

57  
ELISA GENERAL ST. SIMIONESCU

No. 518

ROMÂNCA

DE

VERIFICAT 2005

MÂINE



57.266

BUCUREȘTI

EDITURA „VIAȚA ROMÂNEASCĂ” S. A.

1921

VERIFICAT 2014

VERIFICAT  
2019

1730

## PREFAȚA

---

*Inaintând în viață m'am convins din ce în ce mai mult, că, liniștea și fericirea unei căsnicii e foarte mult înrăurită de buna stare a traiului de toate zilele. Până acum, nu se da aproape nici o atenție ca fiicele noastre să fie inițiate în acele mici secrete, care alcătuesc știința unei bune gospodine.*

*Că o probă de importanța ce are această parte a educațiunei femeiei, în occident, avem deosebita îngrijire ce, de mult, s'a dat ca tinerile din clasele superioare ale învățământului să fie puse în cunoștință cu amănuntele practice ale vieții.*

*Sunt institute private unde elevele mai mari sunt duse odată sau de mai multe ori pe săptămână, la bucătărie, linjerie,*

cămară, spălătorie, etc.; dându-li-se noțiunile necesare, punându-le chiar la lucru. Mi se va zice că asta nu se învață la școală sau în cărți ci: „la Mama acasă“. Sunt însă multe mame care nici ele nu cunosc această îndeletnicire și multe altele care deși o cunosc, în parte, nu vor să-și obosească tinerile odrasle cu grijile și greutățile menajului. Am auzit mame, cu multă judecată de altfel, spunând: „Lasă, bietele fete vor avea ele destulă vreme să învețe astea la casa lor!“ Lucru foarte adevărat; însă până învață, cât timp perdut pentru bunul mers al gospodăriei! Și asta, în cazul fericit când tînăra soție are destulă bunăvoință pentru a face cum e mai bine, și soțul destulă răbdare pentru a suferi toate neajunsurile ce însoțesc ucenicia și pe care le aduce cu sine nepriceperea „Coconiței“: masa rău gătită, cheltueli fără rost și fără control, dezordine în toate etc. etc

Convinsă fiind, că, nu numai rețetele de bucătărie și de curățenie alcătuiesc calitățile ce viitoarea întemeitoare a familiei trebuie să aducă în îndeplinirea misiunii ei, încep acest manual cu „rețete“ și „sfaturi“, de un ordin mai înalt, ce sunt ade-

vărata bază pe care celelalte însușiri se sprijină.

Intră atâta abnegațiune și uitare de sine în apărarea adevăratelor datorii ale buneii gospodine în cât e absolută nevoie să știe că ele sunt rodul unui număr de calități frumoase și înalte care pot s'o facă mândră de rolul ei.

Nu sunt dar călăuzită nici de fata de a-mi vedea rândurile tipărite, nici de dorul aprig de câștig, ci de dragul fucelor noastre cărora vreau să le înlesnesc să intre în căsnicie, instruite în dejuns în această direcție, ca la rândul lor să poată îndruma tinerile lor vlăstare spre o viață mai socotită, mai pricepută în amănunte, mai potrivită cu mijloacele materiale de care dispun. În acea zi, o pot spune, vor avea o garanție mai mult pentru a fi fericite.

Câte divorțuri provenite din decepția soțului, după câteva luni de căsătorie, când vede că departe de a fi luat o tovarășă în această nobilă asociație care se numește căsnicie, n'a găsit decât un fel de păpușă dornică numai de plimbări și de petreceri! Acea ființă fiind cu totul nepricepută în ale casei, n'o va putea scoate la căpătâiu, mai ales când mijloacele sunt res-

trânse ; și urmările vor fi certurile, divorțul sau alte căi și mai triste încă.

Mă mângâie ideia că, în ziua când o generație formată de mame mai bune, casnice, pricepute în întrebuintărea mai cu folos a banului agonsit,—în aceea zi și viața economică socială va fi influențată în bine și prin urmare se va resimți și bunul mers al țării.

Acest mic manual, cu sfaturile și rețetele părții practice a vieții, va servi, cred, tineretului nostru feminin, dacă-și va da osteneala a-l citi cu binevoitoare luare aminte.

Ideia am găsit-o minunat aplicată la Institutul Notre-Dame de Sion prin cartea d-rei Wirth „**La future ménagère**“, pe care am văzut-o în urmă consultată de multe tinere gospodine, care urmând unele rețete și sfaturi gospodărești au tras foloase multumitoare. De ce nu am avea și în limba noastră o carte, în care, să se țină socoteală de obiceiurile noastre, de felul nostru de a trăi, și de care să se poată ajula mai cu folos viitoarele noastre gospodine?!

---

## PARTEA I

---

### CAP. I

#### Familia și rolul femeiei în familie

Nu spun nimic nou zicând că familia este baza societății. Ea este ca prima moleculă a unui *tot* ce se numește țară. Câtă importanță are dar **familia** pentru acest tot!

Dacă în familie bărbatul e stâlpul sprijinitor în afară, femeia are rolul principal în interiorul casei.

Femeiei îi este dat a face ca legătura între membri care compun familia să fie mai strânsă. Ei îi este dat ca relațiile între dânșii să aibă acea armonie care e necesară pentru ca ele să nu sufere nici o încordare. Ei îi revine dar locul de că-

petenie, căci ea domnește la căminul casnic. Aci ea n'are nici o concurență, de oarece și bărbatul tot aici trebuie să găsească sprijinul sufletesc în momentele grele ale vieții.

Tot ea este educatoarea copiilor. Ea are sarcina de a forma tinerile lor suflete și a face din ei oameni de bine, căci cum zice Jules Simon „Isvorul vieții morale nu este decât la ele. (la mame). Noi putem scrie cărți, zice el, să facem teorii asupra datoriei și a sacrificiului, însă adevărații profesori ai moralei sunt femeile“.

De femeie și numai de ea depinde ca interiorul casnic să ia acea înfățișare caldă și mulțumitoare care face pe bărbat să se lipsească de distracții exterioare care nu mai au pentru el farmecul căminului său. Iar copiii își amintesc până la adânci bătrânețe de acel cuib unde pe lângă dulcile îngrijiri au primit dela mama lor primele povețe și primele pilde de bună purtare. Această amintire rămâne sfântă și pentru cei crescuți în palate și pentru cei a căror copilărie s'a petrecut în cea mai umilă căsuță.

Vedem dar că, grija mare a părții sufletesti revine femeiei.



## CAP. II

### Femeia ca stăpână de casă sau gospodină

Femeia mai are un titlu care trebuie să o măgulească tot atât cât și acel de soție și de mamă: ea este stăpâna casei sau, mai bine zis, *buna gospodină* a casei. Și în direcția aceasta rolul ei este însemnat și cu mare înrâurire pentru propășirea familiei. Într'adevăr, dacă bărbatul e cel ce aduce prin muncă lui necesarul și chiar îmbelșugarea în casă, femeia, prin îndemânarea ei în buna întrebuințare a acestui câștig, va face ca toți din prejurul ei să aibă maximul de mulțumire în traiul zilnic, cu cea mai mică cheltuială. E un proverb vechiu românesc pe care mama noastră ni-l spunea adesea și care sună: bărbatul poate să care cu carul dar dacă femeia risipește numai cât trece prin urechea acului, nu poate fi spor în acea casă. Dar încă în casa unde femeia risipește sau lasă să se risipească cu carul!

Și când te gândești că unele femei găsesc înjosoare, preocupări de felul celor gospodărești!

Nu sunt de loc contra instrucției cât

de înaintată și înaltă a femeiei; cu cât însă ea va fi mai instruită cu atât bunul mers al căsniciei se va resimți. Ea va pricepe mai bine pe bărbatul ei dacă acesta are o cultură mai aleasă; va ști să crească pe copiii ei în mod mai rațional și mai igienic; va ști să introducă în gospodăria ei îmbunătățiri ce sunt legate de noile progrese ale științei.

Ceva mai mult: sunt chiar pentru. ideia să capete titluri și drepturi și mai ales iată pentru ce: Se întâmplă des că, bărbatul a ajuns, la o vârstă nu tocmai înaintată (după un mariaj nu tocmai bogat), la o situație strălucită și cu un câștig îmbelșugat care procură o viață largă pentru nevasta și copiii lui. Iată că pe neașteptate el este smuls de cruda moarte din sânul familiei lui. Se întâmplă atunci că această familie cade aproape în miserie din starea înfloritoare în care se afla. Văduva, fie că nu poate (având copii) fie că nu vrea să se mai mărite, e redusă la o pensie neînsemnată, sau la un capital angajat în afaceri pe care ea nu le mai poate continua. Altfel va fi poziția ei, dacă, având titlurile și știința necesară, va putea eși din simplul ei rol de înger păzitor al

căminului, ca să devie chiar susținato-  
rul lui.

Antifeministii se servesc de argumen-  
tul că, ce va deveni căminul dacă fe-  
meia va trebui să alerge și ea după ago-  
nisirea traiului? Dar câte profesoare nu  
și-au alăptat singure copiii? Și spun  
drept că am constatat un lucru aproape  
la toate femeile cu slujbă sau meserie, —  
și anume, că pun încă și mai mult preț  
pe momentele petrecute în cuibul lor.  
Multe din ele, sculate cu un ceas mai de  
vreme, orânduiau totul pentru casă și apoi  
plecau la diferitele lor ocupațiuni, fără ca  
prin aceasta curățenia și ordinea generală  
a casei să fi suferit câtuși de puțin.

### CAP. III

#### Educația copiilor. — Educația fizică

Educația copiilor coprinde 3 părți fun-  
damentale: Educația fizică, educația mo-  
rală și educația intelectuală. Educația  
fizică și cea morală cad în mod deosebit  
în sarcina femeiei.

Tânăra fată, după un an sau doi de  
căsătorie, devenind mamă, e, cel mai

adesea, foarte stângace și neștuitoare în noul ei rol. Presupunând cazul că nu mai are mamă sau vreo soră mai mare a cărei experiență să-i fie de ajutor, nu totdeauna va avea lângă dânsa un doctor special care să o inițieze în primele noțiuni de igienă, de mică psihologie chiar, necesare la îngrijirea și educația copilului din prima zi.

Bine înțeles nu mă voiu pune să fac aci un curs de educație infantilă; mă voiu mulțumi a da numai câteva sfaturi sumare viitoarelor soții și mame pentru modul de a da hrana și primele îngrijiri copilășului.

Pentru hrană le sfătuesc cu insistență să întrebuinteze noua metodă (nouă la noi) de a hrăni copilul cu ora începând această regulă chiar dela 2—3 săptămâni după venirea lui pe lume. Adică până la 3 luni din 2 în 2 ore și dela 3 luni până la 6, la 3 ore, și de aci înainte la 4 ore.

Tinerile mame, pe cari le cunosc, și au întrebuintat acest sistem de alăptare, au constatat două lucruri: ușurarea fără seamăn pentru mame care sunt libere între timpuri pentru alte ocupațiuni, și profitul îndoit pentru sănătatea copilului.

Acest sistem mai are și avantajul

psihologic de a forma caracterul din fașă. Intr'adevăr după câte-va săptămâni de plânsete la copil și de greutate pentru mamă, micul prunc ajunge a se convinge că, nu de câte ori va plânge i se va da de mâncare. Pe de altă parte fiind hrănit suficient, fără a-i încărca stomahul, digestia nu se va mai face cu țipete provocate de crampe.

Infășatul complet nu este necesar de cât câteva săptămâni, punând în urmă copilului numai o fașă la mijloc pentru a-l susține. Să lăsăm copilul cât mai mult în poziție orizontală, adică culcat în căruțul sau leagănul lui, căci ținutul în brațe e departe de a-i fi de folos. Să nu culcăm copilul pe saltele prea moi; să înlăturăm dar saltelele de puf și chiar pe acele de lână: o saltea de iarbă de mare sau de foi de porumb prezintă avantajul că poate fi întreținută mai curată, putându-se schimba des umplutura după ce am spălat fața.

Copilul trebuie bine învelit în timpul somnului ca să nu sufere de frig; însă se cere ca odaia în care doarme să fie cât mai des aerisită. Pe cât se poate, copilul să fie ținut afară la aer, căci aerul îl hrănește și-i prieste tot atât cât și hrana.

Deși proverbul românesc spune: Nici

toate ale doctorului etc. tot mai bine e să urmăim sfaturile găsite în cărțile celor autorizați să le scrie, decât să urmăim sfaturile unor persoane inculte care pun la cale pe tânăra mamă la fel de fel de lucruri dăunătoare copilului de ex. : baia prea ferbinte, capul prea îmbrobodit, mâncare din toate dela 3—4 luni și multe altele de felul acesta.

Recomand cu insistență cartea D-lui Dr. Ettinger : Ingrijirea copilului mic, sănătos și bolnav.

Chiar după ce s'a întărcat copilul, acelaș sistem de a-l hrăni la ore regulate va trebui urmat ; indiferent dacă părinții nu pot avea prânziurile la ore fixe, din diferite cauze.

Pentru culcatul lor asemenea să se respecte oră fixă. Este dar de osândit cu desăvârșire nenorocitul obicei al unor părinți de a plimba copiii după ei pe la toate spectacolele și grădinele ; căci nimic mai pernicios pentru ei decât această viață neregulată.

Sunt destule spectacole ziua, la care putem duce copiii, fără a le lua din orele lor de odihnă. Afară de asta, să facem din acele distracții un mijloc de îmbold pentru

copil, așa ca el să le considere ca o recompensă.

Sunt de ex.: subiecte de cinematograf bine alese, care îi dau prilej multor învățăminte pentru el, și unde poate vedea lucruri foarte instructive. Să se evite însă subiectele politice sau cu așa ziși apași sau pungăși; subiecte care ar putea lucra în mod vătămător asupra imaginației copilului.

Sunt iar piese de teatru, al căror subiect, fie instructiv, fie patriotic, va servi copilului nu numai ca distracție ci și ca învățăminte frumoase.

#### CAP. IV

### Educația morală

Și aci rolul de căpetenie revine femeiei. Proverbele cele mai vechi o spun; oamenii mari au recunoscut-o, căci chiar Napoleon I a zis: „Viitorul copiilor e opera mamelor“. În timpurile antice s'a zis la fel; de pildă, iată răspunsul soției lui Leonidas, dat unui trimis din Persia care se mira că femeile sunt atât de slăvite în Lace-

demonia: „Este, zise ea, pentru că ele singure știu a forma oameni!“

În zilele noastre, D-l Mehedinți, care se ocupă de aproape de ceea ce ar putea schimba viața la țară, spune și el: „Pentru a îndrepta educația unui popor cuvântul cel dintâiu trebuie să-l spună mamele. E așa de neînlăturabil rolul lor, încât putem afirma că, orice ar face biserica, școala și toate măsurile Statului, dacă mamele nu vor fi bune — din ce în ce mai bune — zadarnice vor fi toate silințele“.

„Părintele cel mai bun, cel mai instruit, nu poate să facă nimic pentru educația copiilor, dacă soția lui nu va lucra în concordanță cu el“ (D-ra Wirth).

Fiind mai aproape de dânșii, ea le dă primile noțiuni de religie, de morală și de bună purtare. Ea le însuflă ordinea, dragostea de lucru, ura și disprețul pentru toate urâciunile sufleteste. Ea le va arăta școala și învățătura ca ceva înălțător, ca o recompensă chiar, iar nu ca o amenințare de ceva rău, cu vorbe ca astea: „*Să știi că dacă nu ești cuminte te trimit la anul la școală!*“

Tot mama îi va lămuri copilului, în toate împrejurările, că învățătura e ceva cât mai atrăgător, pentru a-l face astfel dornic



de a o căpăta și ca să nu privească cartea și școala ca o povară urîță și grea de dus.

Acest mijloc e mult mai eficace, mai înălțător, mai puternic ca imbold pentru copil, de cât făgădueli de jucării și de cadouri, al căror efect dispare lesne prin blazarea timpurie a copilului și cari îi mai falsifică și judecata de oarece ajunge să-și închipsească silința lui e o recompensă pentru părinți iar nu un bine pentru el.

Educația copilului trebuie începută din primele luni ale existenței lui, atunci când nu este încă decât un mic animal. De atunci chiar, va trebui să simtă că sunt lucruri care îi sunt permise și altele nu. Dacă'l lăsăm cu totul în voia lui va fi mai greu să-l înfrânăm mai târziu. E greșită ideia unor mame de a-l lăsa să facă ce vrea până la 4-5 ani. Cu cât e mai greu la acea vârstă să înțeleagă că nu totul îi este permis ! La 4-5 ani îi va trebui mamei mult mai multă energie, posibil fiind ca copilul să fi luat unele obiceiuri urâte care nu vor mai putea fi schimbate.

Să ne iubim copiii cu adevărat ; să-i iubim pentru ei, iar nu pentru noi, care dintr'o milă ușuratică nu vrem să-i vedem plângând atunci când sunt mici ; astfel le

pregătim suferinți adevărate pentru mai târziu, când vor fi mari, lăsând să crească în ei unele pasiuni care mai târziu îi vor nenoroci. Căci multe pasinni, ca să nu zic mai toate, es la iveală din mica copilărie. Și pentru asta mă reazăm pe spusese marilor autori. Moralistul francez Montaigne susține că: „Cele mai mari viciuri ale noastre își iau începutul în cea mai fragedă copilărie și conducerea noastră principală stă în mâna doicelor (adică a mamelor). (*Nos plus grands vices prennent leur pli dès notre plus tendre enfance et notre principal gouvernement est entre les mains des nourrices*)“ Filosoful Ioseph de Maistre, care s'a ocupat atât de mult de educația ficei lui, zice și el: „Cea ce se numește om, adică omul moral, e poate deja format la 10 ani și va fi totdeauna o mare nenorocire dacă acea formare n'a primit'o pe genunchii mamei sale“.

Așa dar mama nu va neglija nimic în educația copilului și să nu i se pară lucru neînsemnat o înclinație descoperită la copil, fie în bine fie în rău.

Știu bine că nu vom schimba cu totul fondul caracterului cu care un copil se naște, însă prin o educație atentă și se-

rioasă, câte asperități din acel caracter vor putea fi rotunjite și îndulcite! Dar cine oare poate vedea mai bine de cât mama, care sunt acele asperități? Și cine mai bine ca ea va ști să i le rotunjească? Numai ochiul ei atent și iubitor (însă fără orbire) va avea discernământul necesar pentru ca să nu-i scape din vedere cutare sau cutare aplecare urâtă, care luată din scurt și combătută la vreme va ajuta pe copil a se tămădui de ea.

## CAP. V

### Educația morală (urmare)

Cu insistență se atrage atențiunea tinerelor mame de a evita o mare **greșală** față de copii: să nu repete față de ei cuvintele lor (drăgălașe într'adevăr) sau faptele lor, care li s'au părut mai extraordinare. Le strică caracterul, face din ei niște maimuțe crezute și închipuite, care joacă totdeauna un rol pentru a fi aplaudate. Nu mai sunt copii, ajung ne-suferiți la lumea streină, și cu timpul poate și la cei dimprejur.

◆ Copilul să fie copil; să nu-l scoatem

din sfera lui copilărească: să se joace, să alerge, să creadă până târziu în moș Crăciun și St. Nicolae. Să nu-l blazăm și să-l facem s'ajungă a spune ce a auzit vestita scriitoare din „Annales politiques et littéraires”, D-na Yvonne Sarcey: „Mamă, mai repetă vorba de spirit (le bon mot) care am zis'o eri“ !!!.

Să nu creadă mama că, copilul ajuns om matur, (când poate judeca) o va iubi mai puțin pentru o asprime sănătoasă întrebuintată ca remediu. Vă pot da două exemple. Un băiat, fiu unic între trei fete, care prin slăbiciunea mamei sale, rămasă văduvă, ajunsese destul de rău, spunea cu amar: „Hei! nu ajungeam un om de nimic dacă mămica nu m'ar fi răsfatat atâta și ar fi știut să mă bată la vreme!“ (textual).

Altul din contra, ajuns unul dintre cei mai iluștri generali ai noștri, eșit întâiul din toate școlile, era mai adânc mișcat când vorbea de tatăl său de cât când amintea de mama lui, care, totuși oricine o știa, fusese o sfântă. „Este, adevărat, zicea el, era o sfântă; însă tata m'a făcut om cum se cade. Biata mamă era prea slabă față de mine, și dacă tata n'ar fi fost atât de energetic neertându-mi nimic,

nu se știe ce ieșeam ! Se 'ncuia cu cheia în odaie cu mine și-mi administra corecțiunile meritate pe când mama plângea pe la uși ca să mă erte“.

Nu zic doar că numai decât trebuie să administrăm corecțiunea în educație. Fiecare copil trebuie luat după firea lui, cu modul care vedem că ne reușește mai bine. Unul cu binele și cu convingerea ; pe altul cu indiferența, un altul va fi simțitor la umilinți față de străini, și în fine vom întrebuința mijloace de fapt când toate celelalte mijloace vor fi rămas zadarnice.

În principiu, orice pedeapsă e bună, dacă e dreaptă, bine meritată și aplicată fiecăruia după firea lui ! Să nu pedepsim copilul pentru că în momentul acela avem nervi sau alte nemulțumiri ; să nu-l pedepsim dar din capriciu, căci o pedeapsă nedreaptă aduce după sine lipsa de efect. Pe urmă, chiar muștrat pe drept, copilul, hârsât, nu mai ține socoteală nici de muștrare, nici de pedeapsă ; și ce înrâurire mai poți avea asupra unui copil nepăsător !

De obicei mamele sunt mult mai slabe față de băeți. Această slăbiciune mai e întreținută și de ideia că unși băiat și

bărbat, mai târziu, totul îi va fi permis. Dece? Oare cele zece porunci ale lui Dumnezeu n'au fost ele scrise de o potrivă pentru bărbați și femei, pentru băeți și fete! Oare când Biblia și Evanghelia ne spune că, să ne ferim de păcate, au spus că asta e numai pentru fete și femei?! Să răsfoim cărțile noastre sfinte și nicăeri nu vom găsi această deosebire.

Dece dar, cu această educație greșită dată băeților să făurim noi singure, mamele, suferința fetelor noastre, făcând din acești băeți niște autocrați plini de egoism și convinși că toată lumea n'a fost creată de cât pentru ei!

Să insuflăm de o potrivă copiilor noștri spiritul datoriei. Să știe și băeții că sunt lucruri care nu sunt permise nici de religie, nici de morală. Să facem din ei cetățeni cinstiți, precum și soți demni de stima și dragostea tovarășei lor și de respectul nemărginit al copiilor ce vor avea.

Acest respect pentru părinți îl vom practica noi înșine cu sfințenie față de bătrânii noștri, silindu-ne a le îndulci traiul ultimilor ani din viață. Găsesc că: precum răsfățăm copiii care abia încep

viața, tot astfel se impune să răsfatăm pe bătrâni care au ajuns la sfârșitul ei.

Se simte azi o mare pornire a noilor generații să nu mai aibă acea dragoste respectoasă pe care unii din noi am apucat-o la mai marii noștri față de cei bătrâni. Nu faceți dar haz, tinere mame, când copiii voștri au aerul de a lua în batjocoră toate cele spuse de părinții voștri; din contra, muștrați-i aspru pentru asta.

Gândiți-vă că veți ajunge bunici la rândul vostru și veți plăti scump acea slăbiciune față de copiii voștri! Vă veți aminti prea târziu de suferințele bătrânilor. Indrumați tinerile voastre vlăstare prin pildele voastre de respect și dragoste pentru părinții voștri, la o purtare la fel față de voi, ajunși la bătrânețe.

## CAP. VI

### **Calitatea fundamentală ce trebuie să insuflăm copiilor**

Toate calitățile ce vom insufla micilor noștri urmași se reazămă pe cea de căpetenie care, după mine, e iubirea de adevăr. Să facem pe copil să capete atâta

ură și dispreț pentru minciună încât să-i fie cu neputință de a spune un neadevăr. El vom pregăti foarte bine la aceasta, învățându-l să ne spue singur o greșală făcută de el în lipsa noastră, fără să fie pârît de alții.

Să nu ertăm nici o minciună. Să fim de o asprime deosebită pentru cel mai mic neadevăr, înlăturând astfel și greșelile, căci va vedea copilul că la urma urmei tot trebuie să le mărturisească.

Să ne supraveghiăm pe noi înșine, să nu spunem nici un neadevăr față cu ei, pentru ca pilda noastră să întărească povețele date, mai ales că copiii sunt foarte ageri observatori și au și foarte multă memorie așa că, adesea s'a văzut ca ei să ne reamintească neadevăruri de ale noastre, cerând explicații.

Să ținem cu sfințenie orice făgăduială făcută lor, deprinzându-i să aibă încredere în cuvântul nostru. Numai așa le formăm buna judecată și vor ajunge să fie conștienți când fac bine și când fac rău; iar copiii, ca adulți, fie slujbași, fie profesioniști, vor ști că *trebuie* să-și facă *datoria* pentru că așa le cere conștiința; iar nu pentru că-i vede sau nu superiorul sau cel ce le-a dat o însărcinare.



## Insușirile sufletești ale viitoarei soții

### CAP. VII

#### Dragostea

Toate însușirile femeiei vor trebui să aibă ca bază, dragostea, bunătatea și răbdarea.

Zicând dragostea, vrei să zici dragostea de soțul ei, de copiii ei și de casa ei. Privesc dragostea ca prima însușire de oarece prin ea toate celelalte însușiri pentru bunul mers al căsniciei vor decurge dela sine.

Prin dragoste eu nu vreau să înțeleg pasiune ci un sentiment curat, bazat pe stimă și pe aprecierea calităților tovarășului nostru de viață. Insuflețită de acest sentiment totul îi va părea lesne soției, chiar când îndatoririle ei de căsnicie vor fi mai greu de dus: o casă grea, mijloace restrânse, un caracter mai ciudat al bărbatului etc. etc.

Pentru greutatea casei va ști să înmulțească ceasurile zilei punând toată bunăvoință pentru a găsi timpul necesar pentru toate. Va remedia micșorimea resurselor materiale printr'o economie price-

pută și renunțând pentru ea la tot ce ar reprezenta prisosul sau luxul. În fine va ști să găsească și o scuză la ciudățenia bărbatului ei; fie că o va pune pe socoteala prea multor ocupațiuni, fie că i se va părea că sănătatea lui e cam sdruncinată, fie că va găsi altă cauză.

Tot dragostea o va face să se uite în ochii lui, când vine trudit dela treburile lui, unde afară de oboseală a mai întâmpinat, poate, neplăceri, neajunsuri, umilinți chiar, și ea-l va ghici și-l va face să le uite (pe cât cu putință) prin atențiile ei, prin blândeța și veselia ei. De parte de ea dar uritul obiceiului să-l ia de la ușă cu plângeri de micile neajunsuri suferite acasă. Să nu-l plictisească cu raportul că, cutare sau cutare servitor merită dojană. Venind dela afacerile ce l'au ocupat pentru agonisirea traiului celor d'acasă, bărbatul are nevoie să-și odihnească și mintea și sufletul. Odihna aceasta o va găsi în atmosfera caldă și iubeată a căminului, creată de soție, de stăpâna casei.

În afară de sentimentul de dragoste pentru soț și pentru copii, care este înăscut în sufletul femeiei, ea trebuie să mai aibă și dragoste pentru casa ei. Acest sentiment o va face să nu i se pară ni-

căeri mai bine ca la ea acasă și-i va des-  
volta spiritul de industrie casnică, îndem-  
nând-o veșnic a-și înfrumuseța căminul, fie  
cu lucruri lucrate de ea, fie, dacă mijloa-  
cele-i permit, cu lucruri de artă și de gust  
alese cu îngrijire; odată cu o mobilă fru-  
moasă, altă dată chiar numai cu o floare pusă  
la locul potrivit. În astfel de casă e o însufe-  
țire deosebită, pornită dela stăpâna casei,  
care face chiar și pe un simplu vizitator  
să se simtă bine și mulțumit. Aceasta ade-  
vereste spusele unora care zic, că sunt  
unele case calde sufletului, prin opoziție  
față de altele unde te simți înghețat dela  
ușă chiar.

## CAP. VIII

### Bunătatea

Bunătatea este o calitate absolut nece-  
sară femeiei. Într'adevăr nu poți închipui  
femeia decât bună: bunătatea e prin  
esență o calitate feminină. Eu cred că,  
dacă răutatea e cu mult mai infierată  
față de femie, cauza e tocmai pentru că  
femeiei nu-i este îngăduit să fie lipsită  
de bunătate.

Ea trebuie să fie bună nu numai pentru:

toți cei de aproape ei, ci și pentru servitori, pentru nevoiași, pentru animale. Să-și învețe și copilașii ei să fie buni; să capete și ei prin sfaturile și prin pildele ei acea bunătate ce ne place la alții. Să le arate și să le spună că nu trebuiesc chinuite animalele; că nu trebuie să le ceară numai muncă, ci să le dea hrana și îngrijirile necesare. Să nu facă haz de copilul a cărui joacă e să spânzure pisici, să atârne tinichele la câini, și altele, căci aceea mamă va plânge lacrimi amare mai târziu. Sunt copii care duc mai departe acest spirit răutăcios și necăjesc pe servitori în așa chip încât le face viața nesuferită la unii stăpâni; datorია mamei e de ai dojeni și chiar a-i pedepsi, nicidecum de a-i încuraja.

În fine să-i deprindă de mici cu exemplele ei, nerăbdând a vedea pe cineva că suferă fără a-i da un ajutor. Acest ajutor poate fi o vorbă bună, un gest de milostivire, apărarea unui asuprit; lucruri care sunt dovadă de bunătate adevărată, și de multe ori mai prețuite decât un dar bănesc. Bunătatea ne ferește de egoism, de invidie și pizmășie, de orgoliu și vanitate și de toate sentimentele uricioase care jignesc pe cei ce ne înconjoară.

## CAP. IX

## Răbdarea

Răbdarea e soră geamănă cu bună-tatea. Ea arată poate mai puțin frumoasă, la prima vedere decât celelelalte două însușiri: dragostea și bună-tatea; însă nu e mai puțin folositoare. Ba cât de folositoare este ea în viață! O aplicăm în munca noastră, o aplicăm față de evenimente, față de mai marii și de supușii noștri și mai ales față de copiii și de tovarășul nostru. Câtă răbdare îi trebuie, de pildă, tinerei mame, care alăptează singură copilul! Și chiar în urmă, de câtă răbdare mai are nevoie față de el, dacă, fiind conștientă de datoria ei, nu-l va lăsa pe mâna servitorilor!

Afară de asta, în căsnicie, nu totdeauna merg toate după cum dorim: fie că traiul e prea greu; fie că nu suntem îndeajuns ajutate în ale casei de servitorii noștri; fie poate că acela (tovarășul), care ar trebui să ne încurajeze eforturile noastre, nu le recunoaște și ne arată oarecare nedreptate. Atunci, numai răbdarea noastră e stavila care evită ca din lucruri mărunte să se ajungă la expli-

cații, la vorbe grele chiar, care, deși regretate mai târziu, lasă urme urâte într-o căsnicie.

Să ne convingem noi, femeile, și să convingem și pe fetele noastre că, după cum zice un proverb, a cărui proveniență n'o prea știu, — „Cumințenia bărbatului și răbdarea femeiei fac liniștea căsniciei.“

## CAP. X

### Energia

Deși am spus-o și repet, că însușirile de căpățenie ale femeiei sunt dragostea, bunătatea, răbdarea și toate celelalte care par niște surori ale acestora, ca blândețea preveniența și altele,—nu intră însă de loc în ideile mele ca femeia să fie lipsită de energie și de judecata ei *proprie*, adică, de *personalitatea* ei.

După mine aceste calități sunt tot atât de trebuitoare ca și cele despre care am vorbit în capitolele precedente, căci bunătatea și răbdarea, dacă nu sunt întovărășite de energie și de o judecată dreaptă *proprie*, ar reduce pe femeie la rolul unui manechin automat care-și vede de ocupațiunile zilnice și zice *Amin* la toate

cele spuse și făcute de soțul ei, fără a-și da osteneala să judece dacă acele spuse sunt bune. Căsătoria (cum am mai spus-o) e o tovarășie; e bine dar ca într'o tovarășie cinstită și bine alcătuită fiecare să găsească un sfat bun de la celalt, când, din întâmplare el nu ar vedea destul de limpede într'o afacere.

O femeie care de la început se anihilează complet în fața soțului, tovarășului, își pierde cu timpul judecata ei proprie, așa că asta e în detrimentul asociației, de oarece bărbatul nu mai poate găsi la ea un sfat limpede și sănătos în momentele lui de șovăire și ajunge el mai de plâns de cât ea.

Am cunoscut o femeie din înalta societate, înzestrată cu calitățile cele mai frumoase: inteligentă, cultă, vrednică, gospodină desăvârșită, mamă cum puține sunt și soția cea mai devotată; însă complet anihilată în fața soțului ei.

Acesta, deși nu era om rău, totuși era slab de caracter și cu aplecări destul de urite: joc de cărți, petreceri fără sfârșit etc. etc., și toate cusururile care duc la ruină. Aveau doi copilași draguți ca doi îngeri, ceea ce nu i-a împiedicat de a ajunge la ruină completă în 15 ani de

căsătorie. La acea ruină au contribuit amândoi: el cu cheltuelile lui nebunești, ea cu slăbiciunea ei. Dacă dânsa era înzestrată cu energia necesară, ar fi putut înlătura ruina punând stavilă cheltuelilor lui, mai ales că averea îi aparținea ei. Era o datorie față de copii, căci acea avere era necesară la educația lor. Din nenorocire nu este singurul caz ce am cunoscut; ceeace mă îndrituește să spun că soția prea slabă de caracter plătește scump adesea acea slăbiciune, și ce e mai trist, e că plătesc și copiii până mai târziu în viață.

## CAP. XI

### Indatoririle sociale și de familie

Intr'o familie afară, de munca depusă și de lucru, mai sunt și orele de repaos, de recreare, unde calitățile stăpânei de casă sau gospodinei (cum vreți să-i ziceți) găsesc un bun prilej de a se arăta.

După o zi bine întrebuințată, cu orele ei de muncă, de îndatoriri sociale, seara, toți membrii familiei se găsesc strânși la cămin.

O femeie inteligentă, și cu drag de



casă, știe să facă astfel ca acele momente ale zilei să fie timpul cel mai dulce pentru ai săi.

Ea va atrage atenția soțului asupra drăgălășiei copiilor (când îi are) și a progreselor făcute de fiecare. Va ști să-și distreze soțul cu vre-un joc ce-i place: șah, table etc. etc. Dacă e muzicantă ea nu va neglija de a-i cânta cântecele favorite, urmând să-l deprindă încetul cu încetul cu bucăți mai clasice, plăcute ei.

Sunt alții care gustă foarte mult plăcerea lecturilor în comun, urmate de comentarii instructive. Pentru aceștia se va găsi totdeauna sub mână o revistă interesantă sau o carte nouă, atrăgătoare. Toate aceste atențiuni ea le va avea însă în mod discret, fără a obosi pe acela căruia îi sunt adresate; ea le va încerca rând pe rând, până când le va vedea succesul.

Dacă din întâmplare soțul va fi nevoit să lucreze și acasă, este elementar ca el să găsească liniștea necesară fără ca nevasta să-l întrerupă cu întrebări copilărești, sau și mai rău cu reproșuri absurde că stă cu capul în hârtii, în loc să se ocupe de persoana ei; sau alte nesocotinți tot atât de ușurate. În loc de asta, să-i pregătească înainte, toate cele nece-

sare ca să le aibă sub mână și să se așeze și ea cu lucrul lângă el; căci cu siguranță e și dânsul destul de amărît că e nevoit să mai muncească acasă în loc să guste repaosul cu ai săi.

Soțul care a dus înainte de căsnicie o viață mai dezordonată, se va obișnui cu greu cu acest program, prea *patriarhal*, după spusa lui. Pentru a-l împiedica de a se reîntoarce la vechile lui obiceiuri, soția inteligentă va căuta să-l reție acasă cu distracții care să se asemene până la un punct oarecare cu acelea ce gusta el, înainte de a intra în căsnicie; așa că el, pe nesimțite, să vadă că se poate distra și la el acasă. Sunt pentru unele soții, capitulări absolut necesare, care însă le fac cinste și le ajută a întări căsnicii ce fără aceste concesiuni nu ar putea dăinui. Rar, foarte rar dacă încercările ei nu vor fi încununate de succes; după câți-va ani de căsnicie chiar acel sôt, recalitrant la viața patriarhală o va gusta și aprecia în deajuns.

În familiile cu copii soția are și mai multă ușurință,—la apropierea sărbătorilor, a aniversărilor de familie,—să facă astfel ca aceste momente de descordare să ia un caracter și mai atrăgător, căci va pune

pe copii să pregătească mici surprize după puterea și știința fiecăruia. Cât sunt de puternice firicelile acestea cu care putem lega chiar și pe cei mai strașnici în afară de căminul lor!

Am văzut un distins general, mișcat până la lacrimi de surpriza făcută de blânda lui soție împreună cu copilașii lor cu ocazia zilei lui onomastice: învățaseră copiii o mică scenetă patriotică, de un efect nespus de drăgălaș, cu repetițiile făcute în cel mai mare secret, când lipsea el de acasă. Eram față la această surpriză și, văzând emoția generalului nu-mi venea să cred că acest general e o mână de fier la serviciu și că a fost pe front unde, o știu bine, n'a fost atât de mișcat când la C... șuerau obuzele și șrapnelele.

Cu cât au viața mai grea în afară, cu atâta soții pun preț mai mare pe legăturile familiale pe care o soție înțeleaptă și iubitoare va ști să le facă mai strânse și mai dulci.

## CAP. XII

### Prietenii

Să nu vă închipuiți că, având atâtea îndatoriri casnice nu va mai rămâne bu-

nei gospodine timp și pentru îndatoririle sociale propriu zise. Să ne cam îndoim de priceperea acelor menajere, care se vaită necontenit că nu-și pot vedea prietenii, fiind prea mult ocupate cu casa lor. Au mai spus-o și alții înaintea mea; pot cita între altele pe D-na Roland, care deși scriitoare, deși o mare intelectuală cu o cultură din cele mai alese, ea care citea clasicii greci, totuși a condus gospodăria tatălui său când era încă D-ra Flipon. Dânsa spune între altele: „Nu pricep ca gospodăria să absorbe atâtea femei, care ajung nesuferite la lume și bărbaților lor. Se găsește timp și pentru recreare; numai cine nu știe să și-l întrebuințeze nu găsește timp pentru toate“.

Omul e născut sociabil; așa că are nevoie și de relații sociale. Adică fiecare, după poziția socială ce avem, după mijloacele de care dispunem, avem un cerc mai mult sau mai puțin întins de relații.

Simplele relații depind într'adevăr de cauze externe, însă prietenii îi selecționăm după potrivirea însușirilor lor cu ale noastre: „Spune-mi cu cine te aduni, și-ți voi spune cine ești“, zice proverbul nostru. Să fim foarte circumspecți în alegerea prietenilor. Să nu dăm

încrederea și prietenia noastră de cât cu multă băgare de seamă.

Să ne ferim în principiu de a lega prietenie cu acei ce dela prima vedere ne arată un prieteșug sgomotos și indiscret, vizitându-ne în urmă și cu rost și fără rost. Să evităm chiar cu amicii selecționați de noi, acea familiaritate de prost gust, care de obicei face să dispară respectul mutual, respect necesar la trăinicia prieteniei. Să dăm cu foarte multă sgârcenie titlul de prieten: mai bine să fim priviți ca ființe mândre, de cât să fim nevoiți a deslega prea des prietenii greșite.

Dacă insist atât asupra acestui articol, e că are o mare însemnătate în viața noastră; din lipsa de pricepere în alegerea prietenilor pot decurge adesea adevărate nenorociri: căsnicii distruse, bărbați care prin exemple rele capătă viciuri și obiceiuri urite etc. etc.

Când, din întâmplare, am descoperit, că, cu toată grija adusă de noi în alegerea prietenilor noștri, am greșit, să ne grăbim a-i îndepărta fără sgomot și fără larmă.

Să fim și mai cu luare aminte în alegerea prietenilor copiilor noștri: nu au

încă judecata formată, sunt ușor de influențat, așa că s'ar putea ca opera de pildă și sfaturi bune date de noi să fie distrusă de sfaturi și pilde proaste și mai ușor de luat dela copil la copil. Alegerea, cu pricepere, de buni camarazi pentru copiii noștri, le poate servi până mai târziu în viață, prietenii cimentate din copilărie fiind cele mai trainice și mai adevărate.

## CAP. XIII

### Relațiile Sociale

Relațiile sociale reprezintă relațiile cu superiorii, cu egalii și chiar cu inferiorii noștri. Vom aduce în aceste relații afabilitate, tact și bunăvoință, observând anumite reguli care variază după localitate și mediu în care trăim. Rămâne dar ca buna gospodină să știe să se pue în concordanță cu aceste reguli. Pentru a fi însă deosebită în bine, nimic nu o va împedica să fie de o politeță perfectă față de toți; politeță demnă și fără umilință față de cei mari; în schimb lipsită de mărire

și aroganță față de cei egali sau mai mici decât ea.

Să nu să simtă însă niciodată că e în stare inferioară dacă printre relațiile ei, are de a face cu persoane cu mult mai bogate de cât ea; nu, căci bogăția nu depinde numai de noi. Să știe a se impune prin calitățile ei intelectuale și sufletești, să aibă conștiința meritului ei, cu toată modestia necesară meritului adevărat.

Să ne ferim în adunările cunoștințelor și prietinelor noștri de a vorbi de rău și a ponegri pe cei ce nu sunt de față: sunt obiceiuri uricioase ce ar trebui să dispară dintr'o societate cu cultura destul de dezvoltată pentru a găsi o sumă de subiecte de conversație, fără a mai fi nevoie să ne ocupăm de faptele unora și altora.

Când acele adunări au loc la noi, ca stăpână de casă desăvârșită, va trebui să fim deopotrivă politicoase cu toți poftiții; să căutăm a-i distra pe toți; să știm cu îndemănare să îndepărtăm orice subiect în conversație care ar putea jigni pe vreunul din cei de față. Să nu rămâie niciun poftit cu care să nu ne fi între-

ținut de aproape. In fine să putem simți  
la despărțire, că fiecare pleacă mulțumit  
de el însuși și mai ales de noi, *stăpîna  
casei!*

---



## PARTEA II

### Gospodăria propriu zisă

---

#### CAP. I

#### Ordinea și curățenia

Intrăm acum în descrierea adevăratelor însușiri ale bunei gospodine; adică în amănuntele calităților de ordin pur gospodăresc. Aci, după mine, toate calitățile pornesc dela cea de căpetenie, care e **ordinea**.

Ordine în casă, ordine în împărțirea lucrului, ordine în cheltuieli.

Ordinea casei trebuie pornită, după cum spune și D-na Wirth, dela zicătoarea franceză: *Un loc pentru fiecare lucru, și fiecare lucru va fi la locul lui.* (Une place

pour chaque chose, et chaque chose est à sa place). Intr'adevăr o casă unde fiecare lucru e la locul lui, nu va avea nici odată acea înfățișare de neorânduială unde lucrurile sunt puse la întâmplare, cum o da Dumnezeu.

Ordinea în aranjamentul casei și a lucrurilor aduce după sine o sumă de avantaje, din care cele mai principale sunt, întreținerea lor și economia timpului.

Întreținerea lucrurilor—prin faptul că, o mobilă, de exemplu, avându-și locul ei, nu va fi expusă să fie sgâriată, lovită sau vătămată în vre un chip; o haină se va întreține cu atât mai bine dacă e păstrată într'un dulap la adăpostul prafului și al moliilor. Economia timpului,—prin faptul că la orice oră având nevoie de un lucru, vom ști că-l găsim la locul lui hotărît și nu vom perde o vreme (prețioasă pentru altele) căutându-l încoă și încolo, atunci când obiectul are azi un loc și mâine altul.

Ordinea în casă cere, ca consecință, curățenia; căci la ce va servi buna orânduială a lucrurilor din casă, dacă nu sunt întreținute cu curățenie? O bună gospodină nici nu poate închipui o casă bine

ținută fără o curățenie exemplară: curățenia dă, cum am zice, lustrul unei case ordonate.

Curățenia e bună și în casa bogatului și în casa săracului; se zice chiar că: Curățenia e luxul săracului. Într'o casă unde domnește curățenia nu se mai simte acea sărăcie care te isbește și te pătrunde de un sentiment penibil dela ușă chiar. În schimb îți face plăcere un interior deși sărac unde totul e ținut cu ordine și curățenie.

Am avut ocazia să pătrund în casa unui mic funcționar; am simțit un fel de admirație pentru tânăra gazdă care prin meșteșugirea ei dăduse micilor odăi (2 la număr) un aspect plăcut de tot: un pat curat cu pernele curate puse deasupra; o acoperitură lucrată de mâna ei, însă bine și frumos întinsă, cu perdelele dela ferestre mai albe ca zăpada. Masa pusă la mijloc cu fața de pânză de casă, care păstra cutele cum a fost strânsă, îi da aerul c'atunci a fost scoasă din dulap. Totul avea ceva atrăgător care de sigur contribuia mult la nerăbdarea cu care bietul bărbat trudit și muncit aștepta momentul de a se vedea aci. Prin contrast la persoane cu dare de mână am

fost trist impresionată, căci am plecat adesea cu părerea că în mare mizerie trăesc,—părere datorită numai dezordinei și necurăteniei observate acolo. Sunt case de oameni bogați unde sunt 2—3 servitori și unde îți este groază să îți se servească ceva, într'atât totul pare murdar și puțin ispitiitor.

Curățenia atinge tot și este cerută în toate. Afară de curățenia casei, care trebuie să fie aceiași pretutindeni, adică amănunțită și desăvârșită dela salon până la bucătărie și curte, mai e și curățenia corpului, care e sănătatea omului. Băile și spălatul îngrijit al corpului întretin igiena. Prin schimbul cât de des al rufăriei (după puterile fiecăruia) prin grija de a feri hainele de pete, căpătăm acea înfățișare îngrijită care poate s'o aibă nu numai bogatul ci și cel sărac în hainele cele mai modeste. De altfel este și zicătoarea franceză care zice: „Primești omul după haina care o poartă“ nu e vorbă, că adaogă în urmă; „însă îl reconduci după spiritul ce l'a arătat“ (on reçoit l'homme d'après l'habit qu'il porte, mais on le reconduit d'après l'esprit qu'il a montré). Cu alte cuvinte, o înfățișare

cuviincioasă este totdeauna o bună recomandatie pentru cel ce o are și-i este de folos.

## CAP. II

### Impărțirea lucrului

Spuneam la capitolul ordinei că ea este necesară și la împărțirea lucrului. Ni s'a întâmplat, cred la toți, să cunoaștem gospodine, pline de bunavoință, care muncesc din greu, și căroră nu le ajunge timpul nici odată, nici pentru a mai întreține oarecare talente artistice, nici chiar pentru a-și vedea rudele și prietenii pe când altele găsesc timp pentru toate cele înșirate mai sus. Secretul constă în faptul că acestea din urmă știu să-și împartă cu pricepere și ordine lucrul zilnic, pe când cele dintâi își zădărnicesc munca, făcând-o la întâmplare, fără rost și fără ordine.

Pentru ca lucrul să fie făcut cu rost dacă, de pildă, gospodina e o persoană care dispune și are mai multe slugi, fiecare își va avea însărcinarea anume hotărâtă de dânsa, care-i va indica și timpul când va trebui să facă cutare treabă,

fără a stingheri sluga prin alt ordin, înainte de a o fi lăsat să termine.

Dacă are târgueli de făcut prin servitori, să se gândească bine la tot ce are de târguit, ca să nu-le piardă zadarnic timpul, trimetându-le de 3—4 ori la șir.

Pentru a ajuta memoria servitorului îi va da o însemnare în scris, dacă știe carte. În caz de nu știe carte, prin mijloace mecanice îl va face să-și reamintească lucrurile ce are de cumpărat, cum o spune chiar și D-ra Wirth. Ii întipărește întâi bine în minte numărul lucrurilor de cumpărat, pe urmă îi indică sistematic marșutul de luat spunându-i de ex: Te vei duce întâi la negustorul cutare, pe urmă vei trece prin piața cutare de unde ai de luat 2 sau 3 lucruri (după nevoie), și la întoarcere vei trece pe la magazinul cutare de unde ai de luat numai un singur lucru.

Astfel se întipărește lesne chiar în mintea unui analfabet o listă mai lungă de cumpărături de făcut. Buna gospodină va găsi mijloace mecanice pentru fiecare împrejurare, când e nevoie de a întipări ceva în capul servitorului. Am văzut pe o gospodină tânără de tot ce se măritase într'o mică localitate de provincie și care nu

putea avea de cât servitori de la țară (unul chiar păzea vacile înainte) din care știa să facă, în foarte scurt timp servitori foarte bine stilați, punându-i să repete ca o lecție ceea ce avea de făcut. De ex: ca să pue masa: aștern întâi fața de masă, pui pe urmă de 3 ori câte 2 farfurii etc. etc. și la fel pentru curățirea odăilor și diferitele treburi zilnice.

Rezultatul a fost în totdeauna desăvârșit și prietenele ei repetau mereu: „Ce noroc are Doamna D. de are așa slugi bune și bine stilate“. Fără să se gândească acele prietene, că e poate numai meritul stăpânei pricepute. S'au convins în urmă de lucrul acesta după ce au adevănit vre-o doi din acei servitori să vie la ele, și o dată ce au fost scoase de sub buna metodă au fost cu totul altfel.

După ce a hotărît însărcinarea fiecăruia o gospodină pricepută se mulțumește să se ducă să supravegheze ce face, și cum și-a făcut fiecare din ei datoria. Să-și întipărească însă bine că e foarte prost obiceiul văzut la unele de a lăsa servitorii să-și piardă vremea, iar ele, stăpânele, să facă munca lor sub cuvântul că *servitorii nu o mulțumesc*. Nu doar că e înjositor de a munci la casa

ei, însă să o facă atunci când e nevoie; iar nude ex: să se pună dânsa să spele scândurile la bucătărie, când are bucătăreasă; sau, să așeze lemnele la pumniță când are 3 servitori, și în schimb să aducă femeie plătită cu ziua ca să cârpească perdelele și ciorapii bărbatului (caz văzut de mine). Găsesc că e mai priceput, mai la locul lui și mai cu rost, ca gospodina (chiar bogată fiind) să-și cârpească perdelele și ciorapii și unul din cei 3 servitori să așeze lemnele la pumniță, dându-se acestuia chiar o recompensă bănească, sau alta. O stăpână își pierde cu totul prestigiul de care are nevoie față de servitori, dacă ese din atribuțiile ei; și să nu fie mirată dacă va vedea în urmă că nu-i mai dau respectul cuvenit.

### CAP. III

#### Impărțirea lucrului (urmare)

Dimineața gospodinei cu dare de mână va fi întrebuințată pentru supravegherea de care vorbiam: să inspecteze toată casa, nerămânând nici un colțișor nevizitat de dânsa, controlând dacă curățenia s'a făcut



cu îngrijire și după ordinile date, dacă s'a împărțit la animalele sau păsările, ce are, mâncarea cuvenită, etc.

Trecând în urmă la bucătărie, va controla târguelile făcute, cantitatea și calitatea lor (ordinile pentru piață fiind date decuseara) însemnând cu deamănuntul și socoteala, pentru a nu da naștere mai târziu la protestări și la încurcături. Gospodina trece în urmă la cămară, de unde dă toate cele necesare pentru toată ziua.

Afară numai de cazul când bucătăreasa e atât de pricepută și de exactă în cât stăpâna casei numai are nici o grijă, altfel dânsa trebuie să se ducă de 3—4 ori până la prânz pentru a vedea dacă bucatele sunt după cerințele regulilor și după gustul celor din casă.

În tot cazul, cu  $\frac{1}{4}$  de oră înainte de masă, tot e bine să se dea ultima aruncătură de ochiu asupra celor pregătite pentru masă.

Orele petrecute între inspectarea casei și prânz, afară de toaletă, vor fi întrebuințate fie pentru lucrul manual, fie pentru opere de binefacere, fie că gospodina mai citește ceva sau mai studiază, dacă știe vreun instrument de muzică.

Tot acele ore vor fi prielnice pentru pus la curent socotelile casei și corespondența particulară sau de interese, având totdeauna grija a ține la îndemână scrisorile ce așteaptă un răspuns. După prânz, dela ora 4 în sus o gospodină cu relațiuni sociale mai întinse va putea să-și îndeplinească datoriile sociale făcând și primind vizite, luând parte la ședințe de binefacere, etc., etc.

## CAP. IV

### Gospodăria la țară

Pentru gospodinele care locuiesc la țară, având și oarecare proprietăți, conducerea casei e mai grea, mai complicată, fiind cu mult mai întinsă. Afară de casă, mai are acolo grădină de zarzavături și de fructe, staulul și ocolul de vite, un număr mult mai mare de păsări domestice, care toate cer supraveghere amănunțită. Așa că-i va fi de folos încă mai multă pricepere pentru împărțeala lucrului ei și al servitorilor.

Atențiunea bunei gospodine trebuie îndreptată deopotrivă în toate direcțiunile

pentru ca nimic să nu sufere. Ochiul ei supraveghetor va inspecta și vedea totul, căci neglijențele ei vor fi toate în dauna intereselor comune: risipa, la țară, se poate face pe o scară mult mai întinsă decât la oraș și pagubele pot fi dar cu mult mai mari.

O tânără fată crescută la oraș se va găsi în mare încurcătură la început, dar cu puțină bunăvoință și tragere de inimă, se va pune în curent încetul cu încetul.

Pentru ca s'ajungă însă la o pricepere desăvârșită în toate, de ex.: îngrijirea sistematică a vitelor, creșterea păsărilor în mod mai rațional și mai productiv, fabricarea diferitelor produse ale laptelui, etc., etc., se va servi de cărți scrise de oameni în a căror experiență putem avea toată încrederea.

Nu strică să urmărim adeseori și sfaturile celor dela țară în materie de gospodărie de fermă, dar sfaturi serioase, nu să-i credem pe cuvânt când ne spun că vita e deochiată, sau că vacii i-a pierit laptele prin farmece, în loc să căutăm adevărata cauză care a făcut să scadă laptele sau să fie vita indispusă.

CAP. V

**Indeletnicirile gospodinei ce se servește  
singură**

Să vedem îndeletnicirile gospodinei ce se servește singură sau cel mult cu un servitor. Această gospodină va trebui să-și împartă orele cu multă pricepere și cu multă economie pentru ca totul să fie făcut până la prânz. Pentru târguiala pieței, în orașele mari are înlesnirea că aproape totul este adus în curte: zarzavat, pâine, lapte etc., până chiar și carnea; bine înțeles în timp de pace. În cazul contrar, e bine înțeles că târguiala va fi primul lucru de făcut. Urmează curățitul odăilor, care fiind terminat până la ora 10, îi va rămâne timpul necesar ca masa să fie gata la orele 12, rezervându-și înainte de prânz  $1\frac{1}{2}$  de oră pentru a-și face toaleta. Nu e nevoie ca printr'o înfățișare neîngrijită gospodina să arate numai de cât că dânsa a gătit și făcut totul. Pentru aceste gospodine, curățenia corpului se recomandă și mai mult ea fiind și mai necesară, de oarece munca le este mai grea.

Să nu vă închipuiți că e lucru greu; sunt persoane care fac parte din socie-

tatea aleasă și care având mijloacele foarte restrânse, sunt nevoite a-și face aproape totul singure.

Să nu credeți, cu toate acestea, că într'un salon ar putea cineva să facă deosebire între ele și cele care sunt servite de câțiva servitori. Au înfățișarea tot atât de îngrijită, tot atât de elegantă, chiar, căci nu e incompatibilitate între a se servi singură și a rămâne o persoană de societate.

Am vorbit dar de întrebuintarea dimineții; pentru după prânz urmează ca timpul să fie întrebuintat fie la lucrul pentru copii și casă, fie pentru târgueli și altele. În fine, gospodina va avea în vedere nevoile casei și a celor din jurul ei când își va împărți lucrul, nevoi care variază în felurite chipuri, după felul de a trăi și mijloacele fiecăruia. Totul e ca dânsa să aibă o normă după care să se călăuzească pentru a găsi timp pentru toate, chiar pentru plimbare, care nu trebuie uitată în acest program zilnic. Fie că va face numai mișcare, fie că se va duce să viziteze pe cineva, ea trebuie să iasă în aerul liber, căci plimbarea și distracția sunt necesare și ele pentru sănătatea generală.

A mai rămas a sfătui pe tinerile gospodine să aibă grijă seara, înainte de culcare, de a hotărî dinainte atât lista pentru prânzurile de a doua zi, dând ordinile necesare, cât și programul ocupațiilor lor. Dacă nu e sigură de memoria ei, ea va însemna în scris în cursul zilei când își amintește ceva de făcut.

• N'am hotărît înadins ora sculatului de dimineață, de oarece un menaj nu e ca un pension unde totul poate fi făcut după oră hotărîtă. Pe cât posibil, sculatul va fi cât mai de dimineață, pentru că e nevoie de ochiul stăpânei, mai ales pentru acele care stau la țară și în căsniciile unde sunt copii mici, căci mama singură trebuie să vadă tot ce-i privește. Inșă oricât de ocupată ar fi o gospodină, nu trebuie să doarmă mai puțin de 6—7 ore căci altfel își expune sănătatea.

Se înțelege ușor că descrierea făcută de munca ce trebuie să depună și de împărțea acelei munci, privește numai pe acele menajere care-și pricep menirea și datoriile lor, iar nu pentru acelea care, abia sculate la 10, au nevoie de 3—4 ore pentru toaleta lor, sau mai bine zis pentru ferchezuiala lor, care necesită

timp mult, având fel de fel de meșteșuguri de așa zisă înfrumusețare, însă care cel mai des produc un efect cu totul contrar. Vai de bărbatul și de casa care e dusă de o astfel de gospodină! Pentru dânsa, totul se reduce numai la toalete și pălării, așa că pentru a-și satisface capriciul unei rochii sau unei pălării scumpe nu va pregeta a cheltui întreaga sa aproape întreaga sumă destinată la întreținerea casei pentru o lună. Ea va recurge apoi la fel de fel de meschinării (ca să nu zic mai rău), pentru a acoperi acele cheltueli. Ce-i pasă dacă masa va ajunge mai mult decât sumară? Ce-i pasă dacă servitorii n'au poate ce mânca? Astea sunt pentru ea amănunte fără nici un interes.

Ea nu vrea să știe nici cum, nici de unde bietul soț va scoate sumele din ce în ce mai mari ce va pretinde pentru luxul văzut la altele cu mult mai bogate. Ea nu vede că a apucat pe un povârniș lunecos pe care nu se mai poate opri și care o duce sigur la o mocirlă uricioasă.

Nu sunt încă destul de tari cuvintele mele față de amețeaua covârșitoare de lux de care sunt cuprinse multe capete

uşurele care târăsc la prăpastie pe cei din jurul lor.

Sunt şi eu de părere că se cere ca o femeie să puie îngrijire, chiar oarecare cochetărie, în îmbrăcămintea ei : însă nu are nevoie pentru asta de ore îndelungate. Nu trebuie ca găteala să fie principalul în viaţa unei femei, iar celelalte grii, simple accesorii.

Să nu ne scoborîm noi singure la rolul de păpuşi nefolositoare, care, după ce au plăcut câtva timp, întocmai ca nişte păpuşi, sunt aruncate fără scrupul, cu desgust poate. Să fim conştiente de menirea noastră care e atât de frumoasă şi de nobilă. Să nu ni se pară povară, deşi e grea de dus, căci roadele şi foloasele ei ne vor răsplăti de greutatea învinse ; fie chiar numai prin conştiinţa datoriei îndeplinite !

Mai este o categorie de aşa zise gospodine pentru care împărţeala lucrului şi toate celelalte recomandaţiuni, nu sunt de nici un folos : sunt acelea care, fiind prea leneşe şi trândave, găsesc că chiar găteala e obositoare. Ele nu pot să-şi petreacă vremea decât tolănite când pe un pat când pe o canapea, cu câte un



searbăd roman în mână, pe care îl pricip adesea greșit.

Cum se nesocotesc singure acele ființe! Cum cred oare că ar putea inspira stimă când se scoboară singure la rolul trântorului din stupul albinelor ce nu produce nimic și numai consumă?. Cât suferă cei din jurul lor prin lipsurile aduse de indolența lor! Curățenia casei e de plâns: praful și paianjeni se așează foarte bine, netulburați de nimeni. La ora prânzului, ori bucatele nu sunt gata sau, dacă sunt gata, pe ce masă și cum sunt servite! Fața de masă plină de pete ce-ți taie pofta de mâncare sau vasele sunt de o curățenie dubioasă și totul după placul și priceperea servitorilor. Dacă din întâmplare pleacă bucătăreasa, birtul și cu mâncările lui sunt singura resursă. De cere bietul bărbat să aibă nasturi la cămașă, ea îi spune înțepat: „De, dragă, nu m'ai luat menajeră!“ și pune degetul pe sonerii spunându-i servitoarei: „coase nasturi la cămașa domnului.“ Cât despre copii, nu pot descrie starea lor de murdărie.

Și doar doamna cu astfel de deprinderi n'a adus mai mult de 3 — 4000 de lei venit, singura resursă pe lângă mica leafă de căpitan a soțului. Să nu ne prindă mirarea pe

urmă dacă, după câteva reproșuri delicate la început, se va ajunge la discuții, la certuri, pentru a se termina cu divorțul, sau cu un traiu ce seamănă cu infernul.

## PARTEA III

### CAP. I

#### Economia casnică

Economia casnică este un capitol de o importanță capitală în gospodărie și asupra căruia aș vrea să atrag cu deosebire atențiunea viitoarelor gospodine. Într'adevăr, cu o economie inteligentă, pricepută și bine aplicată, facem (cum spuneam la început), să avem maximum de bun trai cu îndulcirea vieții, cu mijloacele de care dispunem, fie ele cât de restrânse.

Această economie trebuie îndreptată în toate direcțiunile. Nu ne va servi la nimic să fim economi la îmbrăcăminte, dacă pentru masă depășim venitul. Sau, să economisim deopotrivă articolul îmbrăcă-

minții și al hainei, însă pentru distracții să nu ne uităm la cheltueală : rezultatul va fi tot prost și fără nici un folos pentru binele casei. O probă de ceea ce vă spun, e că și proverbul nostru râde de cel ce e „*scump la țară și eftin la făină*“. Adică, la ce folosește economia, dacă nu e aplicată în mod inteligent la toate deopotrivă, la lucrurile mici ca și la lucrurile însemnate?

Vroi să fiu bine înțeleasă : nu mă gândesc de loc să sfătuiesc acele economii murdare care mai totdeauna lovesc pe alții. De ex : să nu zicem că suntem economi dacă ținem servitorii noștri nemâncați sau le dăm lucruri avariate și bune de aruncat în loc de a-i hrăni, fără lux, însă cu o mâncare sănătoasă, suficientă și rațională. Nu este economie nici faptul de a avea păsări și animale domestice și a le hrăni mizerabil, căci le depreciam noi singuri și numai putem trage de la ele foloasele ce ne arda dacă le-am întreține după trebuințele lor.

Prin economie și ordine în cheltuială, buna gospodină să priceapă că va trebui să cheltuiască totdeauna mai puțin de cât venitul ce are, pentru a putea pune deoparte cât de puțin.

Să fie și aci împlinită spusa proverbului: „Să se găsească bani albi pentru zile negre“.

Aceasta necesită, dar, o mică alcătuire a bugetului așa fel ca nevoile noastre să fie subordonate venitului, iar nu să ne închipuim că venitul nostru se va întinde după dorințele și nevoile noastre.

Prin urmare, gospodina va avea caetul ei de socoteli unde însemnând cheltuiala zilnică, își va putea da seama dacă nu depășește bugetul hotărît.

Apoi, tăind din articolele ce vor părea că nu sunt de prima necesitate, va ajunge să poată pune ceva deoparte. Având totdeauna o rezervă, nu va avea nevoie să recurgă imediat la împrumut, această plagă a economiei casnice. E foarte ușor de făcut datorii; dar ce greu e de a le plăti, mai ales când mijloacele sunt restrânse!

Să știe tinerile gospodine că, chiar cu o fire cheltuitoare, numai primele economii li se vor părea greu de făcut; în urmă, devine un fel de sport atrăgător, care deschide pofta de a mări capitalul văzându-l că crește destul de ușor. Câte soții n'au scăpat familia de o adevărată ruină scoțând la iveală câteva mii de franci strânse

cu banul și care au putut ajuta pe soț a eși din vreo încurcătură trecătoare!

Buna gospodină care are copii, îi va învăța și pe ei economi, deprinzându-i de mici a nu-i îmbrăca mai luxos de cât poziția ei; a nu le face toate poftele și toate capriciile cu orice preț, luând din îndeștularea tuturilor pentru a răsfața pe unii. Cel ce primește totul fără să-i treacă banul prin mână, are o închipuire greșită de valoarea lui. Pentru a evita această judecată greșită a copiilor, tânăra mamă le va face o leafă fixă de la vârsta de 14 — 15 ani, calculată astfel în cât să le fie suficientă pentru îmbrăcăminte și alte nevoi.

Ea îi va deprinde așa (sub supravegherea ei), ca ei să știe să se mărginească la ce au, cu condiția expresă să nu aibă slăbiciunea să-i mai ajute pe sub mână sub diferite pretexte.

Acest mijloc e suveran pentru a dezvoltă în copii spiritul de economie. L'am văzut aplicat în câte-va familii și urmat de mult succes.

Prin economie casnică se mai înțelege o bună întreținere a tot ce avem: mobile, haine, rufărie, locuință, etc., etc. Nu-i este iertat bunei gospodine, de ex., să neglijeze

cea mai mică ruptură descoperită la o haină fără a o drege pe dată căci, prin neglijență, ceea ce azi e încă de reparat, mâine sau poimâne nu va mai fi de purtat. Aceiași recomandăție pentru mobile; întârzierea pentru o mică reparație, poate să aducă după sine scoaterea lor totală din serviciu. Și cât e de greu de înlocuit o mobilă, fie că la bogat e lucru de preț fie că la nevoiaș banul e mai rar!

Să nu se arunce nimic ca *nefolositor*: ferărie veche, resturi de stofă, rufărie veche, etc. Orișice, la un moment dat, poate să-și găsească întrebuințarea dacă nu pentru noi, cel puțin pentru cineva mai sărac decât noi.

Să avem totdeauna destul respect de noi, dacă dăruim o haină sau o rufă, să nu o dăruim decât curată și cârpită.

Economia poate fi aplicată și la articolele de hrană, însă în mod inteligent și rațional și în nici un caz asupra cantității. Ar fi greu să spui amănunțit cum, căci economia ca și cheltuelile variază dela familie la familie, după mijloacele de existență a fiecăreia, așa că sunt economii care cinstesc pe cel puțin avut și care în schimb ar fi o rușine pentru cel bogat.

Tot din capitolul economiei face parte și prevederea bunei gospodine de a-și face proviziile la vreme. Ea va avea judecata destul de dreaptă pentru a vedea că, deși scoate o sumă mai mare pentru o provizie de făcut, tot va fi în câștig prin economia ce realizează cumpărând tu mult mai efin.

Să nu găsească, de pildă, în luna lui Iulie sau August, când se face provizia de lemne, că e prea mult să deburseze o sumă mare cum ar fi câteva sute sau chiar o mie și mai bine de lei pentru combustibil; nu, căci ce plătește atunci o mie de lei, va costa iarna de cinci ori mai mult și cu riscul de a nu găsi.

Economia va fi grija constantă, căci e adevăratul izvor al bogăției. Risipa nu e permisă și nu e bună nici la o avere însemnată, necum acolo unde nu se găsește decât un venit mic care abia face față nevoilor zilnice.

## CAP. II

### Servitorii

Nu pot să dau sfaturi în alegerea servitorilor, pentru că acum trebuie, cele mai adeseaori, să ne mulțumim cu ce găsim, iar



nu pe ce dorim. Însă dacă ne va fi îngăduit să alegem servitorii, calitățile ce vom căuta la ei să fie: curățenia, cinstea și supunerea. Pun curățenia în primul rând, de oarece o ființă ajunsă în etate de a servi și care nu are încă obiceiuri sănătoase de curățenie, nu va putea fi în stare să ne dea în serviciul său acel aer de ordine ce trebuie să domnească în jurul nostru. Dacă servitorii nu e cinstit din fire, cu toate sfaturile noastre, cu toate muștrările chiar, nu ajungem la sfârșit bun, mai ales că la unii din ei e ajuns ca o boală obiceiul de a ciupi de la târguială și din mâncarea de la stăpân.

Dacă nu e supus la ordinele drepte date de noi, va fi nevoie de ceartă vecinică și tocmai de asta să se ferească gospodina. E obositor pentru cei din jurul ei să trăiască într'o atmosferă de ceartă nesfârșită, fie chiar cearta cu servitorii ce nu-și fac datoria.

Cu mult mai bine e să ne facem ascultați de ei fără ceartă și fără vorbă multă, așa că și aci voi da acelaș sfat ca la educația copiilor: să nu certăm servitorii decât pentru adevărate greșeli și dacă după o încercare de câteva muștrări vom

vedea că nu e chip de a-i îndrepta, e mai cuminte să-i înlocuim.

Având servitori pe cari trebuie să-ii certăm neconținut, ni se înăsprește și nouă caracterul fără a ajunge la nici un rezultat bun, de oarece mulți din aceștia au o nepăsare ajunsă la culme, făcându-ii nesimțitori la orice muștrare. Vom încerca însă, ca și pe copii, să-i luăm cu binele, cu ambiția sau cu rușinea, căci se întâmplă să găsim printre servitori firi de oameni mai cu suflet, pe care îi putem conduce cu aceste mijloace, care sunt și mai umane.

Să simtă servitorul că are în noi un părinte: fără a cădea într'o intimitate familiară, care nu e la locul ei, să le adresăm cuvinte binevoitoare, întrebându-i de nevoile lor, ajutându-i pe cât putem.

Să-i împărtășim și pe ei de vră-o bucurie ce ne vine în familie, pentru că astfel se stabilește o legătură între stăpân și servitor, făcându-l pe acesta a numai privi pe stăpânul său numai ca tiran cu drepturi asupra lui ci ca pe un părinte binevoitor la care poate găsi puțină dragoste dacă el — servitor — e cum se cade și se poartă bine.

Vă asigur, tinere cititoare, că veți fi cu mult mai bine servite vorbind servi-

torilor cu blândețe. Întrebuințând tonul aspru numai pentru muștrări binemeritate de ei, vom impune respect și vom căpăta poate și dragostea lor.

Să le dăm voie a se apăra când le facem o muștrare nedreaptă, fără însă ca tonul să depășească respectul datorit; dar pentru asta să nu întrebuințăm nici noi cuvinte insultătoare și înjositoare pentru ei ca: „dobitocule“, „idiotule“, etc., etc.

Să nu cerem de la ei servicii mai mari decât puterile lor. Să nu uităm niciodată că și ei sunt oameni la fel cu noi, că au și ei nevoie de odihnă și de recreare chiar. Să le respectăm ora de mâncare, lăsându-i să mănânce liniștiți, fără a-i ridica de la masă pentru cutare serviciu sau capriciu ce ne-a trăsniț atunci prin cap.

Să le fie și lor îngăduit ca la sărbătorile mari să se ducă la biserică după creștinescul obicei, având chiar grijă a le da lumânări la Paști și la Crăciun. Am urmat aceste obiceiuri apucate de la mama noastră, și aș putea spune c'am fost mai totdeauna mai bine servită de cât multe din prietenele mele ce plăteau simbrie cu mult mai mare. Când am avut pe cineva din ai mei grav bolnav, am

găsit la servitori devotamentul ce puteam aștepta de la o rudă (cu mici excepții bine înțelese), însă cei devotați m'au mișcat până la suflet și m'au răsplătit de mila și bunătatea ce le arătasem.

Repet încă o dată: dacă cu astfel de purtare nu reușim, e semn că sunt incorrigibili și e mult mai cuminte a-i îndepărta, convinsă fiind că, dacă toți stăpânii ar întrebuința acest mijloc, astfel de servitori îndărătnici, cu rea voință și nesupuși, ar ajunge sau să numai fie primiți de nimeni, sau să-și schimbe purtarea.

Cred că numai e nevoie de a adăoga că cinstea noastră și respectul de noi înșine, ne oprește de a nu le plăti simbria cinstit sau de a le opri banii și hainele sub pretexte arbitrare. Să nu le dăm prilejul, prin faptele noastre, a ne scoborî mai jos decât ei, dându-le pilde proaste: ca să fim respectați de ei, să ne respectăm noi singuri.

Le mai datorim îngrijirea noastră când s'au îmbolnăvit în serviciul nostru. Numai în cazul când are vre-o boală molipsitoare ce poate dăuna celor dimprejur, îi vom trimite la spital.

Chiar dacă în schimb nu vom avea nici

o recunoștință, asta nu ne va îndritui a nu ne purta și cu alții tot cu aceeași umanitate și dreptate.

### CAP. III

#### Locuința

Pentru alegerea locuinței, ne vom face întâiu bugetul pentru a hotărî suma maximă ce am putea da pentru chirie, fără ca celelalte să sufere. Alegerea locuinței este dar subordonată mai înainte de toate la starea noastră materială, pe care trebuie să o concordăm și cu poziția ce ocupăm în societate. Pe cât se poate, vom evita locuința fără soare, cu atât mai mult pe aceea cu umezeală, atât de vătămătoare pentru sănătate. O casă așa zisă „vagon“, unde odăile se succed una după alta, este iar de evitat, pentru 2 motive: 1) Se încălzește mai greu neputând întrebuința sobele economice încălzite cu coks, lignit, etc.; 2) Intreținerea curățeniei e foarte grea urmând a lua toate odăile în șir pentru îngrijire.

Dacă putem avea o casă destul de mare și mijloace destule, e foarte plăcut să pu-

tem socoti la număr: o odaie de culcare, cu odaia de baie alături, un salon, un biou, sufragerie, etc., etc. Dar, când cu o poziție chiar frumoasă, mijloacele, față de nevoi, sunt măsurate, tot putem, cu o bună chibzuință, să avem și o aparență plăcută. Neputând dar avea toate odaiele înșirate mai sus, ne vom mulțumi la început cu odaia de culcare și o sufragerie îngrijită. Se cere o deosebită atențiune pentru aceste două încăperi, căci sănătatea noastră este legată de igiena locului unde dormim și unde mâncăm.

Așa dar, când mijloacele nu o permit, ne vom mulțumi de a ameneja sufrageria în așa fel ca să poată servi și ca odaie de primire, sau cum am zice salon.

Ar trebui ca mamele, la alcătuirea trusoului, să dea mai puține rochii, haine și pălării și mai mult pentru cele necesare la sufragerie și la bucătărie, astfel ca tinerei perechi să nu-i lipsească nimic din cele trebuincioase gospodăriei și să nu aibă nevoie de trimis la împrumutat o tingire sau o sită, etc. lucru ce e atât de neplăcut.

Chiar dacă locuința nu este proprietatea noastră, totuși ea trebuie să fie ținută în cea mai bună stare, dând toată bă-

garea de seamă ca servitorii să nu strice ziduri, uși, dușumele, etc. Asta arată mai întâiu un respect de sine al gospodinei, care are grijă de tot ce este dat în sarcina ei și pe urmă are și profitul că evită astfel reparațiile totdeauna costisitoare și care, dacă n'ar fi făcute la vreme, ar da locuinței acel aspect mizerabil de degradare ce capătă orice casă rău ținută, fie ea chiar nouă. Am avut prilejul să văd case noi de tot, intrate pe mâna gospodinelor neglijente, având aspectul de ruină numai după aproape 2—3 ani dela construirea lor.

## CAP. IV

### Impărțeala odăilor

Vom avea în vedere, la împărțeala odăilor, ca odaia cea mai sănătoasă și mai expusă la soare, să fie aceea în care dormim sau locuim mai mult: sănătatea e necesară înainte de toate. Să avem grijă iar, ca sufrageria să fie mai apropiată de locul unde se gătește, atât pentru înlesnirea serviciului, cât și pentru întreținerea curățeniei. Se obișnuște ca salonul să se instaleze lângă sufragerie.

## CAP. V

### Salonul

Intr'un salon avem ca mobilă cel puțin o canapea, 4 scaune, 2 foteluri, o consolă (sau masă de perete) cu oglindă, ce se poate înlocui cu o jardiniară cu oglindă, cu condiția de a fi vecinic garnisită cu flori proaspete. Mai își găsește loc în salon o vitrină cu obiecte de artă o seletă sau colonă cu o statuie sau un vas de gust, câteva tablouri. Cine nu are mai multe saloane și salonase, își va așeza și pianul aci.

Mobila, bine înțeles, variază atât de mult, încât nu se pot da decât indicații vagi. Tânăra gospodină, însă, să aibă ca normă ca totul să fie în armonie: adică, la mobile luxoase să nu fie un covor ordinar cu tablouri în chromo și cu așa zise *bibelouri* fără valoare care arată, de la prima vedere, lipsa de pricepere și prostul gust al stăpânei de casă. Această lipsă de armonie în toată montarea casei, o vom asemăna cu cineva care, îmbrăcată fiind cu o rochie de bal, va încălța o pereche de bocanci grosolani.

Mobilele pot fi eftine, foarte eftine, aju-



tate și înlocuite chiar cu multă industrie casnică ; însă nimeni nu va găsi nimic de zis fiind toate armonizate, căci va vedea că stăpâna casei, pe lângă o chel-tuială modestă, e lipsită de dorința de a *speria*, cum am zice, pe cunoștințele ei care pe dată devin mai severe în aprecierile lor când mobila e „*cu pretenție*“, însă fără pricepere.

Pe cât se poate, gospodina să mai evite la alegerea ei acele mobile care sunt furia anului, pe care le vom găsi pe urmă în toate saloanele de așteptare ale micilor croitorese, și care obolesc atâta ochiul, că în cele din urmă ni se urăște cu ele. O mobilă fiind destinată a ne servi toată viața (afară de rari excepțiuni), e bine să ne gândim, când o cumpărăm, dacă după câțiva ani, când furia modei va trece, nu va rămâne ridicolă prin forma și apariența ei prea stranie.

Să punem dar luare aminte și puțin din personalitatea noastră, fără a căuta originalitatea prin prea mari extravagante.

După părerea mea, dacă avem portrete mari de familie și nu sunt opere de artă, e mai bine să le punem în odaia unde locuim mai mult, mai ales că le avem pentru noi, iar nu pentru străini.

Un salon la țară e cu mult mai ușor de montat, întrebuintând cel mai des divanuri acoperite cu scoarțe românești atât de frumoase sau cu o pânză țesută la țară. Un creton cu culori vii face și el efect destul de plăcut. Divanurile vor servi de paturi când mosafirii sunt prea numeroși. Apoi, măsuțele de lemn alb vopsite cu *Ripolin* sau lucrate cu gust în pirogravură, cu motive românești, vor completa acest salon care va fi din cele mai drăguțe.

Scândurile date cu esență de coaje de stejar sau de nuc și apoi lustruite cu ceară de casă, vor rezista la umezeala ce inevitabil e adusă pe încălțăminte la țară.

Afară de scoarțe frumoase, se mai țes la țară și preșuri nu numai din lână, dar și din ultimile rămășițe de in și de cânepă (ceeace se numește în Moldova *buci* de in și cânepă). Sunt foarte trainice și dacă s vopsite fac chiar efect frumos, rivalizând cu preșurile de jută din fabrici streine.

## CAP. VI

### Antreul sau Holl

Antreul sau cum i se zice acum: *holl-ul*, comportă mobile largi, comode, de piele,

sau chiar de pae, lucrate îngrijit și garnisite cu perne de tot felul și din toate stofele. La *holl* se pot întrebuița și draperii de sac sau de doc, lucrate cu culori.

Când *hollul* e mare, se alcătuesc grupuri mai multe cu scaune și măsuțe, cu plante frumoase naturale. Un covor mare sau mai multe mici pentru parchet sau dușumele.

De obicei, această cameră e locul de predilecție al întrunirilor familiare.

Nimic nu împiedică dacă restul casei e mult luxos ca și *hollul* să fie în armonie adică mai luxos de cum l'am descris.

## CAP. VII

### Sofrageria

La mijlocul sofrageriei se află masa deasupra căreia stă atârnată lampa, fie ea cu electricitate, cu gaz sau cu petrol; în genere așezată destul de jos pentru a lumina bine. Apoi: scaunele 6 sau 12 la număr, de obicei îmbrăcate în piele sau în pae, un dulap-bufet în care se țin farfurii, pahare, etc., un alt dulap zis

servantă care însă poate fi înlocuit cu o masă-etajeră pe care se pregătesc vasele de schimb și pe care depunem mâncările până sunt servite la masă.

Dacă sofrageria e destul de mare, ea mai poate avea și o canapea mare cu spetează înaltă terminată de obicei cu etajeră ce se garnisește cu vase drăguțe de sofragerii, argintării, etc. Canapeaua e mai ales de trebuință când, neavând salon, sofrageria servește și de odaie de primire.

Dacă în sofragerie nu este parchet, e o mare înlesnire de curățenie a o îmbrăca cu mușama-linoleum ce se întreține perfect cu ceară de parchet.

În sofragerie se obicinuesc numai tablouri cu *subiecte moarte*, adică flori, fructe, păsări, vânat, etc., precum și rafturi în culoarea lemnului dela mobilă pe care se pun vase de ornament. E mai frumos când putem noi alege singuri tapetul odăilor, de a pune în sofragerie un tapet de culoare închisă, căci argintăria și vasele toate se deosebesc mai bine pe un fond închis și par mai frumoase.

Draperiile dela ferestre de asemenea merg mai bine în culoare închisă.

## CAP. VIII

### Odaia de culcare

La odaia de culcare voi indica numai mobilele ce-și vor găsi loc, lăsând ca totul să fie la gustul și aprecierea tinerei perechi pentru a alege lemnul, forma și culoarea, având însă totdeauna în vedere partea practică, adică să se ție socoteală de soliditatea și garanția ce prezintă pentru o durată mai lungă.

În odaia de culcare dar, maximum de mobile este: un pat sau două, după plăcere, cu măsuțele lor de noapte, unul sau două dulapuri cu oglindă, un lavoar, o așa zisă toaletă sau masă pentru pieptănat, adăugând cel mult o canapea de odihnă pentru ziua (dormeuză) și două foteluri. Aceste mobile cer, însă, o odaie de culcare cu dimensiuni frumoase, căci altfel ar absorbi tot aerul din odaie. Pentru cine are odăi mai multe, însă mici, se împarte mobila din odaia de culcare în două, rezervând într'una numai ceea ce este necesar pentru toaletă, adică: lavoarul, toaleta și dulapul-oglină, lucru de altfel mai curat și mai igienic și atunci

această odaie ia numele de „cameră de toaletă.“

Pentru odaia de culcare se întrebuintează, în genere, culori deschise atât pentru tapete, cât și pentru draperie și stofa de mobilă. Multe persoane suprimă draperiile pentru a avea soare, aer și lumină mai multă.

În odaia de culcare, covorul mare e foarte potrivit, afară de covorașele sau blana ce se pune lângă fiecare pat. Câteva portrete și tablouri cu caracter mai intim, completează mobilierul acestei camere.

## CAP. IX

### Biuroul său cabinetul de lucru

Aci e sanctuarul soțului; tapetul are un caracter mai sever, fiind de o culoare mai închisă; mobila și draperiile iar nu pot fi de culoare bătătoare la ochi, ci tot de o aparență serioasă.

Biuroul, în această cameră, ocupă locul de căpetenie având dimensiunile în legătură cu ocupațiunile celui ce-l întrebuintează și așezat în așa fel, în cât să primească lumina dintr'o parte, iar nu brusc din față.

Apoi vine biblioteca, făcută pe cât posibil de comodă, adică nu prea înaltă, așa ca să fie nevoie de scară pentru a o cerceta. De aceea găsesc mai nimerit a îmbrăca 2—3 pereți cu biblioteci având o înălțime de maximum 1 m. 75.

O canapea mare și câteva fotoliuri îmbrăcate în mod serios, piele, mochetă, etc., vor completa mobilierul. Ca decor: numai tablouri de valoare sau fotografii de amintiri de camaraderie și altele, își au locul aci.

O seletă sau dovă cu vase sau bronzuri cu subiecte serioase, iată tot ce mai poate fi într'un birou.

## CAP. X

### Odaia copiilor

Pentru odaia copiilor se va observa o igienă desăvârșită sub toate raporturile.

Am vorbit deja de igiena patului copilului, recomandând cu stăruință ca saltelele să nu fie prea moi și afânate, pernele nu prea mari și ridicate, așa ca poziția copilului să fie cât mai mult orizontală.

Ferestrele vor avea cel mult perdele albe pentru a putea fi spălate des și a nu servi de adăpost microbilor de tot soiul. Dacă se poate, pereții să fie vopsiți în uleiuri, înlesnind astfel curățenia lor de săvârșită.

Ca mobilier, nu trebuie decât strictul necesar, pentru a lăsa copiilor cât mai mult aer. E cât se poate de bine, pentru cine dispune, ca odaia copiilor de culcare să nu le servească și ca odaie de stat. Dacă însă nu putem avea atâtea încăperi, e necesară grija de a aerisi odaia cu o oră-două înainte de culcare, chiar iarna, căci, cu un foc bun, aerul va fi ușor încălzit în urmă.

## CAP. XI

### Odaie de prieteni

E aproape absolut necesară, pentru cine stă la țară, și o odaie *de prieteni* unde să se poată găzdui atât prietenii, cât și alte persoane pe care nevoia le va obliga a cere un adăpost.

## CAP. XII

### Cămara

Este o mare înlesnire când, lângă sofragerie, sau chiar lângă bucătărie, avem



odăița pentru camară, adică locul unde ținem micile noastre provizii de băcănie, dulceturi, compoturi și diferite conserve făcute pentru iarnă, care nu suferă umiditatea pivniței, precum: șunci, slănine, legume uscate, etc., etc. pe care le conservăm perfect spânzurându-le în camară, cu condițiunea expresă că ea să fie răcoroasă și prevăzută cu sită la fereastră pentru o continuă aerisire și pentru a o feri de intrarea muștelor, viespelor și alte insecte ce depun ouăle pe alimente și le pot altera.

La camară, ca și la bucătărie, e bine să fie mozaic sau ciment pe jos, pentru înlesnirea curățeniei.

În camară, cel puțin 2 pereți sunt imbrăcați în rafturi având și cue mari și cârlige pentru atârănarea alimentelor, fiind astfel mai puțin expuse la contactul șoarecilor, această plagă a depozitelor de alimente. O capcană foarte ingenioasă și puțin costisitoare pentru aceste animale supărătoare, e următoarea: O cratiță răsturnată cu gura în jos, este rezemată pe o nucă în care am înfipt o scobitoare cu o bucățică de pâine sau de slănină, în așa fel ca slăcina sau pâinea să fie înăuntru. La cea mai mică sguđitură, cade cratița

formând astfel o închisoare perfectă, din care însă vom prinde ușor pe prizonier învârtind pe loc cratița până ce codița lui își va face apariția. Apucat de coadă, hoțul este aruncat cu putere la pământ, sau mai bine într'un vas cu apă fiartă.

Revenind la alcătuirea cămării, vom adăoga că ea este mândria bunelor gospodine prin bogăția ei, prin orânduiala cea desăvârșită și plăcută chiar a borcanelor, cutiilor și sticlelor de tot felul, dându-i aerul unei farmacii bine ținută.

Dacă e destul de spațioasă, lucru foarte rar, vom ține aci și geamantanele de rezervă. În orice caz, să avem totdeauna grijă la alegerea locuinței de a observa colțurile unde s'ar putea păstra aceste cufere ce nu pot fi puse în odăi și nu pot iar găsi loc în pod, neavând totdeauna scara destul de comodă pentru ele.

Orice gospodină va avea la cămară o cutie cu cue nouă și vechi, ciocan, clește daltă, etc., așa ca să le poată găsi cu ușurință când nevoia o va cere. E bine să mai păstreze acolo și bucăți de sfoară, sârmă și jurnale vechi pentru orice împachetare.

## CAP. XII

### Bucătăria

Mobilierul bucătăriei e compus din: o masă potrivit de mare pentru pregătit, un dulăpior — masă pentru ținut vasele ca: farfurii, cești, etc. O mașină de gătit și câteva scaune.

Pereții sunt garnisiți cu rafturi pentru a primi vasele de gătit ce avem. Masa va fi prevăzută cu sertare pentru a strânge cuțitele, pila și c. l. de gătit. Această masă poate fi sau de lemn alb, sau îmbrăcată în zinc, sau de marmoră.

Pentru pungile modeste, când masa e de lemn alb, se va putea ușor ține curată punându-i o față de mușama albă ce este foarte durabilă și dă și un aspect îngrijit.

Ori de ce ar fi însă masa, se cere ca ea să strălucească de curățenie. Cea de lemn se face foarte frumoasă fiind frecată cu un șomoilog de paie muiat în leșie limpezită, operațiune ce trebuie făcută cel puțin odată pe săptămână. Acelaș lucru e cerut pentru tot mobilierul de lemn al bucătăriei.

Cât privește vasele propriu zise de bu-

cătărie, indic mai jos strictul necesar ce se cere:

3 mărimi de oale.

3 mărimi de cratițe cu capacele lor.

1—2 tigăi cu coadă pentru prăjit.

1 mașină de tocat carne, de preferință americană.

1 mașină pentru zdrobit cartofi la piurea.

1 strecurătoare mare pentru macaroane.

1 strecurătoare mică pentru supă.

1—2 site de cernut cu diferite mărimi de găuri.

1 piuliță de alamă (dacă se poate și una de piatră).

1 mașină pentru cafea—șvartz.

2—3 ibrice de cafea de diferite mărimi.

1—2 forme de budincă.

2 tăvi de mărime diferită pentru fripturi.

1—2 forme pentru torturi (care se desfăc), mai multe forme mici pentru diferite prăjituri.

1 prăjitoare de cafea.

1 râșniță de cafea.

1 râșniță mică pentru piper.

1 frigare mare și cel puțin 6 pentru frigărui.

1—2 spumătoare.

1 bătător de albus de ouă (se poate înlocui cu o furculiță).

1 bătător de carne.

1—2 sucitoare de aluat de diferite dimensiuni.

1 satâr pentru spart oasele.

2—3 mărimi de cuțite (pentru carne, pentru ceapă, pentru zarzavaturi).

1 scândură de tei bine feșuită pentru aluat, zisă scândură de plăcintă.

2—3 fundulețe de tei pentru carne, ceapă, prăjituri.

1 fund mai mare de fag, nuc sau stejar, pentru spart oasele pe el.

2 lighiane cel puțin, pentru spălat vasele.

1 copaie rotundă pentru frământat aluatul de pâine sau de cozonaci.

1 grătar mic, pentru cei care n'au grătar anume afară, pentru fripturi. Apoi: linguri, furculiță mare, clește, mătură, făraș, etc., etc. Acestea sunt aproape strict necesare la o bucătărie nu tocmai luxoasă, însă care ne permite „luxul“ de a putea găti aproape toate cele dorite la o bună gospodărie, fără a avea nevoie să împrumutăm nimic delă vecini.

Chiar vasele neîntrebuințate în cursul săptămânei, vor fi frecate sau cel puțin șterse de 2 ori pe săptămână; fundulețele, scândura de plăcintă, întreținute în cea mai perfectă stare de curățenie. Pentru spălat vasele, zilnic, se recomandă leșie limpezită ferbinte în care se spală întâiu farfuriile. Este însă lucru curat a arunca rămășițele de mâncare înainte de a le băga în leșia pregătită. Farfuriile sunt limpezite apoi în apă rece și puse cu gura în jos pentru scurgere.

Cuțitele, de orice calitate, nu vor fi băgate în apă fierbinte, căci se strică, ci clătite cu apă caldă, apoi frecate cu piatră anume pentru tacâmuri ce se vinde în comerț.

Pentru acest scop să fie pregătită o scândurică pe care este ținută o flanelă groasă presărată cu piatră de tacâmuri și de care cuțitul este frecat ținut fiind cu altă flanelă deasupra. Pe urmă numai rămâne decât a-l șterge și capătă un lustru ca nou.

Numai în cazuri de mare economie și lipsă de odăi de servitori, vom îngădui un pat în bucătărie. Se pricepe ușor câte avantaje de curățenie avem dacă bucătăria nu servește de odaie de servitori.

Trebue însă să ne plecăm în fața imposibilității, neputându-se găsi ușor casă prevăzută cu odaie de servitori. Când vom avea și noi toate casele cu confortul necesar, adică încălzite central și cu odăile necesare, va dispărea cu siguranță și obiceiul de a culca sluga în bucătărie.

Lista lucrurilor necesare la intrarea în menaj, pentru a fi completă, va mai conține și următoarele obiecte necesare, pentru curățitul odăilor :

1 mătură de păr cu coadă.

1 mătură mică de scos praful de sub dulapuri.

1 măturoiu pentru țesăturile de păianjen.

1 mătură de paie.

1 mătură mică, tot de paie, pentru mobile.

1 fâraș pentru odăi.

1 pană mare, zisă „plumou“, pentru tablouri.

1 pană mică pentru lucruri mai delicate.

1 perie de frecat ceară pe jos la parchete.

1 bătător de covoare.

1—2 piei de căprioară pentru mobila lustruită.

Apoi flanele de lână și de bumbac, cârpe, etc.

Se vor bate cue la loc anumit unde se

vor agăța măturile și cârpele necesare la curățitul zilnic.

## CAP. XIV

### Podul

Podul care are o scară lesnicioasă, ne va fi de mare folosință, mai ales la casele solide unde e tot atât de curat ca și o odaie. Acolo putem ține mobile de rezervă, cufer, geamantane, bine acoperite în contra prafului. Apoi mai putem ține unele conserve, șunci, ceapă de iarnă pusă lângă un coș de sobă și învelită cu saci; fructare portative, clădării de struguri. Putem întinde rufe la uscat când timpul nu e prielnic afară și într'un colț, care să fie mai la o parte de conserve, putem ține și un coș sau cufăr cu rufe murdare.

Podul trebuie măturat, după ce e stropit ușor, de câte ori nevoia o va cere, luând cu măturoiul țesăturile de păianjen. Altfel riscăm ca rufele spălate întinse acolo să iasă mai murdare de cum au fost duse. Când întindem rufe, se deschid ferestrele dela pod având grijă de a le închide în caz de furtună și de viscol. Atunci, chiar cu rufe puse la uscat, ferestrele vor fi închise.



## CAP. XV

### P i v n i ț a

Pivnița ne servește pentru păstrat zarzavatul, murăturile și vinul, când îl avem în casă. În cazul acesta trebuie o anumită despărțitură pentru vin, de oarece gustul lui poate fi influențat de mirosul de zarzavat, varză, etc.

Pentru păstrarea zarzavatului de iarnă, se întrebuintează un strat bunicel de nisip în care se pun legumele la distanța de 10—12 c. m. una de alta cu partea verde în sus. Se exceptează conopida, care stă spânzurată sus în pivniță, ceapa care stă în pod lângă un coș de sobă și prazul, care se îngroapă afară, la o adâncime de 40—50 c. m., căci gerul îl frăgezește. De altfel, dacă nu avem pivniță, putem păstra tot astfel și zarzavatul.

Putina de murături sau cea de varză, trebuie pusă pe căpătâie de lemn, ca să nu putrezească. Dacă butoiul nu e sistematic înfundat, să aibă cel puțin un capac ce-l acoperă bine, având totodată grija a-l șterge când rămâne gol, pentru a-l feri de mucegai.

Pentru păstrarea vinului, îngrijirea pivniței e mult mai complicată. Vinul adus în butoaie va fi așezat pe căpătaie sănătoase, astfel ca butoiul să aibă stabilitate și să nu se atingă de pământ. În luna Februarie sau Martie e tras după drojdii și mutat într'un vas ceva mai mic pentru ca acesta să fie plin până la gura de sus numită „*vrană*“. Apoi 1—2 ori pe lună vasul va fi cercetat ca să ne asigurăm că nu curge, va fi șters cu îngrijire și la 2—3 luni umplut iar până la vrană fie cu vin tot atât de tare, sau dacă nu-l avem, aruncăm o cantitate oarecare de pietricele mici albe cari nu sunt poroase, după ce le-am spălat și șters bine.

După 2 ani de astfel de întreținere, tragem vinul în sticle. Sticlele urmează să fie bine spălate și scurse de apă. Vinul va fi scos prin cep sau canea, așezată destul de jos. Se recomandă ca persoana care face această operațiune să nu fumeze, riscând a influența aroma, sau mai bine zis *buchetul* vinului. Sticlele umplute sunt imediat înfundate cu dopuri bune, alese fără găuri și pe care le fierbem înainte de întrebuintare. Se ceruește apoi gâtul sticlelor și se așează în urmă rânduri — rânduri, alternând gâtul cu fundul. Un vin

de calitate bună ține astfel la infinit, devenind din ce în ce mai bun. Repet, însă, un vin de calitate bună, căci vinurile slabe nu țin decât câteva luni.

Se va însemna pe o listă numărul sticlelor pline, având grija de a ține socoteală de sticlele întrebuițate în urmă. Pentru vinurile ce s'au alterat dintr-o cauză sau alta, e bine să consultăm specialiști, căci nu toate rețetele de calendare și reviste sunt bune și exacte.

Când am destupat o sticlă de vin vechiu sau nou, îl putem păstra mai multe zile fără să se acrească, dacă avem grija a ține sticla rezemată pe dop. Dopul fiind umectat continuu de vin, se va umfla și va împiedica aerul de a pătrunde.

## CAP. XVI

### Alcătuirea unui dineu

Pentru un dineu, „o cină“ cu oarecare pretenție la care poftim persoane de seamă, mai mult sau mai puțin intime cu noi invitația trebuie să fie făcută cel puțin cu trei zile înainte, așa că persoanele ce dorim a avea la masă să nu fie angajate

în altă parte. Dacă sunt persoane intime de tot, le putem pofti din viu graiu sau la telefon. Dacă sunt cu o poziție superioară nouă și nu din intimitatea noastră, le facem invitația în scris, punând lămurit data și ora la care dorim să vie spre a evita orice confuziune neplăcută. Aceste persoane sunt obligate a ne încunostiința dacă primesc sau nu, cel puțin cu 24 ore înainte, pentru a ne evita o cheltuială sau un deranj zadarnic.

Este o regulă tacită de bunăcuviință bine stabilită, prin care cel cu poziția superioară ne invită întâiu, arătându-ne prin asta că ar fi dispus la o intimitate cu noi.

Invitațiile odată trimise, ne ocupăm de alcătuirea listei de bucate, sau cum se zice de „*menu*“. Sunt câteva tipuri de menu-uri pentru mesele de gală, care însă mai variază după sezon și după priceperea gospodinei.

Un dineu se compune în genere din:

1 supă

1 intrare

1 fel de mâncare

1 friptură { între mâncare și friptură, la dineuri extra, se servește un entremets înghețat.

1 desert și brânzeturi (unde se obișnuiesc).

Compunerea acestor feluri variază foarte mult, după sezon, după oraș și încă după cât poate cineva să cheltuiască pentru un prânz.

O supă, știe oricine ce e; o intrare este expresia consacrată pentru mâncările de pește, de vânat, sau pentru paschete și mâncările reci, fie ele chiar de pasăre.

Mâncarea e reprezentată la noi prin leguma sezonului prezentată fie numai cu unt proaspăt, fie cu smântână și aranjată cu diferite garnituri care fac gloria gospodinei și a bucătăresei.

Friptura variază asemenea după sezon și poate fi de diferite feluri.

Se cere ca masa să fie frumos așezată cu rufe îngrijite, împodobită cu flori, sau în lipsă, numai cu verdeață, după obiceiul modern, adică formând ghirlandă chiar pe masă; se așează florile și în mijloc, în vase anume făcute pentru asta. Masa se mai împodobește cu vase cu fructe: fructele sunt așezate cât mai plăcut ochiului pe un strat de verdeață sau de muschiu. Apoi la fiecare tacâm, sau numai din distanță în distanță, lista mesei e scrisă pe cartoane ce pot deveni adevărate suvenire pentru comeseni, când

sunt desenate sau chiar pictate de cineva cu pricepere din cei ai casei.

Când masa are un caracter mai puțin ceremonios, se pun și mezeluri pe masă, lucru care nu-și are locul la o masă de gală, unde totul e servit de lachei, feciori sau chiar de fete bine stilate. La aceste mese se așează o singură farfurie în fața poftitului căruia i-se pune furculița în stânga și lingura cu cuțitul în dreapta: nu se obicinuesc scăunașele de tacâmuri la astfel de prânzuri, de oarece tacâmul este schimbat după fiecare fel de mâncare.

În fața farfuriei stau așezate la rând paharele de diferite mărimi pentru apă și diferitele soiuri de vinuri ce vor fi servite, până chiar și pentru șampanie, care a ajuns a fi servită la orice prânz îngrijit.

Chiar dacă nu servim șampanie, e ne-merit a se da la desert un vin mai aro-mat, mai dulceag, de pildă: Cotnari sau tămăios de Odobești, fie chiar un Otonel de Drăgășani, care toate rivali-zează cu vinurile străine cele mai fine, cu condiția de a fi ținute și întreținute cu meșteșug în pivniță.

Cei însărcinați cu serviciul la masă,

vor prezenta mâncările pe partea stângă a poftiților, aplecând farfuria până la înălțimea mesei. Farfuria este ținută de servitor în podul palmei acoperit cu un șervet curat. După fiecare fel de mâncare se schimbă tacâmul, punându-l pe farfuria fiecăruia.

Servitorii vor fi bine instruiți de stăpâna casei pentru toate amănunțele, spunându-le încă cu insistență să caute cât de des privirea stăpânei care mai are poate vreun ordin tăcut a le da. Căci este exclus cu desăvârșire faptul de a porunci și a face gălăgie în timpul mesei. Totul trebuie să meargă în liniște și cu atâta ordine, încât să pară că totul e pus pe o mașină ce merge automat. Avem tot timpul, după plecarea mosafirilor, să facem cuvenitele observații și muștrări, dacă ceva n'a mers bine. Tot înainte de prânz, buna gospodină care prevede că va mai rămâne din mâncare, va spune ce trebuie păstrat sau dus jos ca să nu o facă în fața oaspeților ei sau a lăsa să se facă o risipă zadarnică.

După desert, fructe și brânză, se servește cafeana cu cognac și licheururi. După o masă de gală, cafeaua se servește în salon; dar după o masă ceva mai in-

timă, se poate servi și în sufragerie, conversația luând atunci un caracter mai intim.

E de datoria gazdei de a se ocupa de comensalii ei, văzând să nu lipsească nimănui nimic, însă fără insistențe indiscrete de a se servi mai mult, căci e subînțeles că toți sunt poftiți pentru a participa la prânzul oferit și dacă cineva se servește puțin are o cauză asupra căreia stăpâna nu trebuie să insiste. Ea va aduce și multă băgare de seamă și pricepere în alegerea invitaților ei, care nu trebuie să fie prea străini unii de alții și nici certăți sau cu relațiunile încordate pentru idei politice sau altele. Asta ar influența buna dispoziție a oaspeților și s'ar simți chiar gazda foarte nenorocită dacă invitații ei nu s'ar agreea reciproc. Stăpâna casei ține mijlocul mesei, având în dreapta și stânga ei persoanele bărbați cărora le dă o deosebită atențiune ca poziție, onoare sau vârstă. În fața ei are pe soț care și el are în dreapta și în stânga lui pe doamnele la care se rezervă locurile de onoare, alternând pe urmă pe domni și doamne după etate și intimitate.

La aceste mese mari (cum se zice), mai



mult ca oriunde stăpâna casei este ținută să caute ca conversația să fie condusă cu multă îndemânare, pentru ca nimeni să nu poată fi atins în înflăcărarea discuțiilor ce sunt urmarea unei mese bună și copioasă. Ea va întrebuința mult tact, multă dibăcie, pentru ca, pe cât posibil, conversația să fie ținută pe chestiuni obicinuite, fără personalități și pe un ton de veselie atrăgătoare și de bun gust, care să dispună pe oricine.

Stăpâna casei e aceea care dă semnalul de a părăsi masa, adică ea să scoală întâiu, după ce s'a asigurat că toți au terminat de mâncat și că nu întrerupe pe nimeni din vorbă.

## CAP. XVII

### Plecarea la băi sau în voiaj

Plecarea în voiaj e o mare grijă pentru o gospodină, când lipsa ei va fi mai de lungă durată. Ea duce grijă pentru mobile, pentru haine, pentru provizie, etc. Plecarea ei va fi precedată de o mică scuturătură a odăilor ce vor fi închise în lipsa ei. Draperiile, bine scuturate

deși lăsate atârdate la locul lor, vor fi strânse pale—pale și prinse sus, cu ace de siguranță. Dacă sunt de mătase sau de lână, vor fi acoperite cu jurnale și presărate cu boabe de piper și foi de paciuli (dela droguerie), pentru a le feri de molii, având grija ca marginile să fie îmbrăcate în jurnale. Se va proceda la fel cu covoarele, care, bine periate, amănunțit de tot, vor fi întinse pe jos, acoperite cu jurnale și presărate cu boabe de piper, apoi strânse sul și căpătâile îmbrăcate în cârpe sau jurnale.

Mobilele, dacă n'au îmbrăcăminte albă, sunt strânse la un loc și acoperite cu cearșafuri vechi. Jaluzelele sau storurile lăsate, iar la geamurile exterioare puse jurnale, adăpostind astfel storurile de soare. Obiectele mici, ca : bibelouri, vase, etc., vor fi strânse în dulapuri sau lăzi. Obiectele de valoare, ca : argintărie, bijuterii, etc. nu sunt lăsate niciodată acasă la plecarea noastră în voiaj. Nu sfătuesc a le lua cu sine, ci a le lăsa la o rudă sau o bună prietenă, sigură, care nu părăsește orașul în lipsa noastră.

Provizii care sunt expuse a se avaria, sau le cedăm cuiva, sau le întrebuițăm înainte de plecare.

Untul și untura se conservă însă perfect, ținute fiind în sticle bine astupate și ceruite în urmă.

Dacă lămpile sunt de metal, le vom îmbrăca fie în hârtie, fie în tifon subțire, pentru a le apăra contra muștelor. Chiar dacă avem servitori de încredere, tot mai bine este a lua aceste precauțiuni, fără de care suntem expuși a ne găsi lucrurile mâncate de molii, în cazul cel mai fericit.

Vom lua cu noi o listă de rufe, hainele și obiectele luate, având altă listă de rufe și hainele lăsate acasă prin cutere și dulapuri, evitând astfel a uita din lucrurile luate și putând controla, în schimb, dacă totul e în ființă, din cele lăsate acasă.

## CAP. XVIII

### Fructarul sau locul de păstrat fructele

Înainte vreme, la boerii bogați, cu case mari, fiecare avea o odaie anume hotărâtă pentru păstrat fructele. Acest loc nu era nici pivniță nici odaie propriu zisă, ci un loc bine uscat, însă boltit și răcoros, unde erau așezate rafturi în amfi-

teatru, pe care se puneau fructele în așa fel, ca să nu s'atingă unul de altul. A-fără de timpul cu geruri mari, când se aprindea un mangal în mijlocul fructa-rului, temperatura era destul de potrivită pentru păstrarea fructelor, căroră prea multă căldură le dăunează. Azi, însă, când casele se fac mai restrânse, mai din eco-nomie, putem avea un adăpost pentru fructele de iarnă fie în subsol, fie în piv-niță. Am găsit metoda d-rei Wirth foarte practică pentru timpul rezervat păstrării fructelor. Ea sfătuește pe gospodi-nele ale căror case nu sunt prevăzute cu un loc ce ar putea deveni fructar, să se servească de niște cutii nu prea mari, făcute astfel, încât să se îmbuce una peste alta. În fiecare cutie așezăm numărul de fructe necesare pentru a nu fi înghesuite. Acest fructar portativ are avantajul de a putea fi pus oriunde vom avea loc, chiar în pod, iar pentru a'l feri de îngheț, îl putem înconjura cu pae, acoperindu-l și cu pături vechi. Fructarul trebuie cercetat cel puțin de 2 ori pe săptămână, luând totdeauna pentru mâncare fructele ce vor fi coapte sau atinse puțin, nemai putând ține mult.

Am întrebat oamenii dela țară cum

păstrează merele pentru iarnă, și mi-au arătat că le pun grămadă în pivniță, însă din 3—4, abia le rămâne unul. Cei din Transilvania mi-au spus că au rafturi în pivniță unde le păstrează ca și la fructare, cercetându-le foarte des pentru a face alegerea celor stricate. E greu a spune, după aceste indicațiuni, care sistem e mai bun. Ceeace pot asigura, e c'am mâncat la Paști, și dela unii și dela alții, mere admirabil conservate. Condițiunea esențială, însă, pentru orice sistem de conservare, e ca fructele să fie culese cu mâna și la timpul lor, adică, nici prea de vreme, nici prea târziu.

## CAP. XIX

### Spălatul rufelor

Se recomandă cu insistență bunelor gospodine, din motive de economie casnică, a nu murdări prea mult rufele, adică a le purta cât mai puțin, fie chiar otrepele dela bucătărie, căci evită prin asta 2 rele: timpul mai îndelungat pentru a le spăla, săpun și apă mai multă, și apoi rufa se rupe mult mai curând fiind nevoie de a o freca și fierbe mai mult.

Să vorbim dar de spălatul rufelor ce au fost întrebuințate rațional, așa că n'au ajuns prea murdare. Pentru aceste rufe, nu e nevoie de cât de două ape, (termenul consacrat). Adică: sunt întâiu bine muiate în apă abia căldicică, apoi săpunite și trecute în două ape. Să știe bine tânăra gospodină, că rufa muiată dela început în apă fiartă așa rămâne, așa că se merge progresând cu temperatura apei până ajungem a fierbe rufele sau a le opări. Opăritul rufelor face parte din vechile rețete, însă era mai economic pentru rufe și sunt încă multe gospodine, mai ales în unele județe din Moldova, cari se țin tot de acest sistem. E destul de simplu de altfel; ne trebuie numai putina anume și care se chiamă *buhadă*. E o puțină de o capacitate de 15 dl., așezată pe picioare, și al cărei fund e prevăzut cu găuri. Se așează un cearșaf la fund, apoi rufele se așează în el, până sus aproape. Rufele sunt bine acoperite cu o rufă veche și apoi se toarnă 2—3 cazane de leșie clocotită cu răsătură de săpun, lăsându-le 12 ore înăbușite cu o pătură. A doua zi sunt scoase, clătite, puse la apă rece și trecute în urmă în apă cu scrobeală albastră (sau sineală).

Să nu se creadă că o rufă prost spălată se îndreaptă cu scrobeală albastră mai multă; din contră, rufa va arăta și mai urâtă și vor trece spălături mai multe până să-i piară fața urâtă ce a căpătat.

Pentru șervete, fețe de masă și chiar pentru cearșafuri, în fine, pentru rufele de olandă ce nu sunt de corp, se adaogă puțină, foarte puțină scrobeală albă la scrobeala albastră și rufa fiind în urmă bine călcată, va lua cu totul aparența de nouă. Dacă pentru călcat nu avem o femeie care să-și cunoască bine meșteșugul, să-i arătăm să stropească întâiu bine rufa, apoi, când o ia la călcat, s'o întindă și s'o potrivească bine. Înainte de a da cu fierul, trebuie încercat pe o cârpă, ca nu cumva să fie prea încins și să ardă vreo rufă de valoare. Dacă fierul e prea încins, îl va freca câtva timp pe o cârpă bine udată.

Fiecare gospodină arată mărimea după care dorește ca rufa să-i fie împăturită, pentru a se potrivi bine în dulapul respectiv.

Când învățăm pe cineva să calce, trebuie să-i recomandăm că la rufele de olandă, afară de stropitul general, e bine să fie la îndemână o cârpă mică udă, cu care

57.266



se umectează locurile ce ar fi rămas cu sbârcituri. O rufă bine călcată, păstrează mai multă vreme aparența de rufă curată și e bine să știe buna gospodină că, fața de masă și șervetele strânse cu băgare de seamă în aceleași cute, arată curate, chiar dacă au câteva pete pe ele. Așa că masa are totdeauna o înfățișare curată și îngrijită, deși cu economie de spălătură.

Rufele sunt date cu număr la spălat, așa că în ajunul venirii spălătoresei, ele vor fi numărate; deasemenea va trebui îngrijit ca totul să fie pregătit din ajun, pentru a economisi timpul spălătoresei, atât de scump plătit.

Rufele terminate cu totul de călcat, sunt primite de la spălătoreasă tot după listă și așezate la locurile lor, având grija de a pune dedesupt rufele atunci aduse, pentru a le purta pe toate periodic. Se păstrează mult mai ușor rufa, dacă fiecare pachet e legat cu legători anume făcute. Apoi, pentru ca să capete și un parfum plăcut, putem fiecare, cu foarte puțină cheltuială, să ne alcătuim pernițe cu sulfină, cu rădăcină de iarbă mare sau cu livănțică, lucru ce-l știu dela bătrânii noștri și pe care l'am văzut recomandat și în



jurnale de modă pentru familii mai serioase: „La Mode Illustrée“, etc.

Este bine înțeles că, o rufă ruptă sau descusută, nu va fi întrebuințată până nu va fi cărpită întâiu. În acest scop, rufele care cer puțină reparație, sunt luate de gospodină și reparate înainte de a fi călcate. Dacă însă reparația ar cere prea mult timp și ar întârzia bunul mers al călcatului, atunci rufele de reparat sunt puse la o parte și se cărpesc în cel mai scurt timp. La gospodăriile persoanelor ce dispun și au o familie mai numeroasă, unde stăpâna casei, din cauza altor îndatoriri, nu ar prididi singură la această operațiune, se angajează lucrătoare anumite care fac reparațiunile necesare, însă gospodina va avea grijă de a supraveghia felul cum aceste reparațiuni vor fi făcute,

Acele gospodine însă, a căror familie e compusă din 2—3 persoane și care nu au venituri decât măsurate, și nici n'au greaua sarcină de a agonisi singure traiul zilnic, vor considera ca o rușine să nu aducă cel puțin cu atâta prinosul lor de muncă la casa lor.

---

## PARTEA IV

---

### CAP. I

#### Diferite rețete practice de gospodărie

##### I. Ceară de parchete

Pentru  $\frac{1}{4}$  de kilo de ceară, trebuie  $\frac{1}{2}$  litru de terbentină bună și 20 grame potasă pulverizată.

Se topește ceara pe foc. Când e bine topită, i se pune potasa, după ce e luată după foc. Apoi, încetul cu încetul, i se toarnă terbentina, învârtind mereu cu un băț, până ia consistența unei alifii. Se așează în cutii de tinichea și se păstrează acoperită cu capac.

La întrebuințare, se întinde cu o cârpă această alifie și după ce s'a sbicit timp de o oră, e frecată cu peria și lustruită cu o flanelă. Când e prea consistentă, o topim întâiu pe foc.

## II. Ceară cu leșie pentru dușumele

Pentru  $\frac{1}{4}$  de kilo de ceară trebuie 1 litru de leșie tare (ca pentru săpun) și 20 grame potasă. Se topește ceara și se amestecă bine pe foc cu leșia ferbinte. Apoi, lăsăm să fiarbă până scade la jumătate și e amestecată atunci cu potasa. După ce s'a răcit, e pusă în borcan de pământ.

Pentru întrebuințare, dacă e prea consistentă și nu poate fi întinsă pe scânduri, e muiată cu puțină leșie, apoi e întinsă cu o cârpă pe scândurile vopsite, sau numai date cu coajă de stejar sau de nuc, și după ce s'a uscat bine de tot, adică după 2—3 ore, e frecată puternic cu peria și ștearsă cu flanela. Această ceară nu se întrebuințează pentru parchete; însă întreține perfect scândurile vopsite, mai având și calitatea de a nu se păta de apă, lucru ce se întâmplă cu ceara de parchete.

## III. Intreținerea parchetelor

Pentru curățitul parchetelor, cunosc 3 metode. Una, care constă în a spăla acel parchet cu benzină, atunci când nu e prea murdar. Alta, este de a freca parchetul

cu sârmă anume întrebuințată la acest scop: se udă puțin un pătrat nu prea mare, apoi se freacă cu acea sârmă în lungul lemnului până a dispărut murdăria și petele după el; și așa mai departe.

În fine, a treia metodă, e de a spăla parchetul cu următoarea leșie: 500 grame sodă caustică la 5 litri de apă, lăsată să se dizolve bine pe foc. Apoi, un litru din această leșie la 3 litri de apă curată. Se ia câte un pătrat de 50 c. m.<sup>2</sup> pe care-l spălăm și uscăm. Apoi până la perfecta curățire, trecând pe urmă la alt pătrat și așa mai departe. Apoi, parchetul e lăsat 24 ore să se usuce perfect. Recomand cu insistență foarte multă băgare de seamă la mânăuirea sodei caustice, care e un corosiv puternic.

Recomandație expresă asemenea ca sticlele cu leșia obținută să fie ținute la loc sigur, unde să nu umble nici copiii, nici slugile neștiutoare de carte, care n'ar ști ce înseamnă **o cruce** cu eticheta „**otravă**“ ce se pune la astfel de otrăvuri.

Toate trei metodele de curățire a parchetelor se termină prin cernială, la care se întrebuințează ori ceară preparată gata de târg (care rar e curată), ori ceara de casă descrisă mai sus.

La o casă bine întreținută, curățitul parchetului nu e necesar decât *maximum* de 4 ori pe an; poate să ajungă și numai de 2 ori.

## CAP. IV

### Întreținerea dușumelelor

Pentru scândurile neparchetate, se întrebuințează vopseaua cumpărată gata de târg; fie că e pregătită cu spirt, fie că e cu terbentină; nu trebuie aplicată în nici un caz prea groasă. Ne expunem astfel a vedea că vopseaua se duce bucăți-bucăți. Dacă scândurile sunt albe de tot sau roase din prea mult uz și nu aducem meșteșugar anume, e bine să știm că vopseaua trebuie dată de două ori, însă foarte subțire, lăsând să treacă și 15 zile până se dă al doilea rând, dar tot subțire. Apoi, după 10 zile, putem da ceara de leșie descrisă mai sus, sau chiar ceara de parchete.

## CAP. V

### Întreținerea mobilelor cu lustru

Pentru întreținerea mobilelor lustruite, cum sunt de ex.: pianul, măsuțe, etc., etc.,

ne servim de compoziția următoare, (în-  
vățată dela un mare vânzător de pianе):  
egală cantitate de zeamă de lămâie și de  
untdelemn fin, în care muiăm o petecuță  
de olandă. După ce am uns mobila peste  
tot, o frecăm cu o flanelă, sau mai bine  
cu o piele de căprioară. Să nu se abuzeze  
însă de acest procedeu, întrebuintându-l  
numai la nevoie, când am descoperit o  
mică sgârietură.

Să nu se abuzeze iar de *brunolină*, care  
dă mobilelor un aspect grosolan. E mai  
bine să întrebuintăm ceară fină, preparată  
cu benzină în loc de terebentină.

Recomand iar a nu se abuza de *șerlac  
cu spirt*, căci cu o mână nedibace se poate  
arde lustrul dela móbile de valoare.

## CAP. VI

### Pentru curățirea nikelului

Ne asigurăm dacă nikelajul mai există  
la obiect, sau dacă e numai murdar sau  
puțin ruginit. Atunci îl spălăm cu gaz,  
apoi facem un amestec de var de Viena  
cu ulei de spermanțet, (se găsesc la vop-  
sitorii), și-l aplicăm pe nikel. După ce s'a  
uscat, îl frecăm bine cu o flanelă aspră.  
Putem repeta operația de 2—3 ori și

dacă nikelajul mai există, obiectul capătă luciul necesar.

## CAP. VII

### Curățirea argintăriei

Argintăria întrebuințată rar, își recapătă aparența de nouă, fiind spălată cu apă și cu săpun, apoi cu apă în care am pus o lingură de amoniac, (spirt de țipirig), la 4 litri de apă. După aceste spălături argintăria fiind uscată bine, dacă o mai frecăm și cu cretă muiată în spirt, devine ca nouă. Ingălbeneala provocată de ouă, cere să fie înlăturată cu sare, sau cu sgură muiată în oțet.

## CAP. VIII

### Pentru oglinzi

Dacă o oglindă nu s'a făcut destul de curată ștergând'o numai cu apă, întrebuințăm puțin spirt curat sau rachiu și se va curăți minunat, ștergând'o în urmă cu o cârpă veche de olandă.

## CAP. IX

### Curățitul sticlelor

Pentru a curăți perfect o sticlă, chiar dacă a conținut untdelemn sau petrol, o ținem 24 ore cu apă cu cenușă sau sodă. După ce am curățit-o de cenușă, introducem bucățele mici de hârtie, peste care turnăm puțină apă. Scuturăm apoi acest amestec în toate direcțiile. Repetăm operația de 3—4—5 ori, până ce sticla va fi perfect curată, nemaipăstrând nici un miros.

## CAP. X

### Curățitul blănurilor albe

Luăm  $\frac{1}{4}$  de kilo de făină sau mai mult, după mărimea blănei, în care punem magnezie și sodă pulverizată, în cantitate de 50 grame pentru  $\frac{1}{4}$  de făină. Cu acest amestec presărăm blana, care este așezată pe o masă. Apoi frecăm bine părul blănei în tot felul. Scuturăm făina într'un vas, pentru a vedea rezultatul și repetăm operația până ce blana se va curăța



perfect. O scuturăm atunci cu îngrijire, o pieptănăm cu un pieptene rar și o mai și periem.

## CAP. XI

### Păstrarea blănurilor

Pentru a păstra vara blănurile și a le feri de molii, să se întrebuițeze următoarea metodă: înainte de a o pune la păstrare, o blană trebuie bine scuturată, periată și chiar pieptănată, pentru a-i îndepărta orice ouă depuse de molii. Apoi blana este presărată cu boabe de piper și cu foi de paciuli (dela drogherie), strânsă bine în jurnale și cusută într'o cârpă. Nu recomand naftalina, care, se zice, vătămă blana și dacă blana nu este periată și are depuse în ea ouăle de molii, totul e zadarnic.

## CAP. XII

### Curățirea covoarelor

Se recomandă cu insistență ca la măturatul zilnic al covoarelor, mătura să fie uscată. Pentru o mai bună curățire,

1—2 ori pe an, după ce au fost bine bătute și scuturate și dacă nevoia o cere, sunt curățate cu o cârpă muiată în apă în care s'a pus o lingură de amoniac la 1 litru de apă. Sau se taie o varză verde în două și se freacă covorul, care recapătă culorile ca nou. Pentru petele mici grase se va întrebuința benzina, iar pentru cele de cerneală, laptele dulce căldicel, pe care-l aplicăm până dispăre pata de tot.

### CAP. XIII

#### **Petele de cafea neagră și de cacao, sau de vin roșu, pe rufă**

Pentru a înlătura petele de cafea neagră sau cu lapte, de cacao și de vin roșu, locul pătat trebuie muiat imediat, sau cel puțin fiind încă ud, într'un vas cu apă rece. Apa este schimbată de 2—3 ori, până rămâne locul curat; pentru asta băgăm sub fața sau rufa pătată, întinsă pe masă, un vas cu apă destul de mare pentru a conține suprafața pe care s'a vărsat unul din lichidele sus citate. Cu această îngrijire, este garantat că rufa nu rămâne pătată, lucru ce se întâmplă cu

singuranță dacă cafeaua, cacaoa sau vinul roșu, se vor fi uscat pe rufă înainte de a o spăla.

## CAP. XIV

### Petele de rugină

Pentru petele de rugină pe rufă, se întrebuințează sare de măcriș dela drogherie sau farmacie. Punem un grăunte ca de porumb într'o ceșcuță cu apă, în care muiăm o cârpă curată și aplicăm pe pata de rugină. Se limpezește apoi cu apă multă curată și petele dacă nu dispar de tot, cel puțin devin mai slabe. Să se ție socoteală, însă, că aceste acide decolorează și culorile, așa că nu pot fi întrebuințate de cât la rufe albe de tot.

## CAP. XV

### Pentru a stinge iute un foc de coș

Când din neglijență se aprinde un coș de sobă sau la bucătărie, aruncăm în foc o cantitate bună de oțet, în timp ce cineva, pe casă, astupă coșul cu o țoală mușaiată în apă.

## CAP. XVI

### **Pentru arsuri sau opăreală**

Pentru a alina durerea grozavă provocată de arsură sau opăreală, să aplicăm imediat apă de var stins amestecat cu orice materie grasă: ulei, undelemn, sau altă grăsime. De aceia e bine să avem totdeauna apă de var în casă. Avem grijă, bine înțeles, a întrebuința cea mai mare curățenie, pentru a nu infecta rana și a chema doctorul, dacă arsura e prea mare.

## CAP. XVII

### **Pentru a păstra mâinile curate**

Pentru ca mâinile persoanelor ce gătesc la bucătărie să nu capete aspreală și o negreală în pori de urâtă aparență, se va freca vârful degetelor cu piatră ponce (dela drogherie), după spălătură.

## CAP. XVIII

### **Petele de grăsime depe marmoră**

Se zice că petele de grăsime depe marmoră dispar, dacă punem puțin var nestins și turnăm apă deasupra.

## CAP. XIX

### Curățitul fulgilor din perne

Se scot fulgii din pernă pentru a-i pune în cazanul gol pe foc, fără apă și se învârtesc iute de tot. În urmă sunt vânturate bine și puse la loc chiar în dosurile cele vechi, spălate și călcate. Avem astfel perne nu numai curate, dar și sănătoase.

## CAP. XX

### Rețetă pentru săpunul de rufe

Avem grija a aduna toate grăsimile ce ar urma să fie aruncate: rămășițele din farfurii, grăsimi din mațele porcului și chiar jumările, când sunt prea scurse. Mai adăogăm orice materie grasă ne putem procura mai efină, căci oricare e bună pentru săpun.

Când avem o cantitate suficientă de materie grasă, ne procurăm și sodă caustică în proporție de 200 grame la kilogramul de materii grase. Cu o zi înainte, avem grija de a face o cantitate de leșie cu cenușă, obținută opărind o cantitate de 15—20 kilogr. de cenușă cu apă clo-

cotită; învârtită bine, apoi acoperită și lăsată să se limpezească.

Grăsimea e pusă la fiert cu 2 părți din acea leșie pentru o parte grăsime, adică în proporție de 2 litri lichid pentru un kilogram materie grasă și e fiartă bine, având grija de a învârti mereu timp de 2 ore. Incepem atunci a adăoga altă leșie, mai tare, făcută cu cele 200 grame la 2 litri de apă, pe care însă nu o turnăm odată, ci treptat—treptat, învârtind mereu, de oarece săpunul se umflă și riscă să dea în foc. După o oră de fiertură, începem a încerca săpunul, adică turnând cu o lingură câteva picături în apă rece. Când aproape gata, se încheagă imediat și la fiecare încercare ia o culoare mai deschisă. Incepem a arunca câte o mână de sare pentru fiecare kilogram de grăsime; îl mai lăsăm să clocotească  $\frac{1}{4}$  de oră, apoi îl dăm jos și-l lăsăm să se așeze până a doua zi. Facem câteva tăeturi pentru a putea fi scos din cazan. Dacă a mai rămas ceva gelatinos la fund, e o probă că nu este încă gata și mai are nevoie de sodă. Pentru asta mai avem o mică cantitate de sodă pe care o adăogăm, după ce am pus iar săpunul la fiert. E lăsat săpunul să mai scadă puțin, apoi îl punem iar la închegat până a doua

zi, când urmează a fi gata. Când materiile grase fiind prea vechi au vreun miros greu, se iau dela droguerii câteva grame de esență de migdale amare, cari dau un miros foarte plăcut săpunului.

După 8 zile, săpunul este tăiat bucăți mai mici și ținut la loc uscat. E bine a nu-l întrebuița decât după câteva luni dela fabricarea lui.

## CAP. XXI

### Medicamente de prima necesitate la țară

Cine locuiește la țară, e absolut nevoit să aibă prevederea de a avea o mică farmacie proprie cu cele de prima necesitate, până la venirea doctorului. De ex. : tinctură de iod, chinină, piramidon, aspirină, sulfat de sodiu sau chiar sare amară, ca purgativ ; apă de var pentru arsuri, făină de muștar, eter, etc., etc.

Paharele de ventuze vor fi iar nelipsite. O bună gospodină se va iniția de modul cum se aplică ventuzele, căci puse cu pricepere, din timp la o răceală, înlătură cu siguranță congestii cu urmări urâte.

Floarea de mușetel și floarea de tei, vor fi culese și uscate îngrijit, de gospodină,

apoi ținute în cutii de tinichea sau în borcane de sticlă, acoperite contra prafului. Oțetul de trandafir e asemenea mai reușit făcut în casă, mai ales pentru cine are oțet bun de vin; dacă mai adaogă și puțin leuștean, se obține un oțet foarte plăcut aromat.

Sunătoarea sau pøjarniță uscată, e bună pentru ceai și pentru apa sterilizată de întrebuințat la răni.

---



## PARTEA V

### Câteva rețete practice de bucătărie

Primul lucru de știut la bucătărie, este de a cunoaște îniâu bine diferitele denumiri ale cărnei de gătit. Mușchiu, rasol de piept, jigou, fleică, țurloiu, etc., etc. Pe lângă denumiri, gospodina trebuie să cunoască și bucată care corespunde și, în fine, întrebuințarea fiecăreia. Afară de ceea ce viitoarea gospodină va fi căutat să învețe prin propria experiență, fie acasă la părinți, fie la târguială, e totuși bine să facă achiziția unei bune cărți de bucată, unde sunt arătate cu figuri și cu toate amănuntele necesare, diferitele părți ale vitei.

Una din aceste cărți e românească, „Rodica“, alta: „Deux mille plats“, franțuzească, unde sunt bune rețete de bucătărie practică, obicinuită și pentru viața de toate zilele și foarte economice. Voi indica eu însumi câteva rețete așa zise, de

casă, iar altele *de războiu*, căci lipsurile războiului ne-au învățat multe economii, necunoscute înainte.

### Supă de carne

Pentru 4—6 persoane,  $\frac{1}{2}$  kilogram de carne cu os cu tot, 2 cepe, 1 morcov potrivit, 2 rădăcini pătrunjel, puțină țelină 1 cartof, puțină varză verde și câteva teci de mazăre verde, uscate în cuptor, pentru a colora bulionul. Vara se mai adaogă și pătlăgele roșii. La aceste cantități, se pun 2—3 litri de apă cu carnea întâiu. După ce se ia spuma ce iese din carne, se pun zarzavaturile și puțină sare și se fierbe cu foc potrivit, iar nu în clocot, până scade mai bine de jumătate. Se trage oala deoparte și se pune o lingură de apă rece pentru a se limpezi bine. După ce este strecurată, i se pune, după dorință, orez, griș, macaroane, sau găluște, etc.

### Supă zisă „falsă“

Se face un rântaș cu o ceapă tăiată mărunt, pe care o îngălbenim puțin în unt încins și în care punem, când e aproape gata, o lingură de făină. Apoi o așezăm cu zarzavaturile de mai sus, la care

mai adăogăm și o mână de fasole albă. Când zarzavaturile sunt bine fierte, le trecem printr'o sită sau o mașină de piureuri și o servim fierbinte cu puțină pâine prăjită, în cuptor sau în unt.

### Supă de fasole

Se fierbe  $\frac{1}{4}$  kilo de fasole albă cu 2 cepe, 1 morcov și 2 rădăcini pătrunjel. Când este bine fiartă, o trecem prin sită, punând o bucățică de unt proaspăt în fundul castronului, unde supa este turnată fierbinte; apoi servită tot cu pâine prăjită. La fel sunt făcute supele de linte, mazăre, bob, etc.

### Aluat pentru supă

Se ia un ou întreg, se bate bine, se pune o lingură bună de făină, bătând mereu. Se pune apoi sare, piper și pătrunjel verde, tăiat mărunt de tot. Ungem cu unt o tigăe, nu prea mare, răsturnăm compoziția în ea și ținem la cuptor până ia o culoare aurie. Se taie apoi pătrățele regulate de mărimea a 1 c. m. pătrat și se servește la orice bulion sau supă, după dorință.

## Frecăței pentru supă

Se face un aluat cu un ou și făina trebuitoare pentru a fi vârtos ca pâinea, cu 2 ore înainte de masă. Când aluatul este puțin uscat, îl radem pe răzătoare și aruncăm frecăței, când supa clocotește.

## Peștele

La cumpăratul peștelui să se ducă mare grijă, căci dacă nu e proaspăt, e foarte dăunător sănătăței, putând provoca intoxicații grave.

Putem cunoaște dacă peștele este proaspăt: 1) după miros, la urechi; 2) după ochi, adică, dacă ochii sunt încă bine proeminenți, cu aparență de viață, peștele e proaspăt; dacă însă sunt scufundați în orbite, numai prezintă garanții. În fine, al treilea mijloc, e, dacă peștele sângerează (mai ales crapul) la urechi. Dar la noi vânzătorii au descoperit mijlocul de a simula aceasta, ungând peștele cu soluții colorante, care imită perfect sângele. Putem constata acest lucru turnând puțină apă peste el. Șalaul și scrumbia, dacă nu sunt proaspeți, au carnea făinoasă la burtă, lucru ce se constată ușor ciupind puțin carnea, care se fărâmițează imediat.

## Crap umplut

Luăm un crap de cel puțin 2 kilograme pentru 6 persoane, să aibă icre, dacă se poate, și pregătim umplutura următoare: icrele, o bucată bună de miez de pâine muiată în lapte, un ou întreg, 50 grame de stafide de Smirna, fără sâmburi, zece nuci bine curățate, sare, piper și zahăr. Se amestecă bine și se umple crapul, care a fost întâiu bine curățit, golit și spălat. Apoi coasem bine la loc, așezăm peștele pe bețe puse într'o tavă de mărimea lui, îl mai presărăm cu sare și piper, și-l băgăm la cuptor, după ce l'am scrijilat cu cuțitul în curmejiș și am turnat puțin untdelemn bun. Are nevoie de 1—2 ore (după cuptor) pentru a fi bine copt, lucru ce se cunoaște dacă, înfigând cuțitul, numai apare zeamă și coaja sună frumos.

## Rețete economice sau de război. Cremă de cacao

Pentru  $\frac{1}{2}$  litru lapte, 2 linguri de cacao, 3 linguri de griș, o bucățică de vanilie și zahăr, după plăcere. Se topește cacao în apă rece, apoi se toarnă laptele căldicel, încetul cu încetul. Când laptele clocoțește, se pune grișul, învârtind mereu și-l

lăsăm să scadă până ia consistența unei creme obicnuită, făcută cu ouă.

### Sos pentru sparanghel (rețetă de războiu)

$\frac{1}{4}$  kgr. de iaurt dulce, 4 ouă, puțin unt și făină. Incingem untul, în care aruncăm o linguriță de făină ce trebuie prăjită, însă nu rumenită, turnăm iaurtul, învârtind mereu; apoi, punem imediat gălbenușurile și învârtim pe foc, până ia consistența necesară.

Trebuie făcut cu puțin timp înainte de a fi servit, ca să nu se taie crema.

### Pateuri din caimac

Adunăm caimacul dela lapte curs de câteva zile; când avem un pahar, luăm aceeași cantitate de făină albă și facem un aluat, pe care-l întindem și strângem de câteva ori. Lăsăm aluatul să se odihnească cel puțin 2 ore, (cu cât îl lăsăm mai mult, cu atât e mai bine). Il întindem cu sucitorul, până ajunge de grosimea unei muche de cuțit și tăiam pătrățele cât palma de mare, în care punem fie magiun, fie brânză de vacă preparată cu ouă, fie carne tocată prăjită cu ceapă, sare și piper. Acoperim această umplutură,

ducând căpătâiile de amândouă părțile dându-le formă reclangulară. Se pun pe o tavă (nu e nevoie de unt) și se coc la cuptor, până capătă o culoare aurie.

### Pesmeți pentru ceai

$\frac{1}{2}$  kilo iaurt, trei linguri de zahăr, aproape  $\frac{1}{2}$  kilo făină albă și o linguriță de bicarbonat de sodă. Se face un aluat care să aibă consistența aluatului de tăiței; se întinde o foaie de grosimea unei jumătăți de deget și se taie diferite forme, fie chiar cu un pahar mic; se unge foarte puțin o tavă și se coace la cuptor până se aurește. Acești pesmeți se conservă foarte bine și sunt din ce în ce mai buni.



THE UNIVERSITY OF CHICAGO  
LIBRARY

