interiorul vaselor de aramă și să-l reînținem de îndată ce se observă că începe să se uzeze.

Când dăm vasele la spoit, trebuie să observăm ca nu cumva spoitorii să întrebuițeze zinc în loc de cositor care ar putea da naștere la săruri vătămătoare sănătății.

Vasele de tinichea

Ele devin foarte lucitoare dacă le frecăm cu leșie sau cu praf de cretă muiat în puțină apă.

Oțelul

Oțelul se curăță cu petrol și dacă sunt pete de rugină se amestecă în untdelemn tripoli și floare de pucioasă; se frecă cu o bucată de lemn spongiu, lemn de mesteacăn, de exemplu.

CAPITOLUL XIX

Intreținerea văsăriei. Spălarea

Vasele se spală astfel: Se curăță mai întâi de rămășițele de alimente, se fac grămadă toate obiectele de aceeaș natură: farfurii, cuțițe, linguri, furculițe. Se umplu apoi două lighene cu apă caldă; în unul se pune și praf de sodă. Cu ajutorul unui pământuf, spălător, văluș, se spală mai întâi toate uneltele în apă cu sodă, se scufundă în cel de al doilea lighen, apoi spre a le limpezi. Vasele se șterg cu o cârpă foarte curată.

Se începe întotdeauna prin obiectele care nu sunt grase ca: cești, farfurii de desert, tacâmuri, farfuriile mici și cele mari de servit și se termină cu cratițe, tigăi, tăvi.

Dacă avem de spălat obiecte murdare de albuș de ou sau făină, trebuie să le muiem mai întâi în apă rece. Apa rece dizolvă albumina, iar cea caldă o coagulează.

Lamele cuțitelor

Acestea se curăță cu un torșon umed apoi cu o cârpă uscată și, când este nevoie, le poleim.

Lamele se curăță bine cu nisip fin muiat cu apă și trecut cu un dop de plută.

Laveta, spălătorul sau vâlșul se curăță și i se scoate mirosul de alimente aruncându-l din când în când în apă amestecată cu oțet.

Pentru spălatul văsăriei este bine să întrebuițăm lighene de zinc, căci durează mult și se curăță ușor: numai cu apă și sodă.

Mesele de bucătărie

Acestea, de obicei din lemn alb, se curăță cu nisip fin și apă cu sodă: se freacă bine cu o perie, se limpezește și se usucă perfect.

După ce s'a uscat, se întinde peste tăblie un strat subțire de cretă pisată amestecată cu nisip fin ceea ce îi dă mesei o albeață frumoasă.

Sticlele de untdelemn

Acestea se curăță cu o soluție de sodă caldă sau de drojdie de cafea umedă dar caldă. Se agită bine sticla, apoi se limpezește și se lasă să se scurgă.

CAPITOLUL XX

Pimnița

Ea trebuie să aibă oare-care adâncime de cel puțin 2 metri; să posedeze o temperatură constantă de 8—10 grade în orice timp. E bine să avem o pimniță pentru vin și alta pentru combustibil și provizii.

Dacă nu este posibil să avem două pimnițe, se va împărți unica pimniță în două părți. Pereții se vor spoi cu var, pământul măturat din timp în timp va fi acoperit cu un strat subțire de nisip spre a prezerva pimnița de umiditate: vara e bine să se stropească pământul din când în când.

Ferestrele trebuie să fie așezate spre Nord; în caz contrariu, e bine să le astupăm cu tinichea pentru a împiedica razele soarelui de-a străbate. În timpul gerurilor ca și în timpul căldurilor prea mari, e bine să le astupăm cu rogojini, căci excesul frigului și al căldurii este egal vătămător vinului.

Mobilierul pîmniței

Butoaiele trebuie puse pe stinghii pentru a le feri de umiditatea pământului. Ele se vor așeza puțin depărtate de pereți pentru a se putea trece pe la spatele lor, spre a ne asigura că nu curg sau că n'au mucegăit.

În pîmniță trebuie să avem coșuri pentru sticle, dopuri. Un vas sau două pentru spălatul sticlelor. Un dulap de lemn brut care să se poată încuia cu cheia, al cărui interior este destinat să conțină vinurile scumpe și liqueururile, cari trebuiesc să fie la adăpostul umidității și să conserve anumită căldură.

Intrebuințarea butoaelor noi

Înainte de-a pune vin în butoaie noi le opărim cu apă clocotindă și le astupăm; se rostogolește butoiul în toate sensurile pentru ca aburii să se împrăștie egal peste tot, ceea ce face să iasă seva din lemn și să împedice fermentația lemnului. Îndată ce apa s'a răcit, se varsă și se limpezește din nou cu apă rece.

Curățirea butoaelor utilizate

Ele se curăță vărsând unt-de-lemn de masline și țuică și-apoi ardem pucioasă în interior.

Mijloc de-a scoate aciditatea din vinuri când este puțin pronunțată

Se amestecă 5 — 7 kgr. zahăr brut dizolvat în aceeași cantitate de apă; se amestecă bine, se lasă

câteva zile ca vinul să fermenteze și se trage apoi în sticle.

Punerea vinului în sticle

Această operațiune se va face pe un timp frumos; limpezirea vinului depinde adeseori de starea atmosferică.

Sticlele

Sticlele se spală cu apă și sodă. Dacă sunt dopuri în interiorul sticlelor se va proceda astfel. Se fac la capătul unei stori mai multe noduri, se aruncă în sticle astfel ca dopul să rămână deasupra nodurilor, se trage în sus de sfoară și dopul iese.

Pimnița cu combustibil

Pimnița cu combustibil trebuie să fie la adăpostul umidității.

CAPITOLUL XXI

Provizii și conserve de legume, fructe și cărnuri

Se poate considera în cumpărarea alimentelor, două lucruri :

1. Alegerea produselor întrebuintate zilnic sau trebuind să fie consumate proaspete : carne, ouă, unt, pâine, legume și fructe.

2. Cumpărarea substanțelor trebuind să se conserve pentru un timp mai îndelungat și constituind ceea ce se numește proviziile menajului.

Și pentru primul caz și pentru cel de-al doilea, esențialul este să știm să cumpărăm, adică să alegem alimente de bună calitate, în bună stare și fără a le plăti prea scump.

Cumpărarea din piață

Din piață se cumpără de preferință legumele, ouăle, untul, adese-ori păsări, iepuri, pește. Avantagiile pieței consistă că putem să alegem substan-

țele și să le obținem proaspete ca legumele și fructele : iar grație abundenței produselor, prețurile sunt câte-odată mai scăzute și chiar putem să ne tocmim.

În multe localități, târgul n'are loc decât de două ori pe săptămână ; trebuie s'ajungem de dimineață ca să putem fi bine servite.

Unele substanțe ca : legumele, fructele, peștele sunt mai scumpe la începutul pieței decât la sfârșit. Dacă se preferă a se sacrifica frumusețea și frăgezimea înaintea prețurilor scăzute, atunci e mai bine să ne ducem târziu în piață.

Pentru ca să cumpărăm lucruri bune trebuie să observăm :

1) prețul curent al alimentelor, făcând înconjurul pieței, 2) calitatea lor, 3) felul cum se cântărește.

Alegerea legumelor

Cu puțină obișnuință frăgezimea legumelor se recunoaște după aspectul lor general și după diverse, semne, particulare fiecărei legume.

O oarecare afanare a părților verzi, fără ca ele să fie galbene este preferabilă rigidității ; aceasta ar indica că leguma a fost muiață în apă, mai adesea într'o apă calcaroasă, ceea ce o întărește și-i ia aroma.

Fasolea

Fasolea verde de curând culeasă, are la suprafața ei un puf foarte fin ; adeseori are încă o florică la peduncul și trebuie să fie mică.

Se poate constata frăgezimea și rupând o teacă în două; dacă se rupe îndată este proaspătă.

Mazărea

Mazărea proaspătă este verde și nu galbenă și când desfacem teaca, boabele sunt încă aderente.

Conopida

Aceasta se cunoaște dacă este proaspătă, când suprafața este acoperită de un puf format de stamine; acest puf se usucă și dispare de îndată ce este bine proaspătă.

Sparanghelul

Acesta se cunoaște că este proaspăt când secțiunea cozii este sbârcită și uscată.

Saladele și varza

Saladele și varza se vor alege prezentând căpățâni frumoase.

Alegerea fructelor

Alegerea fructelor bine coapte este încă o observație și o obișnuință. Consistența, colorațiunea, mirosul sunt indicii destul de doveditoare; câteodată, frumusețea fructelor, regularitatea formelor nu sunt o garanție a bunei lor calități.

Savoarea frumoaselor fructe culese la timp nu

Biblioteca Universității „Lucian Blaga” din Sibiu

valorează totdeauna cât acea a fructelor care au atins maturitatea lor.

O oarecare brumă albă la suprafața unor fructe ca: prune, struguri este un semn de frăgezime

Alegerea cărnii

La alegerea cărnii sunt mai multe lucruri de observat: independent de calitate și locul de unde este tăiată o bucată de carne, trebuie să ne intereseze modul cum carnea va fi tăiată, mai ales când o cumpărăm pentru friptură; forma ei trebuie să aibă oarecare importanță pentru bunul aspect al preparațiunii și să fie tăiată cu ușurință.

Prin carnea de măcelărie se înțelege: boul, vițelul, oaia, mielul, porcul, calul.

Calitatea cărnii variază după specie și pentru fiecare specie după etatea animalului, starea sa, după condițiunile în care s'a tăiet și nutrimentul pe care l-a primit.

Măcelarii au stabilit trei categorii de prețuri diferite după locul bucăților. Carnea poate fi rea sau nesănătoasă din mai multe cauze:

1) Când ea provine dela animale slabe sau bolnave și atunci este indigestă, iritantă, puțin asimilabilă și prin urmare puțin nutritivă, chiar dacă nu ocazionează accidente digestive. Nefiartă bine această carne poate transmite omului bacilii maladiei pe care a avut-o animalul.

2) Unele animale pot poseda paraziți ca: tenia care se găsește mai ales în carnea de porc și câte odată și în cea de bou.

O fierbere îndelungată sau o frigere este suficientă pentru a omorî acești paraziți.

3) Carnea puțin alterată conține ptomaine, alcaloide de putrefacție și toxice care cauzează otrăviri grave.

Fierberea nu distruge aceste otrăvuri.

Carnea de calitate bună, sănătoasă are un miros dulce și proaspăt.

Cărnurile care au un miros fad sau acru provin de la animalele obosite sau bolnave și sunt de aruncat.

Carnea rea este umedă, flască și moale.

Carnea de bou

Carnea bouului este nutritivă și de digestie ușoară; cea mai bună este aceea a animalelor îngrășate în pășune și având trei până la șase ani.

Vara, carnea de bou se conservă mai ușor ca aceea de vițel sau oaie.

Carnea de bou trebuie să fie fină, de un roșu puțin închis, grăsimea trebuie să fie galbenă; în carnea frumoașă, ea acoperă mușchii cu un strat gros.

Carnea grasă este mai plăcută decât cea slabă; ea conține între altele o proporție mai mare de principii nutritive și aromatice.

Boul de rea calitate are grăsimea moale și carnea de culoare neagră.

Vițelul

Carnea de vițel este mai puțin substanțială și mai puțin digestibilă ca aceea de bou. Vițelul trebuie să fie de două sau trei luni pentru ca să aibe

o carne de calitate nutritivă ; dacă animalul este prea tânăr, carnea este gelatinoasă, moale și fadă ; dacă este prea bătrân, ea este tare. Carnea de vițel trebuie să fie albă, fină, elastică și grăsimea albă.

Vițelul de calitate rea are puțină grăsime ; carnea sa este roșiatică și moale.

Oaia

Carnea de oaie este aproape tot așa de nutritivă, ca și cea de bou și de digestiune ușoară când ea nu este grasă.

Această carne conservă adeseori vara, un miros de său desagreabil.

Oaia trebuie să aibă carnea fragedă, densă, fermă și culoarea de un roșu închis. Se cunoaște dacă carnea este fragedă și dacă oaia este tânără dacă se străbate carnea cu ușurință împungând-o și dacă grăsimea se sfarmă în bucățele.

Grăsimea trebuie să fie abondentă, albă și fermă. Grăsimea moale și carnea tare indică că animalul este bătrân. Gigotul trebuie să fie acoperit de grăsime, carnea să fie de o culoarea închisă și osul scurt.

Osul coastelor trebuie să fie rotund la bază ; când este plat, oaia este de calitate inferioară.

Mielul

Mielul de bună calitate trebuie să aibă vinele gâtului de o frumoasă culoare albastră, grăsimea albă, abondentă și fermă.

Trebuie să aibă cel puțin două luni ca să fie bun.

Porcul

El are carnea savuroasă și foarte nutritivă, dar foarte indigestă; ea convine mai ales iarna stomacurilor robuste și persoanelor care muncesc mult fizicește.

Carnea trebuie să fie fină, fermă, de o albeață roșioară și prevăzută cu grăsime.

Carnea de porc este mai bună când animalul are șapte sau opt luni; cu toate acestea slănina de porc de treisprezece sau cincisprezece luni este preferabilă.

C a l u l

Intrebuițarea cărnii de cal tinde a se răspândi în orașele mari, din cauza avantajilor sale economice. Calul are carnea sănătoasă, mai nutritivă chiar ca aceea de bou, cu condiție ca ea să nu provină dela un animal bătrân sau obosit.

Carnea de păsări

Puii, curcanii, găinele au carnea albă, fină și de ușoară digestiune. Carnea lor este mai puțin nutritivă decât carnea de măcelărie și mai puțin excitantă; ea convine mult convalescenților și bătrânilor.

Rața, porumbelul, găscă au carnea de culoare închisă și mai grea decât a puilor, curcanilor și pitulicilor.

Calitatea cărnii păsărilor depinde de rasă și de modul de creștere; păsările tinere, bine nutrite, au o carne fragedă și gustoasă.

Se cunoaște dacă o pasăre este fragedă, dacă

ghiarele și gâtul sunt groase și scurte, genunchii groși și când extremitatea cavității toracice nu este decât un cartilagiu și se îndoaie sub presiunea degetelor; la păsările bătrâne acest cartilagiu devine os.

Se mai recunoaște o pasăre tânără, când ciocul ei se îndoaie sub presiunea degetelor.

V â n a t u l

Acesta produce în general o carne foarte substanțială, dar foarte excitantă; ea nu este nici prea sănătoasă, ca cea de măcelărie. Cum carnea de vânat este puțin cam tare, ea se înfrăgezește fesandând-o și ținând-o mai multă vreme. Fesandagiul nu este altceva decât un început de putrefacție și căruia trebuie să i se pună mult asezonament.

-P e ș t i i

Carnea peștilor este mai puțin nutritivă ca aceea a animalelor cu sângele cald, ea este mai bogată în apă, în materii gelatinoase și nu convine tuturor stomacurilor; pe de-o parte, prin ușurința cu care se alterează, poate să cauzeze turburări digestive și iritațiuni de piele.

Cu toate acestea peștele are un mare rol în alimentație, căci o poate varia.

Proprietățile alimentare ale peștilor, variază după specii.

Peștii cu carnea albă ca somnul, merlanul sunt puțin nutritivi, dar de foarte ușoară digestie. Ei pot fi dați copiilor și convalescenților.

Valoarea nutritivă crește la peștii cu carnea

colorată ca : sardelele, păstrăvul, știuca; in fine pești cu carnea grasă ca țiparul, sunt mult mai greu de digerat.

Peștii sărați produc mai multă albumină ca carne și sunt mai economici.

Sardelele cu untdelemn, constituiesc un aliment foarte nutritiv. Peștii proaspeți se cunosc după miros. Peștii de mare au un miros puternic de amoniac.

Ei se mai cunosc și după lucirea și convexitatea ochilor și după tăria cărnii.

Roșata urechilor este încă un indiciu că peștele este proaspăt.

C r u s t a c e e l e

Crustaceele comestibile sunt: Racii, homarii.

Ele sunt alimente plăcute și foarte nutritive, bogate in materii azotoase, dar sunt foarte excitante, de digestie grea și cer un asezonament puternic. Ele sunt de altfel foarte costisitoare.

M o l u ș c e l e

Principalele molușce comestibile sunt: Stridiile, midiile și guvidiile; alimente de digestie ușoară, când sunt sănătoase.

De multe ori ele ocazionează intoxicații grave, contra cărora nu sunt alte mijloace preventive decât o abținere totală de aceste alimente, in timpul când ele sunt suspecte, ca din Aprilie până la finele lui Septembrie.

Stridiile pot propaga frigurile tifoide, când se depun in basinuri murdare și in vecinătatea apelor canalurilor.

CAPITOLUL XXII

Provizii de legume, fructe și cărnuri

Necesitatea proviziilor alimentare cumpărate în-
nainte, este mult mai mare la țară decât în orașe
unde, în general, suntem în apropierea furnizo-
rilor, sau unde lipsa de loc nu ne permite de fel
să cumpărăm o cantitate mare de produse, ne-
putându-se conserva în condițiunile necesare.

La țară suntem adeseori foarte depărtați de ne-
gustori și chiar comunicațiile devin câte odată
foarte grele, pe timpuri rele.

Aci, locuințele sunt mai vaste ca în orașe ; pe
lângă o pimniță se mai află în general, un pod
și o cămară.

Legumele și fructele pot fi cumpărate în can-
tități mai mari, atunci când grădina nu le produce.

Proviziile prezintă diverse avantagii :

1. Ele realizează o economie de bani, fie că se
cumpără substanțele în momentul când ele sunt
mai estine, sau că se ia în cantități destul de mari
pentru a obține o reducere de preț.

2. Ele permit de-a ne procură în timpul iernii, legume și fructe conservate, ceea ce ajută a varia listele de bucate, și a acomoda bine diversele preparate.

3. Ele ne fac să câștigăm timp, evitând un oare care număr de curse necesare pentru cumpărarea alimentelor.

4. Unele produse se ameliorează învechindu-se, ca vinul, țuica.

Pentru ca proviziile să nu ocazionaze cheltueli în loc să fie un mijloc de economie, trebuie s'avem în vedere următoarele lucruri:

1. Trebuie mai întâi să proporționăm proviziile după trebuință, mai ales când e vorba de alimente sau substanțe capabile de-a se deteriora. Înainte de-a cumpăra chiar foarte avantajos, trebuie să știm bine dacă putem să le utilizăm în cazul când ele s'ar strica, sau n'ar servi; ele ar ocaziona cheltueli zadarnice în loc să realizeze economie.

2. Este indispensabil s'avem loc destul pentru a pune proviziile la adăpostul cauzelor de deteriorare: căldura, umiditatea, gerul, insecte, șoareci.

3. Se vor cumpăra produse de bună calitate, nealterate și putând prin urmare să se păstreze.

4. Se va da toate îngrijirile necesare pentru a asigura conservarea amintindu-ne că cel mai mare număr de provizii nu se păstrează indefinit cu toate calitățile lor.

Se vor întrebuiți proviziile cu ordine și moderațiune, fără ca abundența să conducă la risipă.

Cantitatea și natura proviziilor variază după familii și regiuni.

În mod general ele cuprind :

- 1) Un număr oare care de obiecte de băcănie de întrebuințat zilnic ca : zahăr, cafea, făină, orez, sare, piper, vanilie, paste alimentare, oțet, unt-de-lemn.
2. Legume proaspete ca : cartofi, ceapă, morcovi, postărnac.
3. Legume seci sau uscate : tasole, linte, mazăre, ciuperci, pătrunjel.
4. Legume conservate prin procedeul Appert : fasole verde, mazăre verde, pătlăgele roșii, măcriș.
5. Fructe : Unele proaspete, alte preparate.
6. Cărnuri, precum : șuncă, mușchiu de porc, limbă.
7. Conserve în cutii procurate de comerț : sardele, peștișori.
8. Băuturi : Vinuri, țuică, ape minerale și gazoase.
9. Se fac și provizii de combustibile ca : lemne, cărbuni.
10. Diverse articole ca : nasturi, șiret, ață cari sunt mai eftine decât când le-am cumpăra cu bucată. Toate acestea provizii se vor ține închise în cutii.

CAPITOLUL XXII

Conserve

Ingrijirile ce trebuie să dăm proviziilor

În general, proviziile se păstrează de obicei la răcoare sau la o temperatură puțin ridicată.

Se vor prezerva contra umidității și căldurei, se vor pune la adăpostul prafului, se vor sustrage spre a nu fi atinse de paraziți și se vor îndepărta mirosurile tari.

În lipsa unei camere speciale, proviziile vor fi aranjate în dulapuri, cutii sau lăzi.

Substanțele conținute în cutii metalice sau în borcane și sticle pecetluite, care sunt închise hermetic nu cer nici îngrijire particulară.

Zahărul, cafeaua prăjită, făina și articolele de băcănie se păstrează bine în cutii de tinichea albă.

Pastele alimentare și ciocolata nu se cumpără în cantități prea mari, căci nu se păstrează bine mai mult de două sau trei luni; pastele se acresc și ciocolata perde din proprietăți.

Cafeaua cu cât se învechește cu atât e mai bună. Unt-de-lemnul se va păstra în pimniță precum și untul, grăsimea, ouăle. Legumele uscate și orezul se păstrează bine în saci de pânză groasă și așezați într'un loc uscat.

Legumele verzi proaspete se pun în pimniță întinse și separate unele de altele.

Cartofii se pun în lăzi neacoperite sau în nisip: se vor întoarce din când în când, spre a constata dacă fundul lăzii nu este umed. Către sfârșitul iernii, cartofii încep să germineze; trebuie să smulgem micii muguri și mustățile pe măsură ce apar.

Alterația alimentelor depinde de natura lor și de condițiunile în care sunt așezate. Puțină umiditate le acopere de mucegaiuri, ai căror spori plutesc în aer.

Substanțele azotoase sunt mai cu seamă alterabile; organismele microscopice, ale căror germeni există în aer, le descompun câte puțin, făcându-le să încerce o serie de transformări, a căror primă fază este putrefacțiunea.

Această descompunere se manifestă printr'o schimbare de stare și de culoare a substanței și printr'un miros caracteristic datorat degajărilor gazoase: amoniac, hidrogen sulfurat.

Încă dela începutul alterațiunii, alimentele devin periculoase consumându-le.

O oare care căldură între $+ 15^{\circ}$ și $+ 35^{\circ}$ precum și umiditatea, sunt condițiunile esențiale favorabile dezvoltării germenilor sau fermenților.

Se știe cât e de greu în ținuturile călduroase și umede de-a păstra dela o zi la alta carnea, laptele și chiar alimente deja ferte.

Pentru a întârzia sau pentru a împedeca alterația alimentelor sunt două mijloace :

1. Să suprimăm una sau mai multe condițiuni necesare la dezvoltarea lor.

2. Să distrugem germenii și dacă vrem o conservare prelungită, să împedicăm aerul care ar aduce alții.

Ghețăriile, uscarea, întrebuițarea grăsimelor deasupra conservelor, fierberea sau sterilizația momentană, precum și fierberea cu privațiune de aer (procedeul Appert), întrebuițarea produselor, lucrând ca antiseptice, sunt procedurile cele mai uzitate.

G h e ț ă r i i l e

Ele dau un foarte bun rezultat pentru conservarea prelungită a alimentelor de tot felul.

Temperatura scăzută nu omoară microbii, dar îi paralizează întru câtva ; sunt într'o stare moleșită și nu pot lucra.

Obiceiul de-a pune alimentele spre conservare într'un loc răcoros, de-a le duce în pimnițe, este foarte practic și foarte comod mai ales când nu locuim în etajele înalte.

Temperatura unei bune camere nu trece peste 10° și rămâne aceeași. Trebuie o pimniță uscată căci altfel mucezește totul.

Se găsesc în comerț găleți, lăzi, bufeturi lucrate într'adins pentru a pune gheață și alimentele se conservă fără ca să fie în contact cu ele. Aceste aparate fără să fie de o întrebuițare economică în menajuri ne fac servicii în timpul căldurilor prea

mari, dacă putem să ne procurăm ghiață ușor.

În multe case se poate așeza fie sub fereastră bucătăriei, fie într'o sală sau un colț expus la nord, un dulap pentru ca alimentele să fie conservate pentru o zi sau două.

Alimentele sunt în același timp adăpostite contra muștelor și alți paraziți.

Cel mai bun mijloc este să avem un dulap portativ pe care să-l suspendăm într'un loc unde să putem stabili un curent de aer sau să-l păstrăm în pimniță.

Uscarea

Acest procedeu constă a privă substanța spre conservare de cea mai mare parte de apă și deci suprimăm una din condițiunile cele mai favorabile dezvoltării germenilor cari sfârșesc chiar prin a peri când uscarea este bine făcută.

În menajuri nu se usucă decât fasolea, mazărea, linte, prunele, cireșele și pătrunjelul. Fasolea se desface din teci, se opărește și se usucă în mai multe rânduri în cuptorul mașinei; când se usucă la soare, ea contractează miros de fân.

Prunele și cireșile întinse pe mese sau tăvi sunt expuse alternativ la soare sau la căldura dulce a cuptorului. Această operațiune durează mai multe zile.

Pătrunjelul și mărarul îl culegem în Septembrie, îl alegem și-l tocăm mai mare și apoi îl punem la uscat.

Se conservă în cutii de tinichea albă și ne servim iarna pentru a asezona mâncărurile.

Biblioteca Universității „Lucian Blaga” din Sibiu

Acoperirea alimentelor de conservat c'un strat protector

Acest procedeu este legat de fierbere; el constă în a acoperi sau a înconjură alimentele de conservat c'o substanță mai puțin alterabilă și care trebuie să izoleze alimentele de contactul aerului astfel sunt: zahărul fructelor zaharisite, grăsimea din pateuri, untde-lemnul sardelelor de cutii; toate joacă acest rol izolator.

Fierberea

Ea distruge în general fermenții și paraziții depuși la suprafața alimentelor pe care îi sterilizează pentru un oarecare timp până ce aerul adună noi germeni și până când aceștia încep să lucreze.

Alimentele lerte prin aceste proceduri ordinare și puse la răcoare se păstrează de azi pe mâine. O fierbere superficială este câte odată întrebuințată pentru a conserva pentru a doua zi carnea pe care nu putem să o întrebuințăm definitiv în aceiași zi; la țară prea adeseori se cumpără carnea pentru mai multe zile.

Laptele, supa se conservă prin fierbere de două ori chiar, dacă trebuie.

Aceste fierberi preventive modifică puțin gustul alimentelor, dar evităm de a le pierde.

Prin fierbere se conservă și untul și untura.

Topirea untului

Untul se topește într'un vas scufundat într'altul cu apă clocotindă. Se lasă să fiarbă până devine

transparent. Il spumuim și-l amestecăm de două sau trei ori și când este liniștit, il scoatem din vas și-l turnăm în oale de pământ pe care le punem într'un loc uscat.

Topirea sterilizează untul și-l separă de toate materiile streine, unele se ridică la suprafață sub formă de spumă, altele se depun la fundul basinelor.

Untura

Se taie osânza în bucățele mici, apoi o tocăm cu mașina, o topim într'un vas mare în care se pune întâi puțină apă.

Când este topită, o strecurăm printr'o strecurătoare sau o cârpă fină și o punem în oale.

Un amestec de o treime de grăsime de rinichi de vițel, cu o treime de grăsime de bou și o treime de osânză de porc dă o untură excelentă pentru prăjit.

Pentru a topi acest amestec procedăm astfel:

Se taie în bucățele toate speciile de grăsime și se pune într'un vas cu puțină apă pentru a evita să se prindă pe fund. După ce s'a topit, se pune în oale.

Fierberea destul de prelungită

Fierberea destul de prelungită este întrebuințată pentru fabricarea dulcețurilor; ea sterilizează fructele al căror exces de apă și aciditate este neutralizat prin zahărul care se adaugă.

Bine coapte și convenabil îndulcite, aranjate într'un loc uscat, dar neprivat de aer, dulcețurile se conservă mai mult de un an.

Fierberea cu privațiune de aer. Procedul Appert.

Acest mod de fierbere constituie procedeul Appert după numele inventatorului său. El este mult întrebuițat în industrie pentru conservele de tot felul: carne, pești, legume, supe, fructe.

Acest procedeu consistă în a fierbe - au bain-marie alimentele puse în cutii de tinichea albă, borcane sau sticle închise hermetic.

Temperatura fierberii apei la 100° nu este suficientă pentru toți germenii și sporii, mai ales când este vorba de conserve de carne.

Aceasta este supusă unei fierberi îndelungate cu o temperatură de $+110-120^{\circ}$ ceea ce le asigură o conservare de mai mulți ani.

Intr'un menaj, nu este posibil să conservăm astfel carnea și peștele, dar procedeul Appert reușește foarte bine pentru legumele proaspete: mazăre, fasole verde, sparanghel, anghinare, conopide, bob, ciuperci, trufe, pătlăgele, etc.

Aceste legume trebuiesc opărite în apă fiartă fără sare, înainte de a fi puse în sticle. După ce s'au opărit, se așează în sticle îndesându-le bine; li se adaugă puțină apă fiartă fără sare și apoi se fierb au bain-marie timp de 45--60 minute.

Legumele pentru a fi conservate trebuiesc să fie proaspete și sănătoase.

Fructele

Acestea se conservă astfel: se alege fără pete și nu prea coapte, se pun în sticle presărând cu zahăr fiecare strat de fructe. După ce s'au pus în Biblioteca Universității „Lucian Blaga” din Sibiu

sticle cu zahăr, se fierb au bain-marie până dau într'un singur clocot.

Fructele a căror aciditate și amăreală este de temut, se opăresc puțin și chiar se fierb într'un sirop de zahăr înainte de a fi puse în sticle și apoi sunt supuse la fiert au baiu-marie.

Se găsesc în comerț sticle și borcane prevăzute cu sisteme de închidere mai comode decât dopurile ordinare și chiar vase purtătoare de sticle care ușurează aplicarea procedurii, când avem multe legume sau fructe de preparat.

Pentru a asigura o sterilizare mai completă, se adaugă clorură de sodiu în apa din bain-marie; temperatura fierberii se va ridica la peste 100° (105° — 106°).

Intrebuințarea antisepticelor

Cea mai mare parte din antisepticele bune nu pot fi întrebuințate la conservarea alimentelor pentru că ele sunt vătămătoare organismului nostru. Substanțele pe care putem să le întrebuințăm fără pericol sunt: clorura de sodiu, alcoolul, oțetul și praful de cărbune de lemn.

S ă r a r e a

Clorura de sodiu împiedică pentru un timp oare care dezvoltarea fermenților. În menaj, se conservă prin sărare: untul.

Epoca cea mai favorabilă pentru sărarea untului este Septembrie și începutul lui Octombrie. Se sărează bine și se pune în oale nesmălțuite.

La $\frac{1}{2}$ kgr. unt se pune 30 — 40 gr. sare, când vrem să-l păstrăm pentru iarnă și dela 15—20 gr. dacă-l păstrăm pentru 15 zile

Când se pune untul în oale, se îndeasă bine ca să nu rămână goluri; se acopere cu'n strat de sare, apoi c'o cârpă subțire și albă, se închide hermetic capacul c'o hârtie groasă și se leagă c'o sfoară. Se păstrează în pivniță.

E preferabil a se lua oale de pământ de dimensiuni mici, căci untul este totdeauna mai bun, când este pus în mai puțină cantitate.

Sarea absorbind apa conținută în unt, suprimă astfel una din condițiunile favorabile dezvoltării fermenților, față de cari ea are o oarecare acțiune antiseptică.

După un timp oarecare, când sarea dela suprafață este topită, se înlocuește saramura printr'o alta nouă.

A f u m a r e a

Afumarea cărnei și a peștelui completează adese ori sărarea; ea usucă carnea. Șuncile și limbile se afumă la țară, la coșurile vetrelor unde se ard lemne, care dau mai mult fum și plante aromatice ca: dafin, capere, care contribuiesc a parfuma carnea.

Intrebuințarea prafului de cărbuni de lemn

Cărbunele de lemn lucrează mecanicește, absorbind gazele fermentației, pe măsură ce ele se produc, întârziind astfel descompunerea lor.

Cărbunele prăfuit bine, va acoperi complet bu-

Biblioteca Universității „Lucian Blaga” din Sibiu

cata de conservat; se poate interpune o muselină fină, care va ușura înlăturarea cărbunelui când vrem să întrebuițăm substanța conservată.

Cu ajutorul acestui praf de cărbune, putem conserva timp de două sau trei zile: carnea de măcelărie, de păsări și peștele.

A l c o o l u l

Este un foarte bun antiseptic, întrebuițat mult pentru conservarea fructelor.

Alcoolul distruge cea mai mare parte din germenii fermentației și uscând substanțele, asigură conservația.

O ț e t u l

Acesta lucrează ca un antiseptic slab, prin acidul său acetic. El se întrebuițează pentru a conserva unele legume sau fructe, mai cu seamă castraveții.

Amestecat cu diverse condimente: sare, piper, vin, dafin, oțetul este baza marinatei, destinate a înfrăgezi, a parfuma sau a conserva pentru câteva zile unele cărnuri și mai cu seamă vânatul.

CAPITOLUL XXIV

Vestmintele

Condițiunile igienice.—Alegerea lor

Vestmintele ne protejează corpul contra acțiunii de temperatură exterioară și-l feresc întru câtva de frecăturile și loviturile la care poate fi expus.

Iarna și'n regiunile reci, vestmintele conservă căldura proprie a corpului; vara, îl apără contra căldurii excesive din afară. Materia și țesătura ștofelor, modul cum ele se comportă cu umiditatea, culoarea și forma vestmintelor intervin pentru a modifica proprietățile lor.

Mai multe condițiuni generale, reclamate de igienă, sunt de aplicat la toate vestmintele; este necesar, ca ele să ne protejeze îndestulător contra frigului, să nu ne obosească prin greutatea lor, să fie destul de largi ca să nu jeneze mișcările, circulația, respirația și nici funcțiunea pielii și'n fine, să fie ținute curat.

În alegerea și purtarea vestmintelor, se va ține
Biblioteca Universității „Lucian Blaga” din Sibiu

în seamă: vârsta, sănătatea generală, profesiunea, clima și anotimpurile.

Materiile întrebuițate la confecționarea vestmintelor pot să se claseze astfel: blănuri, mătasă, lână, bumbac, cânepă și in.

Blănurile întrebuițate ca paltoane sau ca căptușeala lor, ne aduc mari servicii, căci ele ne apără contra frigului fără să fie grele ca multe alte ștofe de lână.

Cu toate aceste avantagii, din cauza prețului lor prea ridicat, e mai bine să renunțăm a le întrebuiți dacă nu putem să le avem de-o calitate bună.

Același lucru se poate aplica și la mătăsuri: prețul scump al frumoaselor mătăsuri interzice întrebuițarea lor, persoanelor cu venituri modeste; cât despre cele cu prețul scăzut, ele sunt încă foarte scumpe față de puțina lor durată.

Țesătura ștofelor

Pentru lână și bumbac, felul țesăturii influențează mult asupra valorii ștofelor, pentru protejarea ce-o procură contra frigului. Țesăturile largi sunt acelea care conservă mai bine căldura, mulțumită aerului pe care-l rețin între firele sau între țesăturile lor; aerul imobilizat, este rău conducător de căldură. Lănurile și blănurile fiindcă sunt poroase, constituiesc vestmintele cele mai călduroase.

Țesăturile subțiri, ușoare, dese și de culoare deschisă, conservă puțină căldură și convin vestmintelor de vară.

Lâna poate procura țesături groase și foarte călduroase, precum diferite postavuri și moletonul

sau, stofe ușoare și călduroase ca țesăturile de Pirtineu, flanela, sau chiar stofe subțiri și răcoroase ca muselina de lână, voalul.

Flanelele și vestmintele de bumbac și mai ales moletonul de bumbac, conservă bine căldura, atât timp cât spălăturile nu le-au scos filamentele și micile asperități cari închid aerul. Țesătura n'are de fel influență asupra proprietăților stofelor de in și cânepă, care sunt bine conducătoare de căldură și prin urmare răcoroase, ori cari ar fi modul de a le țese.

Rezistența contra umidității

Lâna se umezește încet, dar poate să absoarbă multă umiditate. Ea se usucă și foarte încet și cu atât mai greu cu cât stofa este mai groasă; de exemplu: un palton sau o fustă de postav, udate de ploaie se usucă foarte încet.

Această rezistență contra umidității face din lână vestmântul cel mai igienic în orice timp, pentru persoanele expuse bruscelor variațiuni de temperatură; ea justifică și întrebuițarea flanelii care, absorbind transpirația, evită în urmă o răceală a corpului.

Bumbacul

Bumbacul absoarbe mai puțină umiditate ca lână și se usucă mai repede. El este, cu toate acestea, mai superior din punctul de vedere al țesăturilor aței de in și cânepă care se udă foarte repede și se usucă cu aceiaș repeziciune, ceea-ce poate fi

Biblioteca Universității „Lucian Blaga” din Sibiu

periculos în ceea-ce privește rufăria corpului. Cămașa de bumbac deci, este mai sănătoasă decât cămașa de olandă.

Aceasta din urmă udată de transpirație, imprumută dela corp căldura necesară unei evaporațiuni prompte a apei : de unde o impresiune foarte simțitoare de frig.

Culoarea vestmintelor și influența sa

În privința căldurei, culoarea ștofelor joacă un oare-care rol pentru vestmintele de deasupra numai. Culoarea neagră și culorile închise se lasă a fi mai ușor străbătute de căldură, decât culoarea albă și celelalte deschise ; cu o rochie neagră ne e prea cald la soare și răcoare când suntem la umbră.

De unde obiceiul de a întrebuița vestmintele deschise vara. Acelaș obicei se observă la locuitorii din țările calde.

Mai trebuie să ținem seama și de valoarea țesăturii, care protejează contra variațiunilor prea mari de temperatură și de forma lor care permite de a lăsa corpului puțința să se miște și să funcționeze regulat.

Vestmintele albe mai au proprietatea de a prinde ușor mirosurile și emanațiunile de tot felul, dar ele sunt de recomandat din punctul de vedere al curățeniei : suntem obligați de a le schimba și curăți adeseori, căci cea mai mică murdărie se observă ușor. Ștofele de culori mai puțin expuse murdării, pe care le caută menajerele economice se murdăresc și ele ca și cele de culori deschise, dar cum ele nu par murdare, se curăță mai rar decât recomandă igiena.

Forma vestmintelor

Vestmintele trebuiesc să fie destul de largi pentru a menține între ele și corp un strat de aer protector care, prin slaba sa conductibilitate, ajută să mențină o temperatură constantă.

Iarna, vestmântul de deasupra deși larg, va fi bine închis pentru a împiedică sosirea directă a aerului rece. Vestmintele de vară, deasemenea largi, pot fi desfăcute la guler și manșete pentru a lăsa să iase mai ușor prisosul de căldură.

Suprapunerea mai multor vestminte ușoare și puțin largi, mulțumită straturilor de aer succesiv interpușe, conservă mai multă căldură decât ar putea păstra un vestmânt gros și bine aplicat pe corp. Prea ajustate și strânse, vestmintele ne fac să pierdem beneficiul interpunerii aerului între ele și corp.

Sfaturi igienice

Igiena ne recomandă să nu ne acoperim prea mult, mai ales în interiorul locuințelor unde sobele întreține o temperatură îndestulătoare. Obiceiul de a ne îmbrăca prea gros, ne face să devenim friguroși; ne provoacă transpirația la cel mai mic exercițiu și ne expune la diverse accidente când ieșim afară în frig.

E bine să nu ieșim iarna fără un vestmânt mai mult, pe care să-l putem scoate îndată ce intrăm într'un loc încălzit. La sfârșitul iernei este prudent să nu părăsim prea repede vestmintele călduroase, căci frigul reappare și e periculos pentru persoanele grăbite de a se îmbrăca ușor.

Intrebuințarea flanelei

Flanela pusă direct pe piele este aproape indispensabilă persoanelor delicate sau expuse răcelei, precum și persoanelor obligate să treacă fără tranziție în locuri cu temperaturi diferite.

Dacă este greu de a părăsi obiceiul de a purta flanelă, odată adoptat însă, nu este o obligație absolută, să luăm acest obicei fără o indicație precisă, procurată de sănătatea generală a fiecăruia.

Nu trebuie să uităm că flanela menține pielea într'o umiditate ușoară, o obișnuiește a nu suporta acțiunea aerului și contactul lânii activează secrețiunile pielii. Flanela ajurată, prezintă mai puține inconveniente ca țesăturile pline, dese.

C o r s e t u l

Intrebuințarea corsetului este adeseori vătămătoare, prin obiceiul de a se strânge prea mult. Presiunea ce el exercită asupra tubului digestiv și stomacului, provoacă digestii rele și boale cronice ale stomacului.

Un corset însă bine făcut, balenat ușor și a cărui formă se adoptă corpului, e mai mult folositor decât vătămător, cu condițiunea ca el să nu fie prea strâns în jurul corpului.

Corsetele, drepte înainte, realizează un progres față de formele de altă dată, pentru că ele lasă un spațiu îndestulător pentru a permite stomacului de-a se dilată în timpul digestiunii.

Corsetele făcute după măsură, sunt mai puțin scumpe, căci aceleași balene pot fi întrebuințate

Biblioteca Universității „Lucian Blaga” din Sibiu

de mai multe ori la rând, când stofa se uzează sau e scoasă din serviciu; economie se poate face și în întrebuințarea garniturilor.

J a r t e l e l e

Ele jenează circulația sângelui. Este preferabil a adapta la corset panglici, cari susțin ciorapii sau jartele elastice, care se găsesc gata în comerț; se vor întrebuința sisteme care nu rup ciorapii.

Vestminte impermeabile

Cea mai mare parte din acest fel de vestminte datorează cauciucului impermeabilitatea lor: el este impermeabil aerului și apei. Dacă el împedecă de a fi muiat de ploae, se opune asemenea și evaporării, transpirațiunii. Paltoanele și pelerinile de cauciuc, mențin corpul într'un fel de baie de aburi, ceea ce poate fi periculos, dacă suntem expuși frigului sau unui curent de aer. Igiena ne recomandă să nu purtăm vestminte și încălțăminte de cauciuc, decât pentru a ne apăra contra ploii și de a le scoate imediat ce suntem la adăpost.

Încălțăminte

Încălțăminte trebuie să fie destul de largă și lungă, pentru ca piciorul să fie în voia lui.

Încălțăminte scurtă, face să se îndoie degetul cel mare și ocazională o umflătură foarte dureroasă a degetelor; cea strâmtă, comprimă degetele picioarelor și le face să se suprapună unele

peste altele. Umbletul devine astfel foarte penibil și mai târziu formează bătăături.

Apăsarea exercitată de ghetetele strâmte, jenează circulația sângelui și favorizează răcirea picioarelor.

Încălțăminteă prea largă, ocazionaază frecături și când ea nu susține piciorul ne expune la scrântituri.

Încălțăminteă trebuie făcută după forma piciorului; deci, se vor face două forme: una pentru piciorul stâng și alta pentru cel drept.

Tocurile prea înalte, înclinând corpul înainte, modifică echilibrul și provoacă desordine interne; ele sunt foarte vătămătoare, căci deplasează cu desăvârșire punctul de sprijin al corpului.

Intreținerea încălțăminteii

Încălțăminteă se întreține curățând-o imediat după ce ne-am servit de ea și în tot-deauna. Mai întâi se curăță noroiul c'o cârpă umedă, chiar și pe talpă și apoi se dă cu cremă care să fie de calitate bună și să fie întinsă în mică cantitate; crema de rea calitate crapă pielea.

Ghetetele de piele groasă cer să fie unse din timp în timp; corpurile grase întrețin pielea și o prezervă de umiditate.

Să evităm de-a expune la foc încălțăminteă umedă; acest contact, deteriorizează și crapă pielea.

Încălțăminteă de chevreau și lac

Și pentru una și pentru alta nu se întrebuințează crema de ghetete; ele se spală cu puțină apă

căldicică, apoi le frecăm cu lapte și se lasă să se usuce.

Din când în când, pe încălțăminte de lac se dă cu lac special care se găsește în comerț.

Încălțăminte de stofă

Aceasta se curăță cu peria; dacă petele de noroi persistă, se spală c'o cârpă umedă, se usucă la aer și se termină prin a o peria.

Tocurile și marginile tălpilor se vor da cu cremă sau lac.

Trebue să lăsăm noroiul să se usuce și 'n urmă se perie.

Pantofii de satin

Se freacă succesiv cu două tamponi de bumbac îmbibate cu alcool și-i ștergem cu îngrijire.

Pantofii de catifea

Pantofii de catifea se perie bine și 'n urmă se freacă c'o cârpă muiată în spirt.

CAPITOLUL XXV

Curățirea vestmintelor

Afară de chestiunea demnității personale care ne obligă a ne îngriji vestmăntele noastre, este și un interes igienic capital de-a întreține curățenia lor.

Toate părțile vestmintelor se murdăresc puțin câte puțin prin întrebuințare; ele primesc praful și prin urmare tot felul de germeni, astfel că ele pot deveni agenții de propagarea maladiilor celor mai de temut.

În fine, vestmintele murdare adăpostesc cu înlesnire paraziții.

În afară de îngrijirile zilnice: scuturat, periat, cărpit și scos petele, vestmintele cari servesc continuu vor fi curățite amănunțit la intervale cât se poate de scurte.

Vestmintele bolnavilor cer îngrijiri particulare, o dezinfectare chiar.

Să nu uităm că e periculos a cumpăra vestminte de ocazie, fără a le dezinfecta.

Stimul Valerian 1/11



CAPITOLUL XXVI

Considerațiuni economice la îmbrăcăminte

Alegerea vestmintelor în raport cu etatea, situația socială, anotimp și regiune

O bună gospodină se va îmbrăca în totdeauna în conformitate cu etatea, situația sa socială, anotimpul și regiunea. Ea va imita modă fără a o exagera.

Se cunoaște o femeie distinsă după moderația și simplitatea relativă care domină în alegerea rochiilor sale. O rochie de culoare închisă, bine făcută și îngrijită stă bine ori-cui; este singura care convine persoanelor c'un venit modest. Cheltuiala totală a cumpărăturii vestmintelor, nu trebuie să intrecă a opta parte a venitului. Să se evite a se face cumpărături pe datorie. Simplitatea este idealul frumosului. Vestmântul simplu, dar țesut frumos, face onoare persoanei care-l poartă.

Nicio-dată o ruptură, nicio-dată o pată; aceasta trebuie să fie deviza unei gospodine.

Cu puțin înainte de începerea anotimpului verei și al iernii, mama de familie va scoate din dulapuri vestmintele anotimpului apropiat și va examina pe acele cari pot fi întrebuințate; cari au nevoie de a fi cârpite, modificate, lungite pentru copiii cari au mai crescut etc.

În ceea ce privește vestmintele noi, se recomandă a nu se avânta prea repede a imita moda: ci e mai bine să s'aștepte ca să se stabilească.

Când mijloacele nu ne permit de a înnoi des vestmintele copiilor sau pe ale noastre, trebuie să se aprecieze formele simple, culorile închise iarna și să se prefere, dacă moda autorizează, vestmintele lungi și largi înaintea celor scurte și ajustate, căci acestea prezintă puține mijloace pentru o transformare pe viitor.

O femeie trebuie să aibă în totdeauna o rochie de lână neagră și o pălărie neagră sau de culoare închisă.

Nimic nu e mai de urât gust, decât atunci când cineva asistă la o înmormântare cu vestminte colorate.

Culoarea neagră de altfel e și foarte ușor de purtat și se poate curăți cu înlesnire.

Alegerea stofelor

Cu toate că în zilele noastre s'a ajuns a se stabili stoffe cu prețuri ieftine, imitând pe cele scumpe, se recomandă ca menajera să nu facă astfel de alegeri cu prețuri joase.

Dacă se va considera că cele ieftine sunt de puțină durată, se va înțelege că prețul ieftin este scump.

Această reflexiune se aplică numai pentru persoanele adulte, căci copiii cresc foarte repede astfel că nu mai au timp să întrebuițeze o țesătură solidă. De altfel, prețul confecționării costumelor trebuie să fie nul pentru o mamă pricepută, căci ea va face singură toate vestmintele copiilor săi.

S'a văzut în nenumărate rânduri cum mamele parvin să îmbrace foarte convenabil pe micii lor copii: dintr'un costum al tatălui sau al fratelui celui mare, descusut, curățit, câte odată și întors, se poate face un foarte irumos costum de băețăș.

Întrebuițarea mașinei de cusut în familie, face aceste transformări mai ușoare.

La o ștofă se examinează: *soliditatea țesăturii* și a *culoarei*.

Toate culorile sunt mai mult sau mai puțin sensibile acțiunii luminei, căci culorile bine preparate rezistă destul timp acțiunii aerului, soarelui și apei, iar stolele de bumbac și ață rezistă și acțiunii săpunului.

Culorile din vopsea proastă se decolorează repede la lumină, apă, săpun și noroi.

Cele mai bune culori pentru rochii sunt: negru, bleu-marin, gris-închis, roșu pentru copii mai ales și în general stofele zise pepite.

Când se cumpără o ștofă neagră este prudent a se lua probă și a se face pe o mică părticică o pată de noroi, a o lăsa să se usuce și în urmă să se perie.

Dacă aceste diverse operațiuni au decolorat stofa se va alege o alta. Se mai poate aprecia calitatea unei țesături închise, a unei țesături negre mai

ales, întinzând-o între mâni, ne vom asigura astfel că vopseaua n'a ars țesătura.

Se va alege pentru iarnă: cașmirul, postavurile, șevioturile, iar pentru vară: alpagaua, muselina de lână, creponul, tusorul, pongeul, satinetul, indianul, pânza, olanda și o mulțime de țesături de fantezie al căror nume variază după modă.

Se vor prefera *stofele largi*, de 1 m.—1.40 m.

Lărgimea stofei, regularitatea și rezistența marginilor sunt o garanție de soliditate.

Când se cumpără o ștofă, se va lua puțin mai multă, decât reclamă modelul, pentru a putea repara ce s'a confecționat, când se ivește vre-o destrămare de ștofă sau un accident.

Stofele de lână pepite sunt în general mai solide ca acele într'o singură culoare; totuși nu se vor alege cele de o țesătură prea strânsă și nici cu dungi prea pronunțate, căci ele se rup repede întrebuițându-le.

Stofele amestecate cu lână și bumbac sunt rar bine întrebuințate: prezența bumbacului scade soliditatea vopselei; apoi cele două fire diferite se strâng inegal după ce au fost muiate și ștofa se scurtează sau se încrețește.

Se poate proba cu un petec te ștofă, arzând separat firele din lungimea și lățimea stofei.

Firele de lână arzând, degajează un miros caracteristic de materii azotoase; bumbacul lasă un miros de hârtie sau carton ars. Bumbacul nu este distrus printr'o leșie alcalină concentrată, pe când lâna este dizolvată puțin câte puțin când este nouă și foarte repede, dacă este mai veche.

Acelaș procedeu se poate aplica tuturilor stofelor suspecte de amestecuri.

Firul de lână se mai poate cunoaște și prin aceea că el se destace în firișoare mai multe.

Amestecul de mătasă și lână sub formă de vergi, deseneuri variate, nu sunt de recomandat pentru rochiile de purtat; firele de mătasă se destramă și se așează repede și vestmântul capătă un aspect neglijat.

CAPITOLUL XXVII

Intreținerea vestmintelor

Intreținerea vestmintelor consistă în a le face să dureze în stare bună cel mai lung timp posibil și a le ține totdeauna curate.

Nu se poate împedica uzarea, dar se întârzie prin îngrijiri preventive și prin reparațiuni făcute în momentul când obiectele încep a se deteriora. Cu puțină atențiune se evită micile accidente ca : pete, agățături, etc.

O femeie care are ordine, trebuie să-și impună obiceiul de a schimba întodeauna vestmintele, când se întoarce acasă.

Oricât de îngrijită ar fi rochia ei de casă totuș, ea trebuie să fie mai simplă decât cea de vizită.

Nimic mai plăcut decât de a vedea pe femeie la casa ei, purtând un șorț și mai ales când face menajul sau se duce la bucătărie.

Intreținerea zilnică

Vestmintele care servesc continuu vor fi scuturate zilnic, periate, petele scoase și câte odată chiar bătute.

Orice vestmânt, de îndată ce nu ne mai servim de el, trebuie să fie pus la locul lui, înainte de a-l fi scuturat și periat de praf ca : paltoanele și pălăriile mai ales. Celelalte vestminte : fuste, cor-saje, rochii, e preferabil să le lăsăm să se aerisească și câte odată să se usuce înainte de a le închide.

Să așezăm vestmintele corect, fie punându-le în cuiere anume făcute, ceea ce e cel mai bun mijloc de a nu le diformă, fie agățându-le prin cordoane sau agățătoare puse special pentru a le susține.

Se va evita deasemenea de a se suspenda fustele dela mijlocul feței sau un vestmânt cu mâneci dela guler, sau din mijlocul spatelui; în cele două cazuri stofa se diformează prezentând o ieșitură disgratioasă în dreptul unde a fost agățată.

Când un vestmint de lână este foarte murdar de noroi, se lasă să se usuce complet ; se freacă apoi, între mâini pentru a face să cadă cea mai mare parte din praf și în urmă se periază. Acest mijloc, va evita periatul prea puternic al ștofei care o uzează.

Câte odată e necesară și-o spălătură cu apă curată. Un vestmânt de postav, udat de ploaie, va fi întins pe-o masă și se va șterge c'o cârpă uscată urmând sensul postavului. Vestmântul după ce va fi suspendat, va luă în general aspectul său primitiv, fără ca să aibe nevoie să fie călcat.

Vestmintele de lână nu prea groase, încrețite după ce au fost udate, vor fi călcate punându-se deasupra o rufă umedă.

Va trebui să se calce des fustele plisate, mai ales când ele sunt confecționate din ștofă subțire, pentru a stabili forma cutelor.

CAPITOLUL XXVIII

Curățirea vestmintelor

Scoaterea petelor

Persoanele cele mai îngrijite chiar, nu sunt scutite de-a nu păta câteodată vestmintele; trebuie deci să se învețe a se scoate petele fără a strică culoarea și soliditatea firelor textile.

Este de preferat a se scoate petele de îndată ce ele s'au pronunțat, căci e mai ușor a le face să dispară până ce ele n'au pătruns în țesătură.

Scoaterea petelor de pe vestmintele de lână. Petele de grăsime

Unele pete provin din unt, unt-delemn, untură. Aceste pete de grăsime sunt cele mai ușoare de scos; în altele, substanța grasă este amestecată sau combinată cu alte materii, astfel sunt petele de sosuri, de alimente preparate cu corpuri grase, ciocalată, grăsimile trăsurilor sau mașinelor.

Petele de grăsime pot fi scoase din stofele co-

Biblioteca Universității „Lucian Blaga” din Sibiu

lorate solid, cu săpun alb și apă rece și pe cari o frecare nu le-ar deteriora.

Petele de grăsime sunt dizolvate de benzină și esență minerală rafinată, carbură de hidrogen, cari au proprietatea de-a se volatiliza repede și cari nu alterează culorile sau țesăturile. Acest procedeu este cel mai bun de întrebuințat și cel mai expeditiv.

Petele de grăsime mai pot fi dizolvate și prin eter, dar prețul ridicat al acestui produs îl face să nu preă fie întrebuințat.

Unele pete pe grăsime sunt absorbite prin argilă albă; acest procedeu se întrebuințează mai ales pentru petele de unt sau unt-delemn proaspăt.

Esența de terebentină este câte odată indicată dar, nu e o acțiune directă pentru scoaterea petelor de grăsime, căci ea lasă o urmă în stofă care ar trebui tratată prin alcool rafinat.

Procedeul pentru a scoate petele de grăsime prin ajutorul benzinei sau esenței minerale

Se întinde stofa pătată, pe-o rufă albă curată și dublată; cu ajutorul unui petec de lână sau de flanelă îmbibat de benzină se freacă pata jur împrejur și chiar puțin mai mult în afară de ea, pentru a evita vre-o urmă.

Pe măsură ce pata se dizolvă, ea se depune pe rufa albă. Se schimbă locul stofei pe rufă de mai multe ori și se udă cu benzină în mai multe rânduri; când rufa nu mai e murdărită, pata a dispărut din stofă.

Se șterge apoi șofa c'o rufă uscată sau o frecăm

cu podul palmei și'n urmă o expunem la aer sau la căldură pentru a activă evaporatiunea lichidului și dispariția mirosului. Se procedează la fel și cu esența minerală.

Pe-o ștofă de culoare se poate înconjura pata cu un fir alb, căci el permite de-a o regăsi mai ușor după prima muiere cu benzină.

Benzina și substanța minerală sunt foarte inflamabile și de aceea să evităm de-a ne servi de ele în apropierea lămpilor și sobelor încălzite.

După operație, obiectul curățit poate să se u-suce la căldură, dar să nu fie în apropierea unei flacăre libere.

Scoaterea petelor de grăsime cu ajutorul pământurilor absorbante.

Petele de grăsime vor fi acoperite pe dos și pe fața cu argilă albă; vestmântul se învește c'o rufă și se lasă astfel două sau trei zile.

După acest termen, se scutură vestmântul, se perie și'n urmă se expune la aer.

Petele de gudron, de păcură sau grăsime de trăsuri și automobile

Se rade mai întâi excesul de substanță și dacă ștoga se spală, pata va fi acoperită c'un strat de unt sau unt-de-lemn. O soluție mutuală se operează între acest corp gras și gudron sau păcură, rămânând să scoatem apoi pata de grăsime care poate dispăre cu săpun și apă.

Când ștoga nu se poate spăla, se recurge la

benzină sau esență minerală, care dizolvă gudronul și păcura.

Trebue repetată benzina sau esența minerală, până când petele dispar.

Petele de pictură

Se freacă c'o cârpă albă imbibată de esență de terebentină, care dizolvă vopseaua ; dar lasă o pată de grăsime, care se tratează cu săpun sau esență minerală.

Petele de terbentină

Petele de terebentină sunt dizolvate de alcool rafinat.

Petele de lumânări

Petele de lumânări se scot udând dosul ștotei cu puțină apă rece, apoi se răcăie locul cu unghia.

Dacă lumânarea n'a pătruns de tot stofa, ea se va curăți cu ușurință, fără a lăsa urme ; în caz contrariu, se va freca c'o cârpă imbibată de benzină sau alcool rafinat, care amândouă dizolvă spermancetul.

Procedeu întrebuițat altădată și care consistă în a face ca ceara de lumânare să fie absorbită de-o hârtie pe deasupra căreia se trece un fier încălzit, nu dedea rezultatul așteptat ; căldura întinde acidul stearic în stofă, înainte de al face să treacă în hârtie și adeseori pata pare dispărută, dar formează un luciu în câțva timp.

Petele de sirop, bomboane. dulceturi, etc.

Apa curată aplicată c'o bucată de rufă albă, dizolvă zahărul și-n general scoate celelalte substanțe care compun pata.

Dacă rămâne o urmă colorată, se va încerca cu alcool rafinat, care dizolvă o mulțime de materii colorante, dar după ce s'a făcut să dispară zahărul, care este ușor solubil în alcool.

Petele de vin și de fructe roșii

Pe stofele albe de lână sau mătase, aceste pete se pot scoate cu fum de pucioasă, obținut prin combustiuinea sulfului.

Se procedează astfel: Se moae pata în apă, se stoarce și se ține câtva timp deasupra sulfului în combustiuene.

Pentru o pată prea mică, se poate lua o farfuriară în care se pune câteva bețe de chibrituri și cărora li se dă foc; deasupra lor se ține pata muiată.

Sulful arzând, produce gaz sulfuros care în contact cu apa și-un corp oxigenat ca pata, se transformă în acid sulfuros, care se oxidează încă, pentru a deveni acid sulfuric; pata este decolorată prin desoxidație.

În urmă se clătește pata în mai multe ape, pentru a evita ca ea să se reformeze la aer și pentru a face să dispară și acidul sulfuric care se formează.

Tot asemenea se procedează și pentru rufărie.

Pentru țesăturile de culori și de oare care valoare, e mai bine a se trimite la o spălătorie chimică.

Petele de cerneală neagră cu baza de fer

Aceste pete sunt greu de scos din lână și din stofele vopsite. Sarea de macriș care scoate foarte bine cerneala de pe rufele albe, decolorează astfel de stofe.

Când petele de cerneală sunt încă proaspete, două proceduri reușesc adeseori:

1. Se freacă pata c'o bucată de lămâie tăiată în două, sau se lasă în contact cu zeama de lămâie.

Acidul citric se combină puțin câte puțin, cu sesquioxidul de fer, se limpezește apoi cu apă curată.

2. Dacă ștufa suportă frecare, fără să se deterioreze, se moaie o cârpă albă și curată în lapte nefert și se trece peste pată, urmând sensul lunginei stofei și apăsând bine.

Se poate muiă pata în lapte deadreptul și în urmă s'o limpezim cu apă caldă.

Dacă rămâne o pată grasă, făcută de lapte, s'o tratăm cu benzină.

Când un vestmânt încă nou este pătat de cerneală, cel mai simplu e să ascundem pata sub o garnitură sau să scoatem de e posibil, partea pătată.

Se poate câte odată întoarce stofa sau să o vopsim.

Petele de nădușeală

Aceste pete nu se pot scoate cu nimic, căci ele nu numai că decolorează stofa dar chiar și o arde ;
Biblioteca Universității „Lucian Blaga” din Sibiu

·singurul mijloc e să înlocuim partea distrusă prin
·stofă nouă.

Curățirea parțială a unui vestmânt

Se poate întâmpla că curățind sau întrebuințând unele proceduri, să pătăm vestmântul pe care-l purtăm, de exemplu : O picătură de apă, care a dizolvat sarea de măcriș, produce ca cea mai mare parte din substanțele acide, o pată ușoară, deschisă, care este un început de decolorare a țesăturii. Se va încerca atunci să neutralizăm acțiunea acidului prin ajutorul unui alcalin : amoniac.

Invers, o pată de natură alcalină, făcută de exemplu de câteva picături de leșie, sau de o soluție concentrată de carbonat de sodiu, sau de un corp conținând varul, va fi neutralizată printr'un acid amestecat cu apă ; de exemplu : acidul acetic al oțetului.

Adeseori, unele părți ale vestmintelor se găsesc murdare la guler, la părțile de jos ale mânecilor, fără ca întreg vestmântul să aibă nevoie să fie curățit.

Sunt mai multe proceduri în acest fel de caz :

Când lâna se acomodează cu apa și săpunul, cum sunt unele stoffe închise : flanela zisă tenis, se moaie în apă rece părțile pătate și apoi se freacă cu o perie moale și cu săpun alb urmând totdeauna lungimea stoffei, se limpezește cu apă curată, se stoarce într'o ruță care se presează pe stofă și se întinde vestmântul puțin la aer sau se calcă încă puțin umed.

Un vestmânt de culoare închisă poate fi frecat

cu o soluție de lemn de Panama în loc de săpun.

Benzina și esența minerală se întrebunțează ca și pentru petele de grăsime și trebuie să o repetăm până când petele dispar cu desăvârșire.

Gulerile paltoanelor

Gulerile paltoanelor și pardesiurilor se curăță, cu amoniac lichid care dizolvă părțile unse.

Se pune într'o farfurie $\frac{1}{2}$ apă și $\frac{1}{2}$ amoniac, se varsă peste stofă și se rade murdăria cu lama unui cuțit; se repetă de mai multe ori această operație și în urmă se limpezește și se calcă.

Curățirea unui vestmânt întreg

Oricât de îngrijit ar fi ținute vestmintele de deasupra, ele se strică cu timpul, se uzează purtându-le din cauza prafului, noroiului, umidității, și transpirației; atunci, ele au nevoie de o curățire completă care le dă, dacă nu lustrul primitiv, dar curățenie.

Cel mai bun metod de a curăța un vestmânt consistă în a-l spăla, ceea ce este ușor pentru stotele de bumbac și de ață, dar destul de greu pentru cele de lână, căci se strâmtează și se deformează când sunt muiate și culoarea n'ar rezista spălăturilor.

Când vestmântul e încă în bună stare, sau aproape nou, se dă la vopsitorie.

Aci, vestmântul suferă o spălătură zisă uscată; el este muiat succesiv în benzină, pe urmă puțin scrobît și călcat.

Când vestmântul a servit prea mult și vrem să-l transformăm sau să-l întoarcem pe dos, ne servim pentru vestmintele de culoare neagră sau închisă, de lemn de Panama care conține un principiu: saponina, care pusă în apă spumează ca și săpunul.

Se ia 100—150 gr. de coaje de lemn pentru fiecare litru de apă; se pune în apă rece timp de 12 ore sau se fierbe în apă timp de o oră.

Lemnul de Panama trebuie tăiat în bucățele mici.

După ce lichidul s'a răcit, se moaie stofa, apoi se freacă în sensul lungimei cu o perie moale, se limpește în apa de Panama, se suspendă vestmântul pentru a se scurge și apoi se învelește într'o rufă și se calcă umed.

Unele persoane curăță vestmintele negre cu fiere de bou; $\frac{1}{2}$ litru de fiere pusă în doi litrii de apă caldă.

Fierea de bou emulsionează grăsimile cum face și săpunul și nu alterează lâna.

CAPITOLUL XXIX

Modul de a împiedeca strâmtarea obiectelor de lână

È destul să le învelim într'o rufă umedă, sau să le punem în pimniță, sau într'un loc răcoros.

Acelaș metod se întrebuintează și pentru stofele mototolite spre a le întinde.

Modul de a reda culoarea stofelor negre

Se moaie stofa în apă caldă în care s'a fiert 60 grame de lemn de anin tăiat în bucățele și închis într'un mic sac de pânză ; stofa se scoate după ce a stat o jumătate de oră în apă. Punem mai apoi în această apă, o bucățică de calaican sau sulfat de fer. care se lasă să se topească.

După ce s'a topit calaicanul, se moaie stofa în apă care se lasă să fiarbă o jumătate oră ; se scoate apoi, se pune să se scurgă și să se răcească, se limpezește în apă rece și se întinde stofa fără a o stoarce ; culoarea ia vigoarea sa primitivă.

Modul de a face să dispară lustru din vestmintele de postav

Se așează pe o masă, o cuvertură de lână îndoită de multe ori și pe ea se așterne o rufă umedă; peste aceasta, se pune vestmântul a cărui față va fi peste rufă și pe dosul lui, se pune o a doua rufă muiată.

Se trece apoi cu fierul cald încet și abia apăsând: aburii ridică perii postavului; fierul nu trebuie să usuce.

Se scoate vestmântul încă umed și se pune pe spatele unui scaun.

CAPITOLUL XXX

Curățirea mătasei

Puține mătăsuri se spală ușor; ele perd în general luciul lor. E mai bine să le curățim muiându-le în benzină sau în esență minerală și le limpezim în acelaș lichid.

Mătasa neagră reia luciul său când se spală în soluția următoare: [un păhăruț acid sulfuros într'un litru de apă.

Se freacă mătasa cu o perie moale, se limpezește în mai multe ape, se stoarce într'o rufă și se calcă încă umedă.

Mătasa neagră sau de culoare închisă poate fi frecată cu ciuin fiert în apă, zis și apă de Panama, dar fără să fie muiată în ea.

Curățirea panglicelor și-a dantelelor negre

Acestea se curăță cu ajutorul benzinei sau esenței minerale, frecându-le c'o bucată de rufă îmbibată în apă amestecată cu oțet sau bere; se calcă apoi umede și pe dos între două rufe puțin umede.

Dacă o panglică de culoare delicată este mototolită fără să fie murdară, se poate încerca să se calce acoperind-o c'o hârtie de mătasă; adese ori această operație este suficientă pentru a o întinde.

Curățirea catifelei

Catifeaua se curăță pe dos; cum ea nu trebuie să fie presată, o prindem de una din extremități și o ținem de cealaltă extremitate cu mâna stânga, iar cu dreapta frecăm cu ajutorul unui petec muiat în alcool rafinat, sau în esență minerală.

Când catifeaua e udată, pentru ca perii să se îndrepte, o ținem deasupra vaporilor de apă caldă.

Se calcă apoi pe dos, trecând-o peste un fer încălzit pe care-l va plimba o altă persoană, pe când catifeaua va fi ținută în aer între mâni.

Penele

Pentru a curăți penele, ferbem apă în care punem puțin săpun; când acesta s'a topit, se ia vasul de pe foc și se lasă să se răcească puțin până ce apa devine călduță; atunci, se moaie penele ținându-le de coadă, se strâng în mână pentru a extrage praful, se moaie din nou și se continuă tot astfel până devin curate. În urmă se scufundă în apă rece și se usucă într'o cârpă albă fie la soare, fie la foc.

Când sunt uscate, le isbim în mâini și le agităm înaintea flăcării unei sobe; ele se umflă numai decât și nu va rămâne decât să le frizăm.

Biblioteca Universității „Lucian Blaga” din Sibiu

Pentru a le friza, încălzim lama unui cuțit și cu dosul acestei lame apucăm fiecare fir de pană dela bază și continuăm astfel până la capul firului

Curățirea broderiilor de aur și argint

Se încălzește într'o cratiță curată, miez de pâine veche și mărunțit, se răspândește egal peste tot obiectul de curățit, se freacă cu podul palmei și când pâinea este rece, se întoarce obiectul și se bate pe dos c'o nuia.

Curățirea mănușilor de piele

Esența minerală rafinată este tot așa de puternică ca și benzina pentru curățitul mănușilor; ea are avantajul de-a fi mai puțin scumpă.

Se moaie mănușile în esență, se freacă pentru a face să dispară toate petele, se clătește în altă baie, pe urmă le uscăm frecându-le bine c'o cârpă moale de bumbac, până reiau culoarea lor.

Dacă le expunem la căldură sau aer, mirosul de esență dispare.

Se recomandă a se efectua această operație numai în timpul zilei.

Multe persoane imbracă mănușile pe mâni pentru a le curăți; acest obicei este foarte periculos și ocazionaază cele mai grele accidente.

E destul să fie aproape de o lumină sau de un foc, ca vaporii de esență să ia foc; mănușa aprinsă ajunge la piele și n'o putem scoate decât rupând-o.

E prudent să se întrebuițeze o mână de lemn care se găsește c'un preț ieftin.

CAPITOLUL XXXI

Curățirea blănurilor albe

Blănurile albe, îngălbenite, se curăță ca și vestimintele de lână, cu ajutorul feculei.

Se presară feculă de cartofi, se freacă în toate sensurile c'o cârpă fină sau c'o bucată de flanelă.

În urmă se perie bine, pentru ca să cadă toată fecula.

Când blănurile albe sunt murdare, se scufundă într'o baie de esență minerală, se perie și se usucă preserându-se cu praf de talc și frecându-se c'o cârpă fină.

În urmă se expun la aer pentru a face să dispară mirosul esenței și se scutură bine pentru ca să cadă praful de talc.

Curățirea pălăriilor de paie

Când o pălărie de paie este murdară, sau pare a fi învechită, se poate ușor reînoi sau curăți.

Mai întâi se degarnisește, se perie, pentru a scoate praful și pe deasupra se întinde o cârpă umedă, peste care se calcă pălăria.

Această preparație se poate face atât pălăriilor albe, cât și celor de culoare, căci le întărește.

Pălăriile albe de pai

Pălăriile albe de pai, fanate, îngălbenite și murdărite se curăță astfel: Se degarnisesc, se perie, se freacă cu apă săpunată, pentru a scoate tot praful, se limpezesc cu apă curată și se freacă c'o lămâie tăiată în două, căreia i s'a ras coaja.

În urmă iar se limpezesc, se lasă să se usuce la umbră, având grije să umplem calota pălăriei cu rufe sau vată ca să nu se deformeze.

Se poate și călca, dar nu este așa necesar.

Pălăriile de pai negru

Aceste pălării îngălbenite, se perie pentru a scoate praful, pe urmă se întinde peste pai, cu ajutorul unei pensule, lac de pălării care se găsește mat și lucitor.

Pălăriile, voalurile și panglicele de crep negru

Pentru a reînprospăta aceste pălării, nu se degarnisesc, ci peste un fer încălzit se pun rufe umede și la vaporii abundenți cari ies, se expune pălăria.

Puțin câte puțin, crepul reia aspectul pe care-l avea ca nou.

Această operație se va repeta de mai multe ori, căci trebuiesc vaporii abundenți.

Voalurile și garniturile de crep se curăță în același mod.

Muselina

Muselina fie ori de ce culoare, se spală în benzină: se toarnă într'un vas benzină în cantitate mai multă, se înmoaie muselina bine de tot și o agităm în benzină; se scoate, se stoarce între mâini și-o scuturăm puțin, apoi punem din nou benzină și tot astfel urmăm până iese benzina curată.

Apoi punem muselina să se usuce la aer.

Petele de ploaie

Cele mai multe stofe se pătează de ploaie. Ele se scot punând într'un vas mare, apă ca să fiarbă în clocote.

În timpul când ies aburii în cantitate multă, se ține rochia sau haina ce-o avem pătată de ploaie, deasupra aburilor, se ține până intră bine aburii în obiectul pătat. Se pune imediat pe-o masă și cu o perie tare ștergem în sensul părului; trebuie să ștergem repede până ce stofa e încă caldă și cu umezeala aburilor în ea.

Cu modul acesta stofa se face ca nouă.

CAPITOLUL XXXII

Spălarea bluzelor de dantelă garnisite cu mătasă albă

Bluzele de dantelă albă garnisite cu mătasă albă, spălate numai cu apă caldă și săpun de Marsilia, îngălbenește mătasa.

Pentru a evita îngălbenirea, după ce le-am spălat cu apă caldă și săpun și le-am limpezit, le punem în permanganat și în apă de pucioasă.

Se pune un mic vârf de cuțit de permanganat într'un vas cu puțină apă caldă ca să se dizolve la care se adaugă un litru apă rece. Se înmoaie bluzele, se țin 15 minute, se scot și se pun în apa de pucioasă: o lingură pucioasă (sulf) pulverizată la 1 litru apă căldică, mai mult rece; bluzele se țin aci $\frac{1}{2}$ oră, sau chiar mai mult, până dispare gălbeneala.

Se limpezesc apoi, într'o apă puțin caldă și două reci. În urmă de tot, se scrobește în scrobeală fiartă foarte subțire.

După ce s'a uscat bine se calcă pe dos, fiind dantelă. Ori-ce dantelă și broderie se calcă pe dos, pentru ca să iasă desenul în relief.

Dantelele și voaletele de bumbac

Dantelele și voaletele de bumbac se spală în modul următor :

Se pune 1 litru de apă să fiarbă în care s'a dizolvat 150 gr. săpun de Marsilia ras, se lasă puțin să se răcească.

Se moaie înăuntru dantelele sau voaletele ce avem de spălat și se țin 15 minute, se agită puțin în apă, se strâng între mâini și se schimbă apa lăsând iarăși 15 minute și continuăm tot astfel în 2—3 ape, până rămâne apa curată: în urmă se limpezesc în două ape reci.

Se scrobesc cu scrobeală fiartă subțire în care s'a pus și foarte puțină apă albăstrită.

Dantelele se mai pot face și creme.

Ele se pun în scrobeală fiartă în care s'a adăugat puțină cremantină dizolvată în apă.

După ce s'au scorbit, se lasă să se usuce și în urmă se calcă.

Înainte de a spăla dantelele, le rulăm pe un carton, și când le călcăm, căutăm ca dantelele să vie cu colțurile în sus. Ruloul se așează în stânga și începem să călcăm cu vârful fierului spre rulou, astfel ca fața să fie pe flanelă și să se calce pe dos.

Cu modul acesta se calcă numai dantelele înguste.

Dantelele care sunt scoase în relief precum și o dantelă sau o voaletă de mătasă, și chiar de bumbac, e mult mai bine să se întindă în ace pe scândură. Astfel, se ia o scândură sau o pernă, se pune o flanelă prinsă în cuie, deasupra o cârpă curată

și-apoi se pune dantela cu fața în jos și se prinde fiecare colț cu ace mici cu gămălie; dacă colții au picouri sau dințișori, se pune câte un ac cu gămălie în fiecare picou sau dințișor, și se întinde bine atât cât are lățimea.

După ce s'au prins dințișorii toți, se lasă să se usuce.

Dantela de mătasă se mai poate scrobi și cu gomă-arabică.

După ce s'a întins pe scândură, se înmoaie un burete în apă preparată cu gomă și se trece peste toată dantela. Se lasă apoi să se usuce și se desface din ace.

Dacă dantela are flori scoase în relief, după ce se scoate din ace, se pune pe-o flanelă moale și cu un fer de tuiotat cald, sau un os rotund la vârf și cald, se apasă peste florile sau lasetul dantelei așa ca să iasă în relief.

Cu modul acesta se fac ca noi, dar se procedează pe dos.

Petele de șampanie

Aceste pete se scot udând locul pătat și apoi se presară sare de bucătărie; se ține o oră, se scutură și se limpezește cu un burete înmuiat în apă, ștergând îndată cu pielea de căprioară.

Dacă petele nu dispar, întrebuițăm spirit rafinat încălzit și limpezim cu apă rece.

Se mai poate întrebuița și cloroformul și 'n urmă se limpezește cu apă curată.

Petele de vopsele

Ele dispar cu cloroform, turnând câteva picături

pe pată și frecând cu peria, sau chiar cu unghia în toate sensurile.

Se limpezește cu apă rece și se șterge cu piele de căprioară sau cu o petică curată.

Petele de vopsea se mai pot scoate și cu benzină, ba chiar și cu gaz (petrol), dar după acest procedeu, nu se mai limpezește cu apă.

Petele de urină de animal

Aceste pete se scot cu apă și cu săpun. Se freacă locul pătat; dacă ele nu dispar, se întrebuintează amoniac sau acid acetic amestecat cu apă în părți egale.

Petele de urină, dacă se găsesc pe stofă de bumbac sau de ață, se spală ca orice rufă și în urmă se pune în apă de Javel amestecată cu apă caldă: 1 lingură de masă la 250 gr. apă curată.

Se ține o jumătate de oră și se limpezește în apă rece.

Petele de vin roșu de pe stofele de lână

Aceste pete se scot cu apă sărată :

Pe lâna albă se încearcă mai întâi cu apă și cu săpun Sungliht.

Se mai scot și cu permanganat; se pun câteva picături pe locul pătat, apoi peste permanganat se toarnă câteva picături de apă de pucioasă ca să dispară permanganatul care roșește stofa.

În urmă se limpezește cu apă curată, rece.

Petele de vin de pe stofele deschise

Aceste pete se scot în modul următor:

Se moaie pata în apă rece întâi, se stoarce și se pune în apă de Javel diluată (amestecată cu apă). Clorul conținut în apa de Javel descompune apa în hidrogen și oxigen. Oxigenul oxidează pata și o distruge. Se limpezește bine pata cu apă rece. Se mai poate întrebuița laptele. Se pune pata într'un vas cu lapte care ferbe. După câteva minute, pata dispare.

Petele de cireșe și de vișine

Când sunt proaspete, le frecăm cu o perie muțiată în apă caldă amestecată cu săpun; dacă nu dispar, le muiem în lapte dulce cald în care s'a pus și sare de bucătărie.

Se țin în lapte timp de patru ore și când s'au scos, se curăță bine cu benzină și se presară pudră de talc pentru ca să se scoată grăsimea din lapte. Se lasă astfel o oră și se scutură. La stofe de mătasă se întrebuițează spirt subțiat în apă.

Petele de iarbă

Aceste pete se scot când sunt proaspete, cu apă și cu săpun Sunlight; se freacă bine cu o perie și'n urmă se limpezește bine cu apă rece. Se mai întrebuițează și cloroform frecând pata bine și apoi se limpezește.

Petele de var

Ele se scot dacă umestecăm o parte piatră acră și două părți de apă. Se moaie peria și frecăm bine, apoi punem obiectul în apă rece și-l limpezim bine.

Petele de cerneală de pe stofele de lână

Aceste pete se scot cu spirt cald sau cu permanganat.

Trebue să se țină minte că de câte ori ne servim de permanganat, trebue să întrebuițăm apa de pucioasă și să limpezim în apă caldă întâi și în urmă în rece.

Se mai poate întrebuița în loc de apă de pucioasă, acid oxalic, dar mult mai ușor iese roșeața permanganatului din stofă, dacă ne servim de apă de pucioasă.

Petele necunoscute

Aceste pete se scot mai întâi cu apă după ce s'a frecat c'o perie tare.

Dacă cu apă nu dispar, se întrebuițează spirt rafinat.

Dacă stofa se decolorează, se pune puțin acid citric, în urmă se limpezește cu apă înmuind un burete, apoi se șterge cu piele de căprioară sau petică curată de bumbac.

Dacă petele se găsesc pe stofă compusă din mai multe culori și în timpul scoaterii petelor parte din culori se decolorează, atunci udăm pata și cu ajutorul unei lingure de lemn presărăm bine praful de gips; se pune să se usuce 1-2 ore, în urmă se scutură și stofa rămâne curată.

Când se calcă o stofă din mai multe culori, trebue să căutăm ca să fie aproape uscată, căci fiind udă, prin căldura fierului se decolorează părțile de stofă deschisă.

CAPITOLUL XXXIII

Curățirea pălărilor de fetru, pentru bărbați

Acestea se curăță muind un burete curat într'o soluție de amoniac amestecat cu bicarbonat de sodiu.

Se mai poate spăla și cu lemn de Panama și cu cafea și chiar numai cu apă caldă.

Se spală muind un burete în una din aceste soluții și frecăm ușor pălăria peste tot și deopotrivă ; în urmă se limpezește tot cu buretele muiat în apă rece curată.

Pălăriile de pai de grâu

Acestea se curăță cu peria muiată în apă amestecată cu săpun de Marsilia ; se limpezește cu apă curată și se ține la abur sau fum de pucioasă.

Pălăriile de pai florentin „Panama“

Acestea se spală astfel : Tăiem o lămâie în două și frecăm bine pe pălărie, apoi cu o cârpă frecăm locul unde am dat cu lămâie, presărăm praf de pucioasă, frecăm cu o petică, apoi presărăm pudră de talc și iar frecăm cu petica curată.

Cu modul acesta pălăriile se fac foarte curate, ca noi.

Tot astfel se poate spăla orice pai alb sau galben.

CAPITOLUL XXXIV

Conservarea vestmintelor

La sfârșitul fiecărui anotimp, trebuie să examinăm cu îngrijire vestmintele pe cari nu le întrebuițăm, să scoatem petele la acelea cari sunt pătate și să le batem bine ca să iasă tot praful din ele.

Apoi le periem și le punem la soare timp de patru, cinci ore și le așezăm într'un dulap.

Dacă sunt rupte, trebuiesc reparate pentru ca la timpul când trebuie să le îmbrăcăm să fie gata.

Vestmintele păstrate în modul acesta sunt ferte de molii.

Dulapul în care se așează vestmintele de iarnă, trebuie să fie uscat și bine aerisit; el trebuie să fie așezat într'o cameră luminoasă și cu soare mult,

Aerul și lumina soarelui este desinfectantul microbilor celor mai răi.

Înainte de a așeza vestmintele în dulap, trebuie să avem grije să nu uităm să punem camfor, piper alb sau tutun prin buzunare și peste tot.

Se mai poate pune și boabe de naftalină care se închid în hârtie sau în pânză bine strânsă.

Vestmintele scoase din serviciu, le discutăm, le curățim ca să le avem pregătite în anotimpul următor, pentru a face costume copiilor sau alte specii de vestminte.

Vestmintele de bumbac sau pânză

Vestmintele de bumbac sau pânză cari nu servesc, vor fi imbetite, apoi puse la adăpost de praf și umiditate.

Obiectele albe vor fi învelite în rufe albăstrite cu scrobeală, ceea ce împiedică ca vestmintele să îngălbenească; ele nu se vor scrobi.

Vestmintele de lână și blănurile

Acestea sunt adese-ori roase de insecte, mai cu seamă de fluturi și molii.

Pentru a sustrage vestmintele de atingerea acestora, le vom bate și peria ca să poată cădea ouăle, în caz când se găsesc și în urmă vom înveli vestmintele în rufe destul de groase și în bună stare sau chiar în jurnale.

Mirosul cernelei de tipografie îndepărtează insectele.

Ele trebuiesc învelite hermetic, căci cea mai mică deschizătură sau ruptură dă prilejul insectelor ca să pătrundă; e bine să se coase învelitoarea.

De obicei se mai pune alături de vestmintele de lână și blănuri care se aerisesc, se bat bine și se perie.

Cel mai eficace produs pentru a depărta fluturii sau distruge larvele este praful de pyretru.

Celelalte substanțe : camforul, tutunul, naftalina, sunt mai puțin eficace.

Naftalina este periculoasă și pentru sănătate când este întrebuințată în cantitate prea mare : lăsată în aer, naftalina se dedublează în naftol și oxid de carbon.

Medicii au constatat cazuri de intoxicație la persoane care au dormit în camere unde se găseau covoare și perdele conservate cu naftalină.

Camforul n'are aceleaș inconveniente, dar el pierde proprietățile sale.

Conservarea blănurilor

Blănurile bine bătute sunt închise hermetic și presărate cu praf de pyretru ; nu se va întrebuința camforul, căci această substanță albește blănurile. Când unei blane începe să-i cadă părul, se poate opri căderea : încălzind bine nisip fin și presărându-l peste toate locurile.

Când nisipul este rece, se bate blana cu o trestie și se perie în sens opus, se bate din nou și se pieptenă cu un pieptene ud.

Pentru blănurile albe ne servim de cretă în loc de nisip.

Aranjarea vestmintelor și blănurilor

Două moduri de aranjare sunt uzitate :

Unul convine mai ales pentru obiectele care servesc foarte rar. El constă în a garnisi cu jurnale sau hârtie groasă, fundul unui cufăr sau al unei

cutii de mobilă. Aranjăm vestmintele presărându-le cu praf insecticid și punem deasupra rufe și hârtie.

Al doilea sistem constă în a formă pachete conținând numai câteva obiecte; este mai practic a pune mai puține obiecte, căci ne permite să scoatem un vestmânt, fără să deplasăm toate obiectele.

Pachetele sau cartoanele vor purta o etichetă menționând conținutul, sau ele vor fi numerotate și un repertoriu va ușura căutările.

Frasse

CAPITOLUL XXXV

Materialele de origină animală din care se fac vestimintele

Materialele de origină animală, din care se fac vestimintele, țin mai cald decât cele de natură vegetală.

Printre aceste materiale în primul rând intră blănurile, căci sunt mai călduroase, apoi lâna și mătasa.

Blănurile

Pielele animalelor mamifere se prelucrează și se întrebuințează adesea cu părul pe ele.

Din acestea se fac hainele de iarnă. În comerț pieile vin mai cu seamă brute, adică sau frecate cu cenușe ori cu sodă pe partea cărnoasă, ori simplu uscate.

Blănarul, tăbăcarul sau cojocarul le prelucrează, făcându-le moi prin ungere, argăsindu-le ușor și uneori vopsindu-le. Cea mai mare parte din blăni o dă Europa nordică, Siberia și America.

Blănurile și lâna țin cald fiindcă printre firele lor se immobilizează o pătură de aer și acesta contribuie la conservarea căldurei.

Cele mai însemnate blănuri sunt :

Samurul. Această blană e cu atât mai prețioasă cu cât e mai închisă și e mai cu luciu.

Pielea de pe pânțele tăiată fâșii și cusută se vinde separat. Samurul veritabil are culoarea galben-deschis roșiatic. El trăește pe lângă lacul Baical (Siberia).

Lutra sau Vidra are un păr frumos negru-cafeniu, mătășos. Cea mai bună lutră este cea de Hudson (America).

Ermelinul. Iarna e de culoare albă cu vârful coadei negru, iar vara e de culoare brună.

Această blană e scumpă și odinioară o purtau numai principii.

Zibelina e blană scumpă, cenușie, lângă piele.

Chinchila e o blană scumpă, cenușie argintie la suprafață, mătăsoasă și provine de la un rozător de pe munții Anzi din America de Sud ; el își face viața mai mult în pământ decât pe pământ.

Biberul sau Castorul e o blană moale și foarte dulce la pipăit ; e cam cenușie bătând în caseniu deschis.

Cu cât e mai închisă, cu atât e mai prețioasă. Părul care iese cam țepos din blană, se întrebuințează la fabricarea pălăriilor zise de castor.

Blăni mai inferioare sunt :

Ursina, de la urs ; se face mai ales din cea albă care e și mai scumpă, învelitori și așternuturi la picioare.

Căprioara, cerbul se întrebuințează ca așternuturi la picioare.

Cele mai ieftine blănuri sunt: Epurele, lupul, vulpea. Numai vulpea albastră e mai scumpă, fiindcă se vânează mai cu greutate: ea trăește mai ales în Siberia.

Lâna

Ea este vestmântul păros al animalelor sugătoare. Animalele de la care luăm lâna sunt: oaia, capra, lama și cămila.

Cea mai bună lâna e cea de pe corp, iar de calitate mai inferioară este cea de pe picioare și cea de la coadă.

Lâna luată de la animalele mai bătrâne este mai durabilă. Când cumpărăm lâna, e necesar să știm s'o alegem.

O lâna bună e deasă și lănoasă și are firele înfrățite ca la grâu; sunt mai multe fire eșite din acelaș loc.

Să ne ferim de lâna încălțită.

Putem lua lâna spălată sau nespălată. E atât de grasă lâna, încât dacă am spăla-o prea mult rămâne aproape pe jumătate.

Calitatea lânii se vede după spălătură și atarnă de încrețire, luciu, finețe, elasticitate, tărie.

Oile cele mai bune sunt acelea cari trăesc în ținuturi uscate și cât se poate de libere.

Cele mai cu renume sunt merinos din Spania.

Lânii lungi i se zice în România, bârsană, lânii fine, țigae, lânii mijlocii, țurcană și lânii groase, stogoșe.

Mătasa

Ea e produsul vermilor de mătasă.

Viermii ies din niște semințe albe cam cât meiul. Locul de unde vine această sămânță e China.

De acolo a fost adusă în Europa de doi călugări misionari din ordinul Sf. Vasile, în bastoanele lor, pe vremea lui Justinian.

În țara noastră a luat desvoltare în timpul domnitorului Barbu Dimitrie-Știrbei pe la 1852 și în această vedere s'a înființat o pepinieră de duzi la Pantelimon.

În anul 1894 Statul a început să-i dea o mai mare extensiune împărțind sămânța grătit la țărani și cultivatori.

Din mătasă se face îmbrăcăminte foarte bună, foarte frumoasă, luxoasă și costisitoare.

Dacă am cultiva viermii de mătasă, ne-am îmbrăca vara cu mătasă (borangic) și nu numai că vom fi bine îmbrăcați, dar și igienic.

CAPITOLUL XXXVI

Materiale de origine vegetală

Ca material de vestminte de origine vegetală sunt:

Bumbacul, cânepa, inul.

Bumbacul

Bumbacul e o plantă care dă lâna vegetată

Această lâna crește în jurul semințelor ce sunt în număr de 7—11, de formă ovală, ascuțite și închise într'o capsulă.

Când semințele au ajuns la maturitate, capsula se crapă și puful iese în afară.

Această plantă crește în țările calde.

Bumbacului îi trebuie șase luni până să se coacă sămânța și s'ajungă puful la maturitate.

Temperatura trebuie să fie de cel puțin 6° în luna lui Octombrie; dacă este mai scăzută, bumbacul nu se coace și culoarea rămâne gălbue în loc să fie albă ca zăpada.

În Europa crește numai în spre sud și-a fost adus în secolul al IX.

Bumbacul se țese ca și mătasa, numai că se scrobește puțin cu gomă și amidon și pe urmă se calcă.

Din bumbac se face fitiluri de lămpi, vată, ață de cusut, de împletit, de brodat, sfori, pânză de corăbii, dantele frumoase, etc.

Ștofele de bumbac sunt: Indianul, percalul, organtinul, stamba, barișul, drilul, etc.

C â n e p a

Cânepa ca material de îmbrăcăminte este pânza obținută din plante care poartă acest nume.

Patria cânepii este Asia, dar s'a transplatat și în Europa.

Cânepa e o plantă de mare cultură, dar nu-i priește un loc prea uscăcios și nici prea umed.

Dacă pământul în care s'a pus cânepa e prea uscăcios, fibrele o să-i fie bătoase; dacă a fost prea umed, cânepa o să fie slabă la fir.

Frunzele de cânepă indiană se fumează în India sub numele de hașiș.

Acest hașiș produce o beție plăcută, plină de halucinații.

După aceste halucinații plăcute, urmează o debilitare complectă a organismului.

Din cânepă se fabrică albituri pentru corp, ștergare groase, pânze de corăbii, etc.

I n u l

Inul e o plantă care se cultivă pe o scară întinsă. El se seamănă atât pentru semințe cât și pentru fibre.

Planta este ajunsă la maturitate, când se îngălbinesc cotoarele și fructele.

Atunci se și recoltează, smulgându-se din rădăcină și legându-se în snopi ca să se usuce.

Topirea regulată a inului se face în fabrici.

După topire, i se face melițarea, adică înlăturarea cotoarelor de fibre.

Frângerea cotoarelor se face cu aparatul numit meliță.

Dacă fibrele mai conțin bucățele de cotor (pusderii), se bat cu un cuțit de lemn pe o scândură.

Împreună cu particulele lemnoase, se separă și o parte însemnată de călți. Călții se pot vinde separat; din ei se fac saci groși.

Toate aceste operații nu ajung să separe perfect fibrele de așchii și de aceea se piaptână.

După această pieptănare obținem fire lungi de in și călți mai fini, din cari se fac funii.

Fabricile lucrează inul cu mai multă ușurință, înlocuind aceste melițe primitive cu mașini speciale.

Inul astfel obținut, e de culoare alburie-cenușie sau alb frumos, cu luciu mătășos, moale și unsuros la pipăit.

Din in se fac pânzeturile, numite olande, bapist-linon, cum și dantele fine.

Din inul subțire, perfect răsucit și foarte frumos se fac dantele zise „Bruxelles“.

CAPITOLUL XXXVII

R u f ă r i a

Alegerea și întreținerea

Alegerea rufăriei este foarte importantă într'un menaj și e cu atât mai mult la oraș, decât la țară, fiindcă spălătoresele o strică mult prin întrebuințarea sodei, în prea mare cantitate, sau a clorului.

Rufăria trebuie s'o alegem de bună calitate, căci frumusețea ei este datorită calității, fineței țesăturilor și gustului cu care este confecționată.

Rufăria de preferat este cea de culoare albă.

Pentru rufăria corpului, obiectele colorate sunt contra igienei.

Rufăria colorată se murdărește în aparență mai greu ca cea albă și suntem deci expuși s'o purtăm mai mult timp decât ar trebui.

Țesăturile colorate se spală și greu; ele nu se pun în leșie, singurul mod eficace de-a curăți rufe, și nu sunt deci niciodată absolut curate.

O menajeră înțeleaptă nu va cumpăra de fel rufăria colorată.

Rufăria poate fi făcută din ață și bumbac.

Pânza de cânepă

Pânza de cânepă servește a face cearșafuri, cămăși, și cârpe de bucătărie.

Prin dese spălături, această pânză devine jumătate albă și apoi albă.

Pânza de in

Pânza de in, de un alb argintiu, este mai fină și mai moale ca pânza de cânepă; se întrebuințează pentru cearșafuri, cămăși fine, lețe de pernă, șervete de masă.

Calitatea pânzei depinde de trei cauze :

Calitatea aței, a țesăturii și a spălăturii.

Firul de ață trebuie să fie lung și egal. Putem să ne asigurăm de lungimea firului, destrămand câteva fire și trăgându-le între mâni; dacă ele se rup, denotă că pânza n'are durată, fiind făcută din fire scurte, dacă din contră, firele rezistă prin întindere, pânza este făcută din fire lungi și ea durează.

Putem examina încă pânza, prin transparență : O bună pânză va avea netezime în lungime și lățime ; din contră, dacă nu se observă netezime, ea este făcută din fire amestecate de ață și bumbac.

Pentru a recunoaște dacă o pânză este bine țesută, trebuie să observăm mai întâi marginea, care este constituită din patru sau șase fire mai rezistente sau mai groase.

O margine noduroasă se va rupe repede,

O bună țesătură se recunoaște încă, după regularitatea firelor și a lungimei lor.

Buna spălătură a pânzei se cunoaște după miros; dacă ea miroase a clor sau a săpun, putem conchide că ea n'a fost destul de limpezită și că soliditatea sa va fi compromisă.

Vom evita deasemenea de-a cumpăra pânze prea scrobite ca: șifon, creton, stambă.

Bumbacul durează mai puțin ca pânza, dar și este mai eficient și rezistă câte odată mai bine procedurilor spălăturii.

În fine, bumbacul oferă pentru corp avantaje igienice, fiindcă absoarbe mai puțină umiditate și se usucă mai încet ca pânza de in și cânepă, care se udă foarte repede și se usucă cu aceeași rapiditate.

Bumbacul nu este de recomandat pentru rufăria de masă, căci el nu are tăria și luciul frumoasei olande.

Amestecul de bumbac și ață, este foarte greu de apreciat; se poate observa după întrebuințare, căci țesătura devine moale și rară.

S'ar putea încerca o bucătică suspectă de un amestec de bumbac: se fierbe în leșie concentrată, fire din lungime și din lățime, izolate în două pachete diferite.

Firele uscate, de in și cânepă, vor lua o culoare închisă, bumbacul va fi mai îngălbenit.

CAPITOLUL XXXVIII

Rufăria ce trebuie unei gospodării și întreținerea ei

O gospodină trebuie să se aprovizioneze cu mijloacele de care dispune și să știe a confecționa și întreține singură rufăria.

O prea mare cantitate de rufărie nu e bine să se facă de odată. S'ar închide prea mulți bani cari n'aduc nici un folos; apoi se și îngâlbenesc ori se uzează stând în dulapuri.

Trebuie totuși rufărie în de-ajuns: câte șease rânduri pentru corp și cel puțin patru pentru pat și cele-lalte.

Cearșafurile trebuiesc să fie mari. Un cearșaf e bine făcut când acoperă cu ușurință toate părțile saltelei.

Cearșafurile trebuiesc numerotate cu perechia, adică două cearșafuri să poarte acelaș număr.

Prin acest mijloc ne servim de fiecare cearșaf rând pe rând, putem să le ținem ușor socoteala, cât s'au întrebuițat de des și în felul acesta, ele se uzează mai încet.

Când cearșafurile încep să se uzeze în mijloc, scoatem fășia din această parte și o înlocuim cu altă fășie bună sau, dacă cearșaful e făcut din două fășii, atunci punem părțile de la margini la mijloc și mijlocul îl ținem separat și-l facem margini.

Fetele de pernă

Fetele de pernă ca să fie bune, trebuie ca perna să stea comod în ele.

Șervetele

Șervetele pot fi făcute de pânză țesută în patru ite sau pot fi din olandă, etc., variază după gustul fiecăruia; așa e și cu *fetele de masă*.

Esențialul e mărimea lor; 80 cm. lungime și 80 cm. lățime e deajuns pentru un șervet.

Șervetele e bine să se numeroteze cu duzina, când sunt mai mulți membrii în familie.

Acesta e iarăși mijlocul de control ca să se întrebuințeze pe rând.

Fetele de masă

Fetele de masă trebuiesc să fie din aceeași stofă cu șervetele și de mărimi convenabile pentru două, șeșe, douăspre-zece și două-zeci și patru persoane.

Cârpele de bucatărie

Cârpele de bucatărie se fac mai mult din cânepă, asemenea și cele pentru tacâmuri, praf, geamuri.

Trebuesc câte două-spre-zece, chiar și mai multe nu strică.

Intreținerea rufăriei

Pentru ca să întreținem bine rufăria, trebuie să supraveghem, pe cât va fi posibil: procedurile spălăturii și călcatului.

Să spălăm acasă bucățile delicate sau ușor de spălat.

Să întrebuințăm pe rând obiectele de aceeași natură,

Marcatul și numerotatul facilitează regularitatea serviciului și verificarea rufăriei.

Să inspectăm des rufăria, s'o reparăm de îndată ce se uzează.

Dacă cumpărăm în fiecare an o mică cantitate de rufărie, bucățile uzate sunt reînnoite fără să ocazioneze o prea mare cheltueală odată.

Este mai bine a jertfi anual o mică sumă pentru acest scop, decât a gândi că e mai bine să se înlocuiască toate odată.

Regule igienice pentru rufe murdare

Igiena spune că rufe murdare trebuesc îndată date la spălat.

Dacă nu se poate ca să se spele îndată, nu trebuie să se țină în camera de dormit, ci să le punem într'un dulap sau cufăr așezat într'un loc mai departe.

Locul unde se țin rufe, trebuie să fie cu aer mult și să nu aibă umezeală.

Rufele murdare înainte de-a le pune în cufăr sau în dulap, trebuie ținute întinse la aer liber două ore.

Apoi se strâng și se pun la un loc uscat.

Rufa murdară și îngrijită în felul acesta, nu atrage insectele, cari o rod și această rozătură nu se poate vedea sau constata de multe ori decât la spălat.

500
300
300
200
100
500
400
100

1,320

CAPITOLUL XXXIX

Spălatul rufelor

O bună menajeră trebuie să pună cea mai grijă la spălarea rufelor. Buna calitate a produselor întrebuințate pentru albirea rufelor este una din condițiunile cele mai importante pentru conservarea rufelor.

Substanțele întrebuințate pentru albirea rufelor sunt :

Apa. Apa de ploaie și apa curgătoare sunt de preferat apei de puț.

În apa de puț se găsesc materii văroase.

Săpunul. El este tot-deauna întrebuințat pentru curățirea și albirea rufelor.

Săpunul se face din mai multe substanțe. Cel mai bun este acela fabricat din leșie, osânză sau jumări de porc.

Iată modul de fabricare al săpunului :

1 kgr. sodă, 3 kgr. grăsime, $\frac{1}{4}$ kgr. sare și 9 litri apă (de preferat de ploaie).

Toate aceste cantități se pun să fiarbă într'un

cazan sau căldare. În timpul fierberii se amestecă cu o lopătică de lemn.

Se cunoaște că săpunul e fiert când iese deasupra un fel de spumă leșioasă.

Această spumă este bună la spălatul scândurilor nevopsite.

Se poate lăsa săpunul în cazan să se solidifice sau se udă un sac de pânză, se stoarce și se așează la fundul unei lăzi de zahăr, peste care se toarnă săpunul.

După ce s'a solidificat bine, se taie bucăți și se pun să se usuce.

C e n u ș e a

Cea mai bună cenușe este cea de lemn de cer și tufă.

În timpul de acum, se înlocuiește cenușea adeseori cu sodă.

Pentru 50 kile apă, se pune 40 grame sodă; este atât cât se ia de două ori într'o mână: adică doi pumni.

Modul întrebuințării.—Se cerne cenușea prin sită ca să nu aibă vre-un cărbune.

Se pune într'un vas atâta cantitate încât să fie a treia parte din vas, iar restul se umple cu apă fiartă, se pune și apă rece, puțină de tot, se amestecă cu un băț și se lasă să se limpezească. Limpezindu-se, se alege deasupra o spumă care se aruncă, căci este tot ceea ce a fost murdar în cenușe.

Spre a ști dacă leșia este bună, se încearcă astfel: Se înmoaie degetele în ea, dacă alunecă, atunci

este destul de tare și se chiamă leșie moartă. Tot așa se încearcă când se servește de sodă.

La 10 kile apă se pune o litră de leșie preparată, căci punând prea mult, strică mânilor și îngălbenește rufele.

În țările străine precum: Elveția, Germania, Franța, se înlocuiește cenușa printr'un praf de săpun pe care-l cumpără înadins pentru spălatul rufelor. Pentru 50 kilo apă, 50 grame de praf sau doi pumni, este de ajuns spre a avea leșie destul de tare.

Mulți au obiceiul ca să întrebuințeze pentru albirea rufelor și clorul, care este foarte vătămător rufelor, dacă se pune în cantitate mare.

Clorul se întrebuințează pentru scoaterea petelor și curățitul gulerilor și al manșetelor.

Alții mai întrebuințează carbonat de sodă și petrol: dar nici una din aceste substanțe nu sunt așa de bune ca soda sau cenușa.

Scrobeala albastră

Pentru ca să se dea rufelor o culoare mai plăcută, la albire se întrebuințează scrobeala albastră zisă și sineală.

Ea este de două feluri: gogonele și pătrățelele

Cele mai bune sunt gogonelele de culoare albastru deschis.

CAPITOLUL XL

Uneltele necesare pentru o spălătorie

P u t i n a

Ea este necesară pentru ținerea apei.

Căldarea sau cazanul

Ele sunt uneltele cele mai importante pentru o spălătorie.

Ele trebuie să fie de aramă, însă mulți le înlocuiesc printr'un cazan de tinichea; el nu este de loc bun, căci ruginește curând și îngălbenește apa și rufele.

Albia sau balia

Ea este făcută din lemn.

Cea mai durabilă este aceea făcută din lemn de brad sau plută.

Ea se așează pe un scaun, numit scaun pentru albie și are patru picioare.

Frecătorul

Pe el se freacă rufele prea groase cum sunt cele de bucătărie, mai ales, și când sunt prea murdare.

Biblioteca Universității „Lucian Blaga” din Sibiu

C o ș u l

El servește pentru ținerea rufelor atât în timpul când se scot din albie, cât și în timpul când se strâng după frânghie și până se calcă.

G ă l e a t a

Ea servește pentru ca să se ia lăturile sau zoele în ea. Ea poate să fie de fier sau de pământ.

C â r l i g e l e

Ele au forma unui V și sunt de lemn. Cârligele servesc pentru ca să se prindă rufa când este pe frânghie să nu o ia vântul și să nu o arunce jos.

F r â n g h i a

Ea servește la întinsul rufelor; este făcută din cânepă și trebuie să aibă lungimea dela 25, 30—40 metri.

P r ă j i n a

Prăjina este un un par lung și gros. Ea trebuie să aibă lungimea dela 2—3 $\frac{1}{2}$ metri, și servește pentru sprijinitul frânghiei.

Prăjina se pune ca să ridice frânghia sus, căci de greutatea rufelor frânghia se lasă în jos.

Spălatul rufelor

Pentru a spăla rufele, se împart în trei grupe după gradul lor de curățenie,

Așa de pildă vom pune la o parte :

În grupa I-a: rutele fine: batiste fine, brasier, ă
cămăși de zi femeiești și bărbătești, tulpane.

În grupa II-a intră rufele mai curate: cearșafuri,
fete de pernă, cămăși de noapte, pantaloni.

În grupa III-a intră: cârpe de bucătărie, de praf,
de geamuri.

Separat se spală rufăria mesci, asemenea și
ciorapii.

Bluzele, rochiile de vară, ștofele culorate se
spală în urmă și deosebit unele de altele.

Pentru a spăla rufele bine e necesar ca ele să
se înmoaie cu o zi înainte în apă rece, apoi a
doua zi se scot din apă rece și se înmoaie rufele
în apă caldă.

Se săpunesc rufele din I-a grupă și se pun în
albie, în partea stângă. Săpunim pe cele din grupa
II-a și în urmă pe cele din grupa III-a care se pun
într'un lighean deoparte.

Se toarnă în albie apă tot cu aceeași tempera-
tură și se freacă bine rufele, dând săpun mai ales
la părțile cele mai murdare, căutând ca dela prima
dată să se scoată murdăria.

Se săpunesc rufele și se freacă schimbând în
trei rânduri apa și din ce în ce mai caldă.

Se fierb apoi în cazan cel mult două ore, ori
se așează în albiu cu apă fierbinte de tot și se lasă
tot atâta timp,

După ce rufele au fost fierte, se scot și se pun
la apă rece ca să iasă săpunul din ele, și ca să
nu se slăbească pânza.

În urmă se trec prin scrobeală albastră, fiecare
rufă pe rând.

După ce au fost date prin scrobeală și din nou stoarse, se întind pe frânghie la aer.

Cămășile se întind cu fața spre soare, așezând poalele cămășii pe frânghie, iar restul atârnă în jos.

Rufele se strâng de pe frânghie când nu sunt uscate bine, ca să se poată călca mai cu ușurință și mai bine.

Când se strânge de pe frânghie, fiecare rufă se face sul, pentru a-și păstra mai bine puțină umiditate în toate părțile: astfel se așează în coș.

Înainte de a spăla rufele cu leșie trebuie să verificăm dacă nu au pete, căci ele trebuie scoase la început. După ce s'au așezat rufele în coș, se trec la călcat.

Dacă nu sunt destul de umede, se stropesc ușor cu apă, apoi se fac iarăș sul și după 10 minute se pot călca.

Trebuie însă la așezarea lor în coș să fie oarecum clasate, adică rufele de același fel să fie așezate unele lângă altele,

Mâna poate lucra atunci cu mai multă îndemănare și repeziciune.

E bine ca toate rufele să le trecem și prin puțină scrobeală albă, dar să avem mâinile foarte curate.

Boraxul adăugat la scrobeală dă rufei tărie și luciu, care nu se poate obține numai cu scrobeală.

Când dorim să scrobim tare o rufă, se înmoaie întâi în scrobeală fiartă, făcută cu o zi înainte, se lasă să se usuce rufa și a doua zi se scrobește cu scrobeală crudă și se calcă când e potrivit de umedă.

Cu modul acesta se scrobesc piepții cămășilor bărbătești, gulerile, manșetele.

Mașinele de călcat

Mașinele de călcat sunt de trei feluri: cu limbă, cu cărbuni și cu electricitate.

Multe persoane preferă pe cele cu limbă înaintea celor cu cărbuni, pentru că nu murdăresc rufa și nu consumă cărbuni de lemn. E suficient să se încălzească limbile în mașina de bucătărie; au inconvenientul însă că se răcesc prea repede.

Ferul de călcat se așează pe un grătar special.

La călcat mai e nevoie de o scândură specială care are cam 60 cm. la un capăt și 40 cm. lățime la celalt capăt.

Scândura e învelită în păslă și cu un cearșaf pe deasupra.

CAPITOLUL XLI

Încălzitul

Condițiunile generale ale încălzitului. — Aparatele de încălzit. — Avantagiile și inconvenientele acestor sisteme de încălzit. — Combustibilul: cumpărarea păstrarea și economiile de realizat

Studiul chestiunilor care se referă la încălzit prezintă interes atât din punct de vedere igienic cât și din punct de vedere economic.

Este necesar ca menajera să știe să aleagă aparatele și combustibilul de încălzit și să cunoască deasemenea și pericolele la care se expune ea și ai săi prin neștiință sau prin neglijența condițiunilor unei bune igiene.

Idealul unui bun încălzit, ar fi să se întreție în toata casa o căldură îndestulătoare, astfel ca să se poată trece dintr'o cameră în alta, fără să fim expuși a suporta variațiuni brusce de temperatură.

Caloritererele îndeplinesc bine această condițiune.

Condițiunile generale ale încălzitului.

Intensitatea căldurei variază cu starea exterioară de temperatură; diverse cauze deasemenea intervin.

Biblioteca Universității „Lucian Blaga” din Sibiu

I. Mai întâi, dimensiunile, orientarea camerilor și modul de ventilație.

II. Numărul persoanelor, căci fiecare contribuie prin respirație a încălzi aerul.

III. *Etatea*: Multor adulți sănătoși le priește o căldură moderată, pe când copiilor prea tineri, cari pierd ușor căldura lor, precum și bătrânilor, le convine a locui în camere bine încălzite.

IV. *Ocupațiunile*: O ocupațiune sedentară ca: scrierea, cetirea, cusutul, devine penibilă într-o cameră puțin încălzită.

O temperatură de 15 — 18° este potrivită pentru camerele de locuit.

Excesul de căldură în apartamente, ne face să devenim prea sensibili acțiunii frigului exterior și aerul prea încălzit se usucă și devine vătămător, bunei funcțiuni a aparatului respirator.

Căldura prea mare este vătămătoare și mobilierului și strică repede și sobele.

Igiena ne recomandă a nu încălzi camerele de dormit, dacă afară nu este prea frig, ci numai a ne înveli bine.

Nu se va pierde din vedere, că o aerațiune deasă în camerele de încălzit este indispensabilă, și mai ales când se vor întrebuița sobe de tuciu.

Combustiunile absorb oxigenul din aer și produsele lor gazoase pot să se răspândească în atmosferă.

Va trebui să îngrijim ca sobele să tragă bine pentru a conduce gazele afară.

Vom examina pe rând, diversele aparate de încălzit.

CAPITOLUL XLII

Aparatele de încălzit

Aparatele de încălzit sunt.

Chimineurile (vetrele)

Încălzitul cu ajutorul chimineurilor nu este economic.

Ele consumă mult combustibil și produc puțină căldură.

Acest mod de încălzit convine pentru camerele mici, precum și pentru camerele bolnavilor.

Sobele constituiesc modul cel mai economic de încălzit, dar sunt defectuoase din punctul de vedere al ventilației.

Sobele de tuciu

Ele se încălzesc foarte repede, dar îndată ce s'a stins focul, se răcesc ușor.

Ele nu pot să dea o căldură dulce și uniformă; încălzite prea mult, ele răspândesc un miros des-

agreabil și dacă interiorul lor nu este căptușit cu cărămizi, lasă să treacă prin pereții lor, oxid de carbon. Aceasta se întâmplă când ele se încălzesc până la roșu.

Aceste sobe mai au inconvenientul de-a usca aerul din cameră.

Pentru a redă aerului umiditatea necesară respirațiunii, trebuie să ținem totdeauna pe aceste sobe, un vas cu apă.

Apa se preface în parte în aburi și face ca aerul din cameră să nu se usuce prea tare. În același timp apa din vas, dizolvă gazele vătămătoare ce ies prin porii sobei, împiedicând astfel stricarea aerului.

Sobele de metal ne anemiează cu timpul și ne strică sănătatea; de aceea e bine să înlăturăm pe cât putem sobele de metal, sau dacă nu putem, să avem grije de-a primeni aerul din cameră prin deschiderea ferestrelor, de mai multe ori pe zi, sau printr'o ventilație continuă.

Sobele de faianță

Sobele de faianță prezintă mai puține inconveniente decât sobele de metal: căldura lor este mai regulată.

Sobele de teracotă

Ele sunt cele mai igienice și economice; lasă căldura gradat, progresiv și nu usucă așa repede aerul, ca sobele de tuciu.

Sobele metalice convin pentru bucătării, pe când

Biblioteca Universității „Lucian Blaga” din Sibiu

cele de zid, faianță și teracotă, convin pentru camerele cari trebuiesc încălzite încontinuu, cum sunt acelea de locuit.

Sobele de teracotă, se încălzesc fie cu lemne, fie cu brichete. Combustibilul acesta este făcut din cărbune pisat, humă și bitum, un fel de smoală.

Sobele de zid

Sunt mai bune ca cele de metal, pentru că ele deși se încălzesc mai greu decât cele dintâi se răcesc mai anevoe și țin astfel camera mai mult timp caldă. Ele dau o căldură plăcută și sunt foarte igienice, pentru că zidul fiind mai gros, acidul carbonic ce se formează în timpul arderei, nu trece prin zid în cameră. Sobele de zid, se încălzesc numai cu lemne.

Sobele de gaz și petrol

Aceste sobe sunt foarte răspândite, mai ales în țările străine. Ele servesc și la încălzitul apartamentelor și preparațiilor culinare.

Aceste aparate au avantajul de-a produce instantaneu, o căldură regulată.

Aparatele cu gaz, nu cer nici preparații speciale și nici întreținere. Acest mod este prețios pentru preparațiile culinare, din cauza regularității de temperatură; este curat, ușor, dar destul de costisitor.

Caloriferele

Ele sunt aparate de încălzit, cari transportă căl-

Biblioteca Universității „Lucian Blaga” din Sibiu

dură cu ajutorul tuburilor ce conțin apă fiartă, aer încălzit sau vapori.

Aceste aparate sunt construite din zid și de obicei așezate în pînă. Acest sistem de încălzit este curat, ușor, sănătos și economic.

Ele mențin în toată locuința o căldură dulce și egală; numai instalațiunea e costisitoare.

Oricare ar fi soba în care se face focul, trebuie să fie bine constituită ca să se poată face bine tragerea.

Iată cum se explică arderea focului:

Aprinzând focul în sobă, aerul se încălzește, devine mai ușor și se ridică în sus pe coș. Rămânând gol deasupra focului, alt aer rece din casă vine și îi ia locul stînd deasupra focului. Atunci, cărbunele din lemne se unește cu oxigenul din aer și formează oxidul de carbon, care se aprinde formînd flacăra focului. Dacă soba e defectuos construită, atunci nu se face bine tragerea, adică aerul cald de deasupra focului rămîne tot în sobă.

Din acest aer însă, se sfârșește cu timpul oxigenul, tot fiind luat de cărbune, așa că ne mai avînd oxigen, cărbunele din lemne nu mai poate forma oxidul de carbon și focul se stinge.

Modul de a prepara și întreține focul

Pentru a face focul, trebuie mai întîi să scoatem toată cenușea din sobe și pentru a evita praful vom udă mai întîi cenușea și apoi o vom scoate.

Punem apoi pe grătar: hîrtie, așchii și lemne uscate tăiate mărunt; le dăm foc cu chibritul sau punem dedesubtul lor jăratec avînd grijă să lă-

săm între ășchii puțin loc ca să poată circula aerul.

După câteva minute punem lemne tăiate mai gros sau cărbuni.

Pentru a moderă activitatea combustiei, conservându-i aproape întreaga sa căldură primitivă, se va acoperi focul cu cenușe.

Cenușa, ca materie pulverulentă, este un corp rău conducător de căldură și se opune la pierderea ei.

Procedeu pentru a stinge focul când un coș de sobă se aprinde

Pentru a moderă activitatea combustiei, se închide imediat ușița de jos și se aruncă o mână de floare de pucioasă peste cărbuni.

Sulful, pucioasa, arzând innăbușe focul.

În lipsă de sulf, se pune peste foc o hârtie groasă acoperită cu un strat de săpun iar urloaietele se înfășoară într'un cearșaf umed; tragerea fiind suprimată, focul nu întârzie a se stinge.

CAPITOLUL XLIII

Întreținerea aparatelor de încălzit

Aparatele de încălzit, se vor curăți adeseori de funingine și se vor mătura coșurile; îngrămădirea de funingine împedică tragerea și ocazionaază adeseori incendii.

Primăvara, toate aparatele vor fi radical curățite; pe cele care le vom scoate din camere, le vom curăți cu terebentină și le vom înveli în hârtie sau în pânză de împachetat și le vom pune într'un loc uscat, ferit de umezeală.

Aparatele metalice se curăță cu grafit dizolvat în terebentină, spre a se fixa mai bine și a le prezerva de oxidație.

Curățirea completă a sobelor

Se lasă soba să se răcească complet, se curăță bine interiorul ei, scoțând rămășițele de lemne sau cărbuni precum și cenușa.

Se scutură urloaiile de funingine, se mătura și se dă foc.

Economii de realizat asupra încălzitului

Se vor realiza economii asupra încălzitului: I) prin o bună alegere de aparate, II) prin alegere de combustibil; a nu ne servi decât de lemne uscate bine, și al III-lea, luând oarecare precauțiuni: să nu lăsăm focul să se stingă des, sau să consumăm combustibil inutil și să moderăm focul când în casă e destul de cald.

Sobele joacă un mare rol în ventilația apartamentelor

Când nu este foc, ele lasă să intre aerul exterior în camere. Când focul este aprins, aerul din jurul sobelor, se încălzește și fiind ușor, se ridică în sus: în același timp, vine de afară un strat de aer rece, care pătrunde printre crăpăturile ușilor și ferestrelor.

Se stabilește deci un curent de aer, între coșurile sobelor și crăpăturile ușilor și ferestrelor.

Cu cât aerul cald iese prin coșuri, pe atât intră aerul rece prin crăpături,

În felul acesta se stabilește ventilația și focul aprins, accelerează reînnoirea de aer.

CAPITOLUL XLIV

Combustibilul

Prin combustibil se înțelege materialul ce se arde în sobe sau uzine.

În sobe se ard; lemne, cărbuni și în unele țări ca Franța, se mai arde gaz de iluminat și petrol, la mașinile speciale de gătit mâncare.

Cel mai igienic combustibil e *lemnul*, pentru că nu dă la ardere atâtea gaze vătămătoare respirației cum dau cărbuni.

Căldura ce o dau lemnele e dulce, pe când aceea pe care o dau cărbunii e apăsătoare, producând înecăciuni, din cauza gazelor ce împiedică respirația.

Toate lemnele pot fi întrebuințate ca material de ars, dar unele au destinația mai bună și de aceea se ard mai puțin.

Cele mai bune *lemne* sunt cele de *stejar*; ele se carbonizează încet, dau multă căldură și fac jăratec mai durabil ca alte lemne.

Cenușa din lemnele de stejar este neagră și nu este bună pentru prepararea leșiei de rufe.

Cerul dă căldură multă, nu se trece repede și

lasă jăratec mult. Acest lemn se arde foarte mult în țara noastră.

Fagul. Lemnul de fag dă puțină căldură și se trece repede.

Ulmul, carpenul, nucul, castanul ard ușor și repede; ei dau jăratec abundent.

Plopul, mesteacănul și salcia convin mai mult pentru aprinderea focului și pentru a încălzi repede.

Este indispensabil de a usca lemnele, înainte de a le întrebuința; lemnele uscate ard mai repede și dau mai multă căldură.

Lemnele verzi, conținând apă, o parte din căldura ce ele produc se pierde cu evaporarea apei, astfel că în cameră se produce puțină căldură.

Cărbunii

Cărbunii cari se ard în sobe și cuptoare de fabrici sunt numiți cărbuni de pământ.

Aceștia sunt: Antracitul, huila, cocsul, lignitul și turba.

Brichetele

Brichetele sunt un combustibil artificial; ele ard încet și conservă mult timp căldura.

Brichetele sunt fabricate dintr'un amestec de praf de cărbuni de pământ sau antracit și resturi de alte materii bituminoase.

Cărbunii de lemn

Ei se obțin arzând substanțe vegetale, mai ales ramuri de plop, puse la adăpostul aerului.

Cei mai buni sunt acei produși de lemnul de stejar.

Când sunt de bună calitate, sunt ușori și de un negru frumos.

Acești cărbuni sunt întrebuințați mai cu seamă pentru bucătărie și pentru a aprinde sau activa focul.

Cenușea lor dă o excelentă îngrășămintă.

Cărbunele de lemn absoarbe gazele și reține materiile colorante; este deci un desinfectant și un decolorant.

Este întrebuințat pentru purificarea apei și câte odată pentru conservarea sau desinfectarea cărnurilor, presărându-le cu praf.

Dacă stingem vara câțiva cărbuni de lemn, în apa destinată să fiarbă carnea sau peștele, facem să dispară mirosul urât, datorat unui început de fermentație, pe cari le-o dă o temperatură ridicată.

Cumpărarea și păstrarea combustibilului

E bine să se facă cumpărarea combustibilului în timpul verei, căci atunci e mai efin.

E preferabil a nu se face provizii mai mari de cât cantitatea necesară consumației anuale, pentru că, cărbunele mai ales, pierde din valoarea sa, în contact cu aerul.

Provizia de lemne se poate face cât de mare, căci cu cât sunt mai uscate, cu atât sunt mai bune.

Conservarea combustibilului

Cărbuni se conservă în pimițe și se separă diferitele feluri prin pereți mici făcuți din lemne.

Lemnele se conservă într'un loc uscat: într'un șopron mai repede, decât în pînă.

Pentru a realiza o economie în cumpărarea combustibilului, trebuie să avem o idee exactă despre valoarea unui combustibil și trebuie să cunoaștem prețul mijlociu.

Prețul lui este foarte variabil și e cu atât mai ridicat, cu cât localitățile în care ne aflăm, sunt mai depărtate de păduri și deci transportul e mai costisitor.

CAPITOLUL XLV

I l u m i n a t u l

Lumina naturală și artificială.—Diferite sisteme de iluminat.—Avantagiile și inconvenientele lor

Lumina naturală e a soarelui și a lunii.

Lumina artificială obosește totdeauna vederea mai mult sau mai puțin pentru că ea nu se împrăștie îndeajuns și adeseori razele sale izbesc direct ochii.

Igiena recomandă s'avem în locuințe o lumină suficientă, fără să fie prea mare.

O lumină prea slabă, forțează vederea și o slăbește cu timpul; o lumină prea puternică, obosește și irită vederea, poate cauza alterațiuni incurabile ochilor.

Toate felurile de iluminat strică aerul și-l încălzește afară de lumina electrică.

Se întrebunțează pentru iluminatul caselor: lămpile cu petrol, cu esență minerală, cu gaz de iluminat, lumânările și lumina electrică.

Intreținerea lămpilor cu petrol

Ele trebuiesc făcute în fiecare zi și ținute foarte curat, dacă vrem ca ele să lumineze bine.

Pentru curățitul lor, vom strânge toate obiectele necesare, într'o cutie specială.

Se va umple recipientul cu gaz. Fitulul va fi curățit cu ajutorul unei hârtii și nu se va tăia cu foarfecile decât dacă este neegal.

Trebuie să veghiem să nu fie scrum în camera cu aer, căci ar putea să ia foc și chiar ar împiedica claritatea luminei.

Deasemenea se va curăți mașina metalică care poartă fitilul.

Sticlele de lămpi

Pentru a curăți sticlele de lămpi, e deajuns să le ștergem în fiecare zi cu o cârpă uscată.

Când sunt prea murdare, le spălăm cu apă caldă cu sodă.

Pentru a împiedica spargerea sticlelor noi, de îndată ce le aplicăm la lămpi, trebuie să le ferbem. Se pun sticlele în apă rece și se lasă să fiarbă pe foc; dedesuptul sticlelor se pune paie sau tărățe de lemne, pentru ca ele să nu fie în contact direct cu fundul vasului. Se lasă apoi apa să se răcească, se scot sticlele și se șterg.

Trebuie să evităm de a pune sticlele când flacăra e prea mare, partea prea brusc încălzită, se dilată și sticla plesnește.

Să nu atingem sticlele de lămpi cu mânele

umede, pentru a le pune la o lampă aprinsă; diferența de temperatură ar provoca plesnirea și explozia.

Pentru a evita accidentele, trebuie să avem lămpi bine construite, solide, să le umplem dimineța și departe de foc.

Trebue să avem grije de a ține lămpile destul de pline, pentru durata serviciului lor.

Când nivelul lichidului este prea jos, vaporii de petrol se condensează în recipient și pot să ia foc sau să facă explozie, în contact cu părțile metalice prea încălzite

Recipientele largi sunt preferabile și mai ales cele de sticlă, fiind mai ușor de verificat nivelul lichidului.

Întreținerea lămpilor cu esență

Se vor pregăti aceste lămpi de dimineță, căc nu trebuie să apropiem de esență nici o lumină. ne vom păzi asemenea de a ne apropia de foc. Lămpile cu esență sunt cele mai comode pentru a lumina: o sală, o scară și sunt foarte economice.

Fitulurile noi

Înainte de a pune un fitil nou la lampă, se moaie în oțet și nu ne servim de el decât după ce s'a uscat.

Această simplă preparație produce o lumină foarte strălucitoare.

Iluminatul cu gaz

Gazul este adeseori întrebuințat pentru iluminatul apartamentelor, magazinelor, prăvăliilor.

Întrebuințarea gazului nu este prea scumpă odată cheltuiala instalației făcută. Gazul oferă mari avantagii: repeziciunea cu care iluminăm, suprimarea întreținerii lămpilor și curățenie.

El prezintă și serioase inconveniente:

1) Lumina sa prea vie și căldura pe care o degajează, sunt vătămătoare vederii și obosește.

2) El viciază și aerul chiar, când combustiuinea sa este complectă.

Combustiunea este adeseori incomplectă: produsele sale conțin oxid de carbon, cel mai vătămător respirației.

3) Plesnirea țevilor sau neînșuruparea bună a robinetelor sunt totdeauna de temut; ele pot produce leșinuri, asfixii, intoxicații și chiar explozie, dacă se intră în cameră cu o lumină.

Sala de mâncare, bucătăria, un salon chiar, pot să fie iluminate cu gaz; nu se va întrebuința însă în camerele de culcare, unde ele vor constitui un pericol permanent.

Se va întrebuința becuri bine construite cari să consume tot gazul și să nu lase să pătrundă nimic în apartamente.

Întrebuințarea gazului necesită o ventilație activă și o supraveghere continuă.

Este bine să controlăm adeseori felul de funcționare al becurilor și starea tuburilor.

Să se închidă comptorul în timpul nopții sau când absentăm, pentru a evita accidentele.

Când vre-o țeavă răsuflă, se poate observa prin mirosul urât ce răspândește; să se evite a se aprinde lumină în astfel de cazuri.

Lumânările

Ele dau o lumină prea slabă pentru a citi sau lucra și obosesc ochii; sunt și prea costisitoare pentru a le întrebuința regulat.

Lumânările sunt practice în timpul nopții: putându-se aprinde mai repede decât lămpile.

Cele mai bune lumânări sunt cele albe, strălucitoare, tari și sonore, când le ciocnim cu degetul.

Pentru a evita curgerea spermăcetului, se va inconjura lumânarea c'o hârtie lată de un deget, astfel ca s'o întărim bine în sfeșnic.

Este necesar de a pune și o farfurioară de cristal, pentru a oprî ceara sau spermăcetul care curge. O rotogoală de postav, interpusă între sfeșnic și farfurioară o va împiedică de a se mișca și a se sparge, aceasta este important pentru lumânările de piano.

Toate felurile de iluminat, viciază aerul și-l încălzește, afară de lumina electrică; pentru acest mod, trebuie s'alegem aparate bune.

Luminatul prin electricitate

Lumina electrică e singura care se apropie prin culoarea sa, de lumina solară, naturală; deci e mai igienică.

Ea este intensă, fixă, împede și arde fără să încălzească aerul. Lumina electrică este sistemul cel mai perfect de luminat până în prezent, dar e mai scumpă.

Precauțiuni

Să se curețe lămpile totdeauna dimineața și să nu se umple prea mult căci fac explozie.

Pentru a evita explozia sau filarea, cu deosebire la lămpile mari, cari conțin multă cantitate de petrol, se va pune o linguriță de sare de bucătărie, ea se așează pe fundul lămpei.

Nu este bine a cumpăra petrolul seara, fiindcă lumina cu care ajută la măsurat, poate să facă explozie pe neașteptate.

Se cumpără ziua și se ține în vas de tinichea.

Din punct de vedere igienic, este bine a se întocmi iluminatul astfel ca să aibă asemănare cu lumina zilei.

Sunt de preferat lămpile suspendate. Globul de sticlă să fie din sticlă transparentă.

O schimbare repede, din lumină la întuneric, e stricăcioasă ochilor.

Să evităm de a lucra la o lumină prea slabă.

Notă. — În caz că petrolul se aprinde, explodând o lampă, se stinge cu nisip, pământ, cenușe sau cârpe spre a se închide aerul și a stinge flacăra.

CAPITOLUL XLVI

Intocmirea prânzurilor

Asocierea alimentelor figurând într'un prânz trebuie să se facă cu rațiune.

Pentru a alcătui prânzuri recomandate de igienă, este necesar să cunoaștem valoarea nutritivă a alimentelor și felul lor de digestibilitate; ele vor varia după etate, sănătatea generală, profesiune, climă și anotimpuri.

Rațiunea alimentară constă, din alimente diferite care să conțină: *albumină* (ouă, carne, brânză șuncă, linte, fasole, mazăre, lapte, etc.). *grăsimi* (untură, unt, unt-de-lemn, slănină), *hidrați de carbon* (pâine, cartofi, zahăr, macaroane, paste alimentare, aluaturi) adică din alimente cari să contribuie a repara țesăturile uzate, a produce căldura necesară corpului și a desvoltă forță, energie.

Reparațiunea organismului este asigurată prin alimentele azotate sau albuminoide.

S'a constatat că unui adult îi trebuie 1 gr. până la 1 gr. și 10, albuminoide digeribile de fiecare

kilogram din greutatea corpului pentru rațiunea de întreținere și 1 gr. 20 când el efectuează o muncă fizică.

Vom găsi aceste teluri de alimente atât în regnul animal, cât și în cel vegetal.

Căldura corpului și energia este produsă prin hidratații de carbon, cari trebuie să dea cel puțin jumătate din energia totală: ea mai este produsă și prin grăsimi.

După doctorii: Labbé și Laudouzy, numărul calorilor necesare de fiecare kilogram din greutatea corpului ar fi:

Pentru o persoană cu profesie sedentară (funcționarii Ministerelor, băncilor, magazinelor, birourilor) ar trebui 35 calorii.

Pentru un lucrător producând o muncă mușchulară moderată (tâmplarii, conducătorii de mașini, factorii), ar trebui 40 calorii; în fine, pentru un om care efectuează un lucru de forță, (plugarul), ar trebui 48 calorii.

(Calorie se numește cantitatea necesară de căldură ce trebuie să întrebuițăm pentru a ridica la 1 grad temperatura unui kilo de apă, la 0°).

Trebuie neapărat să variem hrana, pentru că dacă am prelungi hrana cu un singur fel de aliment, se vatamă sănătatea și ar trebui să mâncăm prea mult din acel aliment pentru a împlini rația zilnică; de altfel, chiar dacă am mânca cât de mult dintr'un singur fel de aliment, am dobândi ori prea mulți hidrați de carbon, ori grăsimi, ori albumină.

Rezultă că trebuie să combinăm cu măiestrie elementele de hrană pentru a dobândi o alimentație variată.

Aplicațiuni practice

În principiu, în lista prânzurilor va intra : o supă, o mâncare cu carne și legume sau numai din legume, o friptură și un desert.

Dacă starea materială permite, se va intercală : pește, mezeluri, și diferite entre-mets ca : salade-russe, salade boeuf, omletă, ouă în aspic etc ; se poate înlocui câte odată carnea prin : ouă, legume uscate, pește, plăcinte.

Esențialul este ca diversele categorii de alimente să fie asociate, cu măsură pentru a produce o rațiune îndestulătoare și bine echilibrată.

Se va avea grijă a nu se reuni într'un același prânz, alimente prea nutritive sau de valoare alimentară prea slabă.

Un prânz alcătuit din carne roșie, ouă și făinișuri ar fi defectuos prin excesul de materii nutritive.

Un prânz alcătuit numai din carne albă și din legume apoase, ar fi contrariu.

Într'o familie, compusă din persoane cu etăți diferite : părinți, copii, bunici, lista de bucate va fi cât se poate de variată, după trebuințele fiecăruia.

Este multă analogie între regimul alimentar al micului copil, dela patru la zece ani și al unui bătrân ; și unul și altul vor evita alimentele prea reparatoare, excitante și grele.

Persoanele care exercită o activitate mușchulară prea mare, vor mânca carne mai multă, iar cele cari lucrează mult intelectualicește, vor mânca mai mult legume, fructe, ciaiuri, cafea și puțin vin.

Este de preferat un număr mic de feluri de

mâncări, însă bune, garnisite bine și servite cuviincios.

De altfel, să nu uităm că dacă sunt prea multe feluri de mâncări, este peste putință să se dea fiecărui fel îngrijirea necesară.

Felurile mai puține, pot fi preparate cu îngrijire, iar ca rezultat e că sunt mai bune.

Trebuințele activității moderne, cer ca mâncarea omului să fie împărțită astfel :

Dimineața o mâncare ușoară compusă din albumine, grăsimi, hidrați de carbon, ceea ce ar corespunde cu : cafea cu lapte, zahăr și pâine.

La prânz, mâncare mai multă, dar nu prea grea care să permită omului a-și relua lucrarea intelectuală și fizică, fără greutate și fără să se repauzeze prea mult.

La cină, care trebuie să fie cu cel puțin trei ore înainte de somnul nopții, pot fi mâncări mai substanțiale în vederea restabilirii perderilor ce le-a încercat organismul prin lucrarea zilnică.

Afară de mesele acestea absolut necesare, în unele țări se obișnuiește a se lua o mică gustare : fructe în timpul verii și ciai, cafea cu lapte, iarna.

Dacă s'ar ține regula ca masa dela prânz să fie mai simplă, omul ar putea munci dela 7—12 a. m. și dela 2—6 p. m. așa dar 9 ore de muncă fără preget.

Mesele însă trebuiesc a-și avea ora fixă, pentru că în digestiune fiecare transformare vine la timpul său.

Anotimpul cere o anumită alimentație : așa de exemplu iarna vom mânca alimente mai consistente grăsimi multe pentru a produce căldura necesară

corpului, iar primăvara, când totul reînviază în natură și organismul omului, ce a trebuit să lupte cu asprimile ernei, este mai delicat, sângele mai subțiat, se impune un regim din mâncări cari să contribuie a repara țesăturile uzate.

Vara, când căldurile sunt mari, e periculos să mâncăm carne de porc sau mâncări prea grele; ele ne-ar ridica gradul de căldură care întovărășește digestiunea și ne-am îmbolnăvi de congestiune.

CAPITOLUL XLVII

Serviciul mesei

Modul de a servi și pregăti masa, influențează asupra poștei de mâncare.

Un prânz pare a fi mai bun dacă masa are aspect frumos: rufăria curată, paharele bine curățite și dacă totul este aranjat în ordine și cu gust.

Se va aranja masa frumos nu numai când avem invitați, dar și în familie, pentru a inspira copiilor gustul frumosului și al ordinii.

Pentru a aranja masa, o ștergem și așternem peste ea o față de masă în așa fel ca toate colțurile să fie egale.

Dacă masa este dreptunghiulară, o așezăm în sensul lungimei camerei.

Farfuriile întinse se așează simetric nici prea în margine, nici prea în mijlocul mesei și în așa fel ca să indice exact, locul ce trebuie să ocupe fiecare. Farfuriile adânci se pun grămadă în fața stăpânei sau persoanei care servește masa.

Se va observa ca nimeni să nu stea în fața unui picior de masă, spre a nu fi jenat.

Biblioteca Universității „Lucian Blaga” din Sibiu

Cuțitul și lingura se pun la dreapta farfuriei și furculița la stânga.

Paharele se pun spre dreapta, dinaintea farfuriilor.

Vinul și apa sunt așezate în apropierea persoanei care le va servi.

Solnițele cu sare, piper, muștar deăsemnea nu vor lipsi de la masă.

Se pune încă înaintea stăpânei; două sau trei tacâmuri pentru a servi mâncărurile.

Înainte de a servi fiecare fel de mâncare, se scot farfuriile cele murdare și se înlocuesc cu altele curate.

În momentul desertului, se ridică toate farfuriile, solnițele toate, apoi se pun farfuriile de desert și desertul.

Mod de-a strânge masa

Se ridică toate farfuriile, sticlele cu vin și apă, muștarul, coșul cu pâine și se curăță masa de fărmăturile de pâine.

CAPITOLUL XLVIII

Creșterea și înmulțirea păsărilor

Creșterea păsărilor este de mare importanță într-o gospodrie. Pe lângă folosul material ce-l aduc prin ouăle, carnea și fulgii lor, constituiesc prin diferitele lor specii și o plăcere și o mulțumire pentru gospodină.

Cu foarte puține parale se poate înjgheba la țară, o găinărie cât de întinsă.

Mai întâi va trebui un coteț. Acesta e bine să fie cât de mare și construit pe un pământ nisipos și puțin încliat, pentru ca apa de ploaie să se scurgă repede.

De obicei, cotețul se face lângă un perete și se expune mai ales la miazăzi ori răsărit, niciodată la nord, adică în partea de unde vine crivățul.

El trebuie să aibă deschizături pentru ca aerul să se poată reînoui cu înlesnire.

În coteț vor fi așezate stinghii, pe care să se suie găinele când se culcă.

Cuibarele vor fi făcute în părțile opuse, pentru

ca găinele care ouă, să nu fie turburate de celelalte.

Cuibarele se fac din fân, paie și trebuie reînnoite la două sau trei săptămâni; altfel capătă insecte.

Nu e bine să se țină găinele prea închise, căci nu pot ciuguli plante verzi și se constipă. Pentru a înlătură aceasta, li se pune în apă, puțin unt-de-lemn și puțină făină.

Când găinele nu ies afară din coteț, e bine să li se pună cenușe pentru ca ele să se tăvălească, cum fac în nisip, când sunt lăsate în voie prin curtea grădinăriei.

Acesta e mijlocul lor de a se spăla.

În găinărie e nevoie de un vas cu apă curată, care trebuie primenită de două ori pe zi.

Când găinele n'au destulă apă de băut, sau e murdară, capătă boala numită țâfnă.

Găinele cu țâfnă, au glasul răgușit și slab, deschid ciocul des, limba devine galbenă și în vârful ei capătă o pojghiță tare ca un solz și albă.

Această pojghiță se poate scoate cu un vârf de cuțit sau chiar cu mâna, se spală apoi locul cu apă amestecată cu puțin oțet și se unge cu o grăsime, de preferință unt.

E bine ca pentru creșterea și îngrijirea păsărilor s'avem o curte specială, împrumuită ca să se împedice stricăciunile la vecini.

În ea trebuie să fie: un jghiab pentru apă, un vas pentru mâncare, un șanț cu cenușe sau nisip.

Toate aceste trebuesc ținute în cea mai perfectă curățenie; stinghiile din coteț să fie spălate cu leșie, iar gunoiul să se scoată regulat.

Din când în când e bine să se spoiască cotețul

cu var și pe dinăuntru și pe din afară, pentru a înlătură insectele, cari slăbesc păsările și împedică creșterea puilor.

Calitățile păsărilor variază și atârnă de hrană și îngrijirile ce li se dă.

Hrana găinilor

Găinile sunt foarte mîncăcioase și ciugulesc orice, dar e bine să le dăm mai ales uruială (resturile cerealelor după ce s'au vînturat). Aceasta face găinile să ouă.

Saladele și toate verdețurile le hrănesc bine; ele mai ciugulesc pe lângă iarbă, când li se dă drumul prin livadă, și diferite musculițe, vermișori.

Găinilor li se dă regulat mîncare de două ori pe zi, iar când încep a se prea îngrășa, nu mai ouă.

Pentru a face ca găinele să ouă în timpul iernii li se dă o mîncare călduță făcută din ovăz, orz și puține tărâțe, coji de ou. Dacă se amestică și puțină de tot, cărămidă pisată, atunci fac ouă mai mari.

Ouatul găinilor

O găină poate da până la 600 ouă în viața ei, calculând cam 100—150 anual. Timpul ouatului începe din Februarie și e foarte rodnic prin Mai și Iunie.

În Iulie și pe la începutul lui August, nu ouă și încep din nou pe la sfârșitul lui August, Septembrie pentru a scădea în Octombrie, Noiembrie și Decembrie. În Ianuarie ele nu ouă de loc.

Dela vârsta de șase luni începe o găină a oua și durează până la 3 — 5 ani, măbind numărul ouălor până la trei ani și scăzându-le treptat până la cinci ani.

De obicei o găină ouă la rând 18—20 ouă, pe urmă se odihnește și iar începe, continuând tot astfel până cade cloșcă; atunci stă mereu pe cuib, i se îngroașe și înroșește creasta mult.

Ingrășarea găinilor

Pentru a ingrășa găinele, le așezăm separat într'un coteț, dându-le mâncare din belșug: uruială, cartofi fierți, ovăz pisat înmuiat în puțină apă.

Apă de băut li se dă numai odată pe zi.

Inmulțirea păsărilor, clocirea

Pentru a scoate pui, se vor alege ouăle cele mai proaspete și din cele mai mari și mai frumoase.

Se crede că oul care are un punct gol sau o bășicuță în vârf, va da naștere unui cocoșel.

Dacă aceea bășicuță s'ar află la o parte a oului, va ieși o puicuță.

Asemenea se mai zice că ouăle lungurețe dau naștere la cocoșei, iar cele rotunde la găini.

În timpul cât clocește găina, nu trebuie să le întorcă.

O cloșcă bună stă pe ouă așa de statornic, încât s'ar lăsa să piară de foame sau de sete, dacă n'am ridica-o ca s'o hrănim și adăpăm.

Asemenea îngrijiri trebuie să aibă orice cloșcă, cel puțin odată pe zi.

Unele gospodine pun lângă cloșcă, mâncare și apă, ca să nu se prea depărteze și să se răcească ouăle, însă apa trebuie să se schimbe foarte des.

Cloștele mănâncă foarte puțin când șad pe ouă.

Ele clocesc 18—21 zile, după care timp puișorii ghiocesc.

Atunci trebuie să se încerce ouăle mai des, pentru a asvârli pe cele rele sau cu puii morți.

Puișorului ce voește a sparge ghioacea și nu poate, i se va da ajutor.

Când se aude țipând, se ridică coaja spartă de ciocul puiului, cu un bold și se lărgeste puțin acel punct, însă cu multă băgare de seamă ca să nu se înțepe puiul.

Îngrijirea puilor

Indată ce puii au eșit din ghioace, se duc la un loc călduț și după cinci-spre-zece zile, se pun la soare sub un paner.

Căldura e trebuincioasă și se va lăsa și cloșca cu ei.

Indată ce-ar plouă, trebuesc duși la adăpost.

Mâncarea lor la început va fi: miez de pâine muiat în lapte.

După această mâncare li se va da orz fiert sau praz tocat, târâte muiate și mălai cu ierburi tocate.

Când puii au ajuns în vârstea de 5—6 săptămâni, se vor lăsa sub îngrijirea mamei lor.

Ea scurmă, răcăie pentru dâșii și-i învață a

mâncă, iar la vreme de primejdie, îi acopere cu aripele.

Dacă mai multe cloști au scos pui în aceeași zi, se împart câte 30 la unele, iar celelalte cloști se lasă libere.

Cea mai potrivită hrană pentru găini este codina dela ciuruit și pleava dela vânturat.

Aceasta se amestecă cu oarecare buruieni tocate sau cu fructe după anotimp și le dăm găinilor.

Dudele sau agudele fac carnea păsărilor albă și fragedă.

È bine s'avem cireși sau aguzi pe lângă cotețe pe cari se agață păsările spre a se umbri vara și a căror fructe plac găinilor.

Clocirea și creșterea artificială

Clocirea artificială a luat în străinătate o mare dezvoltare

Clocirea ouălelor se face prin ajutorul unui aparat numit *incubator*, care înlocuiește funcțiunile cloșei.

Incubatorul are forma unei cutii mai mult înălțată decât largă.

Innăuntru acestei cutii se află un rezervor cu apă caldă, iar sub cutie se află un saltar cu ouă.

Partea superioară a incubatorului are deasupra o cameră mică, caldă care se închide și se deschide, după voință.

În această cameră se pun puii după ce ies din ghioace adică după 21 zile de clocire.

Deacurmezișul rezervorului cu apă caldă, trece prin un manșon în care se pune un fel de sobiță care

are în ea cărbuni de lemn aprinși, spre a menține în mod statornic apa la temperatura trebuincioasă.

Mulțumită acestei perfecționări a aparatului incubator, azi, nu mai este nevoie, ca altă dată, de a goli de două ori pe zi o parte din apă pentru a o încălzi.

Toate îngrijirile se mărginesc ca să se examineze termometrul pus în saltarul cu ouă și să se înlocuiască cărbunii la vreme potrivită.

Incubatorul se așează într'o cameră întunecoasă aerisită, la parter, fără curenți de aer.

Se umple mai întâi cu apă caldă la temperatura de 70 grade, ceia ce va da în interiorul aparatului în saltarul cu ouă, o temperatură de 39 până la 40 grade, adică tocmai căldura necesară pentru clocirea ouălelor.

După 36—48 ore, în care timp am cercetat în mai multe rânduri termometrul, spre a vedea dacă clocirea este regulată 39—40 grade, punem în saltar ouălele.

Seara și dimineața, în acelaș timp când se înlocuiesc cărbunii, se deschide saltarul, se întorc ouăle și se schimbă din loc în loc.

După câteva minute, cât ține această grije, aerul se premenește fără ca ouăle să se răcească prea mult și embrionul (plodul) are mai multă tărie pentru a cloci.

Cu clocitoarele artificiale se obține adesea până la 80 și chiar 90 pui din numărul de ouă frecundate.

După 21 zile de clocire ies puii de găină, 28 zile trebuiesc pentru cele de găscă, rață și curcă. Ieșirea din ghioace se face repede.

Biblioteca Universității „Lucian Blaga” din Sibiu

Dimineața și seara se retrag din saltar puii ieșiți și se pun în uscătoare ca să se curețe și să se întărească în puteri, iar a doua zi se pun în crescătoare.

Crescătoarea

Crescătoarea e un aparat care se încălzește cu apă caldă. Ea stă pe patru picioare, înalte de 15 cm. formând un adăpost mic garnisit cu stofe de lână calde, sub care puii se încălzesc.

Ei sunt puși sub crescătoare după ce au stat 10—12 ore în uscătoare.

Numai atunci puii au destulă putere ca să meargă și să vină din culcușul lor călduț la parcul care împrejmuește crescătoarea și în care parc se află pusă mâncarea lor compusă dintr'o pastă de făină de orez sau arpacaș, amestecată cu lapte.

La acest parc, se află și o porțiță. Dela vârsta de 3—4 zile, se deschide această porțiță, iar puii se respândesc în preajma crescătorei lor artificiale, mănâncă și apoi se duc de se adăpostesc la căldura aparatului.

Cele mai principale foloase ale creșterii artificiale sunt :

1) Timpul pierdut de găină cât clocește (21 zile) îl putem întrebuința producției ouălor.

2) Înălțurăm boabele ce le capătă cloștile și slăbiciunea pricinuită lor prin însăși acțiunea clocirii.

3) Înălțurăm păduchii cari se prăsesc la puii și cari li se comunică lor de cloșcă — păduchi, cari adesea omoară și cloșca și puii ei.

4) Obținem o mai mare cantitate de pui cu

ouăle puse în clocitoare artificială și cu acest aparat, incubator, ouăle nu se strică, cum se strică sub cloșcă.

Putem să ne biziim pe un rezultat de 80 pui la 100, în vreme ce sub cloșcă nu vom avea decât 50 pui la 100 de ouă.

5) Cu incubatorul putem să creștem pui în toate anotimpurile; numai ouă să avem de diferite neamuri de păsări.

REȚETE

Prepararea supelor

Bulion cu tăeței (pentru 6 persoane)

750 gr. carne, 300 gr. zarzavat, 30 gr. sare, 3 litri apă, 90 gr. tăeței.

Se ia carnea, se spală și se fierbe cu cei 3 litri de apă.

Când dă în fert, îi luăm spuma și apoi îi punem zarzavatul următor: morcov, pătrunjel, țelină, un buchețel de conopidă, o pătlăgea roșie, postârnac și o ceapă coaptă spre a-i da culoare. Odată cu zarzavatul punem și sarea necesară. Lăsăm supa să fiarbă trei ore la un foc potrivit. O luăm apoi jos de pe foc, îi punem o lingură de apă rece și o lăsăm 10 minute să se limpezească, o strecurăm într'un alt vas, o punem din nou să fiarbă și când dă în fert, îi punem tăeței. O mai lăsăm să fiarbă 15 minute și o servim la masă, presărându-i pe de-asupra pătrunjel verde tocat.

Supă falsă de cartofi (4 persoane)

1 litru apă, 400 gr. cartofi, 40 gr. unt, 12 gr. făină. Se taie cartofii subțiri și se ferb în apă 20—25 minute. Înainte de a pune cartofii, ferbem în apă tot lélul de zarzavat ce se pune în bulion: morcov, postârnac, țelină, conopidă, ceapă. Aceste se taie mici pătrățele. După ce am pus și cartofii, punem sarea necesară. În acest timp, facem un sos din: unt, făină, ceapă, pe care îl turnăm în supă și lăsăm să fiarbă 20 minute. Când e gata, o servim cu crutoane de pâine (pâine prăjită, tăiată în mici pătrățele).

Supă falsă de zarzavat „Julienne” (4 persoane)

5 cartofi, 1 litru apă, 400 kgr. zarzavat, 60 kgr. unt, 12 kgr. sare. Se curăță zarzavatul: morcov, postârnac, pătrunjel, sfeclă, fasole verde și țucără, mazăre boabe, ceapă și 1 fir de usturoi. Se taie toate „Julienne” (în formă de chibrituri foarte subțiri). Se ferb toate acestea într'un litru apă.

Când zarzavatul e pe jumătate fiert, adâncim cartofii (5) tăiați deasemenea „Julienne”, lăsăm supa să fiarbă încă 15 minute, adăogându-i și sarea necesară. Cu 10 minute înainte de a o servi, îi adăogăm untul.

E mai gustoasă dacă se leagă cu două gălbenșuri de ou.

Supă cu chimen (4 persoane)

1 litru lichid: apă sau zeamă de carne, 40 gr. chimen, 40 gr. grăsime, 120 gr. zarzavat, 20 gr. sare, 20 gr. făină.

Se face mai întâi un sos rumen, cu grăsime și făină. La jumătatea rumenelii, adăugăm chimenul. Stingem sosul cu apă sau zeamă de carne, adăugăm zarzavatul, punem sarea necesară și lăsăm supa să fiarbă $\frac{1}{2}$ oră. Când e gata, o strecurăm și o servim la masă cu bucățele de franzelă prăjită.

Borș cu bucățele de carne (4 persoane)

300 gr. carne, 300 gr. zarzavat, 1 litru borș. Se taie carnea în bucățele mici, ca să nu mai avem nevoie să întrebuițăm cuțitul la masă. Se spală și se pune să fiarbă cu apă cât o acoperă; o fierbem o oră. În acest timp, tăem zarzavatul fin ca tăeței: morcov, pătrunjel, postârnac, varză, țelină. Când carnea e pe jumătate fiartă, luăm spuma și punem zarzavatul să fiarbă 20 minute, adăugăm și cartofi tăiați ceva mai gros. Când zarzavatul e aproape fert, punem și borșul care a fost fert cu o ceapă într'alt vas. Potrivim borșul de acru și-l lăsăm să fiarbă la un loc potrivit.

Supă de conopidă (4 persoane)

1 $\frac{1}{2}$ litru zeamă de carne, 1 conopidă, 40 gr. unt, 12 gr. făină, 12 gr. sare.

Se desparte conopida în buchețele cari se pun să fiarbă în zeamă de carne. După ce-au fert, se trece prin strecurătoare. Se face un sos, se stinge cu zeamă de carne, se pune sarea, se lasă să fiarbă încă $\frac{1}{2}$ oră la un foc potrivit. Se servește dreasă cu ou, lapte sau frișcă. Se adaugă și bucățele de pâine prăjită.

Supă de linte

250 gr. linte, 20 gr. sare, 4 căței usturoi, puțin cimbru, $1\frac{1}{4}$ litru apă. După ce s'a ales linte, se pune la foc cu un litru și $\frac{1}{4}$ apă.

Ceva mai târziu adăogăm și usturoiul. Înainte de-a pune usturoiul, schimbăm apa când linte a rămas în fert; iar când e aproape fiartă, îi punem usturoiul, cimbrul și sarea.

Borș cu perișoare (4 persoane)

1 litru borș, 300 gr. carne, 60 gr. miez de pâine, 30 gr. orez, 10 gr. mărar, 1 ou, 10 gr. sare, 1 ceapă verde, tocată. Se pune borșul să fiarbă cu zarzavatul și cu 1 ceapă întreagă, dar curățată. În acest timp, preparăm perișoarele: tocăm carnea, o amestecăm cu miez de pâine, 1 ceapă tăiată mărunt și prăjită, sare și orezul opărit. Luăm din această compoziție și facem perișoare de formă rotundă cântărind fiecare 25 gr. După ce borșul a fiert, punem și perișoarele. Într'o jumătate de oră totul e gata.

Prepararea borșului

2 kgr. tărâțe de grâu, 100 gr. sare, 50 gr. mălai, 15 litrii apă. Punem apă să fiarbă. În acest timp mestecăm tărâțele cu apă rece într'un vas pe care mai înainte l-am opărit.

Când apa clocotește, turnăm $\frac{1}{4}$ parte din tărâțe și mestecăm cu făcălețul, adăugăm și mălaiul.

Dăm vasul jos de pe foc și răsturnăm conținutul în vasul cu tărăța, când s'a mai răcorit, punem și huște dela alt borș (dacă n'avem, se pun câte-va bucăți de lămâie), amestecăm bine, punem 2—3 cărbuni ca să se limpezească. Acoperim vasul cu un capac și borșul la căldură până se acrește (12 ore). După acest timp, îl punem la răcoare.

Supă de mazăre (4 persoane)

160 gr. mazăre, 12 gr. făină, 40 gr. unt, 1 litru apă, 12 gr. sare, franzelă prăjită, tăiată mici pătrățele. Se fierbe mazărea în apă și se trece prin sită. În acest timp facem un sos alb cu unt și făină, îl stingem cu zeamă dela mazăre, punem sarea, lăsăm să mai fiarbă 20 minute și servim cu franzelă prăjită.

Ciorbă de pătlăgele roșii (4 persoane)

400 gr. pătlăgele roșii, 30 gr. ceapă, 20 gr. zarzavat, 40 gr. grăsime, 20 gr. făină, 20 gr. orez. Într'o jumătate litru apă punem pătlăgelele să fiarbă, rupte bucăți. Când dau în fiert, punem zarzavatul tăiat în patru. Facem sosul cu grăsimea și făina indicată, stingem cu zeamă dela pătlăgele, îl lăsăm să fiarbă 15 minute, îl turnăm peste pătlăgele, punem sarea ecesară, punem și orezul ales și spălat. Lăsăm să fiarbă 25 minute și servim supa la masă cu pătrunjel verde tocat. Preparația durează 7/2 oră.

S o s u r i

Sosul maionneză

Pentru un sosier: un gălbenuș de ou, $\frac{1}{2}$ linguriță muștar, 1 lingură oțet. (În loc de oțet se întrebuințează și lămâie), sare și puțin piper.

Amestecăm gălbenușul cu muștar, oțet, piper și sare. Turnăm apoi puțin câte puțin unt-de-lemn amestecând foarte repede cu telul. Unt-de-lemnul trebuie absorbit tot și în urmă turnăm din ce în ce mai repede. Dacă sosul s'a urdit, se bate un gălbenuș de ou și se toarnă puțin câte puțin peste sosul urdit. Sosul maioneză se prepară și cu lămâie în loc de oțet. Se servește peste pește la salade ruse sau pește, rămășițe de fripturi.

Sos picant

Acest sos e un rântaș obicinuit: grăsime, făină, ceapă, la care se mai adaugă puțini castraveți muștați în oțet și tăiați felii subțiri sau pătrățele mici. Acestui sos i se mai pune o lingură de oțet, puțin piper și sare.

Sosul picant e bun la rasol.

Sos Episcopal (6 persoane)

1 pahar vin roșu, $\frac{1}{2}$ pahar apă, 50 gr. zahăr, puțină scorțișoară. Se fierbe totul la un loc timp de 15 minute. Se servește peste budinci.

Biblioteca Universității „Lucian-Bлага” din Sibiu

Entreuri

Rizoto milanez. (4 persoane)

200 gr. orz, 40 gr. măduvă (grăsime), 450 gr. apă sau zeamă de carne, 20 gr. sare, 20 gr. ceapă. Prăjim foarte puțin ceapa în măduva topită, adăugăm orezul, îl prăjim puțin și îl stingem cu zeamă de carne (de trei ori volumul orezului). îi punem sarea și-l lăsăm să fiarbă 25 minute, îl așezăm apoi într-o formă de rizoto: punem un rând orez, unul de parmezan etc., și-l dăm la cuptor 10 minute; apoi servim.

Cartofi „Buna Gospodină“, (4 persoane)

800 gr. cartofi, 80 gr. unt, 120 gr. brânză, 2 ouă. După ce s'au spălat și fiert cartofii 25 minute, se curăță, se taie felii subțiri, se așează în tavă unsă astfel: un rând unt, altul cartofi și alt rând brânză. Batem apoi cele două ouă, turnăm deasupra cu 15 minute înainte de a-i servi și-i dăm la cuptor.

Conopidă au gratin, (4 persoane)

O conopidă, 100 gr. unt, 100 gr. parmezan, $\frac{1}{4}$ litru smântână, 20 gr. sare, 10 gr. făină. Se fierbe conopida în apă cu sare 20 minute, se desface apoi buchețele, se pune în vasul à gratin uns. (O farfurie lungă metalică). În acest timp, facem un sos alb cu făina, untul și laptele, îi adăugăm apoi

smântână, lăsăm să dea în fiert și-l turnăm deasupra conopidei. Presărăm cu parmezan ras dând-o la cuptor 20 minute.

Tembal de macaroane

1 Kgr. macaroane se ferbe în apă cu sare. Se strecoară și se limpezește în apă rece. Se face un aluat de Buttermteig, se întinde cu vergeaua, se tapetează o formă rotundă cu o foaie, se pun macaroane în interior și ciuperci cari au fost ferte cu zeamă de carne și unt, șuncă și limbă tăiată în bucățele patrate și 100 gr. parmezan. Se acoperă gura formei cu o altă foaie de Buttermteig și se dă la cuptor.

Butter-Teig

250 gr. unt, 250 gr. făină, 10 gr. sare. Luăm untul, îl tăvălim prin făină și-i dăm o formă dreptunghiulară; îl lăsăm să stea pe gheață ca să se întărească. Facem din făina rămasă, o cocă mai mult moale, o frământăm până se desprinde de planșetă, o rotunjim, o creștăm în 4 și o lăsăm să stea 15 minute acoperită c'o cârpă udă, dar bine stoarsă. După 15 minute, întindem coca, punem untul la mijloc și-l împăturăm cu coca. Lăsăm coca iar 15 minute, o întindem din nou și-o împăturăm în 3 a II oară, în 4 a III oară și iar în 4 a IV oară la intervale de 15 minute. Intindem apoi coca cât forma tembalului de macaroane.

Ochiuri cu purée de spanac (4 persoane)

Purée de spanac: 1 Kgr. spanac, 20 gr. sare, 1 litră lapte sau zeamă de carne, 100 gr. unt, 15 gr. făină.

Curățim spanacul de cozi, îl spălăm în mai multe ape reci, îl punem să fiarbă în apă clocotindă cu sare, până se moaie de tot. Il tocăm mărunț sau îl dăm prin sită, apoi facem un sos cu untul și făina și când a început să se rumenească, punem și spanacul trecut prin sită. Mai mestecăm 10 minute la un foc potrivit, stingem cu zeamă de carne sau lapte; treptat se toarnă acest lichid.

Se ferbe încă 15—20 minute și-l servim la masă cu ochiuri sau franzelă prăjită (muiată întâi în lapte, lăsată să se scurgă, tăvălită apoi în ou și prăjită).

Ochiuri naționale

Se pune într-o oală să fiarbă apă cu sare; când fierbe, aruncăm ouăle sparte, unul câte unul. Nu se lasă să se răscoacă.

Ochiuri „Melchisedec”

125 gr. făină, 5 gr. sare, $\frac{1}{8}$ litru apă, 3 ouă, 100 gr. parmezan, 50 gr. unt.

Punem apa să fiarbă cu untul și sarea, când clocotește, punem făină și amestecăm bine, până se face o pastă.

O dăm la o parte de pe foc, punând câte un

ou întreg, amestecând bine după fiecare, apoi adăugăm și parmezanul. Ungem o tavă cu unt, o presărăm cu făină, turnăm compoziția cu cornetul și coacem la un loc potrivit. După ce s'a copt, se despică la mijloc fiecare gogoasă și i se pune un ochiu făcut în apă, turnăm apoi unt bine încins.

Scoici umplute

Se fierb scoicile în apă cu sare ; când se deschid, sunt fierte.

Se scot din coaje, li se dă afară intestinele, se curăță și se spală bine până dispare tot nisipul din ele. Tocăm ceapă verde, pătrunjel, mărar, apoi și scoicile. Se încinge unt-de-lemn, se pune ceapa și mărarul să se prăjească, apoi scoicile tăiate. Lăsăm să se prăjească puțin, adăugăm sare și piper. Cu această compoziție umplem jumătățile de scoică, le presărăm cu pesmet și le dăm la cuptor 15 minute.

Melci și scoici rasol

Melcii și scoicile se fierb în apă cu sare. Când sunt fierte, se curăță, se spală și se pun din nou să fiarbă cu apa și sarea necesară. Când sunt bine fierte, se așează pe farfurie și se servesc cu hrean și oțet.

Pește în aspice

Se pune apă să fiarbă cu zarzavat de tot felul, boabe de piper, toaie de dafin, sarea necesară și puțin oțet.

Când a dat în fier, se pune peștele. În timpul acesta, se ia raci, se curăță de intestine și se fierb în același mod ca peștele.

După ce au fier, li se curăță gâturile. Peștele când este fier, se taie bucăți rombice; tot așa tăiem un castravete acru, care a fost mai întâi curățit și un morcov care a fier cu peștele. Punem în formă aspic (piftie) de 2 cm. și-l punem pe gheață; când e încheșat, așezăm în mijloc în formă de stea sau orice altă formă: castravete, morcov, loi de pătrunjel verde de jur împrejur, gâturile de raci, morcovul și castravetele. Mai turnăm puțin aspic, lăsăm să se prindă și punem peștele, turnăm aspic până se umple forma. Când totul e încheșat, se toarnă pe farfurie și se servește garnisit cu sferturi de ouă, mășline, castraveți și saladă verde.

Marinadă de pește

Se curăță peștele de solzi, se spală, se taie în bucăți, se sarează, se tăvăleşte în făină de grâu și se pune să se prăjească într'o tigare cu unt-de-lemn încins. În tim ce peștele se prăjește, preparăm sosul: încintăm unt-de-lemn, îi punem $\frac{3}{4}$ lingură făină, o lăsăm să se rumenească, o stingem cu bulion de pătlăgele roșii, apoi cu oțet; se mai adaugă o foaie de dafin și boabe de piper, se lasă să mai fiarbă puțin. Dăm tigaia jos de pe foc ca să se răcească sosul pe care-l turnăm rece peste peștele prăjit și așezat în borcane de sticle. Când se servește, se strecoară sosul.

Pentru ca marinada să fie și mai gustoasă, la
Biblioteca Universității „Lucian Blaga” din Sibiu

sos se mai adaugă tot felul de zarzavat tăiat pătrățele sau felii subțiri rotunde. Zarzavatul se adaugă după ce făina s'a rumenit puțin.

Salade russe

$\frac{1}{2}$ litru unt-de-lemn, 4 gălbenușuri de ou, zarzavat și zeamă de lămâie după plăcere.

Frecăm bine gălbenușurile, turnăm unt-de-lemnul puțin câte puțin și în urmă punem zeamă de lămâie.

Tăiem zarzavatul fiert compus din : morcovi, țelină, postârnac, fasole verde, mazăre, îl așezăm într'o saladieră, turnăm pe de-asupra maioneză și facem diverse garnituri din gălbenușuri și albușuri de ou. Zarzavatul se taie în mici pătrățele și atât legumele cât și maioneza se sarează.

Piftie

400 gr. picioare vițel, 1 litru și trei sferturi lichid apă, 100 gr. zarzavat, 20 gr. sare.

Se ia picioare de porc sau vițel, se curăță bine, se spală și se lasă până a doua zi în apă. Se pun apoi să fiarbă, se lasă se dea în fert, se schimbă apa și se pune cantitatea de apă mai sus indicată. Când dă în fert, se pune zarzavatul ca la supă : morcovi, pătrunjel, țelină, postârnac, ceapă ; se mai adaugă două foi de dafin, câteva boabe de piper și sarea necesară. Se lasă totul să fiarbă 4—5 ore luându-se mereu spuma.

Când zeama devine lipicioasă și când carnea e bine fiartă, se dă jos de pe foc, se lasă puțin

să se răcorească, se vântură, punem puțin usturoi pisat, îl amestecăm cu zeama de piftie. Așezăm bucățelele pe farfurie, turnăm pe deasupra zeamă și lăsăm să se închege.

Ouă umplute (Oeufs ivettes)

Se fierb 4 ouă vârtos, se taie în două, se scot gălbenușurile care se toacă mărunt. Se ia 20 gr. unt, se freacă bine (ori untură) se pune puțină sare, puțin muștar, se freacă bine, se amestecă cu gălbenușurile, se adaugă miez de franzelă, în mică cantitate, muiat în apă rece, se freacă totul bine, se trece prin sită, se pune pătrunjel verde tocat și cu această compoziție se umple ouăle și albușurile. Se așează într'o cratiță unsă cu grăsime și se dă la cuptor. Pe deasupra se poate pune smântână.

Măncări

Ciulama de pasăre (4 persoane)

400 gr. carne de pasăre, 60 gr. unt, 20 gr. făină, 60 gr. zarzavat și sare.

Se taie carnea de pasăre în bucăți și se pune la fert și când dă în fert, se pune zarzavatul ca la supă și sarea necesară. Când carnea e feartă, se strecoară zeama și se lasă să se limpezească. Se face sosul: se încintă untul, se pune făina, se mestecă mereu până se rumenește puțin, se stinge cu zeamă de carne, turnând câte puțin până

se obține un sos alb și bine legat. Se pune apoi sarea, bucățele de carne și se mai lasă totul să fiarbă încă 15 minute.

Ciulamaua se mai prepară cu rinichi sau cu carne de vițel.

Pilaf de pasăre

Se fierb măruntaele de pasăre în apă cu sare și zarzavat.

Fiind fierte, se scot, se strecoară zeama ca să fie limpede și frumoasă.

Se încintă 120—200 gr. unt sau untură, se pune orezul (50 gr. de persoană), se prăjește puțin, se stinge cu zeamă de carne (cu de trei ori volumul orezului). Lăsăm să fiarbă și se așează măruntaele de carne la fundul unei forme și apoi orezul. Se dă 10 minute la cuptor și se răstoarnă pe farfurie în momentul de a-l servi.

Tocană (4 persoane)

400 gr. carne, 40 gr. grăsime, 400 gr. ceapă, 20 gr. bulion de ardei, sare.

Tăem ceapa în felii mărunte, o punem într'o cratiță. întâi fără grăsime. Când ceapa s'a muiat puțin îi punem grăsimea și o rumenim; adăogăm carnea, o prăjim și pe ea puțin, stingem cu bulion de ardei și zeamă de carne turnând câte puțină. La urmă se pune și sarea necesară.

Castraveți cu carne (4 persoane)

400 gr. carne, 600 gr. castraveți, 20 gr. ceapă, 40 gr. grăsime, 20 gr. făină, 20 gr. bulion.

Se ia carnea, se taie în bucăți egale, se pune în cratiță și se prăjește, se scoate pe farfurie și în grăsimea rămasă facem sosul cu făină și cu ceapă, stingem cu bulion și zeamă de carne și lăsăm să fiarbă 15 minute. Punem apoi carnea în sos unde o lăsăm să fiarbă $1\frac{1}{2}$ oră. Tăem castraveții în felii subțiri și-i punem înainte în apă ca să se desăreze.

Când carnea e $\frac{3}{4}$ fiartă, punem castraveții și lăsăm să fiarbă împreună încă o jumătate oră la un foc potrivit.

Ostopel de ficat (4 persoane)

400 gr ficat, 40 gr. grăsime, 20 gr. făină, 2 fire usturoi, o lingură oțet și 20 gr. sare.

Se ia ficatul, se taie bucăți egale, se spală și se usucă într'un șervet curat cât se poate, se sărează și se lasă să stea 10 minute.

În acest timp facem sosul cu grăsimea, făina și usturoiul tocat mărunt. Stingem sosul cu bulion și zeamă de carne, punem sarea necesară și lăsăm să fiarbă 25 minute.

În acest timp, prăjim ficatul în grăsime bine încinsă 5 minute pe o parte și cinci pe alta. Când sosul e bine fert, punem puțin oțet și ficatul prăjit, mai ferbe 15 minute și-l servim la masă.

Cheftele marinate (4 persoane)

300 gr. carne, un ou, 30 gr. miez de franzelă, 40 gr. ceapă, 20 gr. sare, 40 gr. grăsime, o foaie dafin, boabe de piper, o lingură oțet, 20 gr. făină.

Se ia carnea moale, se curăță de piele, se taie bucăți, se spală, se trece prin mașină. Trebuie s'avem trei părți carne și o parte seu. Carnea tocată se amestecă cu miezul de franzelă muiat în apă sau lapte, ou, sare, cartofi rași, o jumătate ceapă tăiată mărunț, pătrunjel și mărar tocat.

Frământăm bine, luăm câte puțin din carne, îi dăm forma cheftelelor; le trecem prin făină, le prăjim în grăsime bine încinsă, trei minute pe o parte, trei pe alta.

Facem sosul cu făină, ceapă și grăsimea, stingem cu bulion și zeamă de carne sau chiar apă. Lăsăm sosul să fiarbă 15 minute, punem cheftelele prăjite, sare și lăsăm să fiarbă la un foc potrivit o jumătate oră.

Cu zece minute înainte de a servi adăugăm și oțetul.

Prune sau caise cu carne

Se pun prunele sau caisele uscate în apă rece, cu cel puțin două ore mai înainte de a le prepara.

Se spală carnea, se taie bucățele, se usucă într'un șervet, se prăjește bine și se scoate pe o farfurie. În grăsimea rămasă, se face un sos cu făină, bine rumenită, se stinge cu apă caldă sau zeamă de carne; se lasă să fiarbă 15 minute, se adaugă carnea. După ce a fiert puțin, se arde într'un capac zahăr, care se stinge cu puțină apă sau chiar cu sosul și se toarnă peste carne și sos, se adaugă și puțină sare și se lasă să fiarbă la un foc potrivit. Făină, se pune la sos foarte puțină.

Ardei umpluți

Pentru opt ardei: 300 gr. carne, 20 gr. sare, 20 gr. orez, 100 gr. miez franzelă, 20 gr. bulion și verdeață.

Se ia carne moale, cap de mușchiu, dela pulpă sau dela gât, se curăță de pieleță, se taie bucăți mărunte, se trece prin mașină, având în vedere s'avem trei părți carne și-o parte seu. Amestecăm apoi cu orezul care a fost puțin opărit, miezul de franzelă muiat în apă, ceapă tăiată mărunț și prăjită, pătrunjel, mărar tocat și sarea necesară. Cu această compoziție umplem ardeii, cari au fost ținuți în apă și desărați, dacă au fost conserve, iar dacă au fost proaspeți, verzi, îi opărim numai. Umplem ardeii $\frac{3}{4}$, acoperindu-i cu câte un capae (coada ardeiului frumos curățată) și îi prăjim. Turnăm peste ei un sos de făină, ceapă grăsimă, stins cu bulion și zeamă de carne. Lăsăm să fiarbă la un foc potrivit; e bine să-i punem în cuptor. Totul durează două ore până la două și jumătate.

Țelina umplută

Se ia carne moale, se toacă, se prăjește, se amestecă cu un ou, miez de pâine, ceapă, sare și puțin piper. Se curăță țelina, se scoate miezul și se umple cu carnea de mai sus. Se așează țelina într'o tavă peste care se toarnă sos de bulion și zahăr ars, se dă la cuptor și când e bine fiartă se servește la masă.

Spanac cu carne

Se prăjește carnea, spălată și tăiată în bucăți. Se scoate pe o farfurie și în grăsimea rămasă prăjim și spanacul spălat. După ce s'a prăjit, îl punem la un loc cu carnea și facem tot în aceeași cratiță, sosul cu făină, ceapă, stins cu puțin bulion și zeamă de carne.

Se lasă sosul să fiarbă 15 minute și i se adăogă carnea și spanacul, se sarează și când e bine scăzută o servește.

Limbă cu măslină

Se ia limba, se spală și se pune să fiarbă; când e fiartă, se scoate, se curăță de pielețe, se taie în felii subțiri, se face un sos cu ceapă și cu făină, se stinge cu bulion și zeamă de carne și se lasă sosul să fiarbă 15 minute; îi adogăm feliile de limbă și măslinile cari au fost desărate, lăsăm să fiarbă împreună $\frac{3}{4}$ oră. Când e aproape fiartă, îi adăogăm o lingură de vin negru.

Pătlăgele roșii umplute (de post)

Pentru 8 pătlăgele roșii se ia 120 gr. orez, 40 gr. unt-de-lemn, 20 gr. bulion, 20 grame sare, 20 gr. făină, 4 gr. zahăr, 80 gr. ceapă.

Punem unt-de-lemnul să se încinte, îi adăogăm jumătate din ceapă tocată, când s'a rumenit, punem orezul care a fost ales și spălat. După ce s'a

Biblioteca Universității „Lucian Blaga” din Sibiu

prăjit puțin, se stinge cu bulion de pătlăgele roșii și apă caldă. Lăsăm să fiarbă puțin, punem sare și dăm la o parte.

În timpul acesta, luăm roșiile, le scobim, le lăsăm câteva minute să se scurgă de zeamă, le umplem pe jumătate, le așezăm în tavă și turnăm sosul pe deasupra preparat astfel: grăsime, făină, ceapă, stins cu bulion, punem sarea și zahărul. Il lăsăm să dea în fert, îl strecurăm peste pătlăgele și le dăm la cuptor. Se servesc reci.

Ragoût de herbee

Se taie carnea în bucăți și se prăjește după ce a fost bine spălată.

Scoatem carnea și în grăsimea rămasă facem sosul cu făină și ceapă, stingem cu bulion și zeamă de carne, punem sarea necesară și adăogăm: morcov, postârnac tăiat în formă rombică și prăjit, arpagic opărit și prăjit. Mai târziu se pune: conopidă, fasole care au fost fierte în apă cu sare și cartofi prăjiți. Adăugăm două linguri de vin negru și carnea prăjită, lăsăm să fiarbă împreună încă o oră și servim cu pătrunjel verde.

Ostropel de miel

Se taie carnea în bucăți și se prăjește. În grăsimea rămasă facem sosul cu făină și usturoi, stingem cu bulion și zeamă de carne, punem apoi carnea, o foaie de dafin, 2-3 boabe de piper și lă-

săm să fiarbă 20 minute. Punem o lingură oțet, lăsăm să mai fiarbă 10 minute și servim cu pătrunjel verde tocat.

Musacă de cartofi

Se ia carne moale, se curăță de pieleță, se taie în bucăți și se toacă. Se taie ceapa mărunț, se rumește puțin în grăsime, punem carnea tocată și o prăjim împreună. O trecem din nou prin mașina de tocat, o amestecăm cu ou, miez de franzelă, sare și puțin piper. În acest timp, curățim cartofii, îi tăiem felii subțiri, le dăm sare, îi uscăm într'un șervet și-i prăjim: Ungem forma cu grăsime și-o presărăm cu pesmet, așezăm cartofii, un strat, punem carne, grăsime și tot astfel până se umple forma, ultimul rând va fi cartofi, turnăm un sos de pătlăgele roșii și lăsăm la cuptor $\frac{3}{4}$ oră.

La fel se prepară și musacaua de dovlecei și pătlăgele vinete.

Limbă de vacă cu varză dulce sau limbă à la Flamande

Se pune limba necurățată într'o cratiță cu o lingură de untură, zarzavat de supă, se lasă să se rümenească, se stinge cu zeamă de carne și vin, și se lasă să fiarbă. Când limba e fiartă, se curăță de pieleță și se așează iar în cratiță într'o parte: în partea cealaltă se pune varză dulce care a fost tăiată sferturi și cotorul scos. În altă parte se pune morcovul care a fost curățit și prăjit în unt. Deasupra se toarnă un ou ragout (ranțaș cu toate zar-

zavaturile), se lasă astfel să fiarbă până totul e gata ; se scoate limba, se taie felii, se așează în mijlocul farfuriei, într'o parte se așează varza, iar în alta morcovii și pe deasupra se strecoară și sosul.

Fripturi

Friptură cu sos

Se ia carne de obicei „entre-côtes“ de la coadă sau mușchiu, se curăță de pieleță, se spală, se usucă într'un șervet, se sarează, se încintă grăsimi, se pune carnea să se frigă înăbușit (acoperită cu un capac), având grije s'o înțepăm și s'o stropim mereu cu sosul ce se formează în timpul frigerei. Dacă avem entre-côtes sau mușchiu, frigem carnea 30 minute, dacă avem carne de la coadă, o frigem în două ore. O tăiem felii subțiri, o așezăm pe farfurie, turnăm sosul pe deasupra și o servim cu saladă.

Drob de miel

Se prăjește în untură bine încinsă ceapă verde tocată mărunț, când s'a îngălbenit, se adaugă mărar și pătrunjel verde tocat, se prăjește puțin și se adaugă ficatul și splina care au fost fierte în apă cu sare și în urmă tocate. Mai amestecăm miez de pâine muiat în lapte, ouă, sare, piper. Se întinde prapurul, punem umplutura înăuntru și-o învelim bine. Il prăjim în untură bine încinsă și-l dăm zece minute la cuptor.

Biblioteca Universității „Lucian Blaga” din Sibiu

Mușchiu vienez cu morcovi

Se ia carne moale și se taie bucățele, se curăță de pielețe, se spală, se trece prin mașină, având în vedere s'avem trei părți carne și o parte seu. Se amestecă cu miezul de franzelă muiat în apă cu sare, usturoi tocat, slănină tăiată felii subțiri, un ou, sare piper și cartofi rași. După ce am amestecat toate acestea, facem compoziția un sul, se tăvălește prin făină, ou și pesmet: se împănează cu felii de slănină și usturoi, se frige în grăsime bine încinsă, o oră la cuptor având grije să-l stropim cu sosul ce se formează în timpul frigerei. Când e gata, îl tăiem felii și-l servim cu garnitură de morcovi preparați astfel: Se taie morcovii ca tăețeii, se pune să fiarbă într'un vas acoperit, se adaugă o lingură mare de zeamă de carne, când morcovii s'au muiat, punem grăsime, sare și zahăr, îl lăsăm să mai fiarbă 20 minute și apoi îi servim cu mușchiul.

R o s b e e f

Se curăță mușchiul de pieleță, nelăsându-se decât o pieleță, se spală, se usucă în șervet, se strânge grămadă (în șervete) cu cât e mai gros cu atât e mai fraged. Se pune grăsimea să se incinte, se adaugă mușchiul sărat și se frige la un foc iute până se rumenește pe ambele părți; se dă apoi la cuptor, se ține 15 minute, se servește tăiat în bucăți cu garnitură de cartofi sau cu orice alt fel de garnitură.

Jigot de căprioară

Se împănează jigoul cu slănină, se pune într'o tavă cu untură și cu sarea necesară, se dă la cuptor; când e fript, se scoate din tava și în untura rămasă facem un sos ragoût (rântaș cu zarzavaturi) și adăugăm vin; se lasă să mai fiarbă puțin, se așează jigoul, tăiat, pe farfurie și se toarnă sosul deasupra.

Spată de vițel umplută

Se alege carnea de pe spată, se șterge cu o cârpă udă, se întinde pe masă, se sarează pe partea din interior, apoi se prepară umplătura astfel: se ia miezul dela o franzeluță, se moaie în lapte, se pune unt să se incinte și se pune miezul de franzelă; amestecăm mereu. Se scoate apoi de pe mașină, se amestecă cu două ouă unul câte unul pus, sarea necesară, piper alb, coaje de lămâie, pătrunjel tocat și puțin lapte. Se pune această compoziție peste carne, se face rulou, se coase, se leagă, se pune în grăsime și se dă la cuptor.

Când carnea e pe jumătate friptă, se toarnă peste ea zeamă de carne și iar se lasă în cuptor. Când e gata, se taie felii și se servește cu orice garnitură voim.

Jigot de berbec

Se ia pulpa de berbec, se scoate osul care ține de șira spinării, se împănează cu usturoi, se pune

într'o tavă cu untură și se dă la cuptor. Jigoul se poate servi cu fasole verde boabe care se prepară astfel: se fierbe fasolea cu apă și sare, în timpul acesta, prăjim ceapă tăiată mărunt, o stingem cu bulion și punem fasolea aproape fiartă; lăsăm totul să fiarbă la un foc potrivit.

Fricandeu

Se curăță fricandoul de piele, se împăncază cu slănină, se sarează și se frige. În timpul acesta, tăiem morcovi subțiri ca tățeii, îi prăjim în unt cu o bucată zahăr, punem puțină zeamă de carne și sare. Fasolea verde se fierbe în apă clocotindă cu sare: spanacul se ferbe tot astfel, se dă prin ciur se prăjește în unt cu făină rumenită și se stinge cu lapte. Cartofii fierți și tăieți felii se opăresc cu unt. Fasolea fiartă se prăjește în unt. După ce fricandoul e fript, se așează pe farfurie și pe margine i se pune garnitura compusă din: cartofi spanac, fasole, morcovi.

Prăjituri

Plum-Cake (pentru vin sau ciai)

100 gr. unt, 100 gr. zahăr, 150 gr. făină, 1000 gr stafi de negre, 3 gălbenușuri, vanilie. Se freacă untul până devine spumos, se pune zahărul și sa și cernut; gălbenușurile, se amestecă cu stafidele, făina, vanilia și se toarnă cu cornetul forme rotunde într'o tavă tapetată cu hârtie.

Se poate turna această compoziție și într'o formă dreptunghiară, specială și când s'a răcit, se taie felii subțiri.

Langue de chat (vin sau ciai)

150 gr. unt, 200 gr. zahăr, 200 gr. făină, 150 gr. lapte, 6 albușe, vanilie. Se freacă untul până devine spumos, se pune zahărul, vanilia, două albușe: unul, câte unul, făină și laptele tot câte puțin, apoi albușul de la patru ouă, ridicat spumă, se amestecă foarte ușor, se unge tava cu ceară și se toarnă cu cornetul din această compoziție diferite forme: langue de chat, zulufi cari se răsuscesc, copți, pe vergea, urechiușe (forme rotunde și strânse între două degete când sunt calde).

Pain d'Espagne

12 ouă, 300 gr. făină, 300 gr. zahăr, coaje de lămâie.

Spargem ouăle într'un căzanel, le batem cu telu împreună cu zahărul pisat fin, timp de 15 minute. Punem apoi căzanelul pe mașină (pe colț) batem până se încălzesc pereții, îl dăm jos de pe foc și batem până se răcește. Continuăm tot astfel de trei ori, a treia oară, după ce s'a răcit, punem coaja de lămâie și făină, se mestecă ușor cu lingura și se toarnă compoziția într'o formă tapetată cu hârtie și se coace $\frac{1}{2}$ oră. Incercăm cu un pai dacă e copt; când paiul e uscat, nu umed, îl scoatem din cuptor fiind gata.

Lapte cu orez

100 gr. orez, 300 gr. lapte, 80 gr. zahăr. Punem laptele să fiarbă cu sare și zahăr; după ce dă în fiert, punem orezul și mestecăm ca să nu se lipească. După 25 minute orezul e fiert, îl presărăm cu scorțișoară sau ardem zahăr și turnăm pe deasupra.

Cozonaci moldovenesti

6 linguri rom, 250 gr. zahăr, 1 kgr. făină, 200 gr. lapte, 250 gr. unt, 100 gr. sare, 12–20 ouă; 10 gr. drojdie de bere.

Se cerne făina, se moaie drojdia cu lapte cald, se amestecă bine, se lasă la căldură $1\frac{1}{2}$ oră. Luăm $1\frac{1}{3}$ din făină, o opărim cu lapte fierbinte, o batem $1\frac{1}{2}$ oră cu o lingură mare de lemn până se răcește. Dacă maiava a crescut, o adăogăm, punem două ouă și puțin zahăr și batem până ce coca se desprinde de pe vas, apoi o lăsăm la căldură să crească 20 minute.

În acest timp, spargem ouăle separând albușul de gălbenuș.

Frecăm gălbenușul cu zahărul pisat fin, cu sarea, vanilia și a $\frac{1}{3}$ parte din albușul ridicat spumă.

Maiava fiind crescută, adăogăm ouăle, și laptele potrivit o cocă nu tocmai tare, o frământăm bine $1\frac{1}{2}$ oră adăogând în timpul frământatului câte puțin unt cald.

În timpul frământărei, nu trebuie să stăm să

Împăturăm mereu coca și s'o răsucim pentru ca să se desfacă în fășii.

Se lasă apoi să crească. Ungem formele cu unt sau le tapetăm cu hârtie și facem focul la cuptor. Coca fiind crescută, luăm o parte din ea, atât cât voim să fie cozonacul de mare, întindem o roaie groasă de 2 cm., o stropim cu unt, o facem rulon și-o punem în formă. După ce am așezat aluatul la forme, îl lăsăm să crească 1 $\frac{1}{2}$ oră. Ungem cozonacii pe deasupra cu gălbenuș de ou, îi presărăm cu migdale tăiate și cu zahăr grunj și-i dăm la cuptor timp de o oră.

Tortă de migdale

12 ouă, 300 gr. zahăr, 300 gr. migdale, 100 gr. pesmet.

Se pisează migdalele cu pielița cu tot, se dau prin sită, se amestecă cu zahărul pisat și patru ouă întregi timp de 1 $\frac{1}{2}$ oră. Se adaogă 8 gălbenușuri, puse unul câte unul, pesmetul pisat fin și albușul ridicat spumă.

Se amestecă ușor, se toarnă compoziția într-o formă tapetată cu hârtie și se coace la un foc potrivit timp de 1 $\frac{1}{2}$ oră. După ce s'a copt și s'a răcit, se taie în două, se insiropează, se umple cu cremă de ciocolată și se îmbracă, se ornează apoi cu migdale glasate.

Crema de ciocolată

375 gr. zahăr, 200 gr. unt, 5 batoane ciocolată.

Se pune zahărul pe foc cu două pahare apă. Se

frecă untul până se face spumă, se adaugă ciocolata și se amestecă bine pe ghiată, la răcoare, se toarnă siropul fierbinte și bine legat, se amestecă până se răcește.

Doboș-tort

8 ouă, 140 gr. făină, 250 gr. zahăr. Se freacă bine gălbenușurile cu zahărul, se adaugă făina odată cu albușurile însă câte puțin și mestecând ușor. Ungem fundul formei cu ceară sau grăsime, se întinde din compoziție, deasupra formei o foaie cât se poate de subțire, o coacem la un foc potrivit. Se fac astfel mai multe foi și mai facem și cremă de ciocolată. Cu crema se unge fiecare foaie așezându-le unele peste altele. Se glasează cu zahăr ars, sau cu ciocolată și se ornează cu fisticuri.

Clătite

250 gr. lapte, 120 gr. făină, 30 gr. zahăr 2 ouă, 10 gr. sare, 100 gr. grăsime.

Se freacă ouăle cu zahărul, apoi cu făina și cu sarea, subțiem coca cu câte puțin lapte bătând mereu.

Ungem tigaia c'o pensulă muiată în grăsime, turnăm din compoziție câte puțin, o răspândim pe tot fundul tigăiei, dăm cu pensulă pe marginea și când e clătită rumenă, o întoarcem pe partea cealaltă. Se umple cu dulceață de vișine, cu migdale sau nuci pisate și amestecate cu zahăr, se fac rulou și dacă se umplu cu nuci sau migdale, putem să le opărim și cu lapte îndulcit cu zahăr.

Gogoși fără drojdie

$\frac{1}{4}$ litru apă, 50 gr. unt sau untură, $\frac{1}{2}$ kgr. grăsime, 250 gr. făină, 30 gr. zahăr, 5 gr. sare.

Se fierbe apa, zahărul, untul sau untura de 50 gr. și sarea.

Când dă în fiert, se amestecă făina până se obține o pastă, lăsăm să se răcească și adăugăm cinci ouă întregi unul câte unul. Luăm câte puțin din compoziție, cu o linguriță și prăjim în grăsimea de $\frac{1}{2}$ Kgr. bine încinsă. Presărăm gogoșile cu zahăr, pe măsură ce le scoatem și le servim.

Țigarete

200 gr. migdale, 200 gr. zahăr, 4 albușe. Se pi-sează migdalele și se amestecă cu zahărul și cu albușurile până se face o pastă; dacă voim, punem și 3 gr. lăină. Se unge o tavă cu ceară sau grăsime, se toarnă compoziția, se întinde o foaie cât se poate de subțire și se coace la un foc potrivit. Se taie pătrate și se răsucesc încă calde.

Parfait de cafea

Un litru lapte, $\frac{1}{2}$ litru frișcă, 250 gr. zahăr, 3 ouă, 3 linguri esență de cafea fiartă.

Se amestecă laptele cu cafeaua, se adaugă gălbenușurile cu zahărul și se bate cu totul pe foc, până se face o cremă nu tocmai tare. Se ia de pe foc, se strecoară și se lasă să se răcească.

Batem bine frișca și o mestecăm cu crema bine răcită.

Se toarnă în formă și se dă la gheață 4 ore.

Parfait de ciocolată se prepară la fel cu cel de cafea.

Parfait de fructe

$\frac{1}{2}$ litru zeamă de fructe, $\frac{1}{2}$ litru frișcă, $\frac{1}{4}$ kgr. zahăr.

Se ferbe zeama de fructe cu zahărul, când s'a răcit, se amestecă cu frișca bătută bine, se pune în formă și se dă la gheață patru ore.

Savarină cu pesmet

6 gălbenușuri frecate cu două linguri de zahăr pisat până se albește, se adaugă un pahar pesmet, se amestecă, se pun și albușurile spumă. Se coace în formă unsă. Când e gata, se însiropează.

Siropul. 1 litră zahăr, 2 pahare apă, bine legat; i se adaugă rom după plăcere.

Baclava

Se unge tava cu unt, se pun foi de plăcintă, ungând fiecare foaie cu unt. Punem 3—4 foi, le presărăm cu nuci, unt și zahăr pisat.

Procedăm astfel până se umple tava și se dă la gheață 3—4 ore.

Se taie apoi, bucăți pătrate sau rombice și se coc la un foc potrivit. După ce s'a copt, se toarnă siropul fierbinte pe deasupra, se mai lasă la cuptor 15 minute, se stropește cu apă de flori și se a-

șează pe farfurie. Siropul se prepară ca la savarină dar nu se pune rom.

Savarină cu făină

$\frac{1}{2}$ kgr. făină, 1 kgr. zahăr, $\frac{1}{4}$ litru frișcă, 1 litru lapte, 100 gr. unt, 100 gr. marmeladă, 100 gr. drojdie 5 gr. sare și 6 ouă.

Se face plămândeala cu drojdie, a $\frac{1}{4}$ parte din făină și puțin lapte cald cel, se bate bine 15 minute și se lasă la căldură 20 minute ca să crească. După ce plămândeala a crescut, facem o cocă mai mult moale cu ouăle, 100 gr. zahăr, laptele și untul cald cel, batem bine până ce coca se desprinde de pe vas. Ungem forma cu grăsime, o presărăm cu făină, punem compoziția în ea, lăsând forma goală de două degete. Când a crescut, se dă la cuptor să se coacă la un foc potrivit, $\frac{1}{2}$ oră. În acest timp preparăm *siropul* cu 1 kgr. zahăr și 4 pahare de apă. Când savarina s'a copt, o însiropăm, după ce am înțepat'o ca să pătrundă siropul în ea. Ungem apoi savarina cu marmeladă de caisă și o ornăm cu frișcă bătută și amestecată cu zahăr.

Trigoane

Se ia foi grecești, se ung cu unt sau cu untură, se strâng în trei sau patru după mărimea foii, și le ținem într'un șervet până le isprăvim pe toate. Luăm apoi una câte una, punem umplătura, la mijloc, de nuci sau migdale pisate amestecate cu

zahăr, sau facem o cremă, le împăturăm în trei colțuri, de unde îi vine și numele de trigon. Se unge o foaie cu unt, se așează trigoanele, se stropesc cu apă de flori și se coc la un foc potrivit. După ce s'au copt și sunt încă calde, se însiropează și se așează pe farfurie. Siropul se prepară ca la savarină.

Budincă de castane

6 ouă, $\frac{1}{2}$ kgr. castane purce, 3 linguri pesmet, 300 gr. zahăr și alte 150 gr. pentru ars, 50 gr. unt.

Se freacă bine untul până devine spumos, se adaugă zahărul pisat, gălbenușurile, castanele care au fost fierte, curățate de pieliță și date prin ciur, se freacă bine, se adaugă pesmetul pisat fin și stropit cu cafea albușul ridicat spumă.

Se amestecă ușor și se pune în formă îmbrăcată cu zahăr ars și se coace au bain-marie (vas cu apă fiartă).

Budincă de franzelă

200 gr. miez de franzelă, 20 gr. stafide, 200 gr. zahăr, 30 gr. fisticuri, 30 gr. migdale, 4 ouă.

Muiem miezul de franzelă în lapte, frecăm zahărul cu gălbenușurile, adăogăm miezul de franzelă, punem stafidele, migdalele și fisticurile pisate mărunt, apoi albușurile bătute spumă.

Ungem forma cu unt și pesmet, turnăm compoziția, o dăm la cuptor și o servim îndată căci altfel se lasă.

Biscuiți de Turdă

160 gr. unt, 280 gr. zahăr, 210 gr. făină, 4 ouă vanilie.

Se freacă untul până devine spumos, se pune zahărul pisat, ouăle întregi, vanilie, se freacă jum. oră, în urmă adăugăm și făină. Se ung formele, speciale, cu unt, se presară pe deasupra cu migdale, apoi se coc 20 minute la cuptor, la un foc potrivit.

Brânzoaice

1 kgr. făină, 200 gr. zahăr, 250 gr. unt, 10 gr. sare, 500 gr. lapte, 60 gr. drojdie, $\frac{1}{2}$ kgr. brânză 3—a ouă.

Se face cocă de cozonaci, se taie bucăți de câte 50 gr., se rotunjesc perfect, se face [o gropiță în mijloc și se pune brânza preparată în modul următor: Se dă brânza prin sită, se amestecă cu un ou și se freacă bine. După ce se pune brânza în mijloc, se lasă să crească aluatul, se ung brânzoaicele cu ou și se dau la cuptor.

Cataif

$\frac{1}{2}$ kgr. Cataif (tățeți), $\frac{1}{2}$ kgr. frișcă, 150 gr. unt, 30 gr. apă de flori, 750 zahăr pisat.

Luăm tățeți, îi întindem pe o tavă unsă cu unt prăjindu-i bine, îi stropim cu apă de flori și sirop făcut: la 2 pahare apă se pune 500 gr. zahăr. După ce i-am ținut puțin în cuptor, îi scoatem,

tăiem bucăți pătrate și punem crema de frișcă bătută cu zahăr praf, o punem la mijloc deasupra alt rând de cataif, de-asupra turnăm frișcă cu cornetul. Cataiful se ține la un loc rece.

Pâinea Episcopului (Bischovsbrod)

250 gr. zahăr, 230 gr. făină 40 gr. stafide negre mici, 40 gr. stafide roșii mici, 40 gr. migdale, 40 gr. nuci, 2 batoane ciocolată, 6 ouă.

Se freacă bine gălbenușurile cu zahărul vanilat jum. oră. Se adaugă stafidele, migdalele curățate și tăiate subțire în lung, nucile curățate și tăiate tot la fel, apoi ciocolată rasă. Se amestecă bine cu 230 gr. făină; se pune și spuma ouălor și se amestecă ușor. Se unge forma cu unt și se presară cu făină, se toarnă compoziția și se coace la un foc potrivit 1—1 jum. oră. Se taie a doua zi.

R o l a d ă

100 gr. zahăr, 50 gr. făină, 6 ouă.

Se freacă bine zahărul cu gălbenușurile, se pune albușul bătut spumă și făină alternativ. Se unge tava cu unt, se presară cu făină, se toarnă compoziția și se dă la un foc potrivit. După ce s'a copt, se unge cu magiun sau dulceață, se face rulou, iar când se servește se taie felii și se presară cu zahăr.

Prico-migdale

200 gr. migdale sau nuci, 300 gr. zahăr, 5 albu-

șuri. Amestecăm migdalele cu zahărul pulverizat fin, adăugăm și albușul spumă.

După ce s'a făcut această compoziție, o punem într'un cornet și facem diferite forme pe o tavă tapetată cu hârtie. Le dăm la un cuptor la un foc potrivit.

Păpănași

200 gr. brânză, 50 gr. făină, 10 gr. sare, un ou.

Se freacă brânza cu făina, ou, sare până dobândim o pastă. Luăm câte puțin din compoziție, facem păpănași dându-le formă rotundă sau ovală, îi tăvălim în făină și-i prăjim în grăsime bine încinsă.

li servim presărați cu pesmet sau punem pe deasupra smântână.

Găluști cu prune

100 gr. făină, 200 gr. cartofi, 300 gr. prune, 10 gr. sare, 200 gr. zahăr, 100 gr. unt, 1 ou.

Se fierb cartofii, se curăță de coaje, se strivesc. Se cerne făină pe planșetă, se face o cocă cu sare și cu cartofi striviți.

Curățim prunele de piele și de sâmburi. Intindem loaia groasă de $\frac{1}{2}$ cm., o tăiem în pătrate mici și învelim prunele în ele.

Se fierb cu sare 20 minute. Le scoatem pe farfurie, le opărim cu unt în care am prăjit puțin pesmet. Presărăm cu zahăr și scortişoară, le dăm 10 minute la cuptor și apoi le servim.

Bezele

250 gr. zahăr, 4 albușe. Se amestecă albușul cu zahărul pe foc până se întărește, se bate cu telul, se colorează cu puțin zahăr ars, se toarnă compoziția pe o tavă tapetată cu hârtie, diferite forme și se coc la un foc moale.

Bezele de ciocolată

250 gr. zahăr, 4 albușe, 1 baton ciocolată.

Se bate albușul spumă, se adaugă zahărul pulverizat, ciocolata rasă și se amestecă ușor.

Se toarnă cu cornetul pe o formă tapetată cu hârtie și se coc la un foc moale.

Inghețate

Inghețată de lămâie

1 l. apă, $\frac{1}{2}$ kgr. zahăr, 4 lămâi. Se dizolvă zahărul în apă, la foc, se adaugă coaja rasă de la o lămâie și se lasă să se răcească; se adaugă apoi zeama de lămâie, se strecoară și se toarnă compoziția în sorbetieră să se înghețe. Această inghețată se poate servi cu rom.

Inghețata de portocale se face la fel ca cea de lămâie.

Inghețată de piersici

$\frac{1}{2}$ litru apă, $\frac{1}{2}$ kgr. zahăr, $\frac{1}{2}$ litru zeamă de piersici. Se dizolvă zahărul în apă la un foc domol.

Când s'a dizolvat, se dă jos de pe foc, se adaugă zeama de fructe și zeama de la o lămâie, se strecoară și se pune la înghețat în sorbetieră.

Inghețată de vișine

$\frac{1}{2}$ kgr. zahăr, $\frac{1}{2}$ litru apă, $\frac{1}{2}$ litru zeamă de vișine. Se dizolvă zahărul cu apa la un foc potrivit, se adaugă zeama de vișine, după ce s'a răcit, se strecoară și se îngheață în sorbetieră.

Inghețata de fragi, căpsune, și smeură se prepară la fel, la care se adaugă și zeama de la o lămâie înainte de a o pune în sorbetieră.

Inghețată de zahăr ars

1 litru lapte, 375 gr. zahăr, 6 ouă. Se amestecă 200 gr. zahăr cu laptele și ouăle, se adaugă și restul de zahăr făcut caramel, se lasă să fiarbă pe foc amestecându-se mereu până se face o cremă. Se strecoară, se lasă să se răcească, se pune în sorbetieră să înghețe.

Inghețată de cafea

$\frac{1}{2}$ litru lapte, 8 linguri bune schwartz cafea, 6 ouă, 375 gr. zahăr.

Se amestecă schwartzul cu laptele, ouăle și zahărul pe foc până se face cremă. Se lasă să se răcească, se pune în sorbetieră să se înghețe.

Inghețată de alune

1 litru lapte, 375 gr. zahăr, 6 ouă, 200 gr. alune.

Se fierbe zahărul, laptele, ouăle și alunele care
Biblioteca Universității „Lucian Blaga” din Sibiu

au fost curățate, prăjite și pisate. Se amestecă pe foc până se face o cremă. Se strecoară, se pune în serbetieră să înghețe.

Inghețată de fisticuri

1 litru lapte, 2 liguri apă de flori, 375 gr. zahăr
1 litră frișcă, 100 gr. fisticuri, 6 ouă.

Se amestecă laptele cu zahărul, ouăle, fisticurile cari au fost curățate și pisate ; se fierbe la un foc potrivit până se face cremă. Se ia jos de pe foc, se strecoară, se adaugă apa de flori, se lasă să se răcească și se pune în sorbetieră să înghețe

G e l a t i n e

Gelatină de Ciocolată

250 gr. zahăr, $\frac{1}{2}$ litru lapte, 8 foi de gelatină,
5 gălbenușuri, 2 batoane de ciocolată.

Se freacă gălbenușurile cu zahărul, se adaugă laptele mai răcit, gelatina dizolvată și ciocolata rasă. Se bate bine $\frac{1}{4}$ litru frișcă și se amestecă cu crema de mai sus. Se unge forma cu apă, se toarnă compoziția și se pune la gheață ca să se închege.

Gelatina de portocale

1 litru lapte, 8 gălbenușuri, 700 gr. zahăr, 4 foi gelatină, 6 portocale sau lămâie. Se rad lămâile sau portocalele pe zahăr. Se fierbe laptele, se adaugă zahărul, gelatina, se strecoară și se lasă

să se mai răcească. La laptele strecurat se adaugă gălbenuşurile bătute bine cu telul, se fierbe până se îngroaşe bătând mereu cu telul, se pune în formă şi se lasă să se răcească. Când s'a răcit, se răstoarnă pe tarfurie.

Gelatină de zahăr ars

280 gr. zahăr, $\frac{1}{2}$ litru lapte, 7 gălbenuşuri, 20 gr. gelatină, vanilie.

Se arde zahărul, se stinge cu lapte şi se lasă să fiarbă. Se bat gălbenuşurile, se amestecă cu lapte răcorit şi se lasă împreună să dea în fiert: adăugăm apoi vanilia, se lasă să se răcească, se strecoară, se pune în formă şi se dă la gheaţă.

Dulceţuri şi Compoturi

Regulă generală. Toate dulceţurile de fructe se fac punând 1 kgr. de fructe la 1 kgr. zahăr. Peste zahărul spart se toarnă $\frac{1}{2}$ litru apă. Se leagă zahărul la un foc iute, după ce a fost bine dizolvat în apă, pentru dulceţurile cu zeamă albă exemplu: caise coapte, verzi, prune, struguri, chitră etc. Dulceţurile cu zeama roşie se leagă la un foc moale, excepţie dulceaţa de vişine.

Dulceaţa de vişine

Se curăţă vişinile, scoţându-le sâmburii şi spălându-le, se lasă să se scurgă, se pune în tîngirea de dulceaţă astfel: un rând zahăr pisat, unul vi-

șine și tot astfel până punem 1 kgr. zahăr și 1 kgr. vișine. Se lasă până se dizolvă bine zahărul și apoi se pune la un foc iute până se leagă zahărul; se pune și un baton vanilie. Se pune apoi în borcane după ce s'a răcit.

Dulceață de prune coapte

1 kgr. zahăr, 1 kgr. prune, 1 baton vanilie.

Se pune zahărul în tângire cu $\frac{1}{2}$ litru apă, se lasă să se topească bine, se pune la foc moale ca să se lege. În timpul acesta curățim prunele de piele și le scoatem sâmburii. Când zahărul s'a legat, punem prunele și le fierbem până ce siropul e bine legat. Se lasă să se răcească și se pune la borcane de sticlă.

Dulceață de prune verzi

1 kgr. zahăr, 1 kgr. prune verzi, 1 baton vanilie.

Se pune zahărul să se topească într'o jumătate litru apă. Când s'a topit, se pune la un foc iute ca să se lege.

Se ia prunele, se spală și se înțepă numai dacă sunt fără sâmburi, se opăresc în apă fiartă puse într'o pânză subțire, se scot, se toarnă peste ele apă rece, de mai multe ori. Pentru a-și reveni puțin, se scurg se svântă și se pun în zahărul legat, se fierbe până ce siropul s'a legat bine, și i se adaogă și vanilie.

Dacă prunele sunt mari, li se scot sâmburii cu mașini speciale, fără să se scobească prea mult.

se opăresc apoi; se trec în 3—4 ape reci, se svântă și se așează în zahărul legat.

Dulceață de caise verzi

Această dulceață se prepară la fel cu cea de prune verzi.

Dulceață de caise coapte

1 kgr. zahăr, 1 kgr. fructe, un baton vanilie. Se curăță caisele din cele nu prea mult coapte, se desfac în două și se pun în apă de var, unde se țin $\frac{3}{4}$ oră. Se scot, se spală în mai multe ape reci, se scurg pe o pânză, se așează apoi în zahărul legat, se adaugă vanilie și se fierbe la un foc iute până ce siropul s'a relegat. Se pun și sămburi de caise după ce dulceața s'a răcit. Sămburii spărți se pun într'un vas cu apă fiartă unde se țin câteva minute, se scot, se curăță de coaje și se presară deasupra dulceții.

Dulceață de nuci albe

1 kgr. zahăr, 120 nuci, un baton vanilie. Se curăță nucile până la alb, se opăresc în mai multe ape, se scot, se lasă să se răcească și se pun în zahărul care a fert cu $\frac{1}{2}$ litru apă și puțin de tot legat. Când siropul s'a legat bine, i se adaugă un vârf de cuțit de sare de lămâie pulverizată sau dizolvată în puțin sirop.

Dulceață de căpsune

1 kgr. zahăr, 1 kgr. căpsune. Se leagă zahărul

cu $\frac{1}{2}$ litru apă după ce a fost dizolvat și se adaugă căpșunile curățate numai de cozi, se releagă siropul și când e gata, se lasă să se recească și apoi se pune în borcane.

Dulceață de fragi, mure, zmeură

Aceste dulceturi se prepară la fel ca cea de căpșune.

Compoturi

Compoturile sunt un fel de dulceață mai puțin legată și în care se pune și zahăr mai puțin.

La 1 kgr. zahăr se întrebuițează 3 litri apă. Compoturile se conservă prin sistemul de fierbere „Appert” sau fierbere cu privațiune de aer. Se întrebuițează sticlele cu gât larg și de $\frac{1}{2}$ litru fiindcă odată deschise, trebuiesc consumate.)

Sunt două proceduri pentru prepararea și conservarea compoturilor :

1) Se pun fructele, spălate, în sticle și li se pune câte un strat zahăr pisat, se astupă cu îngrijire, se leagă dopurile cu sfoară, se așează sticlele într'un cazan sau căldare, având grije să-i pună la fund paie, tărâte sau cenușe pentru ca sticlele să nu fie în contact direct cu fundul metalic al căldărei; se umple căldarea cu apă rece până la dopul sticlelor și se face locul la cazan, întreținem fierberea $\frac{1}{2}$ oră. Se dă apoi jos căldarea și numai când apa din ea s'a răcit, scoatem sticlele și când dopurile și sfoara s'au uscat se pecetluiesc.

2) Procedeu. Se așează fructele în borcane, se

pune sirop peste ele, se astupă și se pun sticlele la fert.

Compot de piersici roșii

Piersicile fiind mai tari ca ori ce alte fructe, compotul lor se prepară astfel: Se curăță fructele, se taie în două, li se scot sămburii și se pun să fiarbă într'un vas odată cu zahărul și apa până se moaie puțin.

Compot de vișine

Este foarte gustos dacă punem vișinele în sticle: cu câte un strat de zahăr pisat și apoi le punem la fert în cazan. Vișinele preparate astfel, se pot conserva timp de doi ani.

Compot de smeură, fragi și căpsune

Se prepară ca și compotul de vișine, dar nu se fierb decât 7 sau 8 minute.

Licoruri (Liqueur)

Pentru prepararea licorurilor întrebuițăm spirit de vin sau rom și sirop legat. Cu cât se invecnesc, cu atât sunt mai gustoase.

Liqueur de zahăr ars

Se arde puțin zahăr, se stămpără cu apă caldă se adaugă restul de zahăr și se leagă.

Pentru $\frac{1}{2}$ kgr. zahăr se pune 1 litră spirit.

Când siropul este legat, se toarnă spiritul după

ce-am dat jos vasul de pe foc, se astupă vasul, se lasă să se răcească și se pune în sticle, cari se astupă bine. Sticla se etichetează.

Liqueur de chitră sau chitrată

Se iau coji de chitră, se pun într'un borcan de sticlă, se toarnă peste ele spirit până se acopăr, se înfundă borcanul și se lasă să se macereze cojile timp de 24 ore și chiar mai mult.

Preparăm apoi un sirop puțin legat, turnăm peste el spirit din borcanul cu cojile de chitră, atât cât voim de tare, îl punem în sticle după ce s'a răcit înfundat, se astupă bine sticlele. Spiritul se pune tot-deauna după ce s'a dat vasul jos de pe foc.

Vișinada

Se pun vișinele în spirit sau rom cât le acopere; se astupă bine borcanul.

Când voim s'o preparăm, legăm zahăr $\frac{1}{2}$ kgr zahăr cu trei pahare apă; când s'a legat, turnăm peste el vișine și alcool după voie. Se lasă să stea astfel cel puțin o zi ca să intre zahărul în vișine.

TABLA DE MATERII

Cap. I

Pag.

Definițiunea economiei domestice și importanța sa 3

Cap. II. — Familia și căminul domestic

Datoriile și ocupațiunile stăpânei de casă sau rolul femeii în familie.—Rolul femeii în societate 5

Femeea ca stăpâna casei 6

Femeea ca mamă 7

Femeea ca soție.—Rolul femeii în societate 8

Cap. III.—Calitățile pe care trebuie să le întrunească o bună gospodină

Ordinea 10

Prevederea 11

Economia propriu zisă 12

Gustul de lucru 13

Cap. IV.—Intrebuințarea timpului 14

Cap. V.— Despre servitori: Bucătăreasă, fată în casă și bonă

Bucătăreasa 17

Fata din casă sau cameriera 18

Bona 19

Cap. VI. — Locuința

Alegerea și ținerea unei locuințe, în raport cu veniturile.—Condițiunile pe cari trebuie să le îndeplinească o casă, pentru a fi sănătoasă 20

Mijloc de-a cunoaște dacă casa este igrasioasă . 22

Cap. VII. Distribuirea locuinței și mobilierului. 24

Salonul.—Camera de dormit 25

Cabinetul de toaletă.—Sala de mâncare sau sufrageria.—Cabinetul de lucru 26

Cap. VIII.—Considerațiuni generale asupra
alegerii și cumpărării mobilierului în raport
cu veniturile

	Pag.
-Aranjamentul mobilierului și ordinea. — Intreținerea și repararea lui	27
Intrebuințarea mobilierului din punct de vedere igienic și economic	28
Curățirea mobilelor. — Preparație pentru mobile lăcuite și ceruite	29
Lac pentru mobile. — Curățitul ramelor aurite. — Curățitul scaunelor	30
Curățirea clapelor de pian. — Curățirea pieilor de câmilă. — Repararea mobilelor	31

Cap. IX.—Intreținerea locuinței din punct
de vedere igienic și economic

Curățenie	32
Curățenia zilnică. — Curățenia săptămânală	34
Curățenia lunară. — Curățenia după anotimp	35
Precauțiunile pe cari trebuie să le luăm când absentăm mai mult timp.	36

Cap. X.—Modul de aerisire

Respirația. — Combustiunile	37
Praful	38
Ventilația	39

Cap. XI

Precauțiuni relative la temperatura locuinței 41

Cap. XII.—Desinfectarea locuinței 42

Cap. XIII. — Distrugerea insectelor și paraziților

Muștele	44
Puricii. — Păduchii de lemn sau stelnițele	46
Furnicile. — Vespile	47
Goangele negri. — Țânțarii. — Șobolanii și șoarecii	48

Cap XIV.—Buna întreținere a casei și a
mobilierului ei, în general

Curățirea și întreținerea mobilelor	50
Spălarea geamurilor, oglinzilor. — Curățirea paharelor	51

Curățirea sticlelor.—Faianta și porțelanurile.—Co- că pentru lipit porțelanurile și cristalurile.— Curățirea argintării	Pag. 52
Curățirea marmurei.—Tablourile aurite	53
Bijuteriile de aur și argint.—Întreținerea covoa- relor—Întreținerea pernelor	54
Saltelele.—Întreținerea și pregătirea lămpilor	55
Sticlele de lampă	50
Rogojinele	57

Cap. XV.—Diferite feluri de pardosele și
modul lor de întreținere.

Scândurile albe—Scândurile vopsite	58
Parchetele—Ceruitul—Prepararea cerei	59
Aplicarea cerei	60

Cap. XVI.—Bucătăria

Dispoziția și întreținerea bucătăriei. Mobilierul și montarea bucătăriei—Întreținerea bucă- tăriei	61
Mobilierul și montarea bucătăriei.—Dulapul sau bufetul	62
Tocătorul—Tingirile—Etajerele	64
Spălătorul—Robinetul de apă	65

Cap. XVI.—Diferitele feluri de mașini de
bucătărie și curățirea lor.

Mașinele de cărămidă și faianță — Mașina de fontă sau tuciu	66
Mașini de gaz și petrol	67

Cap. XVII.—Cunoașterea diferitelor unelte de
bucătărie. Alegerea și cumpărarea lor

Tabloul uneltelor de menaj	71
--------------------------------------	----

Cap. XVIII.—Întreținerea arămurilor, arginteriei
vaselor de tinichea, meselor de bucătărie
și cuțitelor

Uneltele de aramă	72
Vasele de tinichea—Oțelul	73

Cap. XIX.—Intreținerea vășăriei. Spălarea	Pag.
Lamele cuțitelor	74
Mesele de bucătărie—Sticlele de untdelemn	75
Cap. XX.—Pivnița	
Mobilierul pivniței. — Intrebuințarea butoaelor noui. — Curățirea butoaelor utilizate. — Mijloc de a scoate aciditatea din vinuri, când este puțin pronunțată	77
Punerea vinului în sticle. — Sticlele — Pivnița cu combustibil	78
Cap. XXI.—Provizii și conserve de legume, fructe și cărnuri	
Cumpărarea din piață	79
Alegerea legumelor. — Fasolea	80
Mazărea. — Conopida. — Sparanghel. — Saladele și varza. — Alegerea fructelor	81
Alegerea cărnei	82
Carnea de bou. — Vițelul	83
Oaia — Mielul	84
Porcul — Calul — Carnea de păsări	85
Vânatul — Peștii	86
Crustaceele — Molușcele	87
Cap. XXII. Provizii de legume, fructe și cărnuri	88
Cap. XXIII.—Conserve	
Ingrijirele ce trebuie să dăm proviziilor	91
Ghețăriile	93
Uscarea	94
Acoperirea alimentelor de conservat cu'n strat protector — Ferberea — Topirea untului	95
Untura — Ferberea destul de prelungită	96
Fierberea cu privațiune de aer Procedul Appert. Fructele	97
Intrebuințarea antisepticilor. — Sărarea	98
Afumarea. — Intrebuințarea prafului de cărbuni de lemn	99
Alcoolul. — Oțetul	100
Cap. XXIV.—Vestmintele	
Condițiuni igienice. — Alegerea lor	101
Țesătura ștofelor	102

Rezistența contra umidității. — Bumbacul . . .	103
Culoarea vestmintelor și influența sa . . .	104
Forma vestmintelor. — Sfaturi igienice . . .	105
Intrebuințarea flanelii. — Corsetul . . .	106
Jarterele. — Vestminte impermeabile. — Incălțăminte . . .	107
Intreținerea încălțăminteii. — Incălțăminte de chevreau și lac . . .	108
Incălțăminte de stofă. — Pantofii de satin. Pantofii de catifea . . .	109
Cap. XXV — Curățirea vestmintelor . . .	110

Cap. XXVI

Considerațiuni economice la îmbrăcăminte

Alegerea vestmintelor în raport cu etatea, situația socială, anotimp și regiune . . .	111
Alegerea stofelor . . .	112

Cap. XXVII. — Intreținerea vestmintelor

Intreținerea zilnică. . .	116
---------------------------	-----

Cap. XXVIII. — Curățirea vestmintelor

Scoaterea petelor. — Scoaterea petelor de pe vestmintele de lână. — Petele de grăsime. . .	118
Procedeul pentru a scoate petele de grăsime prin ajutorul benzinei sau esenței minerale . . .	119
Scoaterea petelor de grăsime cu ajutorul pământurilor absorbante. — Petele de gudron, de păcură sau grăsime de trăsuri și automobile. . .	120
Petele de pictură. — Petele de terbenină. — Petele de lumânări . . .	121
Petele de sirop, bomboane, dulcețuri, etc. — Petele de vin și de fructe roșii . . .	122
Petele de cerneală neagră cu baza de fier. Petele de nădușeală . . .	123
Curățirea parțială a unui vestmânt . . .	124
Gulerile paltoanelor. — Curățirea unui vestmânt întreg . . .	125

Cap. XXIX. — Modul de a împiedică strâmțarea obiectelor de lână

Modul de a reda culoarea stofelor negre. . .	127
--	-----

Modul de a face să dispară lustru din vestmin- tele de postav	Pag. 128
--	-------------

Cap. XXX. — Curățirea mătasei

Curățirea panglicelor și-a dantelelor negre	129
Curățirea catifelei.—Penele	130
Curățirea broderiilor de aur și argint.—Curățirea mănușilor de piele	131

Cap. XXXI. — Curățirea blănurilor albe

Curățirea pălăriilor de paie	132
Pălăriile albe de pai.—Pălăriile de pai negru.— Pălăriile, voalurile și panglicele de crep negru	133
Muselina.—Petele de ploaie	134

CAP. XXXII.—Spălarea bluzelor de dantelă garnisite cu mătase albă

Dantelele și voaletele de bumbac	136
Petele de șampanie.—Petele de vopsele	137
Petele de urină sau animal.—Petele de vin roșu de pe stofele de lână.—Petele de vin de pe stofele deschise	138
Petele de cireșe și de vișine.—Petele de iarbă Petele de var	139
Petele de cerneală de pe stofele de lână.—Pe- tele necunoscute	140

Cap. XXXIII

Curățirea pălăriilor de fetru, pentru bărbați

Pălăriile de pai de grâu.—Pălăriile de pai floren- tin „Panama“	141
--	-----

Cap. XXXIV.— Conservarea veshmintelor

Vestmintele de bumbac sau pânză.—Vestmintele de lână și blănurile	143
Conservarea blănurilor.—Aranjarea veshmintelor și blănurilor	144

Cap. XXXV. — Materialele de origină animală din care se fac veshmintele

Blănurile

	Pag.
sa	148
sa	149
p. XXXVI.—Materialele de origine vegetală	
pacul	150
pa.—Inul	151

Cap. XXXVII. Rufăria

ere și întreținerea	153
a de cânepă—Pânza de in	154
p. XXXVII. Rufăria ce trebuie unei gospodării	
treținerea ei.	156
e de pernă — Șervetele — Fețele de masă	
Cârpele de bucătărie	157
ținerea rufăriei. — Regule igienice pentru	
rufele murdare	158
p. XXXIX — Spălatul rufelor	160
șea	161
ceala albastră.	162

p. XL.—Unelte necesare pentru o spălătorie

a.—Căldarea sau cazanul.—Albia sau balia,	
Frecătorul	163
. Găleata.—Cârligele.—Frânghia.—Prăjina	
Spălatul rufelor	164
iele de călcat	167

Cap. XLI. — Încălzitul.

țiunile generale ale încălzitului.—Aparatele	
de încălzit.—Avantagiile și inconvenientele	
acestor sisteme de încălzit.—Combustibilul:	
cumpărarea, păstrarea și economiile de re-	
alizat.—Condițiunile generale ale încălzitului	168

Cap. XLII.—Aparatele de încălzit

ineurile (vetrele).—Sobele de tuciu	170
e de faianță.—Sobele de teracotă	171
e de zid.—Sobele de gaz și petrol.—Ca-	
loriferele	172

	Pag.
Modul de a prepară și întreține focul	173
Procedeu pentru a stinge focul, când un coș de sobă se aprinde	174
Cap. XLIII.—Întreținerea aparatelor de încălzit	
Curățirea completă a sobelor	175
Economii de realizat asupra încălzitului.—Sobele joacă un mare rol în ventilația apartamentelor	176
Cap. XLIV. — Combustibilul	
Cărbunii.—Brichetele.—Cărbunii de lemn	178
Cumpărarea și păstrarea combustibilului.—Conservarea combustibilului	179
Cap. XLV.—Iluminatul	
Lumină naturală și artificială.—Diferite sisteme de ilumin.—Avantagiile și inconveniențele lor	181
Întreținerea lămpilor cu petrol.—Sticle de lămpi	182
Întreținerea lămpilor cu esență.—Fitulurile ncui.	183
Iluminatul cu gaz	184
Lumânările.—Luminatul prin electricitate	185
Precauțiuni	186
Cap. XLVI.—Intocmirea prânzurilor.	
Aplicațiuni practice	189
Cap. XLVII.—Serviciul mesei	
Mod de-a strânge masa	193
Cap. XLVIII.—Creșterea și înmulțirea păsărilor 194	
Hrana găinilor—Ouatul găinilor	196
Ingrășarea găinilor — Înmulțirea păsărilor, clo-	
cirea	197
Ingrijirea puilor	198
Clocirea și creșterea artificială	199
Crescătoarea	201

Lei 5.

