



# LUCRĂRI ALE ACELUIAȘI AUTOR.

## I. DE OCULISTICĂ.

1. Glaucomul cronic simplu. (Jurnalul societății științelor medicale. București, No. 18, 19, 20 și 21, 1879).
2. Contribuțiune la patologia Kistelor irisului (Jurnalul societății științelor medicale, 1879).
3. De l'emploi dela sclerotomie pour la cure du glaucome chronique simple (travail présenté au Congrès international des sciences médicales d'Amsterdam, 1879. (Compte-rendu des travaux du Congrès, t. II, p. 278, 1881)
4. Recherches relatives à l'étude de l'acuité visuelle: Conditions de la visibilité des lignes et des points. (Note communiquée à la Société de Biologie, séance du 7 février, 1880, Paris).
5. De la sclérotomie dans les affections glaucomeuses, (Annales d'Oculistique, livraison mars-avril, 1880).
6. Chorio-retinita sifilitică. (Analele medicale române, No. 6, 7, 8, 9, 1881).
7. Iodoforme dans la chirurgie oculaire (Archives d'ophtalmologie, novembre-décembre 1882 și analele medicale-române No. 12, 13, 1882).
8. Studiū asupra miopiei cu examenul a 2.991, elevi din școlile din București, 1883.
9. Du brossage des granulations conjonctivales combiné aux parasitocides, 1891.
10. Du massage du nerf optique dans certains cas de ces maladies, 1892.
11. Note relative la conjunctivita granuloasă Analele Academiei Române, (T. XIII, 1890-91).
12. Rolul aglutinativ al lamboului conjunctival în extracțiunea cataractei senile, 1884 (broșură).
13. Diagnosticul și tratamentul bolilor conjunctivei. 1887 (broșură).
14. Les premiers symtomes de la conjunctivite granuleuse commençante, (clinique ophtalmologique 1896, Paris).
15. Nouveau procédé d'iritomie (arch. roumaines de médecine et de chirurgie, 1893).
16. Intervention chirurgicale en cas de cataracte sencondaire (An. Congrès. de Rome, 1894).
17. Apărătorul Sănătății (Revistă de medicină și igienă în al V-lea an. (Director și proprietar).

## II. DIVERSE.

- a) Defectuositățile aparatului de încălțit al caselor din plaiul Buzău, distr. Buzău și alte cauze de bolă. (Jurnalul societății științelor medicale, București, 1879, N. 9).
- b) Expulsiunea incompletă, prin putrefacție, a unui al 2-lea Fetus, în timp de 3 $\frac{1}{2}$  luni, după născerea primului. (Jurnalul societății științelor medicale București, 1879 No. 13).
- c) Dificultățile serviciului medical așa cum se impune în plaiul Buzău, districtul Buzău și sistemul de serviciu ce cred mai folositor. (Jurnalul societății științelor medicale, București, 1879, No. 14).

# IGIENA ȚERANULUI



2.860

# IGIENA ȚĂRANULUI

LOCUIȚA, ILUMINATUL ȘI ÎNCĂLZITUL EI

IMBRĂCĂMINTEA, ÎNCĂLȚĂMINTEA

ALIMENTAȚIUNEA ȚĂRANULUI ÎN DEOSEBITELE EPOCE ALE ANULUI  
ȘI ÎN DEOSEBITELE REGIUNI ALE ȚĂRII

DE

DR. N. MANOLESCU

PROFESOR DE OPTALMOLOGIE LA UNIVERSITĂȚEA DIN BUCUREȘCI

BENE-MERENȚI CLASA I.

---

SCRIERE PREMIATA ȘI TIPARITA DE ACADEMIA ROMÂNĂ.

---

BUCUREȘCI

LITO-TIPOGRAFIA CAROL GÖBL

16, STRADA DOAMNEI, 16.

1895.

## ÎNAINTE-CUVÎNTARE

---

*Academia punând la concurs igiena țeranului relativ la locuința, îmbrăcămintea și alimentațiunea lui, am înțeles că voește să aibă un studiu obiectiv asupra stării actuale a acestui subiect și însoțit, unde trebuie, de aprecieri personale, iar nu un tractat de igienă. Pentru aceea studiul meu împlinesce numai acele condițiuni.*

*Baza acestui studiu sunt fapte vedute și controlate de mine însumi aproape în totalitatea lor, descrise amănunțit și reprezentate într'o mare parte prin mijloace ce mi-au dat cea mai mare fidelitate de expunere obiectivă.*

*Intre mijlocele de reprezentare fidelă, am ales și fotografiarea, ca cel mai superior mijloc etnografic, pe care nu-l poate concura nici un talent descriptiv.*

*Lucrarea acesta n'are nici o citațiune bibliografică, căci am crezut că principalul dorinței Academiei este ca să i se prezinte actualitatea subiectului pus la concurs; ea este prevădută cu 171 de figuri în care se văd multe varietăți de locuințe, de costume și de obiecte casnice.*

*Studiul acesta se termină cu expunerea câtor-va considerațiuni generale asupra celor 5 părți ale subiectului «Igiena țeranului».*

**Autorul.**

---

(1) Autorul procură Academiei, pentru acest studiu, 66 clișeuri zincografice, ce le are pregătite pentru o lucrare a sa.



## GENERALITĂȚI

ASUPRA

### LOCUINȚEI ȚĂRANULUI.

---

Dacă aruncăm o privire generală asupra locuinței țărănilor noștri, ne putem încredința că unii dintre aceștia, puțini din norocire, păstrează încă modelul și condițiunile unei locuințe care se apropie mai mult de a omului în stare sălbatică decât de casa model a sătenului ce s'a proiectat de mult în alte state, iar la noi de curînd (1889 și 1894). N'avem să cităm pentru acesta decât bordeele din Teleorman etc. și mai ales ale Țiganilor din toate comunele României, pe unde aceștia trăesc (v. fig. 9, p. 43. și fig. 10, pag. 44).

Dacă locuința țărănelui, în așa stare înapoiată, abia se mai vede, putem afirma însă, că cea mai mare parte din astfel de locașuri se ridică dilnic către suprafața pămîntului.

În adevăr, sunt multe bordei care se ridică cu cea mai mare parte a lor de-asupra pămîntului; ba cele mai multe chiar tind a lua tipul casei saue al locuinței de-asupra solului (v. fig. 11, p. 46).

Dacă trebuie să credem că regulamentul publicat în anul 1894 se va aplica, putem spune că cu construirea

bordeelor s'a terminat și că cei ce vor scrie despre locuința țeranului peste 25—30 ani, nu vor mai descrie bordee, căci durata bordeelor chiar nouă, ce se vor fi făcut în același timp cu publicarea regulamentului relativ la locuința țeranului, nu poate trece peste acest timp.

### Privirea comunelor vădute din depărtare.

Când privesce cine-va din depărtare o comună sau un cătun, într'o regiune de del sau de câmp, vede un grup de case, cari în general se trădăză prin invelișul lor, prin pereții lor albi.

Acéstă privire o au satele pe un timp în care sórele sau vinturile au curățit atmosfera lor, de obicei încăr-cată de tóte soiurile de gazuri și aburi, cari se ridică din căminele rău construite ale caselor și din nenumăratele și în cantitate mare deposite de murdării, ce sunt răspândite pe tótă suprafața pământului dintre case.

Când același privitor va vedé satul într'o dimineță de tómnă sau de primăvară liniștită și înainte de a se fi ridicat bine sórele, va vedé o adevărată întunecime de gazuri vătămătore și aburi nesănătoși, ce se găsesc în atmosfera lui; va vedé nimic alt ceva decât o grămadă de fum și de aburi ce se ridică din gunóiele satului, iar în grosimea acelei grămeđi de substanțe gazóse mai nu va mai puté zări nici o casă.

Nici nu poate fi alt-fel, când coșurile caselor n'au construcțiunea, după cum vom vedé, de a produce curent repede în cămin, care să ducă sus în atmosferă un fum subțire și când, după cum vom mai vedé, pe marginea satelor și împrejurul caselor sunt șanțuri cu apă stătătore și puturósă, care a ajuns acolo după ce a trecut preste deposite de murdării, când grămeđile de escremente, unele chiar



în dospire, sunt însemnate, când sunt mormane de resturi de nutreț putred, când sângele și părțile ce se aruncă dela animalele tăiate cad ca să putredescă ori-unde, când în interiorul satului sunt multe bălțace cu apă clocită etc.; căci pot afirma, țăranul n'are sistem pentru a curăți satul și nici nu înțelege relele ce nasc din lipsa acestui sistem.

Cam acesta este aspectul unei comune din regiunea de câmp, pe un timp liniștit și mai ales umed.

Privirea unui sat de munte este alta; acolo, din cauza configurațiunii neregulate a pământului, casele se ved înprăștiate pe o întindere mare; ici colo, pe coline, pe văi, pe malul apelor curgătoare, se vede câte o casă albă.

Grupele de case (cătunele) la munte, sunt mai departe una de alta (v. fig. 1, pag. 9).

Fig. 1.



Un cătun de munte. Se vede soiul caselor și modul neregulat de distribuire.

În aceste grupe strîmțorea și mormanele de necurătenie sunt tot așa de mari ca și în satele delene și câmpene.

Unele case sunt grămădite, altele răspândite fără nici o regulă.

În toate satele există plantațiune, însă acesta variază foarte mult după regiune: la del și munte acesta este foarte bogată.

Cătunele își aű, ca și comunele, atmosfera încărcată de gazuri și aburi, ce se ridică din atâtea necurățenii umede și putrede.

### Așezarea locuințelor sătesci.

Satele, când s'aű format, aű căutat apa mai întâiű, între alte condițiuni de viață; pentru acesta, cele mai multe din satele României sunt așezate pe malurile saű în valea riuurilor și riulețelor.

Un număr mai mic de sate, cărora le-a fost imposibilă posedarea unui loc lângă ape curgătore, aű ales așezarea lângă văi ce aű apă din isvóre saű în malurile cărora le-a fost cu puțință ca să facă fântâni, și numai cel mai mic număr de sate sunt situate în mijlocul câmpului, unde și-aű căutat apa în pămînt, prin puțuri adînci.

Natura pămîntului, pe care sunt așezate casele, și condițiunile lui de umiditate saű de uscăciune, sunt în legătură cu apropierea satelor de acele ape și cu nivelul mai mult saű mai puțin apropiat al suprafeței pămîntului de acela al apei.

Lucrarea care să arate acest raport ar fi foarte prețioasă, însă elementele ei ne lipsesc absolut; lucrări de soiul acesta trebuiesc așteptate.

Cu tóte acestea, cum riuurile nóstre aű douė albiű, una veche și largă și alta actuală și strîmtă, se póte dice că, în general, comunele așezate pe lângă apele curgătore ocupă un loc în albia veche.

În general, locul ocupat de sate în albia veche a unui riu este cel mai înalt din acea albie, așa că locuințele se garanteză în cât-va în contra inundațiunilor și chiar a umidității pereților lor.

Dacă așezarea satelor în apropiere de ape este un avan-

tagiū mare din multe puncte de vedere, ea are însă inconvenientul de a fi în atmosfera palustră a locurilor inundate, sau cu apă stătătoare ici colo, sau rămasă din revărsări.

### Expunerea caselor.

Expunerea caselor țărănesce în satele potgorene și câmpene este cu ușile și ferestrele spre mēdă-di. Avēnd această expunere, ele se înșiruesc una lângă alta sau aproape una de alta, formând strade. Din această dispozițiune rezultă că un șir de case corespunde cu ușile și ferestrele principale într'o stradă, iar cu dosul în altă stradă.

Însă expunerea caselor de la munte neputēnd fi independentă de influența configurațiunii variate a suprafeței pământului, nu pōte fi numai către mēdă-di; apoi la munte seria caselor nu se pune în linie dreptă din cauza ridicăturilor de pământ, a prăpăstiilor și a cursului apelor, care întrerupe șirul sau îl strimbēză. Casele la munte sunt înșirate după cum se deschide un loc ce se pōte locui. Acest loc la munte se găsește în general pe laturile cursului apelor.

Este adevērat că, în general, chiar la munte casele sunt clădite cu fața la mēdă-di, însă și multe sunt expuse chiar către nord, conservând către sud o mică deschidere, un ochiū de ferēstră.

Expunerea către rēsărit se vede ici colo, însă expunere către apus n'am vēdut; pōte că contra acestei expunerī s'a opus și ore-care prejudițiū.

*Expunerea casei cu ferestrele spre mēdă-di este cea mai sântōsă, pentru că prin ferestre intră în casă cea mai mare cantitate de lumină solară, a cărei putere igienică este fōrte mare: cei mai mulți microbi pier, fiind expuși luminei sōrelui.*

## Lărgimea stradelor (ulițelor).

În satele bine aliniat, lărgimea stradelor dela fața unei case până la spatele alteia din fața ei are în general o distanță care trece peste 10 metri, ast-fel că stradele dela țără ar fi adevărate bulevarde, dacă ele n'ar fi strîmțate de curți în fața unor case și mai cu sēmă de obōre în spatele lor, de deposite de escremente animale și de puțuri făcute adesea pe la mijlocul stradei.

Din cauza acestora, stradele pierd regularitatea lor și dela un cap la altul găsim pe ele un drum cotit.

Stradele, cari aū alinierea mai mult saū mai puțin regulată, sunt cele de la pōlele dēlului și cele cāmpenesci.

În cele muntōse și chiar în unele delōse, alinierea este imposibilă, din cauza configurațiunii neregulate a suprafeței pāmîntului.

În satele muntenesci, casele sunt semēnate neregulat pe lângă cursul apelor, pe cōstele dēlurilor saū ale munților, despărțite adesea unele de altele de ripi, văi și ridicături de pāmînt considerabile. Mai mult decāt atāta, cele mai multe sate de munte se compun din mai multe cātune, lucru rar la dēl și mai cu sēmă la cāmp, și acēsta pentru că nu tōte casele unui sat de munte găsesc spațiu de ajuns într'un singur loc ōre-care, din care causă sātenii își clădesc casele în grupă, formānd în chipul acesta cātunele saū părțicele de sat (v. fig. 1, p. 9).

Relațiunile între diferitele cātune și între comunele de munte sunt fōrte grele, căci abiā icī colo se vede cāte un început de drum mai sistematic.

În general, drumurile dintre comunele muntōse urmēzā albia riurilor: printre petrele și stīncele, ce apa lor n'a mai putut rostogoli și pe marginele apei lor curgētōre, de-a curmezișul cāreia, din distanță în distanță, drumul trece.

N'am avé nimic de dis în contra lărgimii stradelor (ulițele) de la sate, dacă ele n'ar fi acoperite de ciulină, mormane de gunoie, puțuri neîngrijite în mijlocul lor. Acésta face o stare sêlbatică, necurată, prin urmare nesănătôsă.

### Plantațiunea în comune.

În tôte satele nôstre plantațiunea este o condițiune igienică bine dezvoltată. În adevăr, în tôte satele, afară de grădinile de pomi, ce un mare număr de case posedă, mai sunt mulți arbori numai pentru umbră și verdetă; dintre acești arbori cei mai răspândiți sunt salcâmul și salcia.

Salcia este cultivată mai cu sémă în acele comune, în cari este apă stătătore sau se găsesce la o adîncime mică.

Salcâmul ordinar, grație puterei lui de a se înmulți și de a cresce repede și stufos mai în tôte soiurile de pămînt, este copacul ce se găsesce în număr mare alături cu gardurile grădinilor. Multe case au câte unul sau doi salcâmi în bătătura lor, sub cari se umbresc vite, ômeni etc.

Între crăcile acestui copac dorm vara păseri și unii din locuitori au acolo cotețe de porumbei.

În parte, plantațiunea în satele de dél, și mai cu sémă de munte, este foarte abundentă.

Până aci, singura condițiune igienică bună, ce am găsit la comune, este plantațiunea bogată.

*Puterea plantelor bine-făcătore sănătății este foarte mare, cîci pe lângă frumusețe, umbră, adăpost și rîcorire în atmosfera în care trăim, plantele mai curăță aerul de unele gazuri, cari supără vieța, chiar fiind în mică cantitate.*

*În atmosfera ce respirăm se găsesc două gazuri: oxigenul care ne întrefine vieța și acidul carbonic, care stinge vieța animalelor.*

*Acest din urmă gaz este din răsufțarea tuturor animalelor și din tot locul unde se arde ceva, și 'el ar ajunge a otrăvi aerul, și omul ca și ori-ce animal n'ar mai putea trăi, dacă n'ar fi plantele, cari la lumina zilei sorb gazul acid carbonic din atmosferă, se hrănesc și cresc cu cărbunele ce conține acest gaz, devenind lemne, și dau afară din ele în aer oxigenul, care întreține viața animală, stărpesc multe necurățenii și omorâ mulți microbi, cari ne dau bôlele.*

*Un aer care conține oxigen cât trebuie, adecă 21,9 dintr'o sută, este sănătos, dătător de viață și de putere, și numai plantațiunea îl aduce și-l ține într'acastă stare.*

*Satele noastre nu sunt sărace în plantațiune, am dis, însă cred bine a mai adaoge: ori-cât de multă plantațiune vor ajunge să aibă, acăsta va fi bine-făcătoare.*

### Imprejmuirea caselor și acaretelor lor.

La o împrejmuire de casă, pe lângă livele sau grădină, despre cari nu ne ocupăm, căci am vorbit ceva la plantațiunea caselor, deosebim curtea și oborul.

Curte aș numai casele cele avute; obor aș cele mai multe și numai foarte puține sunt, cele mai sărace, cari n'aș nici un fel de împrejmuire.

Curtea, mai în toate regiunile țării, este împrejmuită de gard de nuiele, cu sau fără strășină, cu porți și porțițe.

Oborul, la munte, la unele case, este de nuiele, la altele de corlăți; la del oborul este de nuiele sau numai de șanțuri, cu sau fără gard; la unele case el este făcut numai din șanț, pe malul căruia s'aș grămădit mărăcină, ciulină sau viță.

La câmp oborul este cam de același fel ca și la del; este însă de observat că la câmp mai toate oborele sunt de șanțuri, pe malul căroră s'aș grămădit mărăcină, ciulină



Tip de gospodăria unui avut țeran din regiunea muntosă a jud. Buzău. În stânga se vede poveznița (fabrică de țuică de prune).

și s'au plantat diferiți copăcei spinoși, între cari salcâmul este cel mai mult plantat.

*Obórele făcute de șanțuri cauzéză nesănătate locuințelor, căci acele gropi lungi devin lacuri, în cari apa ploilor și a zapeșilor stagnează și se descompune, dând în modul acesta loc la substanțe vătămătoare sănătății, cari se răspândesc în atmosfera casei.*

În interiorul oborului și al curții se găsesc coșare pentru vitele bovine și cai, saele pentru oi și capre, cotețuri pentru paseri și porci, porumbare (coșare) sau pătule, depozite de nutreț; în regiunile bogate în prune, velnițe pentru fabricarea rachiului din prune și tescovină, șoprone pentru căruță, plug, vase de vie, etc (v. fig. 2, p. 15).

Tot în acel interior se grămădesc încetul cu încetul escrementele animalelor și resturile de nutreț, cari se găsesc mai în tot locul pe suprafața împrejmuită.

În apropierea coșarelor încă grămădile de escremente sunt însemnate, vechi și putrede (v. fig. 3, p. 16).

Fig. 3.



Două gospodării într'o curte din districtul Vilcea.

Se vede grămădirea acaretelor, mormanele de gunoie și băligar din jurul caselor.

Casele șindrilite, cea din stânga cu cêrdac, cea din drópta cu privdor (cêrdac), au ștreșinele așa de mari că ferestrele cad în umbra lor.

Acest cuprins de casă este al unei familii chiabure.

Șoiul acesta de cuprins de casă se vede în toate regiunile muntóse.



Abia s'a început în rare locuri a se simți folosul acelor escremente pe locurile de agricultură și a vedea săténul că îngrămădirea de gunoiu, care putredesce lângă casa lui, în loc să-i îngrășe ogorul, îi otrăvesce atmosfera locuinței. Tote acestea ce găsim în interiorul împrejurii casei, ocupă o suprafață de câte-va prăjini pătrate.

Strimțorea n'ar fi mare, pericolul de a avea atmosfera casei infectată din exalațiunea necurățeniilor nu s'ar băga în seamă, dacă săténul ar avea un sistem de a îngriji de curățenia casei; dacă, de exemplu, ar avea scurgerea repede a tuturor lichidelor și zeturilor ce se varsă în oborul și curtea lui, dacă ar avea curtea împetrită, dacă ar depune escrementele la un loc și le-ar ridica îndată ce ele ar fi format o grămadă ore-care.

Din nenorocire un asemenea sistem nu-i este cunoscut, și acesta este cauza puternică a însemnatei necurățenii ce se vede în împrejurirea casei lui.

Acastă necurățenie devine și mai însemnată încă, dacă în același spațiu se mai adaoge, precum une-oră se vede, și gospodăria unuia său a doi feciori însurăței, cari și-au făcut casa tot în împrejurirea părintescă.

Casele fără împrejurire, căci sunt și de acestea, mai cu seamă la munte, abia au la un loc o cotetă pentru păsări sau un țarc (oborel) pentru vre-un grăsun.

Aceste case n'au împrejurire pentru că n'au vite, prin urmare nici coșare, nici nutreț, etc. Casele acestea la munte, fiind în locuri retrase, în genere sunt înconjurate adesea de porumb (păpușoiu), fasole și alte cereale în timpul verii. La câmp, asemenea case sărace, pentru că sunt chiar în comună, sunt încunjurate de ciulină.

## Fundațiunea caselor.

Nu în toate părțile țării săteniî, la construcțiunea caselor lor, se preocupă de fundațiune. Însă la munte și mai cu seamă la dél, cele mai multe case au o fundațiune de-asupra pământului; la câmp însă numai în casuri foarte rare.

Fundațiunea caselor de-asupra pământului consistă în ridicarea casei pe stâlpi înalți de 30 — 50 cm. de piatră și pe cari se așază talpele casei (v. fig. 5, pag. 23).

Sub talpele înălțate pe stâlpi se tencuiesc cu petre, iar în spațiul liber dintre talpe se grămădesce pământ sănătos.

Acest pământ se bătătoresce bine, până ce suprafața lui prinde o coje, peste care se lipesc cu pământ preparat pentru acest scop, din lut amestecat cu escremente bovine (baligă de vacă sau bou), și acesta este pardosela casei. Numai în case rare, ale celor mai avuți săteni, lipirea cu pământ este înlocuită cu scânduri (dușumele) etc., după cum vom vedea mai la vale.

În fața casei, la înălțimea talpei și paralel cu ea, de parte ca de un metru, alte-ori mai puțin, se pune tot pe stâlpi de piatră a doua talpă. Sub acesta se zidesc tot cu petre, și spațiul dintre acesta a doua talpă și aceea a casei se umple asemenea cu pământ bătătorit, așa cum s'a pus și la fundațiunea casei (v. fig. 6, pag. 28 și fig. 7, pag. 29).

Acastă a doua talpă este marginea spațiului de pământ din fața casei, care poartă numele de *prispă*.

Suprafața prispei în general este lipită.

De pe talpa prispei, din distanță în distanță, se ridică stâlpi sau popi, după cum se dice în părțile délului, în virful de sus al cărora se rezimă gorâna casei.

Acesta este construcțiunea basală a caselor țărănesci cu fundațiune.

Construcțiunea basală a caselor fără fundațiune este dintre cele mai simple: pereții se lăgă cu pămîntul prin pari și furcele lor înfipte în acesta căt s'a putut de bine. Spațiul mărginit de pari și pereților se nivelă și se bătătoresce numai și apoi se lipesc. Stâlpii din fața casei saū popii rēzimă din partea pămîntului pe o talpă saū petre îngropate în pămînt, iar sus tot în gorăna casei.

Acel pat de pămînt din lungul peretelui din fața casei, care se numesc prispă, este format tot de pămînt grămădit, bătătorit și apoi lipit. Prisca este întreruptă în partea corespondentă ușei, de ore-ce pragul acesteia este jos în dreptul pămîntului.

Acēsta este construcțiunea părții basale a celor mai multe case dela cāmp (v. fig. 5, pag. 23).

Tot de acēstă simplitate este și construcțiunea basală a caselor cu pereții de pămînt bătătorit, cum se vede în districtele Romanați, Teleorman și chiar în Ialomița, în unele comune.

La aceste case fundațiunea nu există, ci tōtă clădirea basală se reduce la rezemarea pereților de pămînt bătătorit pe suprafața pămîntului.

### Pardosēla caselor.

Acēsta este făcută din pămînt amestecat cu baligă de animale bovine, cu care se lipesc pe jos, pe pămînt bătătorit.

Acest amestec e trebuincios, căci pămîntul singur nu se lăgă bine, pentru a putē lipi.

Baliga, avēnd părți putrescibile, rēspāndesc în aerul din năuntru casei un miros de coșar.

Pe lângă acēsta, amestecul de pămînt cu baligă este dintre cele mai prăfuitore dacă s'a uscat și reține umeđelă, dacă vine în raport cu apa saū alte lichide.

Așă dar neajunsurile, de alt-fel foarte serioase, ale lipirii cu această substanță, sunt încărcarea aerului casei cu praf de pământ și de baligă în cas de uscăciune și umedelă însemnată și durabilă a pardoselei ori de câte-ori se varsă lichide pe ea, sau se inundă de acestea de unde-va.

Proprietatea acesta umedă a pardoselei casei făcute cu pământ unit cu baligă este cu atât mai vătămătoare, cu cât ocaziunea se prezintă foarte des în casele țărănești ca lichide să se verse peste ea, și une-ori lichide de natură foarte stricătoare sănătății.

N'avem decât să ne gândim la escrementele și urinele de copii și animale, cari cad des pe pardosela unei case țărănești locuite de o familie cu copii, pe lângă cari se mai culcă 1—2 pisici și alte animale: un câțel, un purcel, un miel singur sau cu mama lui, și ne vom face o părere foarte rea de starea acestui soi de pardoselă.

Al doilea soi de pardoselă este cea de scânduri.

Această pardoselă este însă foarte puțin răspândită; abia se găsește rar în unele case țărănești, la munte și la del, cari aparțin celor mai avuți locuitori, la unii preoți, cârciumari, etc.

Văpsirea pardoselei de scânduri, operațiune care o perfecționează în atât că o face să reziste ori-căru lichid ce s'ar vârsa peste ea, nu se vede însă în nici o casă țărănească, pe cât cunosc.

Numai în trecere amintesc despre un al treilea soi de pardoselă, mai puțin bun decât cea de scânduri văpsite, *pardosela de cărămidă*, căci nu o am vădut decât în unele locuri publice, în cârciume de exemplu.

## Pereții caselor.

*Pereții caselor țărănești sunt de gard lipit cu pământ, de pământ batătorit, de lemne încheiate și lipite cu pământ, de pără și de cărămidă.*

Pereții de gard lipit cu pământ sunt cei mai răspândiți.

Multe case muntenești, toate cele delene și câmpenești, cu foarte puține excepțiuni, au acest soi de pereți.

Modul construcțiunii acestor pereți este următorul:

Pe talpe sau în pământ de-adreptul, după cum am văzut la fundațiunea caselor, se înfig furci pentru colțurile caselor și pari pentru câmpul pereților.

Furcile sau pari cu capetele lor de sus se fixează într'o grindă, care stă paralel cu talpa și la extremitatea de sus a pereților.

La unele case mai mari se mai adaugă între furci, în locurile unor pari, stâlpi, iar între aceștia și furci se pun diferite proptele, cari fac legături.

Aceste legături sunt mai cu seamă în pereții caselor ridicate pe talpe. Toate spațiurile dintre pari și furci se îngrădesc cu nuiele, așa de dese în cât să ție substanțele cu cari se lipesc pereții (v. exemple de case în construcțiune în fig. 4, pag. 22 și fig. 5, pag. 23).

Substanța cu care se lipesc pereții caselor în unele părți de câmp, unde pământul este slotos foarte, se compune numai din pământ muiat cu apă și amestecat cu plévă până se face o pastă. Această pastă se aruncă cu forță între nuielele îngrădite ale pereților pe ambele lor fețe.

Stratul din această pastă e așa de gros, că sub el dispar părțile lemnose ale pereților.

Unii locuitori, cari vor pereți groși, mai aruncă în acel strat de pământ bucăți de cărămidă și de pără și preste acestea dau un al doilea strat de pământ.

Acastă operațiune cu cărămidă îmbucățită sau cu petre, ce țeranii numesc alicire, lęgă pămîntul aruncat pe pereți și asigură soliditatea pereților.

După ce s'aũ uscat pereții așa făcuți, se ia pămînt cleios, care, înmuiat cu apă și amestecat cu baligă de animale bovine și plévă de grău ori orz, servește la cel din urmă strat al pereților.

Fig. 4.



Două case din comuna Tătăreii, districtul Dîmbovița.

Casa din dreapta nu are decât scheletul de lemn, din care se vede o parte.

Casa din stînga este veche, ușa ei se vede la stînga, are tindă și o odac cu o mică ferăstră, care se vede pe de-asupra hambarului după prispă și printre țeranii din față-i.

Țeranii și țerancele sunt în costum de vară și de sărbătore (eră Duminecă). Intre țeranii se mai vęd doi civili. Femeile n'au decât cămașa din industrie casnică.

Pe bătătură escremente bovine și burueni.

Casa este învelită cu stuf și cu coceni de-asupra, toate trecute în putrezire.

Amestecarea celor trei substanțe: pămîntul mult, baligă și plévă se face călcînd cu picioarele de multe ori în tot cuprinsul grămeții generale.

Pereții rămân în această stare până ce se usucă complet, și apoi se văruesc, în cele mai multe părți ale țerii.

Fig. 5.



Casă în construcțiune din comuna Vitanu, districtul Ilfov.

Abia s'a aruncat un strat ușor de pământ pe fața internă a pereților de nuiete îngrădite pe pari înșipiți în pământ; pe casă s'a pus numai un rind de stuf. Pe figură se ved și țeranii în costum de muncă.

Acesta este sistemul de construcțiune în totă regiunea câmpenă.

Pereții de pământ bătătorit se fac în chipul următor:

Intre scânduri încheiate, formând o cutie lungă și largă, cât va trebui ca pereții să fie lungi și groși, se bătătoresce pământ slotos înmuiat cu apă și amestecat cu plăvă sau paie mărunt; se bătătoresce rind, rind, pământul, până peretele ajunge a avea înălțimea ce se dorește; se lasă negreșit loc pentru ferestre și uși. În spațiul dintre pereți se arde paie, a căror căldură întăresce pasta pereților. Peste pereții ast-fel ridicați, se pun grindii, pe cari se întăresce acoperemintul casei.

Acest soi de pereți există în comunele Șovăresci, Pêtra, Suhăia, Fântânele, Voevodu, Vătășani, Buzesci, Flămânda, etc., din districtul Teleorman. Mi s'a afirmat că asemenea case sunt și în unele comune din Ialomița.

Case cu asemenea construcțiune am văzut și în Romani.

Pereții de lemn sunt construiți din bârne (blănți) încheiate la capetele lor de jos până sus. Locul de încheiere al bârnelor se vede spre partea externă a casei. Încheieturile acestea formeză chiar un ornament, precum am vădut la casele din Bucovina (com. Melișeuț, Iacobesci, etc.)

Suprafața lemnelor se tesluesce ca să se prinză lipitura sau tencuela peste acele creștături făcute cu tesla.

Pereții aceștia se lipesc și se vâruesc ca și cei-alți pereți de gard sau de pământ bătătorit.

Pereții de piatră tencuiți. Rare-ori se vede această construcție și numai în unele comune cu multă piatră, cum este în districtul Buzău, districtul Muscel, etc.

Pereții de cărămidă nu se văd decât rar, începutul însă este făcut și putem citi case cu asemenea pereți în districtul Teleorman, de exemplu comuna Albesci și altele.

Causa nu este alta decât că materialul de cărămidă este scump.

*Peretele de cărămidă este cel mai bun, căci el nu conține materii care putrezesc, cum sunt pereții de gard sau de pământ bătătorit; este mai calduros ca cel de piatră și este mult mai trainic decât amândouă soiurile. Pereții de lemn încheiate ar fi buni, dacă s-ar pute face de grosimea celor de cărămidă; pe lângă acesta sunt expuși a se consuma complet în cas de foc și sunt tot-deauna un cuib bun pentru păduchii de lemn (ploșnițe), din care aceștia greu se pot scoate.*

### Ușile și ferestrele caselor.

Ușile. Casa săténului are o singură ușă la o cameră, voesc să dic nu două uși într'un canat. *manaf*

Ușile sunt în genere formate din 2—3 scânduri de brad, ținute pe două stinghii, cari se găsesc una la capul de sus și alta la capul de jos, pe fața posterioară a ușii.



În general, încheierea acelor scânduri între ele lasă o crăpătură de sus și până jos; ușa însăși nu intră bine în canatul ei, ast-fel că prin toate părțile de jur împrejur sunt deschideri mai mari sau mai mici, după cum a fost și meșterul, care mai tot-deauna este înapoiat.

Ușile se fixază în balamale de fer și se închid la casele cele mai sărace cu clanță de lemn sau de fer, iar la cele mai bogate cu brâscă de fer *importată*. Ușile în genere au înălțime 1,55—1,75 m. și lărgime 0,60—0,80 m.

Casele cu clanță se încuie cu zăvor de lemn. În casele sătenilor celor mai avuți ușile sunt cu tăblii.

*Ce avem de înfruntat ușilor în genere este réua lor construcțiune, din a cărei cauză scopul lor de a se opune récelei camerelor nu este bine împlinit.*

*Sătenui, perdând căldura din casă, suferă în vioiciunea și săndtatea lui și se expune a fi mai lesne lovit de bolă, căci frigul, mai ales dacă și hrana este sărăcăcioasă și în casă ne-curățenie, scade rezistența organismului față cu microbit.*

Ferestrele. Ferestrele caselor țărănesci sunt mai toate fixe în pereții casei, fără să se pōtă deschide. Ast-fel ele nu sōrvesc decât la luminarea solară a camerei, pe când aerisirea acesteia nu se face decât prin spărturi sau crăpături.

Chiar scopul lor principal, acela de a lăsa se între lumina sōrelui, la cele mai multe case nu se realizēază decât fōrte puțin, din cauza următoarelor împrejurări:

I. Ferestrele, în general, sunt fōrte mici în raport cu suprafața casei. Putem afirmă că marea majoritate a caselor nu au ferestre mai mari de 40—50 cm. pe lature. Adesea este o singură ferēstră pentru o odaie, și dacă în unele casuri se mai găsesce și a doua, acēsta nu este decât un ochiū.

Pe lângă acēstă micime a ferestrelor, adesea partea lor care trebuie să fie transparentă este astupată cu hârtie sau cu țiplă.

În multe cazuri se găsesc unele ochiuri cu geam, altele cu hârtie și rare-ori sunt numai de geamuri.

Trebue a sustrage încă din acea suprafață a ferestrelor părțile lemnose ale lor (ciurciuvéua) și a mai considera că adesea, în dreptul ferestrei, pe din năuntru și pe din afară, se pun multe lucruri opace (astupătore de lumină): óle, bårdace, ghivece cu flori, etc., acestea pe feréstră înăuntru camerei; iar pe afară se găsesc haine, funii de cépă, de ardeiu, etc., atârinate pe culmea de sub grinda casei și în dreptul ferestrelor (v. fig 4, p. 22 și fig. 6, p. 28).

Adesea o parte din feréstră se ascunde drept sub stréșină. În chipul acesta, scopul principal al ferestrei de a lăsa să intre lumină îndestulătore în casă este numai în parte împlinit (v. fig. 3, pag. 16).

Ferestrele mobile (mișcătore) se vęd rar și numai la ómenii avuți, preoți, primari etc.

În resumat, mărimea ferestrelor în raport cu suprafața odăei este mult mai mică decât cere igiena.

*Fixitatea ferestrelor este rea pentru aerisire, căci ori de câte-ori un curent de aer în cameră este necesar, cum ar fi după măturatul odăii, când se ridică în atmosfera acesteia praful și microbii așezați pe jos, după răspândirea în ea a unor gazuri infecte, realizarea lui nu se póte.*

Ferestrele presintă adesea crăpături din cauza relei lor construcțiuni, sau vre-un ochiú spart și răú astupat, așa că interiorul camerei comunică direct cu exteriorul, împrejurare care, în timpul iernei, răcesce camera.

Se póte dice că acest neajuns al ferestrei este și răú și bun; răú din punctul de vedere al temperaturéi casei, prin scăderea căreia indiviđii suferé în liniștea și activitatea lor; bun din punctul de vedere al aerisirii, căci el este o aerisire naturală, fórte folositóre indiviđilor dintr'o atmosferă așa de încărcată de gazuri, cari nu sunt

bune de respirat, cum este a odăițelor țărănesci locuite de atâtea suflete, ômenî și animale.

Ferestrele sunt așezate în peretele de mĂdă-đi al caselor, și dacĂ în unele casurî se mai face un ochiũ de ferĂstrĂ într'un alt perete, acesta este tot-deauna în raport cu trebuința de a vedĂ în acea parte a casei, de a se uitĂ în stradĂ, dacĂ acĂsta trece pe la spatele casei, sau de a observĂ în grĂdinĂ, obor etc.

*Ferestrele ar ĩmplinĭ ĩndoitul lor scop igienic, acela de a lĂsĂ sĂ ĩntre lumina solarĂ ĩn casĂ și de a aerisĭ camerele locuite, dacĂ ar fi ast-fel fĂcute, ĩn cĂt sĂ se pĂtĂ deschide, ori de cĂte-ori ar trebui ĩn camerĂ un curent de aer curat, și dacĂ ar fi mari și, ĩn loc de hĂrtie sau țiplĂ, ar avĂ geamuri.*

### Acoperișul caselor.

Acesta, ĩn tĂte regiunile țĂrii, se compune din cĂpriorĭ ĩncheiați de-asupra podului casei și peste carĭ se fixează felurite substanțe, formĂnd ĩnvelișul propriũ al ei.

☞ Aceste substanțe variază dupĂ diferite regiuni ale țĂrii.

Substanțele acestea sunt : lemnul sub formĂ de scĂndurĭ și de șindrilĂ, trestia, coceniĭ de porumb, papura, paiile de grĂũ, cĂjele de teiũ, sipicĂ și alte plante ĩnalte ca acĂsta, și ferul alb sau simplu vĂpsit.

ScĂndurile și șindrila constituesc cele mai dese-ori ĩnvelișul pentru casele de la munte ; cu tĂte acestea ĩnvelișul cu scĂndurĭ se vede rar, cĂci acestea crapĂ cu ĩnlesnire și din cauza acĂsta nu sunt sigure ĩn contra ploilor.

ĩnvelișul cu șindrilĂ este cel mai comun la munte și cel mai bun din tĂte punctele de vedere : trainic, sigur ĩn contra ploilor și nu se descompune așĂ ca sĂ devie causĂ de bĂlĂ, dupĂ cum vom vedĂ cĂ se ĩntimplĂ cu alte ĩnvelișurĭ.

Invelișul cu șindriliă la munte se găsește pe multe case; în părțile deloșe devine mai rar și în cele câmpoșe mai nu se vede, căci valoarea șindrilei în părțile acestea este cu atât mai mare, cu cât pe de o parte trebuie trans-

Fig. 6.



Casă șindrilită, din comuna Brebu, districtul Prahova.

Una din casele cele mai bune. În fața ei se văd o mulțime de lucruri: pe prispă un hambar cu mălaiu, o laviță cu cofa cu apă pe ea, un câțel; între popi o culme, pe care este o cămașă; pe perete un friu atârnat în cui.

Casa are două camere și un celar; ea este șindrilită.

Modelul acesta de casă se vede în regiunile muntose și deloșe; el reprezintă casa țeranului avut.

portată preste distanțe mari, iar pe de alta în acele părți se găsesc în mare cantitate alte substanțe pentru înveliș.

Cu totă abundența de șindriliă la munte, se găsesc însă și acolo case învelite cu paie și plante mai mult sau mai puțin băltoșe.

Cei mai săraci locuitori au la casele lor acest soi de învelișuri.

Fig. 7.



O parte a unei case din comuna Bălăeșca, districtul Ilfov.

Se vede ușa tindei; pe prispă stau bărbatul casei, bolnav (tuberculos), mama lui, cu un nepotel.

La stânga se vede un oborel lângă gardul cărui sunt o albie, un coș de richiță, o cofă; casa este învelită cu stuf, ea are în juru-i o plantațiune bogată, pe ușa casei se vede în tindă, unde se zărește coșul unde se fac bucate și sub care este gura sobei orbe din camera de locuit.

Tipul acesta de case se vede în totă regiunea câmpenă, mai rar în cea deloasă.

Trestia este o substanță prea bună pentru învelișul caselor, căci resistă mult și acoperă bine contra apei.

Invelișul cu trestie se vede pe casele dela dél și dela câmp dimprejurul bălților și altor locuri băltoase, în cari crește stuful.

Invelișul cu trestie se compune din snopi de stuf, puși uni lângă alții, și uni preste alții la unele case, la diferite înălțimi, formând mai multe streșini.

În regiunile unde se poate face lux cu stuful, cum este spre bălți, acesta se așază pe casă și se împletește pe virful ei, ast-fel în cât acoperișul este foarte frumos (v. fig. 8, p. 31). Acastă împletire, foarte frumoasă, am vădut-o și în Bucovina.

În locurile unde stuful se găsește în mică cantitate, cum este spre dél, peste un rînd de stuf se aruncă șovar, sașu paie de grâu, ori snopi de coceni de porumb.

În unele părți, peste acel rînd de paie ori coceni, se pun unele lângă altele coji de teiș, cum am vădut în unele sate din județul Dimbovița.

Paiele mai cu sémă sunt sprijinite în contra vîntului prin prăjinii sașu prăștini, cari legate la virful lor, se lasă de o parte și de alta peste acoperișul casei.

În multe părți ale țerii, unde șindrila sașu trestia sunt departe, cele mai multe case sunt invelite cu snopi de coceni, sașu de sipică, peste cari se pun paie, cum am vădut în multe sate din Ialomița, Ilfov, Vlașca, Teleorman, sașu cu snopi de papură, peste cari pun asemenea paie (în Teleorman).

*Invelișul caselor cu substanțe ca coceni, papură și paie, este foarte rău, nu apără bine contra apei și putrețese cu mare înlesnire, devenind prin acēsta un focar de stricare a atmosferei casei.*

*Productele rezultate din putrediciunea unui ast-fel de înveliș se răspândesc în atmosfera casei și o încarcă de cauze*

de bôle, dintre cari frigurile palustre trebuie să fie cele dintâi cari se ivesc.

Substanțele pentru învelișul casei trebuiesc dar alese, căci alt-fel ele pot să ne vatême sănătatea.

Fig. 8.



Casă din comuna Vitanu, județul Ilfov, învelită cu stuf.

Are două camere și celar, este învelită cu stuf. Așa sistem de locuință este cel mai general în regiunea câmpână și deloasă. Acesta este casa unui țăran avut.

### Fața pereților.

Fața externă și internă a pereților este în genere văruită. Afară, văruiala se coborâ până aproape de prispă; aci văruiala se termină printr'o bandă colorată în cele mai multe casuri în albastru, alte-orî în galben sau roșu. În multe sate, cum am văduț în Dimbovița, Ialomița, etc., după acea bandă se ridică altele; multe din ele sunt ramificate și mult colorate, mai cu sêmă către colțurile caselor.

Unele case aũ pe câmpul colorat chiar figurî bizare, în multe colori.

În jurul ferestrelor și al ușilor, aceste bande și figurî de copac etc., sunt foarte întortochiate și variate în formă și colori. La unele ferestre sunt numai șiruri de puncte, adecă mici suprafețe circulare, într'un rind sau în mai multe.

În genere, în casele cele mai împodobite este o fată de măritat.

Fața interioară este mai totă văruiată. În puține case se văd bande împrejurul ferestrelor sau pereților pe partea lor cea mai inferioară.

Multe case preste văruială adăoge o stropitură de substanță colorată sau chiar figuri de plante (un început de pictură foarte slabă).

În județul Dimbovița, între altele, am vădut aceste podobe ale caselor.

Soba are colórea pereților.

În unele sate însă, casele au fața galbenă, făcută cu pământ galben muiat în apă, în loc de var.

*Recunosc în văruiatul caselor o operațiune igienică din cele mai folositoare.*

*În alevăr, văruiala, prin repetarea ei pentru sărbătorile cele mari, prin natura substanței ce se întrebuințează, formeză o măsură foarte serioasă în contra necurățeniei; iar prin colórea ei albă, văruiala ajută luminarea și naturală și artificială a interiorului caselor și trădeză murdăria de pe lucrurile din casă și de pe ómeni.*

Cu toate acestea, trebuie să mărturisesc că mulți locuitori privesc cu indiferență acestea, și iată pentru ce în multe case văruiala este afumată; mulți săteni au obiectele din casă și de pe oi negre și murdare, fără să fie mișcați de contrastul dintre colórea curată a varului și murdăria lucrurilor din casă, în genere determinată prin fumarea sobei și de necurățenia făcută de animalele din casă și de înșiși locuitorii omenesci.

În casele unde sunt fete mari, văruiala este mai îngrijită, igiena mai satisfăcută.



## Podina caselor.

Acésta este de scânduri de brad sau de fag, bine încheiate și așezate pe grindă, sau de gard de nuiete lipit pe ambele fețe cu pământ și rezemat asemenea pe grindă. Acest din urmă soi de podină se găsește în casele sărace de la câmp; iar cel dintâiu în casele de la munte și dél.

Fața din pod a podinei de scânduri este lipită cu pământ și servește la conservarea multor soiuri de produse: fasole, nucă, prune uscate, ole, străchină de reserva bucătăriei, slănină etc.

Ingrăditura podelei de gard este făcută din nuiete subțiri și chiar și de unele burueni mari și flexibile, cum este sipica. Am văzut această podină în comuna Cărauși, județul Ialomița. Acest gard se lipesc cu pastă făcută din pământ amestecat cu baligă de vită bovină și cu plévă. Fața din casă a podinei, când este drișcuită, este văruiată și mai tot-deauna stropită cu substanțe colorate în albastru și roșu, etc.

Sub grindile cari susțin podina și în curmezișul lor se află de multe-ori o altă grindă fixată în cuie (se numește gorână), care servește de poliță pentru fel de fel de lucruri mărunțele: linguri, străchină, fuse, lacăte, chei și chiar substanțe alimentare (codrii de mămăligă, cépă, usturoi și altele).

În colțurile caselor sunt adesea polițe (chiminețe) pentru păstrarea multor lucruri, ca și pe gorână. Asemenea se mai văd și polițe în unele case.

În casele de la munte și dél mai cu sémă, se mai găsește o culme, care este o prăjină legată de grindă prin două brațe de scândură, cu găuri mari la capul lor de jos, în cari intră capetele prăjinei (culmi).

Pe culme se pun obiectele de artă ale casei: șervete alese, țesături frumoase, haine, etc.

### Strășina caselor.

Sub numele de strășină se înțelege acel acoperiș al laturilor casei, făcut prin prelungirea căpriorilor preste marginea superioară a pereților.

Acastă prelungire are 50—80 cm. Scopul strășinei este de a apăra pereții în contra ploilor; cu toate acestea, când strășina este prea lungă (mare) în raport cu înălțimea pereților și când ferestrele sunt mici și prea sus, ea devine o pedecă la luminarea și insolarea casei.

Sub strășină am vădut mai în tot-deauna o gorână.

Pe această gorână țeranii pun multe obiecte sau atârână de ea cuie, blévuri și alte bucăți de fer stricat, șiruri de ardei roșu, etc.; însă în genere pun lucruri de mică valoare, pentru cari hoții nu-și dau ostenela ca să le fure.

### Podul caselor.

Sub numele de podul casei se înțelege spațiul cuprins între podelă și acoperiș. Acest spațiu variază după înclinarea căpriorilor și comunică cu exteriorul prin gura podului, cari se deschide în tindă, și prin spațiurile dintre partea căpriorilor, cari rezimă pe grinda strășinei și de multe ori și prin o deschidere în însuși acoperișul casei.

Prin podul casei trece coșul general sau colector al coșurilor casei, ridicându-se în unele regiuni de-asupra acoperișului, precum se vede în părțile deloșe și câmpene. Inșă în părțile muntose ale țerii întregi, coșul colector se deschide chiar în podul casei și se numesce peste Olt «cucă».

Deschiderea coșului (cucei), ca să evite accidentele de foc, se face în chipul următor: îndată ce coșul ajunge în

pod, se îndoesce în unghiū drept, luând direcțiunea orizontală. În felul acesta terminându-se coșul, scânteile nu ajung la acoperiș, ci numai fumul singur se răspândește în pod, de unde, după ce depune părțile solide ce are în suspensiune (cele nearse complet) și pe cele reșinoase, ce conține în formă de gazuri, ese din pod prin spațiurile libere de sub streșină și prin gura podului și se răspândește în atmosfera casei.

Gazurile acestea, ce trec din pod în atmosfera casei, se compun aproape numai de acid carbonic, un gaz în care viața mōre, și pentru că acest gaz este mai greu decât aerul atmosferic el cade în casă prin gura podului, cade împrejurul casei pe sub streșină, încarcă atmosfera casei din care mare parte iar intră în casă însăși prin curenții de aer ce vin prin ușe și prin crăpăturile ei, pe ferēstră și prin deschiderile ce se găsesc în ea și împrejurul ei.

*Din cele ce preced, se vede că acest mod de a duce fumul în podul casei, în loc de a-l duce în atmosferă mult mai sus decât acoperișul casei, este foarte vătēmător, căci încarcă atmosfera interioară și exterioră a casei cu gazuri nesănătoșe, cum este mai cu sēmū acidul carbonic și altele.*

*Acēste gazuri sunt numai nesănătoșe pentru fēranți, căci sunt amestecate cu aerul, pe când, dacă ar fi numai ele singure, ar fi omoritoare.*

*Turburările ce acest amestec de gazuri cu aerul pōte să producă în sănătatea omului sunt multe; vom aminti pe cele principale: irită ochiū și îi roșește, irită gātul și plămāniū și pricinuesce tuse, și prin vițierea aerului, aduce lāncezirea generală a funcțiunilor corpului. Ōmenii cu funcțiunile lāncezite dintr'o cauză ca acēsta sunt palidii și fără putere, asemēnându-se cu o plantă ce se vesteșește din cauză, de exemplu, că apa din pāmīntul rădăcinelor ei mai conține materii cari îi turbură hrānirea naturală.*

Interiorul podurilor în cari coșul se deschide este

afumat și lustruit prin depunerea produselor reșinoase din fum în totă întinderea lui.

Tot această stare presintă și lucrurile ce se păstrează în pod.

Sătenii au adoptat acest sistem de a duce fumul în pod, cu scop de a pune în stare de rezistență substanțele din acoperișul podului și de a conserva multe lucruri de hrană. În adevăr, acele depozite bituminose de pe fața internă a acoperișului fac pe această parte a lui din pod mai puțin putrescibilă.

Stratul acelor depozite pe fructe, pe slănină, pe cărnuri, fac ca acestea să se conserve mult timp.

Însă foloșele acestea, ce obțin sătenii prin introducerea fumului în podul casei, sunt prea scump plătite cu turburările în sănătate, pe cari le am semnalat mai sus.

*Pentru aceste cuvinte, cred că s'ar face o îmbunătățire igienică a locuinței sătenui prin scötarea fumului pe coș mult mai sus decât acoperișul casei.*

În interiorul podului casei, sătenii mai conservă multe instrumente de agricultură: cöse, seceri, târnăcöpe, casmale sau hârlețe; multe substanțe alimentare: slănină, pastramă, pesce, picioare de pasere afumate, funii de cöpă, usturoiü, legături de pëtrunjel, mărar uscat, porumb, nucü etc.; diferite obiecte de ale lucrului din casă: ițe, vätalä, suveicü, patuögü; obiecte de bucătärie: öle de dulce în timpul postului, öle de post în timpul dulcelui și alte asemenea scule. Acestea le-am veđut și în podul caselor din Bucovina.

### Incăperile casei țëranului.

Casa țëranului cuprinde maximum două camere ce se pot locui, o sală la mijloc numită tindă și o căsuță nu-

mită celar, în care păstrează deosebite lucruri de mâncare: saci cu mălaiu, făină și felurite semințe etc.; băuturi: un butoiu de vin sau de rachiu, lucruri pentru cultura pământului ca seceri, cöse, târnăcöpe, sape, cosöre, funii etc.

Mulți din săteni, cari au aceste încăperi în casa lor, mai au un *bordeiaș* (1), în care pe timpul iernei pun substanțele ce înghețând se strică, cum sunt diferite zarzavaturi.

Dintre cele două camere ce se pot locui, în fapt numai una se locuesce, iar cea-laltă servește ca cameră de primire. În acésta sunt așezate lucrurile de zestre ale tinerei gospodine sau ale fetei de măritat, în ea se primesc visita prietenilor și în ea culcă pe mosafirii.

Am vizitat multe case în multe părți ale țerii, însă n'am vădüt nici una în care camera de locuit cel puțin să aibă un spațiu mai mare decât 75 metri cubi, regulați în chipul următor: 5 metri lungimea și lărgimea și 3 metri și câți-va centimetri înălțimea.

Pot afirmă că cele mai puține case sunt acelea în cari o cameră are acest spațiu.

Din contra, multe sunt în cari acest spațiu abiă se urcă la 20—30 metri cubi. Într'o cameră cu acest spațiu dorm toți ai casei și câte-va animale.

Țéranul, când face casa, iea dimensiunile și încăperile altui țéran, cu a căruï stare materială se póte mësura, și face casa întocmai, fără ca cu timpul, dacă familia a devenit numerosă, să se mai gândescă a mai mări sau înmulți camerile de locuit; toți ai casei lui se grămădesc într'o singură cameră în timpul iernei.

Acéstă ingrămădire într'o singură cameră în timpul ier-

(1) Multe dintre casele țéranilor celor mai avuți și din locurile bogate în pëtră, cum am vădüt în comuna Petrósa, Dara-de-sus, Bréza etc., din județul Buzëu și în altele din Prahova și Muscel, au sub una din camere pivniță de pëtră, al cărei gârliciu se deschide în fața casei, și care se numesce beciú.

neî se vede în casa săténului chiar când vre-unul din ai casei ar fi căzut bolnav; toți, bolnavi și sănătoși, dorm și locuiesc împreună într'o singură cameră.

Pe timpul verii, lucrul de a se rări persoanele din casă este lesne, căci mulți dorm pe prispă sau chiar în băutura casei.

Sala dintre camere are lungimea și înălțimea casei, iar lărgimea ei este maximum de 2 metri (1). Am vedut însă în districtul Prahova săli largi, cari sémănă cu un șopron, între cele două camere; lărgimea lor aveă cel puțin 4 metri. Asemenea săli largi sémănă a șopron și prin aceea că n'aũ ușă, ci intrarea în ele este liberă.

Asemenea case, mi s'a spus, sunt după modele din Transilvania. Casele cu numărul camerelor ce descriem sunt ale celor mai chiaburî țéranî; cei mai săraci n'aũ nici atâta, toate încăperile casei se compun dintr'o săliță (tindă) și o cameră singură, cu intrarea în acésta.

Tinda, în genere, este spre apus și camera este spre răsărit. Celarul acestor case este tinda și podul casei; acestor case le lipsesc bordeiul, căci cantitatea zarzavaturilor și a celor-lalte substanțe de hrană ale stăpânului acestei case este atât de mică în cât ea încape în tindă, în pod, pe laviță și sub pat în camera de locuit.

Asemenea case sunt mici, nu numai prin numărul încăperilor, dar și prin spațiul lie-cărei din aceste încăperi.

Am măsurat asemenea camere în mai multe județe: Prahova, Roman, Ialomița, Buzéu, Ilfov, și m'am convins că în genere în țérá asemenea încăperi n'aũ un spațiu mai mare decât: tinda de 13,5 metri cubi și camera de locuit de 20 metri cubi.

---

(1) Un exemplu: Bucur Anghel din comuna Brebu, Prahova, are următoarele dimensiuni la camera de locuit: 3 m. lărgime,  $3\frac{1}{2}$  m lungime și 1,85 m. înălțime sau un spațiu cubic de 19,42 m. c. În acésta cameră dorm 5 persoane, afară de animalele casei.

*Obiceiul țeranului de a adună într-o cameră pe toți ai casei, ori-cât de mulți ar fi și în ori-ce stare s'ar găsi, fie că unii din ei ar fi chiar bolnavi de o boală lipicioasă, este contrariu tuturor regulilor pentru sănătate; el dovedește că țeranul n'are conștiință despre pericolele ce ieau naștere din îngrămădirea preste măsură a mai multor suflete în camere mici și rău ventilate, după cum vom vedea, nici despre acelea ale molișirii prin locuirea cu bolnavii de boale lipicioase, și nici despre efectele rele asupra sănătății a gazurilor ce se produce de om și animale în atmosfera unei odăi, mai ales strimță și fără ventilatorii sistematice.*

### Mobilierul casei.

Acesta se compune din patură, scaune și laviță.

Patul săténului este construit de scânduri late, în genere numai două, lungi cât peretele în lungul căruia se face și așezate la înălțime de 50—60 cm. pe capete de lemn, având fie-care cap câte 4 picioare, sau mai bine dis pe două grindişore, ținute fie-care în capul a doi pari înfipti în pământ.

Mai în toate casele sătesci este un pat în totă lungimea peretelui care vine în fața ușei.

În pat se așterne o rogojină și preste acesta o scôrță sau o foiță (țesătură subțire de lână, făcută în casă).

În casele cele mai sărace nu este pe scândurile patului nimic alt ceva decât un țol de cănepă.

Un cap al patului este ocupat de lada ce săténul are încă dela căsătoria lui și preste care sunt tencuite pernele de culcare și scôrțelo sau țolele, cu cari săténul se învelesce.

Cel-lalt cap al patului este ocupat de un tron sau o ladă, ori de alte scule de acoperemint.

În unele case sărace am văzut desagii său un sac cu mălaiu.

În fundul patului, în genere, se găsesc 2 perne de paie său de foi de porumb.

Unii săteni dintre cei mai chiaburi și cari obicnuesc să dărmă pe prispă o mare parte a anului, aū un fel de saltea de lână subțire, pe care séra o întind pe prispă, iar dimineța o ridică, și care o numesc *mindir*.

În casele în cari membrii familiei sunt numeroși, mai sunt patură afară de cel din fundul casei. Așa sunt case în cari se găsesc câte două oră trei patură lungi, în lungul a trei pereți; singur peretele în care este practicată ușa și lângă care este construită soba n are pat.

Lărgimea paturilor abiă permite ca să dărmă un om mare cu un copilaș în brațe, însă lungimea lor compensează prin aceea că în aceste patură sătenii pot dormi și chiar de obicei dorm de-ampiciorele.

Mulți dintre săteni, mai cu sémă dintre cei mai săraci, și între aceștia mai ales Munteni de dincóce de Milcov și Moldovenii, dorm îmbrăcați în ciórecii lor strimți și lungi și încălțați în opinci.

În cât privesce schimbul cămășii de di cu una de nópte, acesta nu se vede la săteni, după cum vom vedé vorbind despre cămașa săténului.

În unele case ale sătenilor cu dare de mână se găsesce o odaie de primire, care, mai cu sémă dacā în casă este o fată mare, are paturile și pereții acoperiți de scórțe alese și țesute cu gust și dibăcie; pe lada dela capétul patului se ridică până sus téncul de zestre al fetei său al stăpânci încă tinere, compus din scórțe frumoșe și din perne îmbrăcate în fețe curate, cu multe horbote la capete.

Preste scórțele de pe pereți, pe culmea din casă, se desfășură șervete alese și haine de sərbătóre. Asemenea odăi sunt salónele îmbrăcate ale săténului; în ele se găsesc



expuse puterea industrială casnică, gustul estetic și obiceiurile rustico-domestice.

Între podóbele interiorului casei țeranului se pot număra *icónele* și în multe case portretele familiei Impăratului rusesc și ale Generalilor lui; *numai în foarte rare case se vede câte un portret al vre-unui Domn mare al nostru.*

Ícónele, mai numai industrie rusescă, se ved în toate casele; în casele țeranilor celor mai chiaburii se ved mai multe ieóne. În fața acestora, pe o policióră, staú mēnuchiurii de busuioc și sticla cu aghiasmă de la Boboteză.

În casele cele mai avute, icónele sunt încunjurate în drépta și în stânga de perdele

Portretele familiei Impăratului rusesc și ale Generalilor lui mai cu sémă dela răsboiú încóce s'aú răspândit în satele țeranilor.

Pe orii-unde aú trecut Rușii, pentru ospitalitatea ce li s'a dat, ei aú făcut dar aceste portrete, pe cari diplomația rusescă îngrijise ca soldații să le aibă în tolba lor, căci ei sciú că este folositor Rusiei ca țeranul să aibă în ochii lui tot-deauna chipul Impăratului.

**Scaunele.** Săténul n'are decât scaunele mici făcute dintr'o bucată de scândură cu o suprafață de 30—40 cm. p. saú de lemn lățit orii scobit în chip rotund și cu patru orii trei picióre înalte de 30—40 cm. Rar de tot se ved scaune mari cu rezimătóre de spate.

Pe aceste scaunele, persónele cele mai mari șed împrejurul focului saú la masă, când acésta este întinsă în mijlocul casei.

Scaunele pentru musafirii sunt paturile și lavița; pe acésta se ved des vasele cu apă, cu lapte și cele-lalte lucruri cari servesc la masă: străchinii, lingurii, etc. etc.

**Lavița** nu este alt ceva decât un pat compus numai dintr'o scândură lată, susținută la înălțimea patului pe două capete de lemn cu 4 picióre, saú mai bine pe 2

grindişore, ținuite fie-care în capul a doi pari înfipti în pământ.

Acest pat-laviță, este așezat tot-deauna după ușă, sau în lungul peretelui contra căruia se deschide ușă.

El servește la punerea a numeroase lucruri: mămăliga rămasă, cofele cu apă în timpul iernei, putineiul cu lapte, felurite vase de bucatărie etc.

Între podóbele interiorului casei țeranului se numără și unele flori, între cari maghiranul, busuiocul și mușcata.

O idee despre un simplu interior de casă se poate căpăta din fig. 12, pag. 55, în care se vede și aparatul de încălddit al casei (coșul etc.).

### Bordeele țeranilor.

Aceste locuințe se mai găsesc încă în districtele despre Dunăre și în parte în Teleorman, Romanați și Vlașca.

În comunele din Teleorman se ved multe bordee; ast-fel sunt Albescii, Belitorii, Pârlita, Broștenca, Bogdanu, Ulmenii, Dracea, Ologii, Spătureii, Furculescii, Voevodu, Cióra, Flămânda, Pétra, Viișóra, Fântánelele, Plosca, Șovărescii, Mavrodinul, Vătășianii etc.

Planul bordeelor este tot acela al caselor, cu deosebire că acele locuințe sunt construite în pământ.

Mai în toate casele cele mai sărace există o singură săliță (tindă) și într'o parte a acesteia (spre dreapta) se deschide o ușă, care conduce într'o cameră. Așa este și în bordei; în această săliță conduce gârliciul bordeiului, prin care locuitorii se scóboră în acésta, din care merg în camera laterală.

Gârliciul în acest soi de bordee, având deschiderea la mędă-di, merge în pământ oblic și cade perpendicular pe capétul despre apus al bordeiului.

În fundul gârliciului bordeiului se găsesc, într'o săliță, vatra saŭ coșul sub care se fac bucatele, mămăliga, leșia etc., iar în fundul acestui coș, despre peretele camerei, există o deschidere care duce în soba orbă a camerei bordeiului.

În bordeele mari, mai bogate, sunt două camere, în dreapta și în stânga gârliciului, iar în fundul acestuia este coșul cu deschidere în amîndouă părțile, despre cele două camere, pentru sobele orbă ale acestora.

În gârliciŭ se coboră locuitorii pe trepte de lemne saŭ de pămînt bătătorit și lipit.

Pereții camerelor bordeelor sunt pereții grăpei bordeiului, căptușiți cu gard ce se lipesc cu pămînt unit cu escremente bovine.

Fig. 9.



Bordeiŭ din comuna Albesci, județul Teleorman.

În stânga se vede colțul unei case în construcțiune, pe pereții căreia abia s'a aruncat un rînd de pămînt; este învelită cu papură.

Bordeiul acesta este cel mai simplu tip; el sêmănă cu al Țiganilor (v. pag. 47).

Tavanul bordeiului este făcut tot din ast-fel de gard. El nu este orizontal, ci are forma căpriorilor, adică piramidal cu baza în jos, rezimând pe partea de sus a pereților bordeiului.

Căprioriela bordeiului se face în cât-va ca la case, căci căpriorii rezimă jos pe un lemn (grindă) pus de-acurme-

Fig. 10.



Locuința seamănă a casă, dar este mai mult bordei. În fața acestei locuințe se văd țeranii în costum de muncă pe timpul verii. Ea este acoperită cu papură; pe acoperiș este o plasă (virlog) pentru pesce. Ușa din stânga duce într'o coșeriță mică, iar cea din dreapta într'o cameră ce este intrarea bordeiului. Acastă intrare n'are podină, ci numai acoperemintul de papură pe căpriori, de cari sunt atârinate fuse, vatale, suveici, ițe, ôle, putineiu, etc

Din acastă intrare se deschide o ușă, prin care se coboră în bordei pe trei trepte de pământ

În acastă locuință subterană este un coș. sub care se gătesc bucate; un pat mare de pământ, pe care dorm ai casei. și câte-va scaune, pe cari șed împrejurul focului ce fac sub coș.

Podéla bordeiului este lipită, văruiță și stropită cu pete albastre.

Bordeiul n'are decât o ferăstră în fundul lui, a cărei suprafață n'are mai mult de 25 c. m. p.

Tot spațiul acestui bordei n'are o întindere mai mare de 24 m. c.; în acest spațiu locuiesc 4 suflete omenesci, doi ômeni mari și doi băeți, unul de 6 și altul de 8 ani.

zișul sub capetele lor pe pământ, iar sus pe altă grindă, comună căpriorilor din ambele părți ale acoperemintului. Preste căpriori se pun încă prăjină de-acurmezișul, apoi

plante uscate (papură, stuf, coceni etc) și în fine pământ; în modul acesta se împlinesc acoperemintul bordeelor.

În partea de jos a acoperemintului bordeelor, care privește spre mătă-đi, este lăsat un loc liber, ale cărui margine sunt încunjurate de un mic gard în care se așeză ferestra.

Acel mic gard apără ferestra în contra pământului după bordeiul etc. Dimensiunile acestei ferestre nu trec peste 50 cm. p.

Pardosela bordeelor este de pământ bătătorit și lipit ca în mai toate casele țeranilor. Fața din năuntru a pereților bordeiului este văruiată și la mulți țeranî stropită cu substanțe colorate în albastru, roșu, galben, etc.

Coșul (hogegul, hornul), care conduce fumul afară din casă, se ridică foarte puțin de-asupra bordeiului, abia de 50 cm. până la un metru. Un exemplu de asemenea bordei se vede.

Dar mai sunt bordee, ridicate din pământ cu o parte a pereților lor. Asemenea bordee, dintre cari un exemplu se vede în fig. 11, au o parte în pământ ca de  $1\frac{1}{2}$  și alta tot ca de  $1\frac{1}{2}$ —2 metri afară din pământ, prin ridicarea pereților preste acesta.

Partea din pământ nu se deosibesce de a bordeelor descrise mai sus, iar partea ridicată de-asupra pământului se asemănă cu partea de sus a caselor.

Acoperemintul acestor bordee-case, ca să mă exprim așa, nu atinge pământul; ferestrele lor sunt practicate în peretele bordeiului, care se ridică de-asupra pământului și care este întors către sora.

Despre gârliciul acestui soi de bordei, despre vatra lui, despre partea pereților îngropați în pământ, despre aparatul de încălđit, despre pardosela, n'am nimic de adaos la ceea ce am dis vorbind despre bordeele descrise mai sus. Despre acoperemintul lor, despre partea pereților

ridicați după pământ, despre ferestre, despre strêșină, despre tavanul bordeelor, am de zis ceea ce s'a zis despre aceste părți la case.

Fig. 11.



Semi-bordeiă din comuna Albesci, districtul Teleorman.

Ceea ce se vede în față este un soiă de vestibul, din care începe gârliciul ce se coboră în interiorul bordeiului. Acest soiă de bordeiă este ridicat cam de 1 metru de-asupra solului; el este învelit cu papură.

*Igiena bordeelor este rea: în ele lumina naturală este mai mult decât insuficientă, umiditatea este prea mare.*

*Condițiunile cari favorizează descompunerea substanțelor organice sunt complete și în stare pentru acesta, căci pe lângă căldura artificială, aceea a pământului transformă în umedă de abur atâtea lichide de cari sunt infiltrați pereții bordeelor. Aceste lichide sunt tot-deuuna necurate, căci pătrund*

prin rînduri de pămînt compus în mare parte din fel de fel de escremente și substanțe putrescibile.

Ventilațiunea bordeelor este foarte defeciuoasă și din arăstă cauză există mare umedăla și multe gaze în atmosfera interioară a bordeelor, produse de animalele ce mai trăesc cu cmul, de acesta, de aparatele de încălđit, de preparațiunea alimentară etc.; umiditatea și gazele vătămătoare sănătății crează o stare foarte nesănătôsă în interiorul acestor locuințe potrivite pentru sêlbaticii. Când în aceste locuințe a pătruns o bôlă contagiôsă, din cauza strîmtorii și a relelor condițiuni igienice, ea nu se stinge în genere decăt după ce a ucis tôte suflările omenesci. Pentru atâtea rele, desființarea neîntârđiată a bordeelor ar fi un bine însemnat pentru atăta poporațiune care le locuesce.

### Bordeele Țiganilor.

Acestea sunt cele mai primitive locuințe. Ele se compun dintr'o gropă dreptunghiulară, ca de 2 metri de adincă, lungă ca de 3 metri și lată ca de 2 metri.

Bordeiul se continuă cu gârliciul, în fundul căruia se ridică un perete despărțitor în care este ușa bordeiului.

Pereții bordeiului sunt formați de pereții grôpei, fără nici o căptușelă.

Căpriorêla și acoperemîntul acestor bordee sunt ca și ale celor-lalte ale țeranilor: pe 2 furci se pune o grindă, pe care rîzimă căpriorii sus, iar jos aceștia se rîzimă pe pămînt direct.

Peste căpriori se pun erburî uscate, trestie, paie, coceni, adesca mărăcinî, și preste acestea pămînt.

În grôpa bordeiului este un simulacru de coș, sub care fac bucate și care scôte fumul afară.

În bordeele Țiganilor nu există nici un fel de mobilier; ei șed și dorm aprôpe pe pămîntul gol, unii lingă alții; abia

se vede ici colo câte o rogojină sau țol rupt, pe care îl aștern. Se învelesc cu sdrențărösele lor haine, sau cu vre-o vechitură de scôrță sau țol. Dorm îmbrăcați. Spălarea figurii, pieptănarea, sunt lucruri rare în familia Țiganului, chiar în zilele de sêrbători.

Intr'un cuvînt, se pôte dice că sunt puțini Țigani cari aũ ceva fôrte neînsemnat din avutul fisis și moral al omului civilizat.

Rêua stare igienică a unor asemenea locuințe n'are trebuință de dovedire.

### Iluminatul caselor sãtescî.

Acest luminat este natural și artificial. Chiar de acum pot spune că, în general, iluminatul caselor sãtescî, atãt cel natural cãt și cel artificial, este mai mult decãt slab.

Slãbiciunea luminatului natural este pricinuitã prin neajunsurile ferestrelor. Acestea, în adevêr, dupã cum am vêdut, sunt mici, puține la numêr și construite cu substanțe cari opresc în mare parte intrarea luminei în casã.

Am descris în altã parte întinderea ferestrelor (1), substanțele cari intrã în compozițiunea lor și mulțimea de obiecte cari, puse pe ferestrã sau în dreptul ferestrei, se opun la intrarea unei mari cantitãți de luminã. Este greũ ca cine-va sã-și facã o idee despre neajunsul luminei sôrelui în casa multor sãtenî, fãrã sã fi vizitat acest interior. Cu tôte acestea, orî-cine își pôte închipui în cãt-va acel întunec din case, dacã scie cã în cele mai multe zile, mai cu sêmã pe timpuri noröse, este greũ unei femei, chiar cu cea mai bunã vedere, ca sã lucreze, de exemplu sã cöse, în altã parte în interiorul casei decãt împrejurul și în apropierea ferestrei.



Acest neajuns de lumină solară în casa săténului are o mulțime de rele pentru sănătatea celor ce o locuiesc

Ar fi de ajuns să arătăm numai bine-facerile luminei solare în casă, pentru ca să scim relele ce nasc într'o casă fără ast-fel de lumină; ar fi în fine de ajuns ca să reamintim maxima: *unde nu intră sôrele, intră doctorul*, pentru a sci puterea bine-făcătoare a luminei sôrelui; cu toate acestea, pentru că față cu casa săténului casul este special, cred dar bine să schițez relele ce anume se ved că ieaū nascere într'insa prin neajunsul luminei solare.

Atâtea lichide și zemuři, câte am vedut că cad și se infiltreză în pardosela casei, nu se ridică, nu se usucă decât într'o mică parte, din cauză că fôrte puțină lumină solară directă atinge acea pardoselă. Când rașele de lumină ale sôrelui în mare număr ar pute să cadă peste acea pardoselă umedă, lichidele infiltrate în ea s'ar evaporă și ar dispăre grabnic, fie că ar eși pe ferestre, uși, fie că ar fi trase de sobă sub formă de vapori. În chipul acesta casa ar fi mai curată, mai uscată, prin urmare mai sănătôsă.

Afară de acêsta, în casa săténului neluminată bine cu lumină solară lipsesce acea putere a sôrelui care întreține și mișcă viața, ast-fel că acest neajuns de lumină solară se pôte socoti cu drept cuvint printre cauzele cari ofilesc familia săténului și mai cu sêmă pe copiii lui.

Tot din cauza aceluī neajuns solar, multe cauze vii de bôlă se grămădesc și trăesc în casa săténului, cari ar fugi dacă rașele solare ar pătrunde, lucru bine dovedit astăđi de sciință.

Tot din cauza aceluī neajuns de lumină solară, pofta și activitatea la lucru a mamei, a fetelor ei și a orī cărui care trebuie să lucreze în casă este mică, căci afară de indemnul ce lumina solară face orī-cărei funcțiunii, lipsa de lumină singură saū întunerecul aruncă obosela

de timpuriu în organul vederii, și de odată cu ostenela acestuia, continuarea lucrului devine neputincioasă.

În multe case, mi-a fost cu neputință să găsesc lumină pentru cea mai slabă fotografiare a interiorului ei, orî-cât de mult am ținut expusă placa, care la lumina de afară era impresionată de ajuns în mai puțin decît o secundă.

Lumina artificială în casă o obțin sătenii cu *focul din sobă, cu opaet, cu lumînare și cu petroleu*.

Lumina artificială obținută cu *focul din sobă* este cea mai slabă și cea mai comună lumină, în timpul iernei, în casele cu soba cu gura în casă. În acel timp, la lumina unei slabe flacări din câte-va lemnișore, sătenii povestesc mult, iar femeile lor torc sau fac ciorapi, mănuși, flanele într'un cârlig.

Adunați împrejurul coșului său la gura sobei, unde ard lemnișorele, ei se folosesc de slaba lumină și căldură ce ies din acel focșor. Această lumină este slabă, ea nu poate servi la nici un lucru ce ar cere și vedere.

*Lumina din opaet*. Prin opaet se înțelege un hârb (rest de ță), în care preste un fitil s'a turnat grăsime topită. Acel fitil, fiind aprins, arde, trăgînd grăsimea în care este conținut, precum trage grăsimea și o arde orî-ce fitil dintr'o lumînare.

Lumina din opaet, din norocire, a devenit foarte rară; abia se mai poate vedea în casele cele mai sărace, și încă chiar acolo foarte rar, de cînd petroleul s'a întins atîta.

*Lumina opaetului este de lepdat, pentru că este foarte slabă, pentru că prin ardere incompletă încarcă aerul casei de produse de ardere puturose și vătămătoare prin acțiunea lor iritantă asupra ochilor și plămînilor și în fine asupra sănătății generale, prin faptul că acele gaze puturose din aer intră în sînge.*

**Lumina prin luminare.** In casa săténului se vede luminare de cêră, de seũ și de stearină.

Luminarea de cêră se vede rar, căci asemenea luminări nu se fac pentru scopul de a lumina casa, ci sunt numai resturi dela pomeni, înmormintări, parastase și altele. Ast-fel că numai rare-orî săténul își luminează nôptea casa cu ast-fel de luminări.

Trebue să observăm însă, că cêra din care sunt făcute aceste luminări foarte rare-orî este curată, ci mai tot-deauna amestecată cu o mare cantitate de *ceramică*. Din această cauză luminările țise de cêră în genere ard rêu, făcând un fum considerabil și topindu-se chiar de căldura mâni.

Prin fumul lor, foarte încărcat de produse netransformate în gazuri și prin acestea foarte abundente, încarcă atmosfera casei cu substanțe vătămătoare sănătății.

Ca să ne facem o idee despre relele, alt-fel în mic, ce asemenea luminări pot să aducă într'o casă, mai cu seamă strîmtă, n'avem decât să ne gândim la acea cêtă iute, care zăpăcesce și amețescø chiar repede lumea în biserică la unele sêrbători însemnate, când se adună mai multă lume.

**Luminări de seũ.** Acestea, dintre tôte luminările, se vèd mai des în casa săténului, pentru că sunt mai eftine. Aceste luminări sunt un fel de opaet, atât este seũul lor de necurat și puturos. Prin urmare, tot ce am țis de opaet se pôte susține și despre luminarea de seũ.

**Luminarea de stearină.** Această luminare, cea mai bună dintre luminări prin curățenia substanțelor ce o compun și prin arderea fără fum și fără gazuri puturoso, nu se vede decât în casa săténului celui mai chiabur.

Aceste luminări sunt de preferat între tôte, dacă prețul lor nu este o pedică de a li procurate.

Săténul pune luminarea de seũ și de stearină în sfeș-

nice de pământ sau de lemn (1), iar luminarea de ceară o lipesce de acestea sau de alt obiect din casă, în genere însă de colțul sobei.

Lumina de petrol este cea mai răspândită în casele sătenilor. N'as are nimic de dis contra acestei lumină; micile ei defecte de lumină prea galbenă le-aș trece cu vederea, dacă mașina sau lampa de petrol de care se servește sătenul ar împlini condițiunile următoare: să ardă bine petrolul și să fie așa de fixată în cât să potă evita pericolele cari adesea se înregistrează prin aprinderea petrolului. Ceea ce avem dar de criticat este mașina sau lampa sătenului.

Acăsta este foarte imperfectă, căci se compune în general dintr'o butelie de fer alb (2) cu gâtul foarte subțire, prin care ese virful fitilului, ce se cufundă în cutie.

Ast-fel construită, lampa sătenului nu are condițiunile necesare de a arde bine, pentru-că nu are un curent puternic de aer ce se formeză în lămpile bune.

În casele sătenilor celor mai avuți, în locul acestor lămpi se ved altele mai bune, adecă lămpi în cari fitilul se potă regula pentru a arde bine, însă nu tuturor sătenilor le merge mâna așa ca să potă bine regula fitilul, ci în casa multora lampa arde fumeșând.

Am vedut în comuna Șaranga, districtul Buzău, o lampă fumeșândă, având un coș de lemn găurit, care din sticla lampei se ridică în pod, unde se conducea fumul. A fost o minune în fața țeranului când, după ce am tras fitilul în jos, lampa nu mai fumeșă și da o lumină mai mare și mai limpede.

Din cele ce preced, se vede că în casa sătenului produsele de ardere ale materiilor de luminat sunt multe;

(1) Veđi tipuri de sfeșnic de lemn și de pământ în tablourile de lucruri de casă și bucătărie, fig. 13, pag. 65 și în fig. 12, pag. 55, pe coș.

(2) Veđi tipuri de lampă în aceleași tablouri de obiecte de bucătărie, p. 65.

că aceste produse sunt iuși și puturose și, ca atare, pot fi socotite între multele cauze de iritațiune ale diferitelor organe, ca ochi și plămâni în prima linie, într'un cuvânt ca cauze de nesănătate.

Aceste produse, cu atât sunt mai primejdioase, cu cât se răspundesc într'o casă strimă, a cărei ventilațiune este defectuoasă și în a cărei atmosferă interioară se răspândesc și alte produse vătămătoare sănătății.

A doua înfruntare, ce se face luminatului în casa săténului, este insuficiența lui. În adevăr, acest neajuns este prea mare; la lumina unui opaeș, a unei luminări de seș sau a unei lampe de petroleu așa cum se vede în casa lor, nu se pôte face nici un lucru care cere vederea curată. Acest soi de luminat abia servește ca să se vadă lucrurile gróse, prin urmare ca sătenii să pótă umbla în casă, fără să se isbescă de obiectele interioare *gróse*.

A treia înfruntare ce facem luminatului în casa săténului este pericolul ce pôte avé loc cu lămpile de petroleu.

În adevăr, accidente sunt multe și îngrozitoare în unele casuri, căci mulți arși caută spitalele de când se arde petroleul.

Petroleul neinflamabil este mai scump și din această cauză sătenii nu-l cumpără.

Eú, între materiile de luminat în casa săténului, prefer petroleul în condițiunile următoare: *să aibă săténul lampă bună, să scie să umble cu ea și să ardă petroleu neinflamabil.*

## ÎNCALDIREA CASEI ȚĂRANULUI.

*Aparatele pentru acesta sunt coșul și soba.*

### Coșul din casa săténului.

Săténul numesce coș, cuptor, vatră, acel aparat în care face foc pentru a-și prepară bucatele; el mai numesce însă coș și acel canal prin care fumul este condus în pod sau preste acoperișul casei. Acest canal în părțile delului și muntose se mai numesce și horn.

Despre cel dintâiu aparat voiu vorbi. Vedeți un exemplu de acest soi de aparat în fig. 12, pag. 55.

Coșul, cuptorul sau vatra, are o formă piramidală așezată cu baza în jos. Partea coșului despre zidul lângă care este pus se rezimă pe piciore de zid sau pe un singur perete de zid, iar pe partea oposită sau în față pe două piciore de lemn. Înălțimea lui are 50—80 cm. ca să permită intrarea sub el sau șederea unei persoane așezate jos. În sus, coșul se continuă cu acel canal care conduce fumul; în jos, are trei laturi deschise: una între stâlpii din față și două între acești stâlpi și zidul pe care rezimă coșul.

Sub coș sunt sculele de bucatărie: pirostrii sau cujbă pentru suspendarea căldării sau cénului în care se face mămăligă sau se ferbe apa pentru diferite scopuri casnice.

Pe fața de din afară a basei coșului, pe cele trei laturi din față și din părțile laterale există o poliță, pe care săténul pune o mulțime de obiecte ce se întrebuintează la bucate.



odată, lăsând împrejurul lui o altă poliță ca și cea dela marginea bazei lui și pe care săténul pune asemenea multe lucruri.

Suprafața lui este une-orî văruiță, dar cele de mai multe orî colorată cu pămînt galben sau roșcat.

Acésta este forma și construcțiunea coșului din întâia cameră, ce se mai numesce tindă, și care se vede la munte și la câmp.

Sub asemenea coș săteniî își fac mămăligă și ferb bucate sau apă pentru trebuințele casei; sub el se încăldesc copiii împrejurul focului în timpurile puțin reci.

Materialul întrebuințat în construcțiunea coșurilor este cărămidă lipită cu pămînt galben sau cu pămînt galben cu escremente bovine. Cele mai multe coșuri însă au schelul de gard, preste care s'a lipit pămînt amestecat cu escremente bovine.

Un ast-fel de coș are multe defecte: nu trage bine fumul, coșul sau hornul care conduce fumul este scurt, iar la gura lui de jos este un spațiu prea larg, și din aceste cause nu se face curent puternic în sus. Efectul acestui defect este mult fum în tindă, care înegresce tot și roșesce ochii celor dimprejurul coșului și încarcă atmosfera de produse cari turbură viața.

Pe lângă toate acestea, cei ce trebuiesc să supraveghieze ferturile sunt obligați să se îndoiască orî de câte-orî vor trebui să se apropie de foc, și dacă asemenea îndoire a corpului nu se face cu băgare de sémă, ei își vor ciocni tot-deauna capul de marginea deschiderii coșului.

Din cauza atâtor neajunsuri ale coșului, credem că este timpul ca săténul să fie îndemnat a-și modifica coșul în sensul sobelor cu mașină de fer pentru preparațiunea bucatelor, despre care vom vorbi mai departe.

În părțile délului, unde casele în genere au două odăi, cu sală sau tindă între ele, coșul, care în acele părți se



mai numesce și vatră, este construit tot sub acea formă piramidală, în fundul tindei. Pe părțile lui din față există poliță de lemn sau chiar de zid. Această poliță se prelungește în părțile laterale ale coșului, unde sătenii în genere pun covățica sau căpisterea cu mălaiu (covată), găvanul cu sare, etc.

Sub coș sau la vatră sunt diferite obiecte de ședut: scaune de lemn sau chiar o mică prispă, pe care șade gospodina și pe care se pătréză încă obiecte de bucătărie: făcălețul, tigia, óle și alte vase cu materii de hrană.

În unele sate în Moldova am vădut asemenea coș adaos la sobă și pus în fața ei sau de-asupra vetrei ei.

În asemenea cas coșul este în camera de dormit, unde neajunsurile ce le-am vădut mai sus sunt și mai primejdioase decât dacă ar fi fost în tindă, unde este o ventilațiune mai mare și unde nu sunt adunați pentru a dormi membrii familiei, pe lângă cari se adaoage și unele animale.

În unele părți muntóse, cum am vădut în Prahova și în districtul Buzěu, coșul, construit în același fel în care l'am vădut în tinda caselor cu o singură o cameră, există în însăși camera de dormit, iar tinda nu are aparat pentru foc, ci ea servește la punerea multor lucruri de mâncare, de bėutură și de agricultură: saci cu mălaiu, vase de lemn sau de pămínt cu felurite substanțe de mâncare, cofe cu apă, sapă, cósă și altele.

În fine acéstă tindă servește de celar, care este o a treia cameră ce se vede la casele din părțile delului.

*Acest chip de a încăldi camera de locuit este fòrte vițios, căci pe lângă defectele coșului, pe cari le am vădut, se mai adaoage acelea de a nu avé în casă căldură decât prea puțină și numai în apropierea coșului, împrejurul căruia se adună toți membrii familiei, dintre care unii dorm în acel loc.*

**Soba.** Acesta este aparatul propriu pentru încălditul camerelor de locuit. Forma sobelor se deosibesce mult în diferitele case ale săténului. Soba din casa săténului

celui mai sărac este simplă de tot: ea se compune nu mai dintr'o cavitate dreptunghiulară, în care ard lemnele, și dintr'o prelungire în formă de canal a acestei cavități, care se numește coș sau horn.

Cavitatea dreptunghiulară în care ard lemnele are o deschidere ce se numește gura sobei, iar în interiorul ei se ridică mult de-asupra acestei guri. Câte odată acest interior se bifurcă, dând loc la două canale orizontale și de formă dreptunghiulară.

În asemenea sobe cu acest canal, flacăra și fumul cald ating o mare întindere din interiorul sobei și căldura în casă este mult mai asigurată.

Din dispozițiunea aceluși canal interior rezultă un alt canal exterior, care trece de-acurmezișul prin corpul sobei și care poartă numele de hiridă sau firidă. În această firidă pun săteniile multe lucruri ca să se usuce: obiele, scutice de copii, otrepe spălate și altele.

*Acest rău obiceiul încarcă aerul din casă cu aburi puturoși și nesănătoși.*

Soba, așa cum o descriu, are gura în casă sau în tindă. În acest din urmă cas se dice sobă orbă. Soba cu gura în casă se vede în casele de munte și de la dél, pe când la câmp se vede soba orbă. Causa acestei deosebiri în așezarea guriii sobei este combustibilul (materiiile ce ard) ce se întrebuintează în acele diferite regiuni. La câmp de exemplu, unde în sobă se ard numai erburii uscate și escrementele de vite bovine, este greu, tare neplăcut și chiar primejdios de a introduce și conserva în casă atâtă grămadă de erburii și tezig, cât trebuie să se încălzescă și să păstreze cald, după cum este necesar în timpurile reci.

La munte, unde se arde lemnul, lucrul este contrariu.

Soba din casa sătenului mai cu dare de mână este mai complicată.

Acastă sobă, pe lângă dispozitivul fundamental ce am vădut mai sus, mai are hurlõe în faţă, în cari se preumblă fumul cald şi cari forméză podóba ei înseşi şi a camerei.

Deosebirea între sobe din punctul de vedere al aşezării gurii lor în casă sau tindă aduce mare deosebire între efectele igienice ale acelor două soiuri de sobe.

Soba cu gura în casă face multe servicii igienice: dă mai multă căldură, căci şi cea radiantă din gura ei se răspândeşte tot în camera ce se încăldeşte, ventilează într'un chip perfect camera, căci trage toate gazurile străine din casă şi toate substanţele în stare de vapori şi cari nu sunt puţine într'o casă strimată şi locuită de multe suflete omenesci şi dobitocesci.

Cu toate acestea, soba cu gura în odaia de locuit, când s'ar încălzi peste măsură, cum se întâmplă când ȧraniî coc pâne în ea, póte să dea în casă o mare cantitate de un gaz care omórá pe om, numit oxid de cărbune. Efectele mai uşóre ale acestui gaz sunt ameţelá şi durere de cap. ȧraniî dic: l'a bătut soba la cap.

Soba órbă n'are atáta influenţă bine-fácétóre în camera pe care trebuie să o încălzescă ca aceea cu gura în casă, şi pentru acésta atmosfera camerei încălđite cu sobă órbă este viţiată în măsura în care se răspândeşte în ea substanţe vătémátóre sănátăţii.

Cei cari visitéză o asemenea cameră îşi fac o idee despre necurăţenia atmosferei ei prin putórea ce simt în ea, prin durerea de cap şi prin indispoziţiunea generală ce-i isbesce după o scurtă şedere.

Aprecierea favorabilă a celor ce o locuesc n'are valóre, căci simţurile cu cari aceştia sunt înzestraţi pentru cunoşterea unor asemenea viţii sunt obicinuite cu mirosurile grele şi timpite de influenţa acestora exercitată asupra lor timp îndelungat.

## Combustibilul țeranului (1).

Sătenui arde lemne, erburii uscate, coceni de porumb și ciocanii de porumb, escremente de vite bovine uscate (tezic). Lemnele se ard mai cu sēmă de săteni de la munte; deleni asemenea ard lemne de la pădure, însă se folosesc foarte mult de rămășițele lemnose din cultura viei; vița uscată, haraci scoși din serviciu și alte resturi de lemnării, constituiesc o mare parte a combustibilului în casa delenului.

Combustibilul lemnos al muntenui și delenului este de mare valoare, căci arde bine, produce căldură în de ajuns și nu încarcă locuința cu resturi vătămătoare și necurate.

Câmpenii sunt siliți să ardă celelalte combustibile. Ei ard paie de grâu, ciocanii și coceni de porumb, escremente bovine uscate, sipică, ciulină, stuful, știrul și alte plante cu trunchiul gros.

Paiele le ieaă din obor, alegând pe cele mai stricate; coceni de porumb, după ce foile au fost mâncate de vite, și ciocanii, după ce porumbul a fost bătut; escrementele bovine uscate (tezicul) din depozite în mare cantitate a acestor substanțe ce se produc împrejurul casei. După ce escrementele bovine s'au descompus, trecând prin fermentațiune, care în tot timpul ei a vițiat atmosfera, sunt tăiate în bucăți cubice și expuse căldurii solare și vinturilor, cari le usucă. În această stare sunt grămădite undeva lângă casă, unde nu le ajunge apa.

Sipica o adună de pe răzore și alte locuri necultivate și o lēgă în snopi. Tot ast-fel fac și cu ciulinii. Intre aceștia există un soi care crește într-o formă sferică sub o mărime considerabilă. Acești ciulinii, ce se numesc *vă-lătanii*, sunt adesea rupți și grămădiți de vinturi la câte un obstacol ce întilnesc în rostogolirea lor; din aceste gră-

(1) Substanța ce arde în sobă, pe vatră, etc.

međi sătenii câmpeni încarcă căruțele și fac depozite mari împrejurul casei.

Însă mai des sătenii se îngrijesc să-î adune în purcõe, după ridicarea semănăturilor, unde se usucă și devin buni pentru foc.

În părțile băltoșe, unde stuful abundă, sătenii se folosesc foarte mult de această plantă în sobele lor őrbe. Aceste combustibile n'aũ valõrea cãldurõsã a lemnului; ele ard repede, dau puținã cãldurã, expun la necurãțenie în casã și în atmosfera ei și chiar la pericole mai des de foc.

Aceste inconveniente se înlãturã în cãt-va prin soba őrbã, însã rãmân neajunsurile igienice ale acesteia.

În condițiunile în cari nu se põte ca câmpenul sã aibã lemne pentru foc și prin urmare nici sobã cu gura în casã, nu vedem cã ar fi altceva de fãcut decãt ca sãtenui sã scie a reduce pe o cale øre-care acel mare volum al erburilor uscate și în acestã stare sã le põtã arde în soba cu gura în camera de locuit.

Cu chipul acesta, sãtenui câmpen ar putẽ avẽ acele folõse ale sobei cu gura în casã, despre cari am vorbit.

### Spelãtoria și retirada sãtenui.

**Spelãtoria.** Țeranca spalã rufele; ea n'are un loc determinat în care spalã rufele; ea face acestã pe timpul veriĩ la umbra casei sau sub un șopron; pe timpurile puțin reci în tinda casei, iar în timpurile reci, chiar în camera de locuit (1).

(1) Leșia fãcutã din cenușã fẽrtã în apã și sãpunul ordinar servesc pentru spelãrea rufelor. Țeranca nu netezesce rufele cu ferul de cãlcat (sunt foarte rare cari aũ acest fer); țeranca netezesce rufa întindẽnd'o pe o scãndurã. Fetele mari își netezesc fusta întindẽnd'o de o parte sus pe culme, iar de alta jos, fiind trasã de cobilița cu cofele cu apã, introdusã prin fustã. Rufele se spalã în albie.

*Spălarea rufelor în camera de locuit este un foarte rău obicei; căci acca camera rămâne pentru mult timp umedă prin aburii transformați în apă ce se depun pe pereți și pe toate obiectele din casă și prin laturile cari infiltrază pardoséla ei.*

Țeranca usucă rufele spălate întinse pe garduri; pe timpurile ploioase însă le expune și în casă pe culme, pe sobă, prin cuie etc.

Ea nu ferbe rufele, operațiune sigură pentru distrugerea microbilor ce vor fi existând pe ele, ci numai varsă peste ele apă fêrtă, care nu omoră în mod sigur microbii, căci temperatura apei ferte scade repede, și apoi ea nu ajunge în toate rufele ferbinte. Țeranca n'are obiceiul de a vêrsă lăturile în locuri anumite pentru necurățenii, ci ea le răspândește în genere pe bătătura casei, unde se adaoage la cele-lalte murdării N'ar fi nimic, dacă în acele lături n'ar fi microbii ce s'aũ ridicat după rufe, însă acesta este lucrul nesigur, ținând socotelă de cele spuse mai sus.

*In c'ntre acestuĩ obiceiũ avem aceeași înfruntare de fãrut, ca și spãlatul în casa de locuit.*

*Relele spãtatuluĩ rufelor în casã, precum și ale uscatuluĩ lor, sunt cu atât mai mari cu cât în casã va fi soba orbã, ferestre micã, camera strĩmtã și locuitã de mai multe suflete.*

Retirada. Sătenui n'are retiradã; el depune escrementele împrejurul casei, împrejurul gardurilor, coșarelor etc. adecã ori-unde gãsesce un loc mai retras, fãrã sã aibã un loc ales pentru acẽstã trebuințã naturalã.

Acest obiceiũ ar fi urmat de multe bõle rele, dacã n'ar fi multe animale omnivore, ca câniĩ, porcii, pãsãrile etc., ce are sãtenui în oborul lui și cari curãțã îndatã locul de asemenea necurãțenie, precum și ploile și vinturile, cari ridicã în mare parte acele murdãrii; *cu toate acestea, cum escrementele conțin microbi în genere producãtori de bõle, acẽsta nepãsare a țeranuluĩ põte sã-i causeze bõle. In adevêr, escrementele lor aruncate ori-unde, mãnjesec multe obiecte dintre*

carî multe sunt duse apoi în casă, sau carî vin în atingere cu substanţele de hrană ale ţăranului şi ale copiilor lui.

Pericolul acesta se vede în mai toate casurile, în carî există în sat o bôlă contagiôsă a maşelor. Cum ţăranul depune escrementele ori-unde, cum el n'are nici idee despre pericolul ce rezultă chiar din trecerea apei de plôie peste acele escremente, căci acéstă apă pôte filtra cu microbii ce a luat, în fântânele cu apă de bcut, şi cum ţăranul n'are nici o noţiune despre antisepsie, operaţiune care omără microbii produ ători de bóle, se explică lesne întinderea din casă în casă şi din sat în sat a acelor epidemii grozave de diaree, de disenterie, de cholera, de febră tifoidă (lingóre), etc.

### Bucătăria săténului.

Bucătăria săténului este la gura sobei şi sub coş.

În timpul ernii săténul prepară multe bucate la gura sobei: óla cu fasole sau varză în genere o ferbe la gura sobei; adesea el face chiar fripturi pe cărbuni traşi din sobă pe vatră, sau invirtesce o frigare cu carne în apropierea jăratecului de pe vatră.

El se folosesce de focul din gura sobei pentru acele ferturi şi fripturi, ca să economisescă combustibilul.

Când însă trebue să férbă bucate sau alt ceva în vase mari, pentru praznice, pentru mămăligă, pentru spēlat rufe, etc., atunci face focul sub coşul din tindă sau chiar în camera locuită, dacă acesta este aşezat la gura sobei, precum am vădut în multe părţi şi mai ales la munte.

În unele case din judeţul Roman am vădut în tindă doué coşuri, dintre carî unul mic, în formă de ţest, aşezat în colţ după uşă. În acesta fac de obiceiú focul în timpul verii.

În fine în comunele de câmp săténii mai aú şi ţestul pentru prepararea pânei sau mai bine a mălaiului. Pe

acesta îl inferbîntă bine prin flacărea ce trimet sub el și apoi cu el acopere mălaiul ce voesc să cîcă, pus pe vatră asemenea încălđită. Țestul este construit în general în bătătura casei, avînd un mic perete de adăpost în fața vetrei lui; el se vede mai ales la cîmp.

Din cele spuse, rezultă că săténul n'are o bucătărie saŭ o odaie anumită pentru a prepară bucate.

*Nu mi se pare că este rēu ca săténul să adopte pentru prepararea bucatelor sistemul de sobă cu o prelungire de cuptor cu capac de fer (mașine de bucate), despre care am vorbit cînd am descris soba, fie chiar în camera de locuit. Această specie de sobă trage bine, are loc unde se pot pune ôle în cari se face fertura și loc pentru friptură. În modul acesta țeranul face și economie de combustibil.*

### Lucrurile de bucătărie ale săténului.

Acestea sunt: sacul, hambarul, căpisterea saŭ covățica, ciurul, sita, căldarea, céunul saŭ tuciul, pirostriile, cujba, făcălețul, pîrnaia, óla, ulcéua, tigiaia, cénacul, strachina, talerul (talgerul), lingura, furculița, masa și solnița.

Sacul, făcut din pânză grósă de cânepă, este cea mai răspândită sculă în tóte regiunile țerii pentru păstrarea mălaiului și a fasolei, precum și a porumbului bătut.

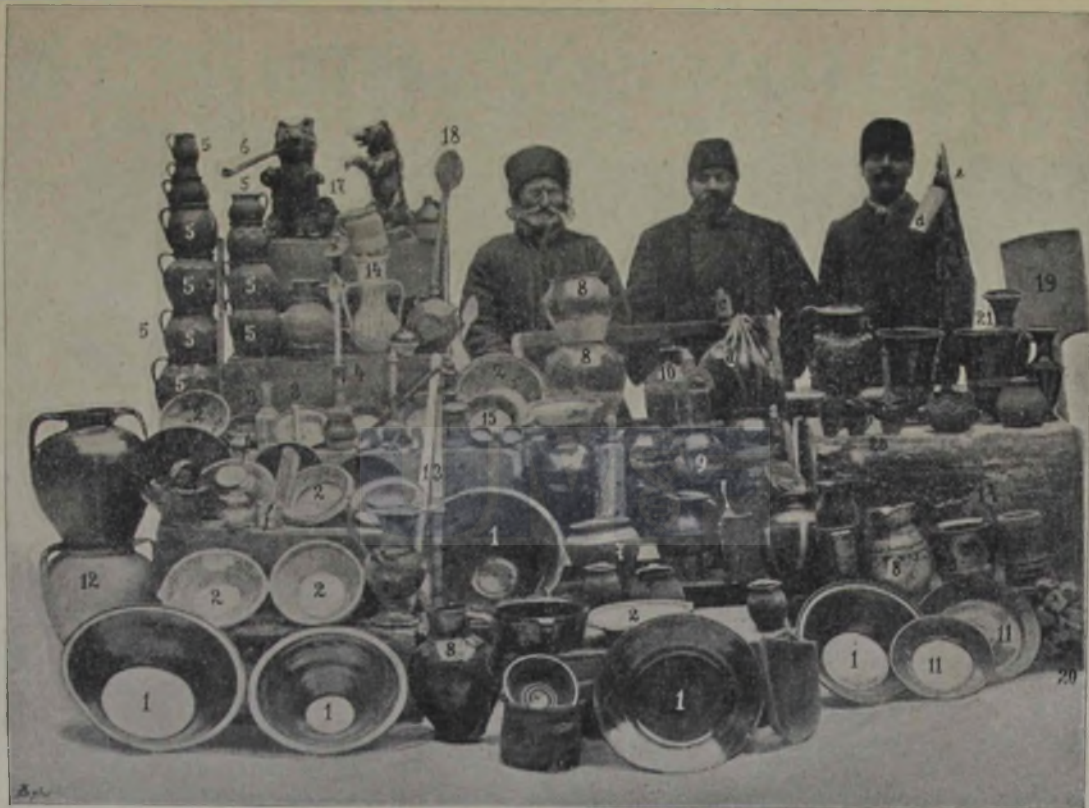
Hambarul este o cutie mare de lemn de fag, care abia se mai vede la cei mai chiaburî săténî și în parte în părțile muntóse și delóse.

Căpisterea saŭ covățica, o albióră în care se cerne mălaiul saŭ făina, se găsește mai în tóte casele sătesci.

Ciurul, făcut din pele de óie cu numeroșe găurî și încadrată într'o scândurică circulară de cójă de teiŭ saŭ de lemn de brad, există în tóte casele sătesci.

Sita, făcută din pânză de pěr de codă de cal saŭ de boŭ și încadrată ca și pelea găurită a ciurului, lipsesce la săténii cei mai scăpătați.





Obiecte de casă țărănească.

1. Lăghén de pământ. 2. Cénac de pământ. 3. Pirnae. 4. Sfeșnic de pământ. 5. Ole și ulceluse. 6. Urs de pământ cu o lulea în dinți. 7. Pirnae. 8. Borcan smălțuit. 9. Olă smălțuită. 10. Candelă. 11. Taler de pământ. 12. Pirnae cu 2 tórté. 13. Furcă de tors. 14. Borcan pentru flori și pentru dulceță. 15. Solnițe de pământ. 17. Urs de pământ. 18. O lingură mare de pomană. 19. O lopată. 20. Cănuțe de apă. 21. Ghiveciuri. Tóte aceste scule sunt industrie națională.

Căldarea, un vas de aramă pentru facerea mămăligei și altele, este rară pentru că este scumpă.

Cénnul sau tuciul, un vas de tuciū, care are scopul căldării, este cel mai răspândit; el este importat.

Pirostriile, sau suportul căldării sau al cénnului de-asupra focului, se ved mai numai la cei mai avuți sătenī. Sunt pirostrii mici numai cu trei picioare și pirostrii mari cu patru picioare (1). La toți cei-lalți sătenī, sau la cei mai scăpătați, în locul pirostriilor se vede cujba, care nu este alt ceva decât un lemn fixat oblic în perete, cu cre-stături, de cari se sprijină cода căldării sau a cénnului, ce se suspendă pe cujbă. În locul cujbei mulți sătenī au o grindă, de care se légă un lăntșor cu cârlig la virf, în care se atirnă cода cénnului sau a căldării.

Făcălețul este un reteveiū, în genere de lemn de teiū, ca lemn mai ușor, și se găsește în casa fie-căruī mămăligar.

Pirnaia, un vas mare de pămīnt, servește numai pentru ferturī în mare cantitate, precum se face la pomenī, praznice, sau pentru mulți muncitorī.

Óla este vasul pentru ferturī; se găsește în fie-care casă mai multe óle pentru mănăcări de dulce și pentru mănăcări de post, și fie-care din acestea de diferite mărimi (v. fig. 13, pag. 65). Cele mai mici óle se numesc ulcele. În multe case ale celor mai avuți sătenī, în locul ólelor s'au introdus cratițele de tuciū smălțuite pe din năuntru.

Tigaia de aramă a devenit rară, înlocuindu-se cu alte vase de tuciū ce se numesc cratițe, al căror interior este smălțuit.

Cénacul, un vas mare de pămīnt, cu interiorul și parte din exterior smălțuite, conține mănăcare pentru multe persóne.

Despre strachină nu avem nimic de đis alt ceva decât că este mai mică decât cénacul.

Același lucru avem de đis și despre taler. Acesta însă diferă mult de strachină prin forma lui întinsă.

(1) Acestea se mai numesc grătar.



Lingura, în genere, este de lemn de paltin; serviciul și forma ei sunt tuturor cunoscute. În casa celor mai chiburi se vede lingură de metal de fer spoită cu cositor în locul celei de lemn.

*Lingurile de lemn au un mare neajuns, acela de a se pătrunde de bucatele în stare lichidă, și din cauza acesta pot fi în casa săténului neîngrijitor de curățenie o cauză de boală, prin descompunerea substanțelor pătrunse în lingură. Acest neajuns se poate combate prin ferbarea și frecarea lingurilor sau cel puțin prin trecerea lor prin apă ferbinte, lucru ce de alt-fel îl fac în genere săténii*

*Înlocuirea lingurilor de lemn cu linguri de metal ar fi o înaintare igienică, căci ori-cum cele de metal se pot curăți mai lesne și mai bine.*

Fureulița nu ne va ocupa de loc, căci rar se vede în casa săténilor ce pot să o aibă.

Masa pe care mănâncă săténii este de lemn, în genere rotundă și pe trei picioare, de 20—30 cm. (v. fig. 14).

Masa acesta servește săténilor numai când mănâncă acasă; la câmp însă, masa săténului sunt desăgii întinși pe erva, sau erva numai.

La pomeni etc. săténii fac masă pe o scândură lungă, în genere acoperită cu fața de pânză.

Săténul de ordinar mănâncă pe masă neacoperită cu fața de pânză.

Neajunsul mesei săténului este acela al lingurilor de lemn, pe care săténii îl combat cu spălătura cu apă ferbinte și cu răduiala cu cuțitul. Această îngrijire însă, trebuie a recunoște, nu este de ajuns pentru grăsimea și zeurile pătrunse în grosimea mesei.

De dorit este, ca săténul să ajungă a avea o acoperitură de pânză peste masa de lemn, prin care să potă feri masa acesta și face curățenia necesară.

O observațiune de igienă, ce este de făcut, este relativă la spoiala vaselor de aramă și a vaselor de pământ.

Vasele de aramă se spoesc cu cositor, și fără această spoială sunt primejdióse prin coeléla ce se face pe arama atinsă cu bucatele grase acrite și cele acre.

Cositorul apără în contra unui ast-fel de pericol, însă cel care are asemenea vase trebuie să aibă grijă ca spoiala de cositor să se facă în tot-deauna întregă.

Smălțuirea vaselor de pământ, a ólelor de beut apă, vin, etc. și mai cu sémă a strachinelor și a talerelor, este făcută cu o substanță care cuprinde plumb, iar acest metal, când pătrunde în corpul omului, produce turburări foarte dure-róse și foarte serióse.

În loc de o observațiune igienică, voiú înscrie aci în notă sfatul ce Consiliul de igienă al capitalei dá acelor persoane cari se servesc în bucătăria lor cu vase smălțuite.

Între lucrurile de bucătărie mai trebuie a socoti solnița și găvanul, care în unele părți se mai dice covățică și tivgă. Acesta este fructul găunos numit așa, pe care țăranií îl utilizează pentru păstrarea săreí grunjóse.

Solnițele sunt ca doué păhăruțe reunite, unul pentru sare măruntă și altul pentru ardeíu pisat.

Solnițele sunt de pământ, une-orí de lemn. Pentru sarea grunjósă saú mare, aú gavanul saú covățica, un vas ca o ólá de lemn, o cutie cu capac de lemn.

Însă cei mai mulți țărani păstrează sarea grunjósă în tivgí, căroro le pun un dop de cârpe, saú în gavane de lemn.

Găvanul se vede prin comunele de munte.

### Măturatul caselor.

Țăranul face mătură dintr'o buruianá ce crește în grădina lui pe lângă gardurí, numită tot mătură. Prin nu-

merosele ei crăculițe, planta este foarte potrivită pentru măturat.

Țeranca cea mai îngrijitoare mătură în fie-care dimineță casa, și în timpul zilei, după ridicarea mesei, duce după ușă, cu virful măturei, numai fărămiturile de bucate, fără a mătura totă casa. Aceeași țerancă, pe primăvară și vară, întinde măturatul până pe prispă și bătătura casei, de unde mai departe, în curte sau obor, continuă bărbatul, dacă este gospodar, servindu-se de tirn. Din nenorocire, exemplele acestea sunt rari.

Din cauza materialului pardoselei casei (de pământ lipit), la măturat se produce praf în mare cantitate; chiar țeranii nu-l pot suferi și caută să-l combată prin stropire cu apă înainte de a mătura, iar gunoiul îl adună după ușă, de unde numai după ce s'a adunat mai mult, după câte-va zile, îl scote.

Se vede de sine răul igienic ce rezultă, pe de o parte din materialul cu care este făcută pardosela și despre care am vorbit, iar pe de alta din stropirea pardoselei cu apă și conservarea mai multe zile a gunoiului după ușă.

La măturat, din cauza soiului pardoselei, nu poate fi praf mai puțin în alt mod, decât stropindu-l înainte cu apă, iar această apă produce umedela și inlesnesce descompunerea materiilor ce pot putrezi, din pământul cu care este făcută pardosela.

*Conservarea gunoiului după ușă câte-va zile este păstrarea în casă a productelor necurate, adică conținând microbi vătămători sănătății.*

Nici odată nu se vede mai bine trebuința ca țeranul să facă camera de locuit spațioasă, soba cu gura în casă, pardosela de lemn și ferestrele mobile, decât în timpul măturatului și după acesta.

## Animalele ce se văd în casa țeranului

Acestea sunt :

1. Pisica. Una sau două pisici lipsesc rar de tot în casa țeranului ; pisica este o necesitate pentru a stirpi șorecii ce consumă din hrana țeranului și-î strică sculele.

2. Cânele. Acesta, din contra, se vede rar în casa țeranului, căci el n'are decât câni mari și conformați pentru clima noastră, ast-fel că aceștia pot dormi afară la un adăpost chiar pe timpurile cele mai reci ; când cânele se vede în casa țeranului, este un cățeluș.

3. Porcul. Se vede acest animal în casa țeranului, însă numai ca purcel și numai la țeranii cari n'a un coteț în condițiune de a-l apără pe timpurile reci ; tinda în acest cas este cotețul purcelului.

4. Oaia. Acest animal se vede mai des în casa țeranului. În adevăr, se întâmplă de multe-ori ca oile să fete de timpuriu ; ba unii țeranii urmăresc chiar acesta, pentru a vinde de cu iarnă mielul, căci îl vînd mai cu preț, și în aceste împrejurări, până ce mielul se împiciorogeză bine, țeranul bagă în casă mielul cu mama lui.

5. Păseri. Spre finele iernei și în primăvară mulți țeranii pun cloșci chiar în camera de locuit. Între aceste păseri, găinile și găștele se văd mai des clocind sub patul țeranului.

6. Ploșnițele sau păduchii de lemn. Aceste insecte, în unele case, mai cu seamă cu pereții de lemn, sunt adevărați suzătorii numeroși de sânge al țeranului. Am văzut în districtul Buzău, plaiul Buzău, camere în cari, la prima vedere, mi s'a părut că pereții sunt stropiți cu o materie colorantă ; în realitate erau pete de sânge eșit din ploșnițe strivite.

7. Purici. Aceste ființe sunt în casele tuturor țeranilor.

Sunt case în cari numărul lor este considerabil, căci înmulțirea este favorisată de praful pardoselei. Țăranii scot țolele de noapte iarna la ger și vara la sóre, pe cari le bat ca să cadă puricii amoriți de frig, sau eșiți la căldura sórelui din grosimea acelor straie. Ei mai gonesc puricii prin pelin, cu care mătură casa, sau din care pun pe sub așternuturi.

Am vădut copii de țărani ale căror cămășuțe erau înegrite de escremente de purici.

8. Vițeii. Dacă iarna fată vaca, vițelul este îngrijit în tinda casei și chiar în odaia de dormit, până se încălzește timpul și vițelul se împiciorogeză.

9. Păduchii. Victimele acestora sunt mai cu sémă copiii. Păduchele de cap se vede des, cel de rufe mai rar.

10. Muscele. Pe timpul călduros, aceste sburătoare nu se pot număra, atât sunt de numeroase. Trăesc și aceste ființe tot din hrana țăranului, pe care mai mult o murdăresc și o molipsesc de bóle, precum trăesc în regiunile orientale mulțimea atâtor parasiți și atâtor distrugători ai produselor muncii. *Trebuie a considera pe acești desgustători mosafiri, aduși în casă numai prin neîngrijirea generală, ca pe niște agenți de transport de bóle. În adevăr, o muscă care se pune pe flegma aruncată de un ofticos, sau de un anginos, sau pe escrementele unui choleric, unui disenteric, ica pe piciorle ei din acea flegmă, din acele escremente, prin urmare mulți microbi, și dacă această muscă se duce de se pune apoi pe substanțe alimentare, acestea se pot molipsi. Același rău serviciu, pe lângă tortură, pot face omului și ploșnițele și puricii etc., cari după ce sug dintr'un bolnav, își infig ciocul în cărnurile unui sănătos.*

11. Țintarii. Acești trăitori cu sânge de animale sunt foarte vătămători, atât prin sângele ce sug și bubele ce produc în locul de scurgere, cât și prin tortura ce fac omului care trebuie să dormă.



Locuitorii din apropierea apelor stătătoare mai cu seamă aă a suferi de acești vrăjmași. Țăranii, ca să gonască ținării, otrăvesc atmosfera în care trăesc și ei, răspândind în iea fum iute și puturos de escremente uscate de vite și de gunoie.

*Țăranul ar fi folosit foarte, dacă dintre toate aceste vietuitorie n'ar lăsa să intre în casa lui decât pisica, cu toate că în multe casuri și pisica s'a vedut că a transportat boale de la un individ la altul prin părul și labele ei molipsite.*

Despre relele ce aceste animale pot să producă în sănătatea omului, care este bună numai atunci când acesta trăesce în curățenie și fără sugători de sânge, n'am să mai vorbesc, căci le cunôsce totă lumea și chiar cei ce nu sunt pățiți și le pot imagina.

Tot acesta voiă face-o și față de mijlocele de cari trebuie să se servescă țăranul, ca să scape de influența vătămătoare a acestor conlocuitori.

Studiul acestor mijloce, pe cari de alt-fel le înțelege bunul simț, cere o întindere pe care nu o pot da aici.

### Locuința țăranului român în Basarabia.

Basarabia are o populațiune română compactă în ținuturile Soroca, Orheiul, Chișineul, Achermanul, Benderul și Ismailul. Către nord, în ținutul Hotinului, sunt mai mult Ruteni; către sud mai multe popore: Tătari, Bulgari, etc.

Români mulți mai sunt dincolo de Nistru, în Podolia.

Notițele culese relativ la locuința țăranului român din Rusia sunt :

Tipul casei lui mai nu se deosebesce de al țăranilor din România; casa are două camere cu tindă (o sală) între ele.

Dintre aceste camere, una este împodobită cu multe lucruri casnice, dar foarte mult și cu gazete ilustrate, date familiei de boerul satului său de popă.

Pe pat (laiță) sunt cergî de lână; pe pereți diferite haine și șervete și chiar cergî (velințe). În această cameră se primesc lumea numai la sărbători mari.

Cea-laltă cameră este mult mai mică, în ea sunt paturî (în genere unul singur) de dormit și cuptorul.

În această cameră locuiesc familia ȕilnic; ea se mai ȕice *cȕmară*.

În tindă staă multe lucruri: sacul cu mălaiă, coafele cu apă, toporul, etc.

În unele tinde se găsește, în fundul lor, un cuptor, cum se vede pe la noi în părțile delului.

Cu câți-va ani înainte, casa țărănească se făcea mai mult din bârne de lemn; acum se face mai mult din gard lipit cu lut, ca la noi, și acesta din cauză, se ȕice, că lemnele grȕse (pădurile mari) s'au împuținat.

Casa este acoperită cu șindrilă, însă în genere cu stuf.

Podela de jos este de pămînt și numai în casele avute se vȕd cergî pe jos.

În dosul casei este ocolul vitelor, în care este depus și nutrețul; în fața casei este hambarul pentru grâu, seacă, etc., și alături este *sîsiacul* (pătulul), în care se conservă porumbul (păpușoiul).

Cuprinsul casei este mărginit de gard de nuiete. Țȕeranul român are puțină plantațiune în jurul casei, și prin această se deosebesc foarte mult de Ruteni, cari aă o plantațiune abundentă.

Distribuirea caselor nu este regulată, ci ele sunt făcute în locuri risipite.

Îci colo, printre case, se vȕd fântăni (puțuri cu cum-pene lungi).

Cârciuma nu lipsește și cârciumarul este Evreu în general.

### Notițe relative la locuința țeranului român din Bucovina.

Notițele sunt culese în satele Molișeuți, Iacobesci, Hatna, Serbeuți, Părăuți, etc. din jurul Rădăuților.

Casele au pereți de bârne de brad și de fag, încheiate ast-fel că rezultă o odaie și o tindă în general; alte-ori două odăi cu sală sau tindă la mijloc.

Bârnela la încheietura lor iau dispozițiunea următoare: cele mai de sus au capetele mult mai lungi decât cele ce urmăză în jos, cari se scurtază în mod treptat, așa că rezultă o garnitură scariformă pusă în sens invers (în jos) la colțurile casei.

Acastă garnitură simulază un stâlp frumos, care, fiind văruiț, sêmână cu o colônă de pîtră.

Pereții, întocmiți din bârne, sunt tencuiți și văruiți, iar pe văruială, ici colo, împrejurul ferestrelor și al ușilor, ca și în România, sunt flori făcute cu substanțe colorante, în genere albastre.

În general, acoperemîntul caselor este de șindrilă și mai rar de stuf și foarte rar de șovar preste stuf.

Acoperemîntul de șindrilă nu cuprinde nimic de particular; însă cel de stuf este făcut cu o mare măestrie.

Stuful este scurt, legat în snopi, cu capetele regulat retezate și cari se succed ast-fel ca și cum casa ar fi șindrilită mărunt. Aceiași snopi, așezați în același mod pe colțurile acoperemîntului, formază o garnitură scariformă care după colțurile acoperemîntului trece pe creștetul acestuia.

În podul casei trece fumul din coș, și din acesta ese în atmosferă printr'una, une-ori prin două ferestre, practicate în acoperemîntul ce corespunde feței casei.

Spațiul interior al camerelor este mai mare, în general, decât se vede la noi. Ferestrele asemenea sunt mai mari și la multe case sunt mobile.

Pardoséla, în cele mai multe case, este de scânduri.

Aparatul de încălzit are tipul obișnuit la noi, însă funcționează mult mai bine, lucru ce se vede după înegrirea pereților în camerele în care coșul nu trage bine, precum în genere se constată la noi.

Casele celor mai avuți au alătura, pe lângă cele două camere, o alta mică cu cuptor și cu destinațiune de a fi bucătărie și spălătorie.

Ograda casei cuprinde acarele necesare pentru cereale și vite; toate sunt construite de oameni mai meșteri ca la noi și în totă ograda curățenia este mai mare decât se vede la noi.

Din acest punct de vedere, Bucovinenii, dacă au gunoii în ogradă, însă l'au adunat cu îngrijire la un loc retras, de unde îl ridică des pentru a-l risipi pe locurile de cultivare.

Imbrăcătura interiorului casei și mobilierul ei represintă un mai mare progres din acest punct de vedere.

### Concluziune relativă la locuința țeranului, încălzirea și iluminatul ei.

Intr'o privire retrospectivă asupra condițiunilor igienice ale locuinței țeranului, vom vedea că el locuiește în casă puțin sănătoasă sau chiar nesănătoasă, prin aceea că atmosfera ei exterioară este încărcată, în unele locuri până a fi otrăvită, de materii sub formă gazoasă și prăfuită, ridicate acolo din mormanele de gunoie în putrefacțiune, din apele stătătoare de pe marginea și din interiorul satului și din tot felul de escremente sub toate

stările, răspândite în tot locul pe lângă casă. Casa țeranului mai este nesănătoasă prin aceea, că atmosfera ei interioară este foarte stricată, pentru că casa este prea mică și sufletele, oameni și dobitoace, cari o locuiesc, sunt prea multe, pentru că ea este rău luminată de soare, pentru că este încălțită cu sobe și coșuri, cari o încarcă, în loc să o ventileze, cu produse ale arderii, rele pentru sănătate, și pentru că țeranul are puțin simțemintul și idea de curățenie.

În fine, casa țeranului este nesănătoasă prin aceea că luminatul ei, natural și artificial, este mai mult decât slab.

Din aceste cauze activitatea țeranului în interiorul casei lăngezesce.

Dacă condițiunile igienice ale caselor sunt rele, ale bordeelor, se înțelege de sine, sunt și mai rele.

---



Un tip de han (local public al țăranilor) în regiunile muntăse, în fața căruia se ved țăranii de diferite etăți, costumați de sərbătore.



## ÎMBRĂCĂMINTEA ȚERANULUI

Substanțe cari servesc la facerea vestmintelor  
țeranului.

În descrierea hainelor țeranului, nu se poate face abstracțiune despre cunoștința stofelor din cari acele haine sunt făcute.

A face această descriere la fie-care haină, este a repeta de multe-ori aceleași considerațiuni despre aceleași stofe. Iacă pentru ce cred bine, ca înainte de a intra în descrierea vestmintelor țeranului, să enumăr acele substanțe și stofe din cari hainele sunt făcute, arătând în același timp, dar numai în general, proprietățile fizice ale acestor materii.

Țeranul trage stofa pentru hainele sale din împărăția vegetală și animală.

Prima îi dă: *cânepa, inul, paiul, teiul și bumbacul.*

A doua îi procură: *lâna, pelea diferitelor animale, părul și mătasea.*

Fie-care din toate aceste substanțe servește la facerea hainelor țeranului nostru, unele mai mult, altele mai puțin.

Să vedem acum partea, ce fie-care din aceste substanțe iea în îmbrăcăminte sățenului.

*Cânepa.* Nu e locul să mă ocup despre lucrul care



isolază din planta *cânepă* partea ei textilă; ceea ce trebuie să spun e, că din această parte țeranul își face cămașă, ismene, brînișor, sfori la opincă, ață de cusut, cheutori la cămăși, unele acopereminte de noapte și fire cari intră în țesătura unor haine de ȕi.

Pânza, ce se face din cânepă, are următoarele defecte: dă senzațiune de răcore, pentru că este ușor igroscopică, deși este rea conducătoare de căldură, și pentru că firele și țesătura firelor de cânepă, fiind strinse și netede, nu rețin împrejurul corpului un strat de aer, care este prea rău conducător de căldură, cum fac țesăturile moi și flocose.

Aceste defecte însă, cari de alt-fel sunt neînsemnate, se compensază prin calitățile următoare ale cânepii: Acastă substanță este indigenă, cultura ei reușește cu înlesnire în locurile luncose și grase, iar țesăturile din ea sunt durabile. Sforile și ațele de cânepă sunt prea bune, căci sunt netede, strinse și rezistente. Cânepa se țese cu înlesnire.

Invasiunea țesăturilor de bumbac ale industriei străine i-a usurpat dreptul ce merită în economia casnică și producțiunea agricolă.

Inul. Prin partea lui textilă, inul servește aproape exclusiv la țesătura pentru cămășile bogaților, de ȕre-ce este mai scump. Tot din această cauză, el se exportază mult și se țese foarte puțin în țară pentru țeran.

Despre calitățile și defectele lui în țesăturile pentru hainele țeranilor, n'avem nimic de ȕis mai mult decât ceea ce am ȕis despre cânepă.

La descrierea hainelor vom vedea cum că inul chiar mai puțin decât cânepa servește la îmbrăcăminte, de ȕre-ce industria străină cu țesăturile și firele de bumbac (amelica și bumbacul în jurubițe) au luat locul pe o mare întindere vechei industrii casnice de cânepă.

**Paui.** Dacă n'ar fi început de vre-o doi ani să fie întrebuințat, ici colo, în facerea pălăriei de vară, nici nu l'am fi numărat între substanțele din cari țeranii își fac acoperemintul capului

Acest frumos început se datorește unor inteligenți învățători rurali, cari au învățat pe elevii lor, fiii țeranilor respectivi, să fabrice pălării de paie. Pot cită așa frumoșe exemple din districtul Buzău, plasa Sărați, comuna Șarânga, și inițiativa laudabilă luată de administrațiunea Domeniilor Coronei din acest punct de vedere.

**Teiul.** Prin partea lui textilă poate face, însă rare-orî, un mic serviciu în îmbrăcămintea unui sărman țeran. Am vădut încingătoare și încheietori la cămașă făcute de tei. În regiunile delului se vede une-orî acesta, căci acolo teiul este mult în mânilor țeranilor pentru trebuințele culturii vinului.

**Bumbacul.** Partea textilă a acestei plante iea o mare parte în îmbrăcămintea țeranului nostru. Cămașă, ismenele au și urzela și bătătura de bumbac; urzela multor pantalonî de vară și a multor mintene este la o mare parte dintre țeranî făcută din bumbac.

Bumbacul mai servește și la vătuirea zăbunelor și plapomelor copiilor mici.

Acastă substanță este importată sub trei forme: depănată în jurubițe, țesută de-agata sub numele de amelică, madepolon, etc. și în rôte de bumbac netors.

Deși bumbacul este mai puțin igroscopic (atrage mai puțină apă) decât cânepa, deși o haină de bumbac țesută cu sciință este mai căldurosă ca cea de cânepă, căci poate fi mai môle și mai pērōsă, însă așa cum se țese în fire rarî de țeranii noștri, așa cum li se trimete sub numele de amelică, țeseturile de bumbac nu sunt mai călduroșe decât cele de cânepă.

Bumbacul este mult mai puțin durabil decât cânepa.

Bumbacul fiind o substanță importată nedurabilă devine pentru îmbrăcămintea țeranului foarte scumpă în comparațiune cu cea fabricată din cânepă, mai ales dacă acesta se țese în țără.

*Așa fiind, înlocuirea țesăturilor de cânepă din îmbrăcămintea țeranului cu acelea de bumbac este o pierdere națională.*

Lâna. Această stofă este procurată de oie și capră. Mai toate hainele groase ale țeranului sunt făcute din lână în totă grosimea lor; însă unele, pe lângă fire de lână mai au și de bumbac sau de cânepă.

În adevăr, *ilicul, minténul* sau *jecheoiul*, sau *leiberul, zeghea, dulama, șuba, ipingéua, sumanul, gheba, sarica, pantalonii, ciôricii* (*bernevicii*), *ițarii, nădragii* sau *șalvarii, poturii, tuscii* sau *turecii, ciorapii* sau *câlțunii, obielele*, etc. ale sexului bărbătesc; *fața scurteicii, scurteicuța, hondrocul, fusta, rochia, pestelca* sau *fota* sau *zevelca* sau *opregul* pentru sexul femeesc, sunt făcute mai toate din țesătură de lână, urzélă și bătătură, rare-ori numai bătătură.

Această întrebuintare a lânei în îmbrăcămintea țeranului are cuvinte igienice și economice foarte serioase.

În adevăr, lâna este o substanță moale și durabilă, nu este igroscopică, este foarte rea conducătoare de căldură și are greutatea specifică foarte mică.

Pentru ast-fel de calități economice este atât de preferată în îmbrăcămintă.

În adevăr, stofele de lână sunt cele *mai durabile, căldurose și ușore*.

Pe lângă toate acestea, lâna este product indigen și țesăturile din ea se fabrică de țeranii în casă pentru totă investmintarea la care ica parte. Vom vedé acesta la descrierea fie-cărei haine.

Mai multă lână se întrebuinteză pentru hainele bărbaților decât pentru ale femeilor, pentru că în costumul acestora a pătruns mai mult industria străină cu țesăturile ei de bumbac.

Țeranii colorază în general firele de lână pentru țesut cu produse vegetale, a căror colóre nu ese de sóre, este frumoasă și nevătămătóre sănătății.

De cât-va timp însă, colorile minerale, produse ale industriei străine, aũ început să înlocuiască pe o mare linie colorile vegetale, ce am puté numi naționale.

Peile diferitelor animale. Pelea de óie, capră, pisică, câne, a vitelor bovine, a vitelor din genul calului și al porcului și a câtor-va animale sălbatice, a lupului, vulpei, dihorului și bursucului, servesc la hainele țeranului.

O idee generală despre preparațiunea acestor pei cred că-și are acì locul.

Tóte peile acestor animale sunt întrebuițate de țeranii după ce ele s'aũ preparat de ómenii specialii, adecã s'aũ argăsit, și după ce s'aũ cusut de blánari, tábăcari și cismari.

În chipul acesta țeranii vind peile ce posedă și apoi le cumpără argășite sau tábăcite și cusute în haine.

1. Pilea óiei. Căciula saũ cușma, cojocul, bunda saũ peptarul, căptușela scurteiceii, a mantaleii etc. nu se fac fără pelea óiei; uniii țeranii chiar pantalonii îi fac din pelea óiei (acești pantalonii se numesc meșini).

2. Pilea caprei. Pilea acestuui dobitoc se întrebuițeză ca și a óiei, dar mai numai în părțile muntóse, unde de altmintrelea se gădesc caprele.

3. Pilea pisiceii, cãnelni, lupului, vulpei, dihorulni și bursucului servesce țeranilor pentru hainele de sãrbãtori, în general.

Cu aceste pei, hainele se împodobesc pe laturile peptului.

4. Genul bouluui, al calului și al porcului procură țeranilor pelea lor pentru încãlțaminte.

Pilea întrebuițată pentru hainele țeranilor, în special a óiei, după ce a fost argășită, prin care operațiune și-a perdut părțile cãrnóse și a devenit móle și mai puțin

putrescibilă, capătă calității igienice însemnate pentru timpurile frigurose.

Ea constituie pentru haine o stofă ușoară, trainică și căldurosă, proprietate datorită calității fizice a părului ei.

Peile destinate pentru încălțăminte, după ce au trecut prin tăbăcire (1), au devenit mai puțin putrescibile și mai trainice și mai puțin impermeabile pentru apă, și în această stare constituie stofă bună pentru încălțăminte.

**Mătasea.** Această materie bănoasă, atât de abundentă altă dată în mânilor țeranilor, se mai întrebuintează astăzi numai la confecționarea hainelor de sărbătoare și numai aici colo.

Sexul feminin mai cu sēmă o caută pentru acoperemintele ușore și frumoșe ale capului, cum este marama mai ales, și pentru cămășile și rochiile de vară.

La bărbați, mătasea a devenit rară de tot, abia se vede aici coala în florile de diferite colorii de pe cojoc, peptare sau bunde.

Locul mătasei în mare parte este usurpat de arniciu, materie de bumbac roșit importată și fără lustrul și prețiositatea mătasei. Mătasea în mânilor țeranilor, ca materie frumoșă, jocă un rol însemnat în educațiunea simțului de estetică și igienă, pe care frumusețea mătasei îl îndemna la desvoltare.

*In adevăr, ca materie candidă, deșteptă deosebirea între murdar și curat, contribuind ast-fel a gonî necurățenia, tocmai aceea ce igiena recomandă.*

Aceste scurte considerațiuni sunt destul de importante, cred, pentru ca să avem dreptul să dicem că cultura mătasei, chiar numai pentru hainele țeranilor, este valoroșă.

Părul de codă de cal și de bou. Această substanță este

(1) În Moldova se dice *dubăire*.

întrebuințată de țeranî pentru confecționarea legăturilor opincilor, numite tîrsîni sau nojițe.

Aceste legături de pîr de cal mai cu sémă și de bou sunt ușore, trainice, destul de moi și elastice.

Pîrul de cîne se întrebuițeză une-orî pentru umplerea plapomelor noilor născuți.

Pe lângă aceste substanțe, cari intră ca părți fundamentale în fabricarea hainelor țeranului, trebuie să mai amintim că preste aceste haine, numai cu titlul de podobă, se mai adaoage obiecte trase din regnul mineral. Ast-fel sunt mărgelele de diferite mărimi și colorî, cu cari se împodobesc fetele la gât și mîni, brăcelele și panglicele de la pălăria flăcăilor și fluturiî de metal de pe iia și catrințele, sau vlnecele, sau fotele de sêrbătore ale femeilor tinere și ale fetelor mari.

După aceste generalități, să intrăm în studiul de aprópe al hainelor; dar acest studiũ, pentru a fi clar cât se póte, necesiteză un sistem de expunere.

A luă în studiũ una câte una hainele cari acopere fie-care parte a corpului țeranului, orî-unde ar locui, la munte, la dél sau la cîmp, arătând deosebiriile de nume, de formă și de colóre, cred că sistemul este înlesnicios și evită repetările.

Făcend expunerea în acest mod, voiũ arătă scheme de costume. Cu acest mijloc, cred a completă ceea ce o descriere nu póte implini.

### Considerațiuni generale asupra formei hainelor sexului bărbătesc în deosebite regiuni ale țerii.

Nu în tóte părțile țerii hainele sexului bărbătesc presintă aceeași formă, ci acesta diferă dintr'o regiune în alta.

Diferența esențială a formei hainelor sexului bărbătesc în deosebite părți ale țării se vede mai ales în croiala hainelor cari îmbracă membrele inferioare. Există diferență și în croiala hainelor cari îmbracă trunchiul și în aceea a acoperemintului capului; însă acesta este mai puțin însemnată, după cum vom vedea.

Pe lângă acesta, hainele mai prezintă ore-care diferență și în colorea lor, în deosebite regiuni ale țării.

Regiunile țării, în cari diferă mai ales croiala hainelor de pe membrele inferioare, sunt trei: O regiune ce aș pute-o numi muntosă, în care aceste haine sunt strimte; alta, ce aș pute-o numi câmpenă, în care ele sunt largi; iar a treia, ce aș pute-o numi a delului, în care lărgimea acelorai haine este mijlocie.

Regiunea țării în care îmbrăcămintea membrilor inferioare este strimță cuprinde următoarele județe: Mehedintți, Gorj, Vilcea, Oltul, Doljul, Muscelul, Dimbovița, Prahova în plaiurile lui, Buzeu în plaiurile lui, Rimnicul-Sărat în plaiurile lui și de aci înainte în toate județele Moldovei (v. costumurile din aceste județe (pag. 93—118 și pag. 139—144).

Dacă considerăm și pe Românii din provinciile de sub stăpânirea străină, vom mai putea adăoga și pe cei de sub Rusia și Austro-Ungaria, ca având tot același costum strimt pe membrele inferioare (v. fig. 111, 112 și 113, pag. 156, 157, 159 și 160).

Regiunea țării, în care îmbrăcămintea membrilor inferioare este largă, cuprinde următoarele județe: Romanați, Teleorman, Vlașca, Ialomița, Brăila, Prahova în plășile lui, Buzeu în plășile lui, Rimnicul-Sărat în plășile lui și județele Dobrogei v. aceste județe pag. 131, 132, 134—136, 152, 153, 120 și 121, etc.

Regiunea țării, în care membrele inferioare sunt îm

brăcate cu haine de forma mijlocie, cuprinde puține părți din județul Buzău, din Prahova și Ialomița.

Rațiunea acestei diferențe în croiala îmbrăcăminteii membrilor inferioare se găsește în *diferența condițiilor locale și în influența de vecinătate cu alte popoare.*

În adevăr, croiala largă, după cum se va vedea mai departe, există în județele câmpene, acolo unde spațiul este deschis, liber și foarte insolat, prin urmare unde o haină largă pe membrele inferioare nu împiedică mișcarea lor, ce n'are trebuință să fie prea mult săritore, și unde asemenea haină permite o ventilațiune răcoroasă împrejurul acelor membre.

Croiala strîmtă a îmbrăcăminteii de pe membrele inferioare, după cum se va vedea mai departe, există în județele muntene, unde mișcările membrilor inferioare trebuiesc adesea să fie săritore, căci localitățile sunt neregulate, greu de sărit preste ele și strîmte, între copaci și stînci; acele localități mai sunt și răcoroase. Tote aceste condițiuni locale reclamă haina strînsă pe membrele inferioare.

Croiala mijlocie a îmbrăcăminteii de pe membrele inferioare, a pantalonului mai bine ținut, este în locurile cu condițiuni nici câmpene, nici muntose, ci mijlocii, în locurile deloase.

Am ținut că diferența se mai vede și în croiala hainelor de pe trunchi, în aceea a acoperemîntului capului, precum și în colorea hainelor în deosebitele regiuni ale țării.

Aceste diferențe le vom vedea de aproape, când vom vorbi despre fie-care haină în parte; pentru acum mă voi mărgini mai numai a atrage atențiunea asupra acestor diferențe.

Toți țeranii poartă, mai ales pe timpurile friguroase, o haină care acopere pe toate celelalte, numită diferit în deosebite părți ale țării: ghebă, haină, șubă, dulamă, suman, antiriu, zeghe, vinghercă, cojoc și ipingea.

Acastă haină, în județele din Oltenia, este în general



lungă până la glesne; în cele-lalte județe ale țării trece peste genuchi cu un lat de mână sau o schiopă.

Acoperemîntul capului presintă asemenea ore-care diferență în deosebitele părți ale țării; forma căciulei mai ales diferă.

Prin părțile câmpone ale județelor Prahova, Buzău, Rimnicul-Sărat și în județele Brăila, Dolj și Ialomița, se vede des forma căciulei semănând cu aceea a uterului feminin sau mitra archiereilor, adică mai largă la fund (v. fig. 16, No. 6, pag. 87).

În cele-lalte județe ale Munteniei se vede forma cilindrică, semănând în cât-va cu potcapiul diaconilor, iar în Moldova și prin județul Buzău și Prahova în multe părți, se presintă forma conică trunchiată, sau chiar deplin conică, cu basa în jos (v. fig. 16, No. 5, pag. 87).

În cât privesce colorea hainelor, acesta diferă în modul următor: în Oltenia și în județele despre Carpați, mai ales în Olt, Argeș, Muscel și Prahova, în plaiurile județului Buzău, ale Rimnicului-Sărat, *haina* sau *șuba*, cum se numește în dreapta Oltului, și *zeghea* sau *antiriul*, cum se numește în stînga Oltului, sunt albe.

În alte județe din stînga Oltului colorea ghebei, cum se numește pe aici, este diferită, rar albă și mai numai la ciobani, mai des civită, și une-orî chiar roșcată și roșie chiar, cum este ipingéua; acesta se vede mult în județul Ilfov și în cele de-alungul Dunării.

În județele Moldovei, mai ales în cele de sus, această coloare este în genere cărămișie închisă și chiar neagră.

În totă țera, după cum vom vedea, dulama, șuba, haina, zeghea, sumanul, gheba, ipingéua, antiriul, adică haina cea mai largă și cea mai lungă, cu nume diferit în deosebitele părți ale țării, [are fața împodobită cu găitane: negre în dreapta Oltului, în județele muntose din stînga Oltului de coloare în genere tot neagră, dar în multe locuri albăstrue, la Ro-

mâniî din Moldova asemenea negre, dar la Unguriî de acolo, stabiliți în județele Bacău, Roman etc., verdi.

Alt-fel, trebuie a recunôsce că aceste diferențe în haine și colóre n'aũ limite precise pe județe, ci ele fac tranșiune dintr'un județ într'altul.

Am vëdut județe cu parte muntôsă, delurôsă și câmpenă, cum este de exemplu Prahova și mai ales Buzëul; în părțile muntöse ale acestor județe se vede forma strîmtă a hainelor, în părțile lor deluröse forma mijlocie, și în cea câmpenă forma largă.

Mai trebuie să recunôschem, cum că uniformitatea costumului, cu trăsurile generale pe cari le expuseiũ, se mai altereză prin mulți cari aũ adoptat în parte saũ în total forme de costume orășenesci.

Mulți primari, mai toți notariî, mulți cârciumari, aũ luat costumul orașelor, cel puțin în mare parte.

## Acoperemîntul capului la bărbați.

Acest acoperemînt este natural și artificial; fie-care merilă atențiune.

### *1. Acoperemîntul natural al capului.*

Nu toți țeranii și în tôte regiunile țerii îngrijesc de përul lor în același mod.

Țeranii însurați, dacă përul cresce numai până la virfurile urechilor, lucru ce se vede des, nu mai pun fôr-feca în el; la din contra, rotunjesc përul din când în când.

Sunt cu tôte acestea uniî, cari lasă să crescă përul cât vrea el; la acești țeranî përul atinge umeriî.

Delenii în general au obiceiul, cel puțin mai mult, de a-și rotunji chica, decât muntenii și câmpenii.

În regiunile apropiate de Dunăre însă, mulți săteni rad părul până în crescet, respectând în acesta un petec în totă lungimea firelor lui. Acest obicei este luat dela foștii noștri vecini Turcii. Exemple arătând aceste dispozițiuni ale părului se văd la pag. 129, fig. 66.

Sunt puțini țerani cari se laie pe săptămână odată; cei mai mulți așteptă sărbătorile mari, pentru ca în sera despre ele să se laie.

Țeraniii nu se peptenă în toate zilele, unii nici chiar pe săptămână odată. Copiii sunt mai des lăuți și peptenați, căci la acesta forțeză păduchii pe cari ei îi fac mai lesne ca omenii mari.

Pentru că vorbim de părul capului, cred bine să adaog câte-va vorbe despre barbă și mustăți.

Țeraniii cei mai tineri și la cari barba cresce mare, o rad; spiniii în general nu se rad. Țeraniii nu pun nici odată, pe cât cunosc, fôrfece în barbă.

Țeraniii nu rad nici odată mustățile, nici nu le tund. În seria de figurii de la pagina 90 se vede acesta.

Observațiunile igienice ce am de făcut sunt următoarele;

*Țeranul ar face un pas de progres în igiena corporală, dacă ar îngriji acoperemîntul natural al capului.*

Aceste îngrijiri, cari n'ar costă decât puțină bunăvoință, trebuesc să consiste: în peptenarea în fie-care dimineță, în tăierea și rotunjirea părului capului și al barbei cel puțin la două trei săptămâni odată; în raderea barbei în fie-care Sâmbătă sera sau mai bine Duminecă dimineța și în spălarea figurii și a gâtului în fie-care dimineța.

*Influența acestor îngrijiri igienice ar deșteptă o simțire plit-*

(1) Unii țerani, și în special cei din Transilvania și Ungurii din Moldova, nu tund decât părul ce cade preste frunte, restul cade pe umeri și pe căfa.

cută în creerul celui oșă îngrijit și care în ochi și în fața lui se va reflecta prin o vioiciune și o deșteptăciune, ce un neșpălat și un nepeptănat nu este în stare să arate, și în fine prin o poftă de a se gândi la lucruri frumoase și la întreprinderi de om bărbat. Rolul igienic al acestor măsuri ar mai consista în exterminarea diferiților microbi și paraziți, cari se adăpostesc mai întâiu pe păr și între peri și mai târziu pe trund, fie în grosimea pielii, fie în interiorul organismului, producând bôle. Prin regiunile pârse foarte lesne se răspândesc de la om la om, de la părinte la copil, ființele mici producătoare de bôle.

## II. Acoperemîntul artificial al capului.

Acest acoperemînt este cel mai puțin necesar dintre toate acoperemintele corpului, pentru că capul are acoperemîntul său natural compus de păr în mare abundență.

Cu toate acestea, sunt regiuni și epoce ale anului în cari trebuie un acoperemînt artificial.

În țera noastră sunt asemenea împrejurări; unele geruri cari fac să crape lemnele și petrele și unele călduri ferbinți reclamă un asemenea acoperemînt al capului, și pentru acesta avem la sexul bărbătesc *căciula* și *paldria*; însă și una și alta răspund rău scopului lor, atât prin substanță cât și prin forma lor, după cum vom vedé. Să privim tablourile de la p. 90 și ne vom convinge despre acest adevăr.

*Căciula* (*cușma*) este din blană îndoită, adecă este blănită și pe din năuntru și pe dinafară; flócele acestor blăni sunt atât de mari, în cât mai mult fudulia decăt scopul este satisfăcută, căci ori-cât de mare ar fi gerul, grosimea căciulei este prea mare.

În cât privesece forma căciulei, ea de asemenea nu răspunde complet scopului ei, căci nu permite ca să se



Acoperemîntul artificial al capului la țeranii din deosebite părți ale țării. Exemple de acest acoperemînt se vîd multe figurî dela fig. 17, pag. 94, la fig. 129, pag. 170, reprezentînd costume bărbătești.

Țeranii al căror acoperemînt artificial al capului se reprezintă în acest tablou sunt:

1, 2, 3 și 10 din jud. Vîlcea; 4 și 5 din jud. Buzău; 6 din Rîmnicul-Sărat; 7 din jud. Argeș; 8 și 12 din jud. Roman; 9 din jud. Ialomița; 11 din jud. Cahul; 13, 14, 15, 16 și 17 pălării din jud. Muscel; 18 pălăria unei fete din jud. Muscel.

acopere tocmai cele mai expuse organe la influența frigului, cum sunt urechile și obrajii; grosul ei acopere numai părțile capului cele mai acoperite de păr.

Voind a trage căciula și preste urechi, ea va trece peste ochi.

Aceste sunt defectele adevărate ale căciulei pe timpul friguros; dar răul și mai însemnat este următorul: aceeași căciulă o poartă țeranul nostru și pe timpurile cele mai căldurose.

Căciula, defectuoasă prin forma ei pentru timpurile reci, devine o adevărată cauză de tortură pe căldurile de vară.

Din această cauză cel care o poartă vara este silit s'o ridice din când în când ca să se mai răcorescă, s'o pue plecată când într'o parte când în alta, să-și ștergă des fruntea de sudore; cu toate acestea, de sânge prea mult în cap tot nu este apărat, iar efectele prea multului sânge în cap sunt durere de cap, amețelă, uimelă și cel puțin neplăcere de a lucra bărbătesce.

Tipurile căciulei sunt cele mai ciudate, după cum se vede pe figura 16, pag. 87. Toate aceste tipuri au unul fundamental, care este cel cilindric.

Acest tip, lărgindu-se la fund, a dat naștere celei în formă de mitră; strimtându-se, a produs tipul conic.

**Pălăria.** Acest acoperiș al capului este de păslă înegrită și se compune din o parte găunösă și sferică, în care intră capul, și din margini circulare, cari apără pe acesta în contra arșiței soarelui, făcând umbră împrejurul-i.

Partea sferică și găunösă în care intră capul este căptușită cu stambă.

Orificiul ei este căptușit cu o bandă de pele, care apără pălăria contra sudorii și pelea frunții contra asprimii părului ei.

(1) Românii din Macedonia acopere capul cu fes (v. fig. 120-129, pag. 163-170).

Pălăria ca acoperiș de vară al capului are conformațiunea scopului ei, însă are defecte în această conformațiune, cari constă: în *colórea ei*, care este *négră*, din care causă absorbă prea multă căldură; în *greutatea* prea mare și în forma marginilor ei, cari sunt în genere prea mici în raport cu mărimea ei și *résfrânte* în sus.

Din cauza acestor defecte, pălăria, așa cum o pòrtă țeranii, este un acoperiș de vară defectuos al capului.

*Pălăria ar trebui să fie de colóre deschisă, să fie mai ușoră, cu margini mai largi și neresfrânte în sus.*

În chipul acesta serviciul ei de apărare în contra arșiței sórelui va fi mai mare.

Pălăria de paie cu marginile largi este cea mai bună pentru vară.

Așa fiind, orî-ce Român trebuie să constate cu fericire începutul ce s'a făcut, prin mijlocirea învățătorilor, în multe comune, de a se fabrica de școlari pălării de paie. Un asemenea frumos exemplu l'am vădut la școla din comuna Șarânga, districtul Buzéu, de sub direcțiunea d-lui D. Popescu și în școlele Domeniilor Corónei. Începutul merită totă lauda.

### Hainele țeranului.

Aceste haine sunt multe și de multe soiuri; înainte însă de a vorbi despre fie-care, voiu da loc aci seriei figurilor cari represintă costumele bărbătesci pe județe.

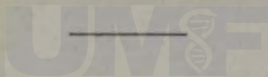
Cetitorul, vedënd aceste costume unul după altul, va luă cunoscință generală; iar cetind ce urmază după ele despre costume în particular, va vedé amănuntele relative, și de unde, pentru mai bună expunere, se va trimite de la descriere înapoi la figurî.

Cum în aceste figurî sunt unele cari represintă și costume femeesci și chiar de copii, se va face abstracțiune

de acestea, despre cari vom vorbi în capitolele relative. Pe lângă acestea, figurî reprezentând costumul țeranului se mai ved și în acelea în cari s'a arătat locuința lui.

După figurile reprezentând costumurile bărbătesci din diferitele regiuni ale României, urmază altele, reprezentând costumul Românilor din unele provincii române supuse altor Puteri.

În legenda figurilor reprezentând costumuri țărănesci, voi da și numele unor haine ce se văd pe figurî, cel puțin al acelorora al căror nume se aude prin regiunile cele mai extreme ale țării, sau în provinciile române supuse altor Puteri.





Figuri reprezentând costururi în diferite regiuni ale României și în provinciile române supuse altor Puteri.

Fig. 17.



Costumul din Oltenia (Gorj).

Costumul acesta se vede și în Mehedinți și Dolj.

Hainele principale, cari se văd, sunt: *haina*, așa se dice haina de de-asupra, ale cărei pôle sunt resfrante înăuntru și scose afară prin deschideri anumite ale acestui vestmînt, nădragi, cojoc, briu, cisme, căciulă.

Fig. 18.



### Costum din Oltenia (Mehedinți).

Costumul acesta se vede în Dolj, Gorj și Mehedinți.

Hainele principale, care se văd, ale bărbatului sunt: giubea, (haină de sărbătoare) cojoc, isme, căciulă; iar ale femeii: hasma, scurteică, vâlnic (o fotă sau opreg încărcat de lesături), cămașă, ghete.

Fig. 19.



Costum din Oltenia (Mehedinți).

Acest costum se vede în regiunile muntose din Oltenia.

Femeia din stânga figurii, care se vede în profil, prezintă exemplul de conciu local, care se poartă în câte-va sate de munte (Balna etc.). Exemplul de conciu mai vedeți în figura 25, pag. 99 ; fig. 78, pag. 135. Hainele, ce se văd, ale bărbaților sunt: giubea, nădragi (pantaloni), jiletcă, căciuli ghete; ale femeilor sunt: opreg, cămăși, pe cap cărpă, etc.

Fig. 20.



Fig. 21.



### Costum din Oltenia (Mehedinți).

Costumul acesta se vede și în Gorj, Dolj și Mehedinți.

Hainele celui din stânga: pălărie, brâu cu curea, jiletcă, cămașă, ismene, opinci cu nojițe. Hainele celui din dreapta: șubă, opinci, etc.

Fig. 22.



Fig. 23.



### Costum din Oltenia (Mehedinți).

Costumul acesta se vede și în Gorj, Dolj și Mehedinți.

Hainele femeii sunt: cârpă pe cap, opreg, cămașă, imine și încinsă cu brăciră.

Hainele bărbatului: cămașă, ismene, încins cu brăciră, pălărie, în picioare cipici.

Fig. 24.



Costum din Oltenia (Gorj).

Costumul acesta se vede și în Mehedinți, Vilcea, Olt și Dolj.

Hainele bărbatului din stânga, cari se văd: căciula, haina, ciorecii, opinci cu nojițe, încins cu curea.

Fig. 25.



Costum din Oltenia (Vilcea).

Costumul bărbatului se vede în toate regiunile muntose ale țării, începând de la Vilcea până spre Putna. Același lucru se poate dice și despre femeie, cu deosebire despre așezarea părului ei, care este specială în spre Vilcea, o dispozițiune în formă de conciū, preste care trece o cărpă (maramă), ce cade pe spate (v. fig. 19, pag. 96 și fig. 78, pag. 135).

Fig. 26.



Fig. 27.



### Costum din Oltenia (Dolj).

Acastă croială a costumului, în genere, se vede în Dolj, Mehedinți, Gorj, Vâlcea, Muscel, Argeș, Prahova și Buzău, în partea muntoasă a acestor două județe.

Hainele acestui bărbat sunt: căciulă, cojoc, peptar, nădragii ținuți cu curca și cîpîcî.

Acest costum se vede și în Mehedinți și Gorj.

Bărbatul este îmbrăcat în: șubă, legătură de gât, etc. Femeia are pe cap cărpă, pe restul corpului dulamă, opreg cu alesături, sau zuvelcă.



Costum din Oltenia (Dolj).

Barbatul din picior are costumul regiunii; cei-lalți doi au costumul mixt: în cea mai mare parte, precum se vede prin Teleorman și Vlașca.



Fig. 29.

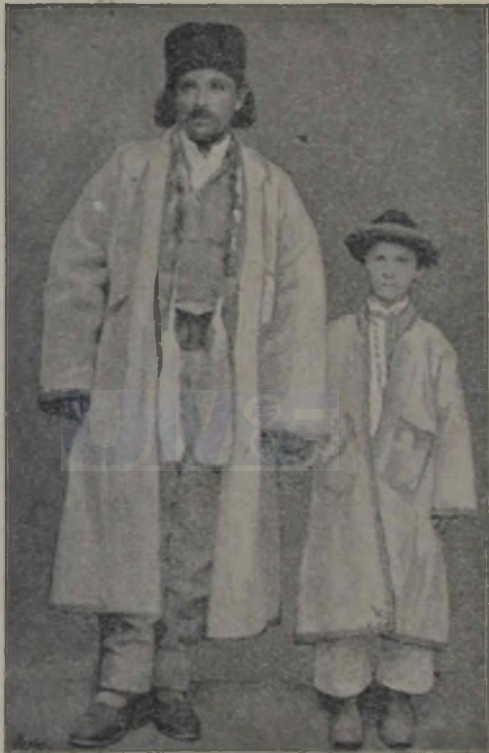


Costum din jud. Vilcea.

Costumul acesta este și al muntenilor din județele dintre Milcov și Olt: Râmnicul-Sărat, Buzău, Prahova, Argeș, etc.

Haina după bărbat, în genere în țără numită minten, în Vilcea și Oltenia în genere se țice leiber. Restul hainelor se cunosc.

Fig. 30.



Costum din Oltenia (Vilcea).

Acest costum se vede și în regiunile muntoase ale județelor Olt, Argeș, Muscel, Prahova, Buzău și Râmnicul-Sărat. În acest tablou vedem un dascăl de biserică cu copilul său.

Fig. 31.



Costum din Oltenia (Vilcea).

Acest ușor costum, abstracțiune de acela al dorobanțului, se vede în părțile cele mai muntose și ale județelor Argeș, Muscel, Prahova și Buzău.

Fig. 32



Costum din Oltenia (Vilcea).

Acest costum se vede și în regiunile muntoase ale județelor Olt, Argeș, Muscel, Prahova și Buzău.

Fig. 33.



Costum din jud. Muscel.

Costum identic se vede și în Argeș, Prahova și Buzău, în părțile muntăse.  
Haina de de-asupra se ține zeghe. Cea de sub zeghe se ține peptar; pe mem-  
brele inferioare: ciorică, opincă legate cu țârsăni.

Fig. 34.



### Costume din trei județe.

Bărbații reprezintă costumul ce se vede prin județele Buzău și Prahova în părțile lor muntăse; iar femeia acel costum ce se poartă în județele despre câmp și del din România partea dreaptă a Milcovului, prin Prahova, Buzău. Hainele femeii sunt: maramă, scurteică, fustă. Ale bărbatului de la mijloc: căciulă, zeghe, mintén pe dedesupt, ciorică, opinci, și ale celui-lalt: pălărie, mintén, cojoc pe dedesupt, ițari, pantofi.

Fig. 35.



Fig. 36.



### Costume din jud. Muscel.

Doi gușați, al căror costum este identic cu acela al țăranilor din părțile muntose ale județelor Argeș, Prahova, Buzău, Râmnicul-Sărat și Putna.

Fig. 37.



### Costume din jud. Muscel.

La dreapta figurii se vede o femeie, care, preste acoperimentul artificial al capului, poartă pălărie de păslă.

Femeile au fote, iie și pe cap maramă; fetele mari pun pe cap pălărie.

Pălărie peste maramă se mai vede și în județul Argeș etc. (v. fig. 40, p. 111).



Fig. 38.



Costum din jud. Muscel.

Doi tineri căsătoriți de curind din părțile cele mai muntăse ale Muscelului. Haina acoperitoare a femeii este sarica.

Exemple de sarică mai vedeți la Românii din Macedonia (v. fig. 121, pag. 163).

Fig. 99.



Costum din jud. Argeș.

Costumul bărbatului sëmănă cu acela al muntenilor din Muscel, Prahova, Buzëu și Vilcea.

Costumul femeii este din contră al femeilor din districtele câmpene și delene dintre Olt și Milcov.

Hainele femeii: brobódă, scurteică, cămașă, șorț, fustă, botini; ale bărbatului: căciulă, cămașă, chimir peste briu, zeghe, ciórici și cisme.

Fig. 40.



### Costum din jud. Argeș.

Costumul muntenilor și din județele Mușcel, Prahova, Buzău, etc.

Bărbatul îmbrăcat cu căciulă, cojoc lung, peptar, chimir, ciorică și opinci; iar femeia cu pălărie, maramă, iie, fotă, bete și opinci legate cu nojițe. Pe braț desagi.

Fig. 41.



Costum din jud. Olt.

Costum identic se vede în regiunile muntăse și ale județelor Vâlcea, Argeș, Prahova, Buzău și Râmnicul-Sărat.

Fig. 42.



Fig. 43.



Costume din jud. Prahova (regiune muntosă).  
Mai ales la muntenii din jud. Buzău se mai vede acest costum.



Costume țărănești din părțile muntăse.

Așa se îmbracă țeranii avuți prin părțile cele mai muntăse ale districtelor Buzău, Prahova, Argeș, Muscel, etc. În acest tablou la stânga, este și un preot în costum de sărbătoare. Costume rari de preot vedeți în fig. 93 și 94, pag. 147 și fig. 95, pag. 148.

Fig. 45



Fig. 46



Costum din Prahova (regiune muntăsă).

Costumul acesta se vede și la muntenii din județele Argeș, Măcel, Buzău și Vilcea.

Fig. 47.

Fig. 48.



Costum din jud. Buzău (regiune deluroasă).

Acest costum este al regiunii deluroase și din alte județe, Rîmnicul-Sărat, Prahova; el se întinde și prin județele Ialomița, Brăila și Rîmnicul-Sărat în comunele lor cele mai spre nord.

Costumul acesta apröpe special al deleniilor de prin Prahova și mai ales din Buzău.

Hainele femeii sunt : pe cap tistimel și basma; pe restul corpului: scurteică, ciupag, șorț, hondroc, ciorapi, iminei sau pantofi; ale fetei sunt : basma, ciupag, hondroc, șorț; și ale bărbatului căciulă, cojoc, pantalonii și cisme.



Fig. 49.

Fig. 50



Costum din jud. Buzău (regiune deluroasă).

Acest costum se mai vede prin Ialomița și Brăila în multe sate.

Fig. 51.



Costum din jud. Buzău (regiune muntosă).

Costumul acesta este al părților muntose și din județele Prahova, Muscel, Olt, etc.

Fig. 52.



Costum din jud. Buzău (regiune muntosă).

Asemenea costum se vede în regiunile muntose de la Gorj până la Vrancea.

Fig. 55



Costum din jud. Buzeh (regiunea deluroasă).

Fig. 56.



Costum de podgorien chibur din jud. Buzeh.

Fig. 57



Costum din jud. Brăila

Acest costum, atât al sexului masculin cât și al celui feminin, se mai vede în regiunea câmpenă a județului Ialomița și mai ales în Rimnicul-Sărat. Acoperitoarea exterioară a capului femeii din stânga se dice *dirmea*.

Fig. 58.



Costum din jud. Buzău.

Podgorén saū delén.

Fig. 59.



Costum din Ialomița.

Costum care sēmănă mult cu al  
Vlăseuilor și Teleormănenilor.

Fig. 60



### Costum din Ialomița.

Bărbatul din dreapta poartă costumul câmpenilor, ce se vede și în județele Brăila, Râmnicul-Sărat și parte din Vlașca; cel din stânga are costumul negustorilor de orz, pește, etc.

Fig. 61.



### Costum din jud. Râmnicul-Sărat.

În județele Brăila, Ialomița, Buzău partea lor cămpenă și chiar prin Vlașca se mai vede acest costum.

Femeia: maramă (năframă), zăbun, hondroc; bărbatul: căciulă, suman, cojoc, nădragi, etc.



Fig. 62.



Costum din jud. Râmnicul-Sărat.

Costumul acesta se mai vede și prin județele Brăila, Buzău, partea câmpenească, și prin Ialomița.

Fig. 63.



Fig. 64.



### Costum din jud. Putna.

Din Putna încep bernivicii (jări în 4 ițe, foarte lungi). Abstracțiune de bernivicii, restul costumului se vede în regiunile muntoase. Costumul femeii este al muntencilor.

Fig. 65.



Fig. 66.



### Costum din jud. Romanați.

Acest costum se vede și în Teleorman. Croiala nădragilor este aproape caracteristică acestor două județe

Costumul acesta face tranziție între cel din Dolj și Romanați. Alt mîntrelea se mai vede și prin Teleorman.

Fig. 67.



Costum din jud. Romanați.  
(Pe malul Dunării.)

Acest costum se vede în toate satele de pe lungul Dunării. El se mai vede și în sate departe de Dunăre ale județelor Ialomița, Brăila, Buzău, Rîmnicul-Sărat și chiar Prahova, negreșit în părțile lor câmpene.

Fig. 68.



Costum din jud. Teleorman.

Costum ce se mai vede și în unele sate din Vlașca și Romanați.



Costum din jud. Teleorman.

Costumul acesta caracteristic al Teleormanului se mai vede și în unele sate vecine din Vlașca, Romanași, Ialomița, etc. Țăranii sunt în costum de vară.

Fig. 70.



Costum din jud. Teleorman.

Costumul acesta se vede și în multe sate din Vlașca și în unele din Romanași.

Costumul femeii se vede în cele mai multe sate ale județelor din lungul Dunării, afară de Dolj și Mehedinți. El se mai vede în județul Râmnicul-Sărat.

Femeia are pe cap ștergar, pe corp zăbuo, hondroc, șorț, fustă, zuvelcă, (javelcă, pestelcă).

Fig. 71.



Costum din jud. Teleorman.

Costumul acesta se vede în multe sate din Vlașca și în unele din Romaniți.

Fig. 72.



Costum din jud. Vlașca.

Costumul se vede în multe sate din Teleorman și în unele comune din Romaniți.

Fig. 73.



Costum din jud. Vlașca.

Costumi ce se mai vede și în Teleorman și în unele sate din Romanați.

Fig. 74.



Costum din jud. Vlașca.

Costum și al câmpenilor din Ialomița, Brăila, Râmnicul-Sărat și chiar din Buzău. Acoperământul membrilor inferioare ale bărbatului se numește șalvară.

Fig. 75.



Costum din jud. Vâlcea.

Costumul acesta este al bărbaților din aceeași comună în Vâlcea, de unde este femeia reprezentată în fig. 73, pag. 133.

Fig. 76.



Costum din jud. Argeș.

Asemenea se mai îmbracă muntenii și din jud. Prahova, Buzeu, etc.



Fig. 77.



Fig. 78.



Costum din jud. Vlaşca.

Acest costum se vede și prin satele  
Teleormanului și chiar în Romaniți.

Costum din jud. Vlaşca.  
(Comuna Stănesci.)

Femeia are conciu ce-l poartă acolo  
femeile măritate. Exemple de conciu  
mai vedeți fig. 19, pag. 95 și fig. 25,  
pag. 98.

Fig. 79.



Costum din jud. Ilfov.  
(De origină Bulgară.)

Bărbatul: Căciulă, fermeneă, pe dedesupt ilic, briu, poturi, ciorapi, pantofi.  
Femeia: Basma pe cap, scurteică, șorț, hondroc și papuci.

Fig. 80.



Costum din jud. Ilfov.

Costumul se asemănă cu al Vlăscentilor.

Al femeii se vede în toate regiunile câmpene și deluroase, până și prin totă Moldova în partea ei de câmp, afară de Unguróice.

Femeia are: pe cap brobódă sau legătură, scurteică, fustă, șorț, imineî.

Bărbatul: căciulă, cojoc, nădragi, botini, briu.

Fig. 81.



Costum din jud. Ilfov.

(De origină Bulgari.)

Bărbatul: pălărie, ilio, cămașă, poturi și pantofi. Femeia: basma pe cap, salbă a gât, scurteică, rochie și șorț, în picioare ghete.

Fig. 82.



Fig. 83.



### Costum din jud. Ilfov.

Hainele sunt: căciulă, surticică sau fer-  
tenca, brîu, nădragi, cisme.

Bulgarul aduce lapte în Capitală. Hainele  
lui sunt: pălărie, cămășă, ilic, ismene sèrbesci,  
brîu.

Fig. 84.



Români din jud. Roman.

Costumul acesta se mai vede și în județele Bacău, Nâmțu, Suceva și chiar în Botoșani, Dorohoiu, Iași, Vaslui, Cahul, etc.

Fig. 85.



Costum din jud. Roman (familie ungară).

O societate de petrecere in comuna Hălăucești (jud. Roman).  
 Pe fetele ungaróice și pe bărbatul român de lângă trăsură se vede *bunda*.  
 La stânga Unguri. La dreapta Români.



Fig. 86.

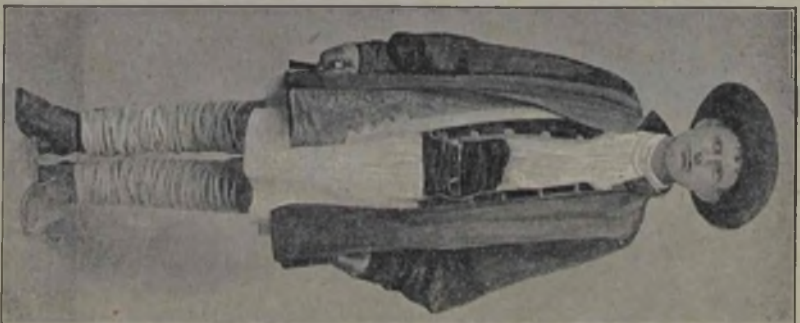


Fig. 87.

Un măcău din jud. Roman.  
 Costumul acestui măcău este: pălărie,  
 miniten, cămașă, brîu, bernevicei și botini.



Fig. 88.



### Costum din jud. Botoșani.

În ceea ce privește pe femeie, costumul ei se vede în multe județe, pot dice mai în toate ale țării, mai ales în cele deluroase.

Costumul ei este costum importat, precum este al femeilor în genere.

Femeia: basma pe cap; pe corp: casincă, haină, polcă sau polcuță, fustă, ghete, ciuboțele sau botine.

Bărbatul: haina învelitoare numită suman sau sucman, căciula se mai dice și cușmă sau cucimă, ȋțari, ciobote și opinci sau ochinci.

Fig. 89.



Fig. 90.



Costum din jud. Botoșani.

Costumurile acestea se văd mai în toată Moldova.  
Cămașa o mai numesc cămeșoiu.

Fig. 91.



Costum din jud. Botoșani

Fig. 92.



Costum din jud. Cahul.

Costumul acesta imprumută ceva din cel rusesc din Basarabia.  
Alt-fel se vede în cea mare parte a lui și în alte părți ale Moldovei.

Fig. 93.



Preot din jud. Vilcea.

Costumul preotului este esact al țeranilor; el se deosebesc prin barbă, cartea și mece ține în mâna stângă.

Unele preoțești rari mai vedeți în fig. 44, pag. 113 și fig. 95, pag. 148.

Fig. 94.



Preot din jud. Ialomița.

Acest costum se mai vede la unii țerani de origină bulgară de prin Ilfov.

La preoți, costumul acesta este ca și dispărut.

Este îmbrăcat în: fermenă (haina de pe el), ilic pe de desupt, taclit, poturi, pantofi, căciulă pe cap.

Fig. 93.



## Preot din jud. Muscel.

Preotul cu desagi pe brațul stâng nu se deosebesc de țărani decât prin barbă.

Un alt exemplu de costum preoțesc se vede în fig. 93 și 94, pag. 147 și în fig. 44, pag. 114.

Fig. 96.



### Costume de Țigani ferari.

Acest soiū de Țigani, în genere, sunt stabiliți în sate, unde trăesc în cele mai primitive bordece.

Ferăria lor, în genere, nu se ridică până la făcerea de lacăte, pentru care este un alt soiū de Țigani, *Ursarii*.

Fig. 97.



Țigan rudar (lingurar).

Acest soi de Țigan este ca și nomad; el umblă din pădure în pădure, unde găsește lemn de plop, din care, pe timpul iernei, lucrează fuse, furci de tors, albii, etc., iar vara merge din sat în sat ca să-și vîndă produsul industrial.

Fig. 98.



Cioban din Bărăgan.

Costume de cioban v. fig. 99 și 100, pag. 151.



Fig. 99.



Fig. 100.



### Ciobani din Bărăgan.

El poartă după umeri gluga strinsă, căciulă, cămașă, chimir și curea preste el cu bumbi sau nasturi de alamă, ciorică, opinci; este reze mat în bătă sau cață. (Costum de cioban din Basarabia, v. fig. 111, și 112 pag. 157 și fig. 113, pag. 158.)

Ciobanul acesta este îmbrăcat: cu căciulă, zăghe scurtă, zeghioiū, chimir, cămașă, ciorică, opinci.

Fig. 101.



Rus.

Bulgar (1).

Costume din jud. Tulcea.

---

(1) Deși străini de sânge, însă trăitori în România, am crezut bine ca să dau o idee și despre costumul lor.

Fig. 102.

Fig. 103.

Fig. 104.



Român.

Bulgari.

## Costume din jud. Tulcea.

Costumul bărbatului din stânga este costumul delenilor din jud. Buzău.

Fig. 105.



Fig. 106.



Costume din jud. Tulcea (Bulgari).

Acest costum se vede mult prin Ilfov, chiar la Romani, independent de satele de origine bulgara.

Fig. 107.



Costum din jud. Tulcea.

Costumul femeii este al femeilor în genere din județele câmpene și delene.

Fig. 108.



Costum din jud. Corstanța (Turc).

Fig. 109.

Fig. 110.



Costum din jud. Constanța (Tătari).

Fig. 111.



Fig. 112.



### Costume din Basarabia.

Ciobani români din jud. Soroca.

Ei au pe cap cușmă (căciulă), la gât basma sau testemel. Pe restul corpului zăbun, cămașă, ițari (bernivici) și opinci; sunt încinși cu briu roșu, preste care se încheie un chimir, de care se atâră mai multe curele ce legă punga cu tutun, amnarul, cremenea, cuțitul cu stricenele (bricégul) etc. Sub briu ei mai au și alt cuțit cu țecă.

Acest cioban are în mână dirgăna, un cârlig cu care prind oile de picior.

Alt cioban, v. fig. 113, p. 158.

Fig. 113.



Costum din Basarabia.  
Cioban din jud. Soroca  
Aceași observațiune ca la fig. 111—112.

Fig. 114.



Costum din Basarabia.  
Țăran din ținutul Chișineului.



Fig. 115.



### Costume din Basarabia.

Ţărani români din ţinutul Hotinului şi al Chişineului.

Ei au pe cap cuşmă, la gât testemel. Pe restul corpului: cămăşă de cânepă, anteriu, ce-l mai numesc *trin*, bernevic (cioric), ciobote. Pe sub anteriu au cojoc de cărlan; cel din stânga ţine în mână biciuşca sa puha.

Fig. 116.



Fig. 117.



### Costum din Ardel.

La ambii se vede tipul peptarului.

Fig. 118.



Costum din Transilvania.

Fig. 119



Țigani din Transilvania; la noi se dic Țigani lăeți.—  
Ei sunt nomazi, în genere.

Fig. 120.



### Miri români din munții Rodop (1).

Mirésa are o femeie însoțitoare, ce-i dăce *surată*. Ginerile are pe cap: *căcială* legată cu *șamie* (batistă) și cu *barziloc* (busuioc), sub căcială are *tăchie*. Gulerul cămășei se dăce *iaca de cămașă*. Pe corp are *chiptaș* (peptar) și preste toate hainele are *sariă* cu *floc*.

Mirésa are pe cap *zdron di sirna* (sovon de matase ce se vedeă altă dată la miresele din România); pe corp are *cămașă*, *ilcă* și *fustane*. Surata are în mâna dreaptă un cuțit, ce-l numese *căstură*.

(1) În legendă dăm câte-va nume ale hainelor ce-i îmbracă, așa cum le pronunță Românii Macedonenii.

Clișeurile costumelor Românilor din Macedonia le datorese d-lui I. Nenițescu, care a studiat starea etnografică a acelor Români.

Fig. 121.



Miri Fărșeroți (Români din Macedonia).

Mirésa are pe cap *căciulă* cu *părați* (parale); pe corp *ilec* cu *nasturi*.  
Este încinsă cu *chimire* etc.

Mirele are pe cap *fesa* (fes); pe corp *cămașă* cu *chept dat* cu *colă* (cămașă serobită), *ilec*, *brin*, *fustanelă*, *cióreți*.

Fig. 122.



Familie de Fărșăroți (Români din Gheorghia).



Nuntă la Români din Macedonia.

Fig. 124.



Români din Macedonia.



Fig. 125.



Mirî români din Macedonia.

Fig. 126.



Români din Macedonia.



Armâni Fărșăroși (Români) din Gheorgea, cu institutorii lor Ghica și Pascu.

Fig. 128.



O familie din Fărșeroți.

## Imbrăcămintea trunchiului și a membrilor superioare ale bărbatului.

Țeranii îmbracă trunchiul și membrele superioare cu haine, ale căror nume în deosebite regiuni ale țării sunt: cămașă, flanelă, ilic, jiletcă, mintén, leiber, cojoc, peptar, haină, ghebă, zeghe, sucman (suman), dulamă, șubă, anteriu, ipingea, zăbun, scurteică, fermenea, vinghercă și sarică.

Multe însă din aceste haine, vom vedea, după ce au acoperit complet trunchiul și membrele superioare, se întind și preste o parte mai mare sau mai mică a membrilor inferioare.

**Cămașa.** Este acoperișul imediat al peleii trunchiului și a membrilor superioare; este făcută de pânză de cânepă, in, sau de pânză de bumbac, țesută în casă ori importată.

La o cămașă avem următoarele părți de luat în considerațiune: *guler, umeri, spate, gură, mâneci, benți și pôle.*

**Gulerul** este partea cămășii, care se ridică împrejurul gâtului. Este făcut din aceeași pânză ca și cămașa, însă îndoită; el se ridică dela baza gâtului până la înălțimi diferite împrejurul acestuia; așa sunt gulere, cari se ridică până la jumătatea gâtului, altele mai puțin; iar altele se ridică atât de mult, că se pot resfringe în jos și în afară preste o cravată, lucru ce-l obicinuiesc în genere flăcăii.

La un cap al gulerului este unul sau doi nasturi de piatră și la cel-lalt una sau două găuri corespunzătoare.

Acești nasturi, introduși în găurile lor, țin gulerul împrejurul gâtului. Mulți însă, în loc de nasturi, au la un cap și la altul al gulerului câte o chiotore de ață. Gulerul cămășei de srbătore este la cei mai mulți împodobit cu colțișori și cusături de broderie, cu fire roșii și de

alte colorii, și chiar cu fluturi metalici (1) la uni flăcăi.

Umerii cămășii sunt acea parte a ei care cade peste umeri, și *spatele* cămășii acea parte care acoperă spatele corpului. Atât umerii, cât și spatele, cu partea lor superioară sunt îmbucați de guler, în care fac în genere multe indoituri sau crețuri.

Unele cămășii au, între guler de o parte și umeri și spate de alta, o bandă indoită, care poartă numele de *platea*.

În această platcă se prind crețurile ce fac umerii și spatele cămășii. Cămășile încheiate ast-fel sunt în general cămășile flăcăilor și ale copiilor. Cămășile bătrânilor și cele de dila de lucru, mai ale tuturor, au încheietură simplă și sunt fără crețuri între guler, spate și umeri.

Gura cămășii este deschiderea din fața peptului; ea se întinde dela baza gâtului până puțin mai jos de capul peptului. Gura este necesară pentru puțința îmbrăcării.

În genere gura nu se închide cu nimic și se ved țerană, chiar pe timpul iernei, cu peptul gol; la unele cămășii însă se închide, mai cu seamă la ale tinerilor, cari au încă unul, doi sau trei nasturi (2) pe marginea lor cea dreaptă, iar pe cea stângă găuri pentru ei.

Cămășile tinerilor, și mai ales cele de sărbătoare, au laturile gurii și peptii cămășii înfrumusețate cu indoituri verticale (cerculețe), cu găurele și cu diferite broderii și chiar cu fluturi metalici în rari casuri.

Polele. Polele cămășii sunt partea ei de jos; polele cămășilor de sărbători ale tinerilor, în parte, au podoba gulerului și a peptilor cămășii.

Mănecele. Mănecele cămășii acoper brațele până la încheietura mâinii; ele sunt în formă de sac a căru lărgime variază mult.

(1) Fluturii metalici sunt mici discuri găurite la centru, făcute dintr'un aliaj ore-care. Prin gaura lor centrală se trece firul ce le fixează.

(2) În Moldova se numesc *bumbi* (bungă).

Croiala cămășii presintă diferență mare la munteni și la câmpeni.

Muntenii au cămașa puțin lungă, până aproape de genuchi, largă atâta că, în afară din Țării sau ceorici, cum o poartă unii țărani munteni din Prahova, Buzău, Argeș, Muscel, etc., din Ardél, din Basarania, din Macedonia, face câteva crețuri (v. fig. din aceste județe, pag. 111, 113, 114, 118, 142, 145, 160, 162, 163, etc.).

În Moldova în genere, și mai ales în Macedonia și Ardél, are aspectul unei fuste scurte (v. pag. 163, etc.).

Mânecele cămășii lor sunt atât de largi, că la unii dintre câmpeni și la munteni ajung până la 40 cm. (v. pag. 128, 160.)

Delenii au cămașa muntenilor, cu această deosebire că ei în general obicinuesc benți la mânici, și pe timpul când pun pantalonii o introduc în aceștia (v. fig. 47, pag. 116 etc.).

La câmpenii din Brăila, Ialomița, Vlașca, Teleorman, Romanași și Dolj, cămașa în general este excesiv de largă și mai ales lungă. Ea ajunge până la glesne (v. fig. 69, pag. 131).

Țăranul poartă cămașa neschimbată, nici chiar noaptea, în timpul săptămânei. În cursul acesteia, dacă se întimplă s'o desbrace vre-odată, acesta nu o face decât cu ocaziunea vre-unei sărbători însemnate.

*Acest obicei este rău, căci în timpul de 6 zile, ori-cât țăranul își ventilază corpul prin felul ocupațiunii lui, totuși cămașa se infiltrează de multe produse de secrețiune și de excrețiune ale peleii. Pe lângă aceste produse nesăndtose, se mai adaugă o mulțime de microbi de tot soiul, cari sunt reținuți pe cămașă neschimbată atât timp și pe cele-lalte necurățenii ce se grămădesc pe ea în timp de 6 zile.*

*Acele produse în mare cantitate, cum este pe o cămașă pe care se depun în timp de 6 zile, alterează atmosfera corpului cu gazurile lor miasmatiche, se opun la funcțiunea regu-*

lută a peleî, iar o parte din acele produse vătămătoare se pot chiar resorbî în corp.

În modul acesta, o cămașă așa murdară exercită asupra energiei corpului o influență de lăncedire generală, o indispu-  
nere acuzată de ori-ce persoană simțitoare, și întreține focare de  
microbi, de infecțiune; din contra, o cămașă curată stimulează  
într'un chip plăcut pelea și reflexul acestei stimulațiuni în  
organism este cauza unei mișcări plăcute, care nu pòte fi fără  
influență chiar asupra deșteptării omului înapoiat.

Pentru aceste cuvinte, țeranul ar fi mult mai folosit, dacă  
și-ar schimba cămașa de două ori pe săptămână; cu atât  
mai bine, dacă ar avé altă cămașă pentru noapte, în care  
timp cea purtată ziua să-și piardă din miasmul și infecțiu-  
nea ce o infiltraseră în timpul zilei.

Flanela este o haină de lână făcută în cârlige, cu  
care se acopere trunchiul până la mijloc și brațele. Cu-  
lòrea ei este albă sau albastră, mai rare-ori roșie. Fla-  
nela albă lucrată într'un cârlig este industrie casnică,  
cea albastră este importată de la Brașov (v. fig. 102, pag. 153;  
fig. 53, femeea pag. 120).

În satele bulgăresci toți locuitorii, bărbații, femeii și  
copii, sunt îmbrăcați în flanelă albă lucrată în casă; ace-  
sta se vede mai rar la țeraniî români, dintre cari mulți  
pòrtă flanelă de Brașov albastră și cu vârgi verzi, gal-  
bene la mâneci.

Flanela de Brașov este deschisă în fața peptului până  
jos, cea lucrată în țeră însă este deschisă numai cât  
trebuie să între capul și umerii.

Flanela este o haină ușoră, căldurosă și trainică când  
este lucrată în casă; este foarte potrivită pentru timpurile ră-  
coròse; se pòte spèla din când în când cu apă ferbinte și  
cu săpun, cari vor ridică coloniile de microbi ce o vor fi invadat.

Ilieul este o haină, care nu acoperă decât spatele și  
părțile laterale ale peptului, iar când este încheiat aco-

pere peptul întreg; gulerul lui, care se ridică vertical împrejurul gâtului, și marginile deschiderii lui de la pept sunt garnisite cu nasturi de bumbac sau de lână și cu alte pasmanterii (v. fig. 80, pag. 137; fig. 120, pag. 162, etc.)

Stofa din care este făcut este diferită; în general este făcut de postav sau de dimie. Ilicul are pe laturile deschiderii lui în dreapta și în stânga buzunare; el se poartă în totă țera, dar mai ales face parte din costumul satelor bulgăresci.

Ilicul de sərbătore este împodobit cu multe broderii

*Ilicul este o haină bună de vară, pentru că este ușoră, comodă, acopere toracele contra curenților.*

Vesta sau jiletca se deosibesce de ilic prin aceea că spatele ei este de altă stofă mai subțire și că peptii în partea lor superioară sunt resfrânți în afară (v. fig. 44, pag. 114).

*Ea protejiază trunchiul mai puțin decât ilicul, de ore-ce spatele, prin jiletcă, sunt îmbrăcate mult mai subțire.*

Jiletca se poartă în totă țera pe timpul călduros, dar mai numai de flăcăi și mai mult în părțile deloșe.

În județul Buzău, mai toți flăcăii în zilele de sərbătore vara, dănțuesc în jiletcă. Așa am vedut în Șarânga, Petrosa, Sărata și Valea-Tencului.

Mintenul (în Mehedinți, Vilcea se dice și leiber) este haina, care acopere trunchiul și membrele superioare pe timpurile temperate.

Stofa din care se face este de lână, sau mai bine dis în genere de dimie, adecă din țesătură din lână în lână și dată la piauă (v. fig. 68, pag. 130, fig. 55, 56, 57, pag. 122, 123, fig. 53, pag. 120, fig. 54, pag. 121, etc.).

Mintenul are ca părți principale: gulerul, piepții, spațele și mânecile.

Gulerul este făcut din aceeași stofă îndoită sau căptușită. Se ridică împrejurul gâtului până pe la jumătatea lui. Partea care acoperă trunchiul este deschisă în față.

În laturile acestei deschideri sunt de o parte nasturi de găi-



tan, alamă, os, etc., iar de cea altă găuri corespunzătoare.

Cu ajutorul acestora, minténul se pôte închide de la gât și până la partea lui de jos.

În totă întinderea cusăturii părților din cari minténul se compune sunt, în cele mai multe casuri, găitane cusute, une-orî în dublu, alte-orî formând diferite figuri. Aceste mintene sunt haine de sêrbătore; mintenele de fie-care di nu aũ aceste cusături de găitane, saũ le aũ simple. În părțile laterale ale minténului sunt practicate buzunare, în afară saũ și în interiorul acestora. Mintenele rar sunt căptușite cu o altă stofă.

Minténul este haina tuturor țeranilor din tôte părțile țerii și puțină diferență se presintă între mintenele muntinilor, cari sunt în general de dimie albă, numite în unele părți, cum este în Prahova, și *zeghioiu*; ale delenilor, cari sunt din stofă țesută în casă, cu bătătura de lână și urzela de bumbac, și ale câmpenilor, cari sunt de dimie neagră, roșcată.

*Minténul este o haină fără defect pentru anotimpurile primăverii și tómnul; este ușor, comod, încap sub el alte haine saũ se mai îmbracă preste el o ghebă, anteriũ, etc., dacă este frig. Pe timpul friguros, țeranii pun sub mintén un cojocel.*

*Cusut în modul descris mai sus, împodobit cu găitane de altă colóre ca a stofei, el este frumos și pentru sêrbători. Minténul este comod, călduros și durabil, dacă este făcut din dimie.*

Cojocul este o haină de pele de oie argăsită, care în timpurile reci acopere membrele superioare și trunchiul, dar une-orî lungimea lui ajunge chiar peste genuchii (1).

Pelea în cojoc este cusută cu partea lánosă înăuntru.

Partea de dinafară a cojocului, saũ cea nelánosă, este

(1) Am vëdut cojoc din Vlașca, comuna Putineiu și Roman, lung de 0,68 cm., larg de 1,14 m. și greu de 1.600 grame; am vëdut asemenea cojoc, tot atât de lung, croit ca un palton mai strimt la mijloc, dar fără mâneci, purtat de femeie în Vlașca.

albă și în general împodobită pe marginile gurii cojocului, ale gulerului, ale mânecilor, ale buzunarelor și în lungul cusăturilor lui cu cusături de fire de lână, rare-ori de mătase de diferite colorii și de pele colorată, din combinațiunea cărora es florii și alte desemnuri.

Multe cojôce, cele mai bogate, au cusute pe fața externă a gulerului, pe marginile gurii, ale mânecilor, ale buzunarelor, bande de pele pârôse de picioare de ied, de miel, etc. de colóre neagră roșcată, etc., și aceste bande au în lungul lor diferite cusături cu fire colorate.

Multe cojôce au asemenea podobe pe peptii și în spatetele lor (v. figurile 26, 40, 72, 77, etc. paginile 100, 111, 135, etc.).

Cojocul croit ca un minten se închide în fața peptului cu nasturi, în general de pele de ôie, rare-ori cu nasturi de metal.

Muntenii au în general un cojoc scurt și strimt, în genere numai până la șale.

Mânecele cojôcelor mai luxose la gura lor se închid bine împrejurul mâinii cu nasturi de pele, în genere cu copci și mai rar cu nasturi de metal; mânecele cojôcelor ordinare au două buze cari se pot resfrânge, sau numai o deschidere circulară.

Cojocul câmpenilor în genere este larg și lung până preste genuchii; el acopere dar cea mai mare parte a corpului.

Cojocul delenilor are în genere o lungime intermediară: acopere trunchiul în jos până peste ședut.

Croiala cojocului lung în genere este așa că încunjură corpul, în stațiune verticală, fără să facă îndoiturii în vre-o parte, alte-ori însă în partea corespondentă mijlocului are o bandă cusută în el, care-l încinge și care, fiind mai strimtă decât lărgimea cojocului, îl silesce să facă cute verticale, dela mijloc în jos și numai în partea po-

sterioră, asemănându-se în cât-va cu un cojoc rusesc. Un astfel de exemplu am vădut la un țeran din comuna Putineiu, districtul Vlașca (v. nota de la pagina 175).

Cojoc scurt și fără mâneci poartă unii țerani în Moldova. Am vădut în comuna Heleșteni, județul Roman, țerani cu asemenea cojocuri îmbrăcați în luna August pe o căldură mare; ei dănuiau cu această haină, ale cărei toate marginile erau foarte împodobite în chipul, în care am dis mai sus că se împodobesc cojocurile.

*Cojocul este haină ușoară și călduroasă, care acoperă bine trunchiul și chiar cea mai mare parte, când este lung. El lasă libere mișcările trunchiului și ale membrelor.*

*Cu defecte ale cojocului nu recunoscem decât înlesnirea, cu care se deteriorează ori de câte ori îl plouă, sau vine în atingere cu corpuri cu fața neregulată.*

*Eă cred că cojocul împlinesce toate bunele condițiuni ale unei haine de iarnă, dacă însă ar fi apărut printr-o față rezistentă contra ploiei și altor agenți mec mici exteriori, cu care pute veni în contact.*

*Cu ajutorul unei asemenea fețe trainice, el ar trăi mult și, ar fi mai călduros.*

*Cu această modifi cațiune, cojocul ar lua numele de scurteică contra căreia, după cum se va vedé, n am nimic de dis.*

*Vom vedé însă, că asociațiunea cojocului cu altă haină, ca minténul, gheba etc., este mai practic, atât pentru timpurile reci și uscate, în care cojocul singur pôte servi bine, cât și pentru cele reci și umede, când el trebuie acoperit cu altă haină rezistentă umidității.*

**Peptarul.** Peptarul, ce se mai dice și bundă, este un cojoc fără mâneci și cu gura lui în laturea stângă a toracelui, în loc de în față. Peptarul se mai deosibesce de cojoc și prin aceea, că el nu este mai lung decât toracele, pe când cojocul este în multe casuri mult mai lung.

Ambele fețe exterioare ale peptarului și mai cu sémă

cea anterioră sunt un câmp, pe care se brodéză cu fire și bande de pele diferit colorate multe flori.

Pe fața anterioră a peptarului mai este în genere practicat un buzunar cu deschiderea în sus și transversală; în unele casuri, mai multe și mici buzunare.

Peptarul se pörtă în părțile muntöse ale țerii; unii țeranii aũ peptar și cojoc și preste tôte acestea zeghe, surman, dulamă, etc. Românii munteni și mai ales cei din Transilvania pörtă în genere bunda sau peptarul (v. fig. 116, 117 etc. pag. 160; fig. 46, p. 115).

*Calitățile peptarului. El menține căldura împrejurul toracelui, lasă libertatea completă mișcărilor trunchiului și ale brațelor, el mai este încă o haină de podoba.*

*Cu tôte acestea, peptarul este o haină incompletă, și ca atare, dacă încalducesc toracele, însă brațele rămân expuse, și inconvenientul este cu atât mai mare, cu cât peptarul este o haină de iarnă.*

*În chipul acesta, peptarul face o diferență prea mare între temperatura toracelui și aceea a brațelor, și această stare nu o credem aprobată de igienă.*

*Credem că cojocul este preferabil peptarului. În ceea ce privește tôte hainele compuse din blând, trebuie să se știe cum că flocele acestora rețin cu mare înlesnire microbii producători de boale. Pentru aceasta este bine, ca asemenea haine să fie din când în când scuturate, pulverisate cu acid fenic 5%, dor pulverisate în așa mod, cu un pulverisator special, ca soluțiunea fenicată să pöta pătrunde între firele flocelor. Acesta să se facă mai ales când asemenea haine aũ șezut în camera unui bolnav de boală moliptosă. Isolarea acestor haine este asemenea o procedare igienică.*

Țeranii, pe timpul verii, în contra moliilor, pun între blăni sulină înflorită.

*Procedarea este prea bună, pentru ca esența florilor de sulină, ca tôte esențele, pe lângă că gonesce moliile, dar este și*

*antiseptică, adecă nu convine microbilor producători de boale, cari se prind cu mare înlesnire între perii unei blăni.*

Gheba, zeghe, suman (1), haină, dulamă, ipingea, șubă și anteriorii sunt aceeași haina ca croială, întrebuințată pentru timpul rece și croită ast-fel că acopere pe toate cele-lalte, cu cari se mai îmbracă corpul (v. fig. 17—18, 19, 21, 24, 27, 30, 39, 41, 84, 89, 90 etc. pag. 94 — 95, 97, 99, 100, 102, 105, 110, 112, 140, 144 etc.)

Stofa din care se fac toate aceste haine, este dimia văpsită sau nevăpsită. Deosebirea din punctul de vedere al atâtor numiri este în legătură mai mult cu regiunea în care se poartă decât cu conformațiunea.

Ast-fel gheba este mai mult haina delenilor; zeghea și sumanul, a districtelor muntoase din stânga Oltului și din Moldova; dulama, șuba și haina, a districtelor din dreapta Oltului; ipingea, a câmpenilor din districtele din stânga Oltului și mai ales a țeranilor cari fac comerț cu vite: cai și boi; vom vorbi despre ea mai departe.

Regiunile în cari aceste diferite nume se dau aceleleași haine n'au limite precise.

Diferența de conformațiune este mică, după cum vom vedea mai jos.

Gheba (1) este o haină de dimie de coloră diferită: neagră, albăstrue sau cărămizie, care acopere corpul, împreună cu membrele superioare, de la gât și până peste genuchii. În lungul cusăturii părților din cari se compune și pe guler, pe spate, pe pôle, pe pepti, împrejurul deschiderii mânecilor, sunt cusute găitane de altă coloră decât aceea a dimiei și în cantitate mai mare sau mai mică; pe unele ghebe luxose sunt chiar petece de postav diferit colorate și croite și cusute în așa mod, că formază figuri diferite pe tot câmpul hainei. Mai ales surugiul preferă asemenea haine.

(1) Am găsit ghebe lungi de 0.75 cm., largi de 1.96 m. și grele de 2.500 grame.

Gheba este necăptușită, n'are nasturî, care s'o încheie înainte, are buzunare desfundate, mânecile aũ une-orî la terminațiunea lor câte o buză mare în partea externă, care în timpurî reci se îmbucă, când săténul introduce mâinile în mâneci, iar în casul contrariu se resfrânge în afară. Acastă buză singură este căptușită cu postav roșu în general.

Zeghea, sumanul, haină, dulama, șuba, anteriul, sunt tot asemenea haine, cari acopăr corpul ca și gheba. Dimia lor este albă; conformațiunea lor se deosibesce de a ghebei prin aceea, că exteriorul lor este simplu și că n'aũ buze la mâneci; însă zeghea țeranilor moldoveni se deosibesce prin colorea ei, care în genere este cărămizie închisă, neagră, și prin croiala ei, ast-fel că în părțile laterale ale pölelor ei, se depărtéză de trunchiũ ca o fustă. Pe fața ei, mai ales în lungimea cusăturilor, se prind o mulțime de găitane și nasturî de găitan de colöre neagră (v. fig. 88 și 89, pag. 144), la Ungurî însă de colöre verde.

Anteriul este o zeghe simplă; se pörtă în districtele muntene ca Prahova, Buzéũ, Dimbovița, Muscel (v. fig. 41, 43 etc. pag. 112, 113 etc.)

Anteriũ se mai numesce și haina preoților, care le acopere corpul de la cefă și până la glesne, preste care pun giubéua; anteriul preoților se mai numesce și zăbun.

Dulama saũ haina saũ șuba se vede prin Gorj, Mehedinți, Gorj etc. însă, trebuie notat, se deosibesce prin lungimea ei excesivă. Am vedut dulame din Dolj și Mehedinți cari atingeau călcăile (v. fig. 219, etc pag. 96, 97 etc).

Șuba țeranilor din Olt are guler de 2—3 cm. numai de înalt; însă șuba în părțile deluluĩ este o haină largă, blănită și cu un guler mare, care atárnă pe spate și care se ridică împrejurul capuluĩ pe timpurî reci

**Ipingea**(1) acopere corpul ca și gheba, însă în genere

(1) Am vedut ipingea lungă de 1.20 m., largă de 2 m., și grea de 3100 grame.

este mult mai largă și mai lungă. Ea se deosibesce de ghebă prin aceea, că are suspendată la baza gulerului o glugă, pe care în timpuri ploioase, prea reci, sătenii o trag preste cap. Multe ipingele, în locul glugei, au un petec mare pătrat, care atârână la spate și pe care pe timpuri rolo îl trag preste cap, îi reunesc colțurile și în chipul acesta își acoper capul.

Dimia ipingelei este tot-deauna colorată, une-orî chiar în roșu deschis. Exteriorul lor poartă găitane ca și gheba. Fața glugei este mai mult acoperită cu găitane și alte fire diferit colorate; mai ales pe fața glugei — sunt cusute multe găitane.

Pentru că e vorbă de glugă, trebuie să notez că numele acesta se mai dă unei specii de traistă a ciobanilor (v. fig. 99, pag. 151).

Conformațiunea glugei ciobanilor este ast-fel, că pe lângă serviciul de traistă, când se desface, devine un vestmînt în contra plóiei și a ninsórii, care acopere capul și spatele. Gluga este de dimie albă.

Conformațiunea ei este simplă: o fâșie de dimie de doi coți, al cărei unul din capete este cusut pe o întindere de  $\frac{1}{2}$  cot în formă de ghiosdan conic, iar la baza acestui ghiosdan se prinde de o parte și de alta o baeră, care servește a suspenda gluga după gât, sau în altă parte.

Din cele ce preced, se vede că gluga, deși obiect de conservare a alimentelor, participă și la costumare.

*Pentru acest dublu scop, gluga este valoroasă ca acoperemînt pe plóie și pe ninsóre, este ușóră și acopere bine capul și spatele.*

Zăbunul. Zăbunul, nu vorbesc de al preoților, este o haină pentru timpurile reci (v. fig. p. 59, 124, fig. 70, p. 130).

El acopere trunchiul și membrele superioare, ca un cojoc (1).

(1) Prin districtul Brăila se numește *gheboiă*.

Stofa din care se face este o stambă importată, de bumbac, cu câmp negru sau verziu și cu vărgulițe, toate de aceeași culoare, galbenă, roșcată, neagră, verde etc., și din bumbac în pale, care servește la vătuirea lui.

Dosul acestei haine este iar de materie importată.

Vata zăbunului, substanță tot importată, este fixată cu cusături dese și paralele în diferite sensuri, cari trec și prin față și prin căptușelă.

Rare-ori țărani fac față zăbunului din o țesătură de casă, și în acest cas, zăbunul este mult mai trainic

Zăbunul este haina câmpenilor și în special a Vlăsceilor și Teleormănenilor; el se mai vede asemenea în partea câmpenă a județelor Buzău, Brăila, Rîmnicul-Sărat.

Zăbunul este haină ușoră și căldurosă.

În ceea ce privește această din urmă proprietate, ea este mult mică decât o are cojocul.

Din punctul de vedere al trăiniciei și al costului, diferă mult de cojoc: acesta este mai trainic, mai efin, și mai presus de toate este haină curat indigenă și ca materie și ca lucru.

*Din cele ce am dis rezultă, că între zăbun și cojoc, trebuie să alegem pe acest din urmă.*

Unele femei poartă un zăbun lung până peste genuchi (v. fig. 61 femeia, pag. 126).

**Scurteica.** Scurteica este o haină blănită, care acopere trunchiul și membrele superioare, une-ori însă se întinde până peste genuchi (v. fig. 62, pag. 127).

O scurteică care nu acopere decât toracele și brațele se dice *fermea* (v. fig. 82, pag. 139).

Ea este mai mult a sexului feminin, pentru aceea îmi rezerv să vorbesc despre ea, atunci când voi descrie costumul acestui sex.

Vingherca este o haină de postav blănită, a cărei croială se asemănă cu a ghebei, dar de care se deosebesc



prin aceea că are o croială mai drăpă și numai atât de largă, cât' trebuie să înconjure corpul.

Blana din față, care se vede, este neagră, restul alb, în genere. Blana din față a acestei haine la preoți, la dascăli de biserică, este în genere de vulpe.

În loc de găitane preste exterior, vingherca are câte un șiret de lână neagră în prejurul gâtului, a marginii peștilor și a mânecilor.

Vingherca este o haină de sărbătoare mai mult a unor flăcăi deleni.

Sarica este o haină care servește în contra gerului mare, ea este făcută din lână lungă, dar netorsă. (v. fig. 38, pag. 109, femeia).

Partea țesută destul de grosă, acoperită de flóce lungi ce atarnă pe totă fața exterioară acestei haine, constituie un vestmînt foarte gros, foarte peros și compus numai de pîr de oie sau de capră.

Acastă țesătură o face haină rezistentă.

În contra vîntului și a ploiei nu este haină de preferat, căci și vîntul și plóia o străbat cu înlesnire. Pe lângă acestea, în contra vîntului și pe plóie, care o îngreuează mult, este grea de purtat.

Rolul sariceii este mai cu sîmă ca acoperîmînt de noapte în timpul călătoriei, și în special pe timpul rece și uscat. Sarica se vede mai mult la munteni și mai ales la Români de preste Carpați, la mocani.

### Imbrăcămîntea membrilor inferioare ale bărbatului.

Țeraniî portă preste membrele inferioare *ismene*, *ișari*, *ciórici* (1), *nădragi*, *poturi*, *șalvari* și *pantalonî* (2).

Ismenele sunt acoperîmîntul imediat al membrilor in-

(1) În Moldova se numesc *bernevici*.

(2) Prin Cahul se mai numesc și *gheorci*.

feriöre. Ele sunt in genere de pânză de cânepă, dar förte des și de bumbac.

Despre proprietățile fizice și igienice ale stofei din care sunt formate, am vorbit.

Intr'un cuvint, pot adaoge și aci, că pânza de cânepă este o substanță preferabilă, ca mai trainică și ca indigenă, atât ca substanță primă, cât și ca fabricațiune. Confecționarea ismenelor este diferită la munte, del și câmp. Ismenele muntenilor au o formă strimtă cu betelie, atât cât cuprinde mijlocul și cu tur atât cât trebuie pentru ședut; pe membre in jos ele se prelungesc in formă cilindrică, atât de largă numai cât nu supără mișcarea lor, ca și un pantalon.

Betelia consistă in genere intr'un canal de pânză, in care se introduce o sföră (brinișor).

Mulți însă, in loc de brinișor, au de o parte la capul beteliei nasturi, iar de alta găuri corespunzătoare; in acest caz betelia este largă ca două laturi de degete. De la capetele beteliei in jos, se intinde o deschidere de 10—15 cm. care se numesce privaz și care servesc urinării.

Ismenele delenilor au aceeași confecționare ca și ale muntenilor.

Ismenele câmpenilor însă sunt förte largi. Ele se asemănă complet cu nădragii câmpenilor, despre cari voiü vorbi. Betelia acestor ismene are o lungime enormă; am măsurat până la 3 metri.

Când deschiderea lor de sus se adună împrejurul trunchiului, forméză o sumă mare de cute sau încrețituri in sonsul vertical, loc de predilecțiune al puricilor etc.

Turul ismenelor este atât do larg, că se intinde între piciore până apröpe de genunchiü; cracul ismenelor de la genunchiü in jos se strimteză mult, pöte ca și acela al ismenelor muntenilor și delenilor și acopere membrul inferior până preste glesne. Ismene așa de largi se ved in

judetele Brăila, Ialomița, Vlașca și în părțile câmpene ale județului Buzău și Rîmnicul-Sărat și în Teleorman.

Partea de jos deschisă a ismenelor la toți țeranii n'are încă o dispozițiune care s'o închidă, ea cade simplu preste încălțăminte.

Însă ismenele de sărbătore, și mai ales cele de sărbătore ale flăcăilor, au această parte împodobită cu colțișori, cu broderii, etc.

Țeranii nu desbracă ismenele în tot cursul săptămânei, ca și cămașa.

Din acest punct de vedere este de dorit, pentru cuvintele ce le-am dis vorbind despre cămașă, ca țeranii să se obișnuiască a schimba ismenele de două ori pe săptămână.

Țeranii de la del și câmp se poartă numai în ismene în timpul veri, iar în timpurile reci le poartă sub nădragi, pantaloni, etc. Mulți țeranii munteni și țeranii moldovenii poartă vara numai itari, sau poartă ismenele sub aceștia.

*Ismenele cu acoperemînt sunt utile, precum este și cămașa.*

*Ca haină de vară sunt cât se poate de bine alese, le facem însă următoarele observațiuni:*

*Confecționarea ismenelor câmpenesci este defectuoasă din cauza largimii lor, căci fără să dea vre-o compensațiune sunt, prin cantitatea de materie ce intră în ele, prea scumpe, prin volumul și croiala lor, grele și incomode. În adevăr, acea sumă de cute ale betelicii este o pedecă la îmbrăcarea repede, este un volum netrebuincios împrejurul mijlocului și un loc de favoare pentru purici și pătucă; iar turul lor, pe lângă că este un obstacol însemnat în mișcările sălătore mai cu seamă, dar mai lipsește de ajutor de suspenșiune scrotul său boșele, mai cu seamă pentru muncitori, alergători, etc.*

Itari și cioricii sau berneicii sunt acoperemintul membrilor inferioare, ce țeranii munteni pun preste ismene sau numai preste pele, după cum am vădut în Argeș, Buzău

și Roman, Basarabia, Botoșani etc., și acoper de la șale și până jos membrele inferioare (v. figurî din acele județe la pag. 99, 100—115, 118, 128, 142, 157, etc.)

Stofa din care sunt făcute aceste haine, este de lână în lână, tot-deauna albă; cea pentru ȋțari țesută în două ȋțe, iar cea pentru ciórici în patru ȋțe, prin urmare mai dėsă; pe lângă acésta, este dată une-orî și la piuă.

Acéstă diferență de preparațiune a stofei face ca ȋțarii să fie acoperemint pe timp călduros și cióricii pe timp rece.

Mai toți țăraniî munteni pórta mai tótă vara ȋțari în loc de ismene și nu umblă numai în ismene, cum fac deleniî și mai cu sémă câmpeniî.

Croiala ȋțarilor și a ciórecilor este strîmtă, mai cu sémă în partea lor care acopere ședutul, unde este chiar prea strîmtă; acéstă croială strîmtă face ca ei să se aplice bine pe membrele inferioare, păstrând până jos forma cilindrică.

Ei sunt mai lungi decât membrele inferioare, așa că fac câte-va cute la partea lor de jos, care este prinsă în legăturile opincilor saũ este resfrântă în sus, în cazul în care, în loc de opinci, țăraniî aũ în picioare botini.

Lungimea ȋțarilor, iar la țăraniî moldoveni á cióricilor saũ a bernevicilor, după cum se mai numesc, este considerabilă; la aceștia cióricii, fórte strimți și lungi, forméză preste membrele lor inferioare cute așa de dese, că cióricul pare că n'ar fi format decât din cute cusute una lângă alta (v. fig. 87, 113, pag. 142 și 158, etc.)

Un crac are lungime până la 6 coți.

Imprejurul șalelor, ȋțarii sunt susținuți în general cu ajutorul unei curele introduse într'un canal făcut în marginea deschiderii lor superioare (v. fig. 39 pag. 110, etc.)

ȋțarii și cióricii, în loc de deschiderea numită privaz, ca la ismene, aũ câte o deschidere în formă de feréstră eliptică de fie-care parte și anume în cea corespondentă vintrelor.

Am ȃis c a  tarii  i cioricii sunt prea strimți împrejurul celei mai superioare p r i a membrilor sau mai bine ȃis împrejurul  e utului. Din ac est  cauză,  tarii n'ar da libertate mi c rilor în tot sensul părților superioare ale membrilor, dacă cureua care-  fixează împrejurul șalelor nu ar căde mai jos peste  e ut.

Iacă pentru ce cei mai mulți p rt   tarii  i cioricii lega i apr pe pe la jumătatea  e utului, căci alt-fel mișcarea de a se plecă n'ar put -o face cu  nlesnire.

 tarii  i cioricii de s rb toare, mai cu s m  ai Oltenilor  i ai acelor din județele Mehedinți, Gorj, Dolj, unde se mai numesc  i nădragi,  i Dimbovița, Muscel, Arge  și puțin în Prahova, sunt  mpodobi i, dar fără să aibă altă croială. Podoba lor consistă în găitane negre cusute pe totă întinderea cusăturii petecelor din cari se compun  i împrejurul deschiderilor lor de dinainte (v. fig. 17, pag. 94 etc.).

Cusătura acestor găitane este frumoasă, consist nd în serii de ochiuri  i alte figuri în lungul cusăturilor  i mai cu s m  împrejurul orificiilor din fața.

Incep nd din jude ul Prahova, în cele-lalte județe p n  la Dorohoiu  i chiar în Basarabia, aceste podobe după cioricii lipsesc.  n locul lor, cioricul se lungesce  i form z  cre turile despre cari am vorbit.

Unii Munteni, cum sunt cei din districtele Prahova  i Buzău,  i Moldovenii în genere p rt  p lele c m  ii peste  tarii ori cioricii; alții, cum sunt cei din Arge , Gorj, Ji , le p rt  în  tarii sau cioricii.

* tarii  i cioricii, prin stofa din care sunt f cu i, sunt un acoperemint al membrilor inferioare ușor, m le  i călduros; prin croiala lor ar fi o haină comodă, bine făcută  i frumoasă, dacă cel pu in partea lor de sus ar fi mai largă, sau cel pu in ar ave turul mai larg. Ac est  dispozi iune, nu numai că le-ar da o formă mai frumoasă, mai bine aplicată pe corp, dar le-ar permite ca să p t  fi f cu i  i din o stofă mai*

grösă decât aceea din care se fac de obicei și ar face o haină mai lesne de îmbrăcat și de desbrăcat.

Dic acestea, căci mi se pare că pentru timpurile prea reci dimia cioricilor nu este destul de grosă, și înlesnirea cu care aceștia și țăarii se desbracă și îmbracă nu este cea mai mare posibilă; mai ales că bernevicii, acei cioreci preste măsura de lungi ai Moldovenilor, cer mult timp pentru îmbrăcare. Lungimea lor chiar este o cauză pentru care ei se schimbă foarte rar.

Țării Moldovenilor sunt prea lungi și prea strimți, defecte prea mari, căci necesită stofă fără trebuință și multă osteneală și timp pentru a fi îmbrăcați și desbrăcați. Pe cele două deschideri din față ale țărilor și ale cioricilor le-aș califică cu de prisos, fiind în număr de două și prea deschise, dacă ele n'ar avea dreptul unei părți a costumului național.

Nădragi (1), șalvari și poturi. Câte trele aceste haine sunt pentru acoperirea membrelor inferioare și sunt obișnuite de locuitorii câmpeni. Ele acoper de la șale și până jos membrele inferioare și sunt haine pentru timpurile reci. Stofa din care sunt făcute este dimia colorată în negru, albastru sau cărămidău.

Croiala lor este largă, mai cu seamă în partea superioară și a turului. În adevăr, deschiderea superioară ajunge a avea diametrul de 1,50 m., prin urmare este de 2 ori cel puțin mai largă decât trebuie să cuprindă trunchiul.

Excesul de stofă se înșiră în indoitura verticală, împrejurul șalelor, cu ajutorul unui brinișor.

Acastă parte largă a nădragilor se continuă în jos cu turul lor, larg fără trebuință, prelungindu-se între membrele inferioare, până aproape de genuchi.

Partea mai strimată a acestor haine începe de la genuchi în jos și continuă, strimtându-se din ce în ce până la picioare. Nădragii Teleormănenilor și ai multor Vlăsceii

(1) Am văzut nădragii lungi de 0.97 m., largi la betelic de 1.50 m. și grei de 1.600 grame. Nădragii de peie de oie prin Moldova se numesc *meșinci*. Prin Mehedinți, Gorj și Dolj cioricii se numesc nădragii.

și Romanășeni păstrează aproape totă largimea lor până spre glesne (v. fig. 65, 68, 72, 77, etc., pag. 129, 130, 132, 135, etc.).

Aceste haine au privaz înainte și în părțile laterale buzunare.

În totă întinderea cusăturii părților lor, sunt cusute găitane, une-ori în dublu și triplu fir; împrejurul privazului, buzunarelor și deschiderilor prin cari es piciorele, aceste cusături cu găitane, mai tot-deauna de altă coloare decât aceea a dimieii, desemneză tot felul de rotocole, ochiuri, etc., de diferite mărimi.

Nădragii, șalvarii și poturii de sərbători sunt foarte încărcăți cu așa cusătură. În unele casuri, deschiderile buzunarelor au încă câte o bandă de o parte a lor, ca un fel de clapă, iar acelea prin cari es piciorele au două buze mari, din cari una se întinde pe dosul piciorului, iar cea-laltă se lasă spre călcăi.

Când hainele au deschidere în totă parte internă a țurloiu-lui care se închide strins pe picior cu copci și ale căreii margini sunt garnisite cu găitane, cusute în florii, ele poartă numele special de *poturii* (v. fig. 79, 94, 81, pag. 136, 147, 138 etc.).

*Nădragul, șalvarul și poturul sunt haine, pe cari le gonesce civilizațiunea pentru defectele lor, pe cari nu le pôte suportă decât o persoană care nu înțelege cauzele ce se opun dezvoltării de multă energie. Trebuie să adaug însă, că aceste haine, croite de înflăntele orientale, la țeranii noștri au perdut mult din greutatea și incomoditatea lor; ce mai au însă de lepădat este destul, pentru ca să putem dice că ele sunt haine nepractice: mai largi decât trebuie, mai gróse decât este necesar în cea mai mare parte a anului, că-i cămpeni nu-i lepădat decât în lunile curat de vară, mai încărcate de găitane decât reclama bunul gust.*

*Croiala lor înurea îmbrăcarea și desbrăcarea, împedea,*

*prin turul lor, în care se grămădesc cămașa mototolită și lungă ce o poartă câmpenul, jocul liber al membrelor inferioare și nu susține cât trebuie organele testiculare, cari penulăză în totă libertatea lor în ori-ce mișcare săltătoare.*

Pantalonii sunt acoperemintul membrelor inferioare, obi-cinuiți de sătenii din zona ce poartă numele de dél.

Stofa din care sunt făcuți este dimia, postavul, iar une-orî alte stofe de humbac colorate, cunoscute sub numele de materie pentru pantalonii.

Croiala pantalonilor este o tranșițiune între acea a cioricilor și a nădragilor; măi largă ca la primii, căci acoper măi bine șeșutul și chiar șalele, și măi strimă ca la secundii în aceleași părți superioare, căci turul lor n'are măi multă lărgime decât trebuie pentru mișcările libere, și betelia lor nu este măi largă decât trebuie ca să inconjure mijlocul (v. fig. 53 și 56, pag. 120 și 122 etc).

În părțile lor de jos, pantalonii se prelungesc împrejurul membrelor inferioare în formă cilindrică, dar puțin măi largă decât a cioricilor și mult măi mult decât a nădragilor.

Partea lor cea măi de jos, prin care ese piciorul, are aceeași lărgime ca și cracul și cade liberă preste pantofi, sau intră în cismă, orî este cuprinsă în tureci, orî în tăr-sinele opincilor, adecă este dispusă după modul încălță-mintei.

Pantalonii de materie de tîrg îi poartă măi ales das-călii de biserică și preoții.

*Acastă croială a pantalonilor, între acelea ale celor-lalte acopereminte ale membrelor inferioare, este cea măi rațională, căci dă o haină, care acopere bine jumătatea inferioară a corpului, care-i păstrează forma ei naturală, care-i lasă totă libertatea în mișcări, care-i dă înlesnirea cea măi mare posibilă pentru a se îmbrăcă și desbrăcă, care susține într'un*



grad óre-care de suspensiune organele genitale, care nu necesită stofă decât atât cât trebuie pentru volumul corpului pentru care se face, și în fine nu reclamă podóbe, fără cari nádragii ar fi o haină și mai urită decât îi face croiala lor turcésă.

*Delenii pórtă pólele cãmășii în pantalonii.*

### Incingétórea țéranului de sex bărbătesc

Țéranii se incing cu: briú, curea, chimir, brácele saú bráciri, și une-orí cu o sfórá de cânepă saú de teiú.

Briul este o parte a costumului náțional; el este și incingétóre de sėrbătorii, împodobit cu ciucurii la capete.

Briul este o bandă țesută din lánă în lánă, de colóre roșie în general, albastră orí galbenă mai rar; acéstă din urmă colóre se vede la țéranii de prin Prahova, partea lui muntósă.

Țéranii se incing cu briul preste cãmășă, cuprindénd și betelia ismenelor, nádragilor, pantalonilor, ițarilor etc.; se vėd însă Olteni cu briul preste dulama lor. *span*

Briul cãmpenilor este mult mai lat și mult mai lung decât al muntenilor. Am vėdut în Moldova briurii colosale ca lungime și mai ales ca lățime (v. fig. 86, pag. 142, Románi).

Lățimea lui ajunge până la 40 cm. iar lungimea până la 8 m.

Greutatea briului cãmpen este în termin mediú de 700 grame.

*Briul are de scop principal menținerea cãmășii împrejurul corpului, sprijinul muschilor lombari (din șale) și apėrarea în contra multor turburări în pánțele și în șale. El rėspunde la o recomandățione igienicã și orientálă veche, acea*

de a apără bine pânțele, cum fac popóarele orientale.

Țăranii se pronunță foarte favorabil pentru briu; ei pretind că cu ajutorul briului se simt mai în stare de a face sforțări mari și că lombele sau șalele și pânțele sunt acoperite și apărate de multe dureri.

Briul mai servește de a purtă multe lucruri sub el; așa țăranii poartă sub el și înaintea peptului cuțitul, punga basmaua sau șervetul în loc de basmă, luléua și alte lucruri mărunte (v. fig. 111 și 112, pag. 157).

Peste briu mulți țărani mai pun o curea, alții un chimir, alții brăcele.

Acest obicei îl au Muntenii și este impus prin faptul că briul lor, fiind mai îngust și mai scurt, este menținut împrejurul mijlocului cu ajutorul acestor încingători.

Defecte n'avem a impută briului, credem însă că acela al câmpenilor, mai cu sémă al unor Moldoveni, este prea greu.

Curéua este o fâșie de pele de  $1\frac{1}{2}$ —3 degete de lată, cu cataramă la un cap, în care se prinde cel-lalt, care are mai multe găuri.

Cu curéua se încing mulți țărani preste cămașă, preste briu, zeghe etc.

În unele casuri, curéua este împodobită cu nasturi de alamă. Acesta se vede mai ales la ciobani.

*Ea este o încingătoare sigură, comodă și ușoră.*

Chimirul este o pungă lată și atât de lungă, că ea încinge mijlocul.

Lățimea chimirului este de la 5 cm. la 30 cm.

El are mai multe curele la una din extremitățile lui, iar la cea-laltă mai multe cataramă, cu ajutorul cărora chimirul se fixează împrejurul corpului (v. fig. 99, pag. 151).

Purtătorii de chimir recunosc acestei încingători același serviciu ca și briului, cu deosebiri următoare: chimirul, mai cu sémă cel prea lat, lasă mai puțin libere

mişcările trunchiului decât briul și fără a menține șalele și pânțele ca briul.

El mai face și serviciu de pungă.

Exteriorul chimirului este foarte luxos prin cusături variate și colorate și prin nasturii ce poartă pe el și incrustațiile formând diverse desemnuri. Chimirul este încingătoarea țăranilor de la munte, fie în Muntenia, fie în Moldova.

În chimir, țăranul pune parale, cremenea etc. sub chimir, amânarul, cremenea, cuțitul, batista sau șervetul și altele.

Brăcelele (brăcirii se numesc prin Mehedinți și Dolj) sunt o cingătoare lungă, care încunjură corpul de mai multe ori; ele au lățimi variate, unele ajung până la lățimea de 10 c. m. sunt țesute cu lănurii diferite colorate.

Brăcelele late înlocuiesc la mulți țărani briul, cum se vede la unii munteni în Prahova, cele mai înguste se încing peste briu în general. Brăcelele sunt puțin obișnuite de câmpeni.

Delenii, după munteni, le întrebuințază mai mult.

\*

Relativ la îmbrăcămintea copiilor de sex bărbătesc vom vorbi, făcând un capitol, în care se va descrie îmbrăcămintea copiilor în genere.

## ÎMBRĂCĂMINTEA ȚĂRANCEI.

### Considerațiuni generale asupra acestei îmbrăcăminte.

Din acest punct de vedere, am văzut că îmbrăcăminte a țeranului, sex bărbătesc, suferă modifi cațiunii după regiunile câmpoșe, deloșe și muntoșe ale țării: la câmp haine largi, la del mijlocii și la munte strimte.

Costumul țărancei însă nu presintă decât două forme: cea largă reprezentată prin rochie (sau hondroc, fustă) și cea strimă reprezentată prin fotă (opreg, javelcă, vâlnic).

Forma largă a croielei hainelor femeesci însoțesce pe acea formă largă și mijlocie, iar cea strimă pe acea formă disă asemenea strimă a hainelor bărbaților din deosebite părți ale țării.

În descrierea în parte a hainelor sexului femeesc, se vor vedea de aproape aceste forme în deosebitele regiuni ale țării.

### Descrierea în parte a îmbrăcăminteii sexului femeesc.

Hainele sexului femeesc nu se pot împărți, din punctul de vedere al facilității de descriere, decât în două: acoperemintul capului și hainele de pe restul corpului.

## Acoperemîntul capului.

Să vedem întâiu acoperemîntul artificial și apoi vom vorbi și de dispozițiunile ce țeranca iea pentru cel natural, saū pĕrul capului.

### *Acoperemîntul artificial al capului*

Acest acoperemînt se face: cu tistimel (1), maramă (2), boccea (3), bariș, conciu, fes, basma și pălărie (4).

Fetele mari nu se îmbrobodesc decăt cu basma.

Tistimelul. Acesta este ca o basma mare, pătrată, ale cărei laturî ajung la un metru, cu câmpul negru, galben, roșcat, etc. iar pe marginî cu fel de fel de flori diferit colorate.

Acest obiect de acoperemînt al capului este de bumbac importat, chiar în starea în care femeile îl întrebuintează.

Modul în care tistimelul acopere capul este următorul: Un colț al tistimelului este resfrânt, așa că tistimelul din pătrat devine un triunghiū dreptunghiū, a cărui ipotenusă după ce se pune pe la jumătatea frunții, încunjură capul pe la cĕfă și pe sub unghiul tistimelului opus ipotenusei, iar capetele acestei ipotenuse vin de so înodă pe frunte, une-orî într'una din părțile laterale ale capului saū la cĕfă.

Colțul tistimelului, saū mai bine unghiul opus ipotenusei, care cade la cĕfă, se prelungește pe spate, acoperind cōdele saū pletele femeiei. Ast-fel dispus tis-

(1) Se mai numește *pambriū* prin Vlașca și *buiama* în părțile delului, în Rimnicul-Sărat.

(2) Se mai numește *ștergar* și *cărpă* în Dolj, Teleorman, Gorj, *cărpă* în Vilcea, *peșchir* prin Olt, Argeș, etc. prin Rimnicul-Sărat *naframă*.

(3) Când este tōtă albă, se mai numește pe la del, districtul Buzău, *dîrmea*. Pe la Huși, chiar colorată, se mai numește *dîrmea* și *cazincă*.

(4) Între aceste acoperemînte se pōte socoti și gluga pentru timpuri ploioșe, când atunci se pune pe cap. (Exemplu de glugă v. și fig. 134 pag. 204.)

timelul pe cap formeză o calotă, care șede fixă pe cap.

Tistimelul este un acoperemint subțire, pentru aceea singur pôte fi purtat numai vara; pe când iarna preste el se mai pun alte acopereminte, în genere marama.

Tistimelul este acoperemintul de cap al sexului frumos intrat în căsnicie; el lĂgă capul, după cum se ȃice.

*Tistimelul ar avĂ tĂta aprobarea mea, dacĂ ar fi crescut și țesut în țĂrĂ.*

Marama. Marama este o fĂșie lungĂ de pĂnzĂ, latĂ de 40—50 cm., țesutĂ din bumbac sau din borangic, cu marginile împodobite de vĂrgulițe, de flori cusute, de diferite culori (v. fig. 130 No. 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12, 13, 16, etc. pag. 196) și fig. 19, 22, 25, 29, 131, 133—142, etc.)

Marama se pune pe cap în modul urmĂtor (1): se încunjurĂ fața de mai multe ori și în modul acesta se acoperĂ până pĂnĂ preste cĂfĂ.

Femeile în ȃilele de lucru sumet capĂtul din urmĂ al maramei sub bĂrbie; iar în cele de sĂrbĂtĂre, după ce o fixĂzĂ cu un bold pe cap, lasĂ acel capĂt atĂrnat pe spate pĂnĂ preste șale (2).

Marama de sĂrbĂtĂre este în genere de borangic.

Marama încunjurĂ fața, lasĂ liberĂ fruntea, care se vede în jumĂtatea ei superiĂrĂ.

Marama, în unire cu tistimelul, formĂzĂ acoperemintul capului sexului frumos intrat în căsnicie.

CĂnd femeia este silitĂ sĂ cĂlĂtorĂscĂ, mai pune pe de-asupra, sau sub maramĂ, o basma sau douĂ tistimele, o glugĂ, etc.

(1) Prin Mehedinți, Gorj, etc. femeile nu pĂrtĂ decĂt maramĂ de-adreptul preste pĂr, fĂrĂ tistimel, (v. fig. 18 etc. pag. 95).

(2) În Vilcea, unde se numește *cĂrpĂ*, se indoesce în douĂ mijlocul cu colțul indoiturii se fixĂzĂ cu un ac în pĂrul capului, aprĂpe de frunte, și după urechi cu cĂte un alt ac cu gĂmĂlie mare, iar restul atĂrnĂ pe spate pĂnĂ jos de genuchi. () idee o pĂte da figura No 4 și 5.



### Acoperământul artificial și natural al capului țerancei din deosebite părți ale țării.

În acest tablou se reprezintă 4 fete din 4 județe și 20 femei din 20 județe.

No. 2 și 15 sunt 2 fete din Vilcea; No. 10 o fată din Roman; No. 20 alta din Muscel (Rucăr). No. 7, 8, 16 și 22 femei din Roman; No. 14, 21 și 18 din Buzău; No. 17 din Ifov; No. 14 din Ialomița; No. 24 din Vlașca; No. 11 din Buzău, o femeie care poartă fes, No. 19 din Muscel; No. 23 din Dolj, No. 1 din Cahul; No. 3, 4, 5, 6, 9, 12 și 13 femei din județele din dreapta Oltului și din județele Argeș și Muscel.

În Mehedinți, Vilcea și chiar în Argeș, am văzut femeile purtând numai maramă, chiar iarna.

În multe părți femeile în genere nu poartă maramă; tistimelul, dirmeua, basmaua, bocceua le acoper capul.

Așa am văzut în districtele Buzeu, Ialomița, etc.

Prin Argeș și Muscel se ved femeii purtând pălărie preste maramă (v. fig. 37, 40, pag. 108, 111 etc.)

*Marama este product industrial național și este chiar de mirare cum industria străină n'a concurat și acest articol al răsboielor noastre!*

*Dacă în locul bumbacului, s'ar țese din alt product textil din țerd, marama ar fi unul din obiectele costumului național ce ar costă foarte puțin.*

Boccea se numește o basma mare, în general de lână, cu flori de diferite colori, cu care se împodobesc multe femeii, cari nu poartă maramă. În genere femeile cari n'au trecut 30 ani, se împodobesc cu boccea (v. fig. 18, pag. 95, fig. 150, pag. 216 etc.)

Conciu. Sub acest nume se înțelege un cerc de fer lat de 3—4 cm. și cu diametrul atât de mare, că în el intră creștetul capului. Cercul este căptușit cu pânză, din care se prelungește o bucată, ca cozoroc mic de șapcă, în partea care corespunde frunții. Acastă bucată servește la fixarea lui pe cap. Acest conciu se poartă ca o coronă pe cap, iar în mijlocul lui, pe creștetul capului, se grămădesc pletele femeii. Este acoperit, cu plete cu tot, printr'o basma în formă de triunghiu, strinsă în jurul capului și al cărei mijloc pus pe frunte încunjură și acoperă capul cu conciu cu tot.

Unele femeii pun preste conciu fesul și apoi încunjură capul cu o basma. Preste acest acoperemint se pune barișul său altă basmă (v. fig. 19, 148, pag. 96, 215 etc.)

Femeile cu conciu au aspectul capului asemănător cu al călugărițelor cu culion în cap sub îmbrodolă.



Fetele nu p $\ddot{u}$ rtă conciu, acest soi $\ddot{u}$  de acoperemint este legătura capului femeii măritate.

*Din punctul de vedere igienic, este de dorit, ca acest costum oriental, cât va mai trăi, să înlocuiască cercul de fer printr'unul de lemn, căci primul, ca bun conducător de caldura, p $\ddot{u}$ te să ridice din caldura capului și să fie cauza de dureri de cap etc.*

Am văduț femeii cu conciu în județele Rîmnicul-Sărat (cu cerc de lemn), Vlașca și Buzău (cu cerc de fer), în Mehedinți și Bacău pe apa Trotușului (cu cerc de lemn).

După informațiunile ce am, conciu nu se vede decăt în unele sate din județele Mehedinți, Buzău, Rîmnicul-Sărat, Putna, Bacău, Brăila, Vlașca și Teleorman. El dispare repede; în multe comune am văduț că femeile tinere se rușinează chiar vorbindu-le de conciu.

În Mehedinți, conciu se face din c $\ddot{u}$ je de *sorb*; femeile îl p $\ddot{u}$ rtă sub c $\ddot{u}$ rpă (maramă) mai mult pe c $\ddot{e}$ fă.

Îl țin să nu cadă cu c $\ddot{u}$ rpă și cu p $\ddot{e}$ rul strîns în dou $\ddot{e}$  c $\ddot{u}$ rne gr $\ddot{o}$ se și înalte de 5 cm. pe carii le acopere conciu (v. fig. 19, pag. 96).

Fesul. Este o calotă de dimie roșie, în genere cu un moț mare în creștetul ei; el este acoperemintul capului Turcilor și al altor orientali. În ț $\ddot{e}$ ră la noi, prin locurile de pe marginea Dunării, îl p $\ddot{u}$ rtă unele femeii, mai ales dintre cele bătrâne (v. fig. 130 pag. 196 No 11). Am văduț cu t $\ddot{u}$ te acestea femeii p $\ddot{u}$ rtând fes în județele Buzău și Rîmnicul-Sărat. El se perde din an în an.

Barișul este o boccea de lână subțire ca un tifon, de cul $\ddot{u}$ re cărămizie sau verde, rar galbenă ori roșcată, mare ca un tistimel, cu care se împodobesc în genere femeile tinere, în locul tistimelului pe care-l obicinuiesc mai nu-mai femeile carii au trecut de 30 ani.

Fetele pe timpul căldurii n'au nimic pe capul lor, și

pe timpurile reci numai o basma de bumbac sau de lână, product cu totul al industriei străine.

Basmalele, cu cari fetele își acoper capul, sunt pătrate, și colțurile lor se înodă sub bărbie.

Basmalele acoper capul într'un chip foarte simplu. Un colț al lor îl resfrâng, cum fac femeile cu tistimele, iar latura îndoită îneunjură fața, trecând preste cap, așa că se vede nu numai fruntea, dar și o parte din partea frumoasă a capului, iar capetele basmalei (ipotenusăi triunghiului) le înodă sub bărbie sau sub unghiul opus al ipotenusăi, după cefă preste cosițe. Partea basmalei care acoper fruntea are forma unui gârliciū de bordeiū.

*Grație etăței fetelor, condițiunilor în cari ele trădesc și modulul în care ele își adună și cultivă părul, basmaua este un acoperemint îndestulător al capului lor.*

În Vilcea sunt sate de Ardeleni așezați acolo, cum este comuna «*Vai-de-ci*», unde femeile pe timpul verii au pe cap o *invelitoare*, un fel de pălărie cum s'ar dice de damă, făcută din carton, îmbrăcată cu madepolon suptire, încrețită și arangiată frumos. Femeile fixază această invelitoare pe cap cu ace mari cu gămălie și cu un gume-lastic pe sub cosițe.

În județele Muscel și Argeș, am vădut femei cu pălărie de păslă preste acoperemintul artificial al capului (v. fig. 40, pag. 111).

### Ingrijirea acoperemintului natural al capului sau al părului.

Ingrijirea și dispozițiunile, ce sexul frumos dă părului, merită a fi luate în considerațiune, mai ales că acestea din urmă variază după etatea, starea civilă și după obiceiū, în deosebite părți ale țerii.

Sexul femeesc nu-și tunde nici odată părul; el îl îm-

pletesece într'una saũ în două plete, una pentru fie-care jumătate din părul capului. O plătă are trei șuvițe, și amindouă aũ diferite dispozițiuni pe cap, după etate, stare civilă și obiceiũ. Unele femeĩ lasă aceste plete pe spate, învéluite în tistimel în timpul ȃilelor de lucru ; în ȃilele de sėrbătore, unele lasă aceste plete pe spate, altele le trec pe de-asupra frunții ; dar altele, și anume cele carĩ nu fac decăt o cõdă în trei șuvițe, aduc acestă cõdă imprejurul frunții.

Pletele saũ cosițele se termină cu o panglică, care se înodă la vârful lor, ca să le oprescă despletirea.

Femeile care põtă conciu adună pletele în acesta, ca într'un ciubăr (v. fig. 148, pag. 215).

Unele femeĩ, cum am vėzut prin districtul Mehedinți (v. fig. 19, pag. 96). adună pletele în cefă, una preste alta, așă cã, acoperite cu marama, formeză în cefă o ridicătură mare.

Fetele mari impletesc părul tot în plete, ce se mai numesc cosițe, pe carĩ le adună în formă circulară în partea occipitală a capului; ele fac acestă în ȃilele de sėrbători.

Ele înfig în acest cerc de plete ace cu gămălie sticlõsă, panglice diferit colorate și flori de tot felul. În ȃilele de lucru põtă cosițele atárnate pe spinare.

O dispozițiune fõrte curiosă a părului femeilor și fetelor am vėdut la Ungurõicele din Moldova (v. fig. 86 Ungurii pag. 142, fig. 153, pag. 218).

Acestea põtă un cerc de fer lat de 2 cm., al cãruĩ diametru are 20—25 cm., fixat în cefă cu părul capului în chipul următor : adună părul în două plete, una pentru fie-care jumătate a părului capului și de câte trei șuvițe fie-care, trage aceste plete dela partea superiõră a cercului, de care le fixează, ducẽdu-le pe fața lui externă, urmăresc cercul pãnă iar jos, trecẽnd pe cea din

dreapta în partea stângă a cercului și vice-versa, unde virfurile lor se înodă.

Femeile acopăr acest cerc cu un șervet și apoi cu marama, iar fetele poartă această peptănătură descoperită.

Fetele mici adună părul în cosițe subțiri în număr de 2, la altele în număr de patru, pe cari apoi le lăgă unele de altele.

Ingrijirea părului se face prin lăere, peptănare; aceste operațiuni se fac mai numai Dumineca dimineță; mai rareori și în dimineța celor-alte zile de sărbătoare.

Pentru a da luciū părului, unele îl ung cu unt-de-lemn, altele cu unt, iar altele cu osinză de porc. Pe aceste grăsimi le aromatisază cu busuioc uscat.

### Costumurile femeii rurale.

Înainte de a vorbi despre hainele țerancei, voiū da loc unei serii de figurī reprezentând aceste haine. Lectorul, după ce va fi vėdut aceste figurī și după ce va mai fi observat și figurile de femei însoțind pe bărbați (pag. 94—162) va reține mai bine descrierea.

Figuri reprezentând costume de țărance din diferite regiuni ale României și din provinciile române supuse altor Puteri.

Fig. 131.



Costum din Oltenia (Vilcea).

Acest costum se vede în genere în părțile muntoase ale județelor de la Vilcea până prin Suceva.

Bătrâna are pe cap: cărpă, pe corp iie, opreg, cămașă, ciorapi și iminci.  
Fata are pe cap basma, pe corp aceleași haine ca și bătrâna.

Fig 132.



Fig. 133.



### Costume din Oltenia (Vilcea)

Costumul acesta se mai vede la fetele din Argeș, Muscel, Prahova, Buzău, în părțile lor muntăse.

Costumul acesta se mai vede în Olt, Argeș, Muscel și în Prahova.

Fig. 134.



Costume din jud. Muscel.

Mama cu fetele vine de la tirg.

In Olt, Argeș, Prahova, Vilcea, Buzău și Rimnicul-Sărat, in părțile lor muntăse, se vede acest costum.

Fig. 135.



Costum din jud. Muscel.

Acest frumos costum se mai vede în toate regiunile muntăse și din Argeș, Prahova și Buzău.



Fig. 136.



Fig. 137.



### Costume din jud. Muscel.

Costum special al celor mai muntose regiuni ale Muscelului.

Costumul acestei bețrâne se vede încă în regiunile muntose ale județelor Argeșul, Prahova și Buzău.



Costum din jud. Muscel.

Costumul luxos din părțile muntose de la Mehedinți până la Suceva; însă în adevărata lui splendoră nu se vede decât în Muscel; mai ales obiceiul de a purta pălăria preste acoperemintul capului cu inaramă, etc., mai nu se vede decât în Muscel și Argeș.

Fig. 139.



Costum din jud. Muscel.

Costumul acesta se vede în toate regiunile muntoase ale țării.  
 Femeia are pe cap basma acoperită cu maramă; pe corp haină (malotea),  
 fotă (vâlnic) și brăcele.

Fig. 140.



Costum din jud. Olt.

Costum identic se vede în județele  
muntôse dela Gorj până la Suceva.

Fig. 141.

Costum din jud. Prahova  
(regiunea de munte).

Asemenea costum se mai vede  
mai ales în Muscel, Olt și chiar  
Buzău, în regiunile muntôse.

Fig. 142.



Costum din jud. Ilfov.  
Bulgăroică aducând lapte în capitală.

Fig. 143



Țigance vindând ghiocel, urzic, etc. în București.

Fig. 144.



Țigance cari lucrează la zid.  
Aici sunt în costum de sărbătoare.

Fig. 145.



Fig. 146.



Costume din jud. Buzău (regiunea deloasă).

Femeia din stânga are pe cap basma, pe corp scurteică, hondroc, șorț etc.  
Cea din dreapta are pe corp ciupag.



Fig. 147.



Femeia din dreapta reprezintă costumele Rucărencelor, cea din stânga pe al Vlăscencelor, Teleormănenelor etc.

Acest costum se mai vede prin Ialomița și în partea câmpenească a județelor Buzău, Brăila și Rimnicul-Sărat.

Fig. 148.



Costum din jud. Vlașca.

Sunt multe sate în Vlașca, în care femeile poartă conciu ca acesta. Abstracțiune făcând de acoperământul capului, restul costumului se vede la femeile de aceeași vîrstă și prin județele Teleorman, Ialomița și mai ales prin județele Buzău, Prahova, Putna, Rîmnicul-Sărat și în toată Moldova.

Fig. 149.



Costum din județul Olt.

Acest costum este al muntencilor în general.

Fig. 150.



Costum din jud. Râmnicul-Sărat.

Costumul acesta se mai vede prin Brăila, Ialomița și Buzău, în părțile lui deloșe și câmpene.

Fig. 151.



Costum din jud. Rîmnicul-Sărat.

Costum de preotésă. Acest costum se vede prin regiunile deloase ale Buzăului prin jud. Brăila, Ialomița și în Ardel.

Fig. 152.



Costum din Ardel.

Acest costum in România se vede in multe părți ale regiunilor muntose.

Fig. 153.



O fată ungaroică din județul Roman.

Fetele umblă cu capul gol, iar măritate cu părul tot așa împletit, dar acoperit cu un șervet și apoi cu maramă.

Fig 154.



O Miacă româncă din Crușova in Macedonia (1).

(1) Figurile 154—162 le datoresc d-luî I. Nenițescu, care a făcut etnografia Românilor din Macedonia.

Fig. 155



Arinâncă (româncă) din  
Macedonia.

Fig. 156.



O bătrână româncă, din Mace-  
donia lucrând ciorapi.

Fig. 157.



Fig. 158.



Armănce (Romănce) din Slătari, în Macedonia.

Costumul este turcesc. Femeile macedonene îmbracă adesea acest costum, spune d-l I. Nenițescu, căci el, trecându-le drept Turcoice, le proteje, pentru că se scie că Turcii își resbună, chiar cu mörte, pentru cea mai mică insultă adusă unei cadăne.



Fig. 159



Fig. 160.



Fig. 161.



Românce din Macedonia.

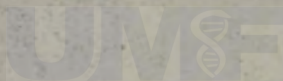


Fig. 163

Fig. 162.



Românce din Macedonia.

Femeia din dreapta are profesia de plângătoare după morți.

## Hainele sexului femeesc cari acopăr trunchiul și membrele inferioare.

Intre acestea se numără: *cămașa, flinela, ȳia, scurteicuța* (ce se mai ȳdice zoavă, bonjur, ciupag, capoțel), *cojocel* (peptar), *scurteică* (cațaveică), *briul, fusta, hondrocul, fota* (ce se mai ȳdice vâlnic, catrință, javelcă, opreg), *șorțul*, (pestelcă), *ciorapii* (călțuni), *turecii, anteriul* (zeghe, dulamă, suman, sau numai haină etc.) și *zăbunul*.

Cămașa femeii țerance din părțile câmpene și chiar delene este de mare simplitate; ea este un sac lung cari se întinde de la gât până sub pulpele picioarelor sau chiar glesne. La cămașă deosebim: gură, guler, mâneci și pôle. Gulerul cămășii, înalt de 3 — 4 cm. se închee în fața gâtului cu nasturi sau cheutori.

Gura cămășii se întinde în fața peptului până la virful acestuia.

Mânecele sunt cilindrice, acoperind brațele până la încheetura mâinii, unde în genere n'are benți.

Ardelencele stabilite în comuna Bădeni și Vai-de-ei în Vilcea au cămașa crăpată pe umărul stâng; crăpătura se întinde spre pept până între mamele. Aceste dispozițiuni ale gurii cămășii se mai ved la femeile tinere prin juȳetele delene (Buzău, comuna Merei).

Lărgimea mâneclor ajunge până la 20--25 cm.

În părțile muntoșe, croiala cămășii femeii devine mai complexă, ca și cea a bărbaților; are creșuri de jur împrejurul gâtului, care se coboră până preste spete, uneori și peptii.

Gulerul cămășii, scurt, în genere are cusături de arniciu pe el.

Mânecele au benți și cămașa face încreșiturii multe în bantă; prin Vilcea mânecele se ved cu volane.

Stofa din care e făcută cămașa e în genere bumbacul, unele femei au cămăși de americană, mai rare-orî de cânepă.

În ceea ce privește obiceiul de a schimba cămașa, n'avem de spus nimic mai mult, decât aceea ce am spus vorbind din acest punct de vedere despre cămașa bărbaților.

Cămașa femeii pentru țilele de lucru este neîmpodobită, cea pentru țilele de sîrbătoare este încărcată de multe alesături, în care mătasea, aproape perdută ca product din țără, este mai preste tot înlocuită cu arniciul roșu și albastru al străinilor.

*A atacă forma cămășii femeesci este a cere modificări întregului costum al femeii.*

*Ce doresc de schimbat în cămașă este materia din care în genere este făcută; în locul bumbacului să între cânepa și în locul fabricelor de americană să țesă răsboiele noastre cânepa.*

*Atunci cămașa femeii ar fi estindă și trainică.*

**Flanela.** Am văzut ce este flanela, vorbind despre acesta la costumul sexului bărbătesc. N'am de spus decât că, între femei, mai numai ale Bulgarilor din satele noastre, o fac și o poartă.

Flanela, după cum am mai spus, este o haină care merită să o aibă orî-cine, pentru serviciile ei în timpurile rîcorose.

**Iia.** Este o cămașă muntenescă, de țesătură din fire fine de bumbac sau de borangic, împodobită foarte mult cu cusături colorate din fire de mătase și cu fluturi de colora aurului și a argintului. Mînecele ieii, foarte împodobite, sunt largi și fără benți în genere.

Iia nu acopere decât trunchiul; pîlele ei se ascund sub cingătoare, sau în deschiderea de sus a fusteii, sau a hondrocului (v. fig. 131, 132, 138, 139, 19, pag. 202, 203, 207, 208, 96 etc.)

**Scurteiența** (1) sau ciupag, bonjurul (2), zoava (3), este

(1) Prin Ialomița și Ilfov am mai auzit numele de *paltonaș, camison* și *capoșel, ciupag*; iar prin Vasluiu, Cahul, Botoșani, etc. *polcușă* sau *polcă*.

(2) Se dă acest nume prin Ilfov, Vlașca, etc.

(3) Se dă acest nume prin Dolj, etc.

o haină, care se asemănă, din punctul de vedere al croelei cu un mintén, dar care se deosibesce prin stofa din care este făcută (v. fig. 150, p. 216; fig. 148, p. 215; fig. 146, p. 213 etc.).

Scurteicuța este făcută din stambă, sau madepolon, uneori de lână. În tot cazul scurteicuța este făcută din stofă subțire și are în genere căptușală de americană.

În chipul acesta, este o haină cel mult pentru timpurile temperate, pentru temperatura casei în timpul iernei, sau pentru a se pune sub altă haină pe timpurile friguroase.

*Scurteicuța este pentru femei aceea ce minténul este pentru bărbat; prin urmare este o haină chiar cu croiala rațională și igienică.*

Peptarul sau cojocelul. Multe femei și fete pun și chiar poartă peptar, mai cu seamă în părțile muntose. În Argeș, Muscel, Vilcea, Roman, Buzău (părțile muntose), în Gorj, am văzut femeile purtându-l (v. fig. 132, pag. 203).

Peptarul femeilor este ca și al bărbaților și n'am nimic de adăos.

Românele de dincolo de Carpați poartă mult peptarul.

Scurteica (1) este o haină, a cărei croială este identică cu cea a unei ghebe sau zeghe, etc., dar a cărei față este de stofă de lână, colorată în genere în albastru, alte ori în verde, ruginiu și chiar roșu.

Căptușela scurteiceii la mâneci este de americană sau altă stofă, iar în restul ei blană de oie preste tot, afară de guler și părțile ei din față, cari sunt căptușite cu piele de animale sălbatece: vulpe în genere, dihor, pisică, iepure de casă, etc.

Blana scurteiceii pe pôlele ei este mai scurtă cu un lat de mână decât fața, așezându-se blana în chipul acesta de jur împrejur.

Scurteica are buzunare laterale, în unele casuri des-

(1) În Moldova (Huși) *cașaveică*.

fundate; în acest cas, femeile pe timpul geros, introduc mânilor în ele și adună strîns scurteica împrejurul corpului (v. fig. 145, pag. 213; fig. 151, pag. 217).

Scurteica este o haină de iarnă a femeii. Este ușoră și căldurosă, afară de mâneci cari sunt prea ușore și prea puțin căldurose.

*Scurteica ar fi durabila și mai estină, dacă ar ave fața lucrată în casă.*

*Acestă parte, care îi ridică prețul până la 40 și 60 lei, nu are trînicie mai mult de 2—4 ani.*

*Stofa se deteriorează, iar culorea-î, dacă se ține cât-va timp, acesta numai grație timpului iernei, în care nu tot-deauna este sôre, care s'o strice.*

*Părerca mea este, că scurteica femeii ar fi bună din toate punctele de vedere, dacă mânecile s'ar căptuși mai bine și dacă fața ar fi product al industriei casnice. Este frumos și trainic costumul în Vâlcea, Argeș, Dimbovița, Gorj, Mehedinți, Muscel, unde femeile, în locul scurteicii, au șuba de dimie; în Moldova zeghea, în genere, căci și scurteica se pòrtă.*

*Scurteica este mai cu sémă a câmpencelor și a delencelor din Muntenia.*

Rochia este haina care acopere corpul de la gât și până la picioare; ea are două părți principale:

Ciupagul, care acopere trunchiul și brațele, și pòlele cari se întind de la mijloc și până la partea inferioară a membrilor inferioare (v. fig. 150, pag. 216 etc.).

Ciupagul e forma trunchiului: este simplu, adecă părțile lui încheiate, sunt numai cusute unele de altele; în alte casuri însă, unele din aceste părți încheiîndu-se cu altele fac multe încreșturi tocmai așa cum am vèdut că sunt croite unele cămăși ale flăcăilor, ale femeilor tinere și ale fetelor mari.

Gura rochiei, care este în ciupag în partea lui dinaintea, se închide în modul obicînit la scurteicuță, la

jiletcă, la mintén etc. Pólele rochiei, sunt un sac fără fund, a căruí guşă de sus se încreţesce, până se potriveşte cu grosimea mijlocului, şi în modul acesta se închee cu ciupagul.

Gura de jos a pólelor saũ a fusteí rochiei este deschisă în tótă lărgimea, împrejurul piciórelor.

Stofa din care se face rochia este în genere stambă de bumbac, une-orí de lână, dar mai tot-deauna importată.

Rochia este haina femeilor de la dél mai cu sémă şi de la câmp.

*Rochia este o haină care ar acoperi bine corpul, dacă partea ei de jos numită póle, saũ fustă, ar avé altă dispoziţiune, care să o strîngă împrejurul piciórelor.*

*Croiala rochiei este a unei haine destinate pentru o persoană care nu se expune timpurilor frigurose şi care nu este chemată ca să desfăşure multă energie, pentru că ea acopere corpul incomplet şi pentru că încurcă membrele inferioare în tot cazul în care ele ar trebui să desfăşure salturi, etc.*

Cine n'a vădut o femeie, sáring un pírléz, nu-şi face idee despre pedecile ce rochia póte pune activităţii membrilor inferioare. Acele pedeci ce rochia opune activităţii membrilor inferioare aũ făcut de sigur ca pólele rochiei, saũ rochia însăşi, în locurile strimte şi cu multe pírlézuri, ca să dic aşá, să fie înlocuită cu fotă, saũ cu două fete, care în sine nu sunt de cât părţi din fusta rochiei.

Aceste părţi sub formă de fotă lasă libertate pasului pentru că în partea de dinainte de desuptul buricului, şi până jos are o singură deschidere; iar sub formă de două fote, acéstă libertate a pasului este tot atât de înlesnită prin faptul, că în părţile laterale de la mijloc şi până jos marginile celor două fote, din carí una se pune înainte, şi alta înapoi, nu sunt cusute şi deschiderea mare a pasului nu este împedată.

Voiũ reveni asupra acestor haine mai departe.

Pe lângă defectele ce spuseiū mai sus și cari se pot impută rochiei, ea mai are încă pe următoarele: *se îmbracă cu dificultate și cere timp pentru acesta.*

*Orî-cât de micî ar fi acele perderi, ele se socotesc în suma perderilor de fie-care ți, ce o haină defectuoasă pôte causă activitățîi femeii.*

Fusta și hondrocul. În cât privesce croiala acestor haine, n'avem mult de adaos, preste cele ce am vorbit despre fusta rochiei, cu care se asemănă în totul. Avem însă a însemnă acestă deosebire mică: numele de fustă se dă mai cu sémă în părțile de câmp, iar numele de hondroc, în părțile unde, dacă se păstrează și numele de fustă, însă acesta numai pentru cea făcută din madepolon, cum este în părțile delului.

Hondrocul în genere este de lână țesută în casă, cu toate acestea se țiice și hondroc de stambă (v. fig. 148, pag. 215).

Fustă de lână țesută în casă este o haină de iarnă, fusta de stambă este cea de vară, cu toate acestea simțul pentru podobă face ca multe femei, sau cele mai multe pot țiice, să pörte pe timp friguros și fusta de stambă și hondroc de lână; pe primul îl pun pe de-asupra, pe al doilea pe dedesupt, căci așa le dictéză influența industriei străine.

*În chipul acesta industria străină este tot-deana reprezentată în fața.*

În cât privesce defectele de croială, ele sunt aceleași ce am vėdut la rochie, sau mai bine la fusta ei, și care se pot resumă în aceste propozițiunî: *acopere förte încmplet jumătatea de jos a corpului, căci în orî-ce pozițiune ar stă femeia, totă căldura jumătățîi inferiöre a corpului se duce pe o deschidere förte mare, în care se fac chiar curenți de aer; împedcă activitatea membrilor inferiöre, căci orî de câte-orî trebuie a face pasul mare, acesta se împedcă în fustă; im-*

*pedecorea în fustă se vede mai cu seamă, când femeia va trebui să meargă prin locuri strimte, să meargă contra unui vânt, să umble printre lucruri, pe cari cea mai mică atingere le pot răsturnă*

Norocul e că femeia este ministrul de interne al familiei, și ca atare rolul activității membrilor ei inferioare este chemat mai rar în afacerile casnice de mare activitate.

Șorțul (1) este o bucată de stofă atârnată înaintea jumătății inferioare a corpului. Capul de sus are băeri, care încunjură mijlocul și fixează șorțul de acesta; capul de jos este liber (v. fig. 148, pag. 215; fig. 150, pag. 216 etc).

Lungimea șorțului variază, el trece de genuche și la unele femei este atât de lung cât și rochia.

Lățimea șorțului se întinde de la o parte laterală a corpului până la alta.

Stofa din care este format este stambă importată. în genere însă în multe părți se face și din stofă de casă, țesută mai tot-deauna din lână în bumbac sau în cânepă, mai rare-ori din lână în lână. Stofa șorțului din casă este împodobită cu lănurii colorate dispuse în vărgulițe, în flori de diferite culori în chiar țesătura lui. Marginea lui inferioară este cea mai împodobită, unde mai adesea sunt atârnați ciucuri, volane, etc.

Șorțul nu este o haină propriu zisă, ci este mai mult un apendice cu scop de a împodobi partea anterioară a corpului și mai cu seamă pentru a se servi de el în loc de batistă, buzunar, etc.

În adevăr, femeile adesea șterg fața copiilor și pe a lor însăși cu șorțul; adesea ridicându-l în briu, fac din el un fel de mare buzunar, sau de traistă, în care apără

(1) Se mai numește în Moldova și preste Olt *pestelcă*.



mănile în contra frigului, în care poartă diferite lucruri, ca obiecte de mâncare și de alt soi.

Fota. Este o bucată de stofă de lână, lungă aproape cât partea corpului de la mijloc în jos, lată cât încunjură bine mijlocul. Culorea este neagră, având pe margini une-oră una sau mai multe vârgulițe sau alesături roșcate, albastruri, etc. Fota prin Muscel, Argeș, Vilcea, Dolj și Gorj etc., se mai numește și vâlnic.

Acastă bucată de stofă stringându-se și fixându-se prin ajutorul brăcelelor sau al briului cu unul din capetele ei împrejurul mijlocului, se întinde în jos, învăluind jumătatea inferioară a corpului până la glesne (v. fig. 139, pag. 208; fig. 149, pag. 215 etc.).

Dispusă ast-fel, fota lasă, cel puțin în timpul pasului, o parte din fața anterioară a corpului acoperită numai de cămașă, dar acopere în mod strins partea posterioară și superioară a trunchiului. Muntencele din districtele Buzău și Prahova spre munte, Argeșul, Vilcea, Mehedinți, Muscel, Oltul, și Moldovencele în genere, mai ales spre munte, poartă fotă.

*Fota lasă mult mai multă libertate pasului decât rochia, însă alte mișcări ale corpului devin mai defectuoase decât purtând rochia; în adevăr, mișcarea corpului de a se apleca înainte, de a face o săritură peste un pîrléz, etc. este mai liberă decât în rochie; în mișcarea de a se lăsa pe vine, corpul întâlnesce pe de o parte pedecă în partea conrespondentă ședutului, iar pe de alta în partea lui anterioară corpul se golesce sau rămâne mult neacoperit.*

*O femeie îmbrăcată numai cu fotă pe timpuri reci are expusă frigului totă jumătatea inferioară a corpului, iar această este o condițiune care amorțesce, de o dată cu corpul, și energia activității lui.*

Din câte se vede, dacă fota este o modificare a rochiei reclamată de soiul locurilor de viețuire, însă această mo-

dificare are multe defecte: *e îmbrăcăminte* cea mai incompletă, cea mai supărătoare și cea mai puțin protectoare a simțului de rușine.

Partea din neajunsurile fotei sunt reparate de adoptarea unei a doua fote, în loc de una, precum se obișnuiesc în Gorj, Dolj, etc. Aceste fote poartă numele și de javelci, prin Modova *catrințe*; în Vilcea, Mehedinți, Gorj, Dolj, etc. *opreg*.

Cu două fote, jumătatea inferioară a corpului este mai bine acoperită, fără ca mișcarea membrilor inferioare să fie mai împedecată, însă tot rămân expuse părțile laterale ale membrilor inferioare.

Dar pe lângă acestea, dorința femeilor de a-și impodobi mult pôlele hainelor, le-a pus în alt neajuns; cu idea de a-și arăta pôlele cămășii impodobite cu cusături diferite colorate, au făcut pôlele fotei sau ale javelcelor sau ale opregilor mult mai scurte decât cămașa (v. fig. 18, 22 etc., pag. 95, 98 etc.).

Așa se vede în localități prin Gorj, Mehedinți: javelcele și opregile sunt mult mai scurte decât cămașa, abia ajung până la jumătatea țurlóelor.

*Scopul femeii este ajuns, însă igiena este importunată.*

Acest gol ce lasă hainele femeilor, cari poartă o fotă sau două, este în parte împlinit pe timpurile reci, prin o haină a țurlóelor lor numită tureci.

**Turecii** sunt un sac larg cât grosimea membrului inferior, în care acesta intră; ei sunt de dimie și se întind pe membrele inferioare, de la dosul piciorului, până sub genunchi.

De la genuchi în sus, membrul inferior numai este acoperit decât de cămașe sau de fote, atât cât acestea pot. Însă în unele localități muntóse acești tureci se întind pe cósă în sus până spre răděcina acesteia. D-l Dr. Bianu îmi spune acesta despre femeile din localitățile muntóse ale districtului Vilcea.

Femeia sătenuului nu poartă nici ismene, nici pantaloni; abiă în epoce critice, femeia pune cât o sdrênță de ismônă a bărbatului.

Cred că acest obicei este rău pentru cuvintele următoare:

1. *Membrele inferioare și partea inferioară a trunchiului nu sunt destul de protegiate în contra agenților exteriori vătămători.*

*Frigul și toate pulberile încărcate de multe-ori cu substanțe vătămătoare (microbi) vin în contact cu aceste părți ale corpului aproape în toată libertatea, de unde rezultă, că din cauza frigului, energia corpului se amortește în cât-vi, iar sănătatea, și din cauza frigului și din cauza acelor agenți vătămători, poate suferi, căci știut este cum că corpul este cu atât mai atacat de cauze de boală, cu cât este mai expus și rezistența lui este mai mică, precum este în cazul în care frigul îi reduce din energie.*

2. *Pudorea și moralitatea suferă. În adevăr, tocmai părțile pudente ale femeii sunt cele mai expuse, din cauza acoperișului lor neîndestulător. Mai cu seamă în unele mișcări, aceste părți se descoper și se scie câtă sfială au femeile de a se înclina, sau să șeză pe vine, pozițiune ce reclamă foarte des ocupațiunile casnice.*

*Pe de altă parte, se scie câte glume s'au produs, din cauza acoperământului neîndestulător al părților pudente, pe socotela femeii și în detrimentul moralității.*

*Părerea mea dar este, că bine va face femeia țeranului, să introducă, ca și bărbatul, jumătatea de jos a corpului în ismene, sau pantaloni, fie vara, fie iarna.*

Anterul său zăbunul (zeghe, haină, dulamă etc.). Despre asemenea haine am vorbit, descriind costumul sexului bărbătesc. Asemenea haine poartă însă și femeile din Vlașca, din Rîmnicul-Sărat și o parte din Teleorman, din Ialomița, Brăila, etc. cu deosebire că unele o poartă în genere lungă până preste genuchii. Tot ce am șis despre

stofa și forma zăbunului bărbătesc se aplică și la acela al femeilor (v. fig. 61, 70, 74, 84, 147, pag. 126, 131, 133, 104, 215 etc.)

Zăbunul (v. pag. 214 femeia din stânga) este haină ușoară, călduroasă, dar puțin durabilă și *din țără n'are de cât croiala și cusătura.*

### İncingătorea femeii.

Femeia se încinge cu brăcele, cu baerile hondrocului și cu briu.

Cu brăcele se încing mai ales fetele mari. Acestea au brăcele late de 3—5 centimetri, țesute în lână colorată și împodobite cu mărgele.

Mai ales fetele la munte și cele de pe malul Dunării au cele mai frumoase brăcele.

Cu băerile hondrocului său ale fusteii se încing femeile cari poartă această haină, prin urmare femeile din regiunea delului și a câmpului.

Sunt însă femei și în aceste regiuni, cari în Țilele de lucru se încing cu briu.

Multe din ele ridică crețurile deschidereii de sus a hondrocului peste briu, așa că acesta nu se vede.

Cu brâu în general se încing femeile cari poartă fotă (opreg, zăvelcă, vâlnic.)

Partea de sus a foteii este cuprinsă sub briu.

Unele femei peste briu se mai încing cu brăcele, cari fixază bine încingătorea mijlocului.

Exemple de încingătore la femei se ved în foarte multe figuri reprezentând costumul lor.

### İmbrăcăminteaa copiilor de ambele sexuri.

İmbrăcăminteaa copiilor, începe cu înfășarea.

Noul născut, în cele mai multe părți, imediat după nas-

cere este pus pe fin, lângă sobă, pe care născânda este așezată, ca să se asemene cu Maica Domnului.

Acastă împrejurare ocazională fâlcarița, atât de desă la țără. (Despre această bôlă a scris d-l Dr. Bigani în «*Apêrătorul sănătății*» și d-l Dr. Ștefănescu în *Raport asupra serviciului sanitar al județului Ilfov* pe anul 1893).

*Fâlcarița, în termîni medicali se numesce tetanus. Microbii acestei bôle se găsesc prin praf, de unde pot ajunge pe rana buricului tăiat și consecutiv în sânge, când produce fâlcarița, bôlă mortală.*

De pe fin copilul este pus între cârpe căldicele, până se pregătesce o bae căldicică.

După spălătură în bae, noul născut este înfășat, și pentru acesta întrebuițeză următoarele obiecte: *tichie, scutice de pânză și de lână și fașă*, iar după botez, la opt zile, și *plapomă* umplută cu vată sau cu păr de câne, pe care i-o dă nașul. Tichia este o calotă, care acopere capul și se închee sub bărbie cu baeri (v. fig. 149, pag. 215; fig. 136, pag. 206).

Scuticele sunt nisce bucăți de stofă de pânză sau de lână de formă dreptunghiulară, cu cari se înfășură copilul.

Fașa sunt nisce brăcele lungi, cari fac mai multe circuite preste trunchiul și picioarele copilului înfășurat în scutice.

Plapoma are forma scuticelor; pe o parte are stofă albă, pe cea-laltă, care este fața, are stofă colorată, în general roșie.

Légănul copilului este o albie sau o trôcă. În fôrte rari case, această albie este atârnată de grindă la înălțimea și în apropierea patului mamei.

Cam de la 10 luni înainte, copilul se începe a se lăsa desfășat și îmbrăcat numai într'o cămașă lungă până la glesnele picioarelor.

După ce copiii nu se mai înfașă, de la 1—1½ ani în

sus, ei se p $\ddot{u}$ rtă in cămașă lungă, băeților însă ai celor mai bogați se începe a li se pune ismenuțe.

Până pe la 4—5—8 ani copiii p $\ddot{u}$ rtă cămașă lungă, capul in general gol și umblă desculți.

Numai cei bogați pun pe cap o pălărie și in picioare *boloși*, nisce pantofi mici pentru copil. De la 8 ani înainte, copiii încep a luă una câte una din hainele părinților: fetele din ale mamei și băeții din ale tatei.

In colecțiunea de tablouri se v $\ddot{e}$ d mai mulți copii de diferite etăți costumați (v. fig. 133, 122, 30, 33, 44, 57, 85, 133 etc., pag. 203, 164, 101, 102, 105, 114, 123, 141, 203 etc).



## ÎNCĂLȚAMINTEA ȚĂRANULUI.

Pentru înlesnirea acestui studiu, trebuie să tractez deosebit încălțăminte sexului bărbătesc și a celui femeesc.

### Încălțăminte țăranului (sex bărbătesc).

Țăranul de sex bărbătesc se încalță cu ciorapi sau *călțuni*, pantofi sau *iminei*, cu botini sau *cipici*, cu cisme sau *ciobote* și cu opinci.

Fig. 164.



Încălțăminte țăranului din deosebite regiuni le țării.

1. Ghetă. 2. Botin (cipic). 3. Pantof (imineu, hiler). 4. Botin pentru bătrâni în genere. 5. Altă specie de botini pentru tineri. 6. Cismă (ciobotă) pentru tineri. 7. Cismă (ciobotă) pentru bătrâni.

**Ciorapi.** Acest acoperământ imediat al picioarele și al țurlóelor se ridică până la jumătatea pulpei acestora (1); el este de lână, lucrat în casă, în cârlige, în genere într'un cârlig.

Când țeranii pórta botini sau pantofi, ei lasă pantalonul, nádragul, cióricul, etc. preste ciorapi, când însă se încălță cu cisme sau opinci, introduc partea de jos a pantalonului, nádragului, etc. în ciorapi.

*Ciorapul de lână este un acoperământ al picioarelor calduros, ușor, trainic și indigen.*

Réul este că mulți țeranî nu-l aű, ci în locul său pórta numai obiele și că cele mai multe femei îl cumpără importat.

*Pantoful sau imineul* (2). Acest din urmă nume se aude în districtele câmpene, mai cu sémă prin Moldova.

Pantoful se compune din talpă, căpută și în cele mai multe casuri din toc.

Talpa se face din partea peleî tábăcită a genului cal sau boű, și care este cea mai grósă; ea are numai în cât-va forma talpei piciorului, căci se ascute puțin către partea corespondentă a degetelor.

*Acésta depártare a formeî talpei pantofului de la forma normală a talpei piciorului este un defect al încălțăminteî, căci acésta formă a talpei, în unire cu căputa pantofului, sílesce degetele picioarelor să se adune, să se strângă și chiar să se încalece în parte sau în total; în fine ea violéză și pozițiunea normală a degetelor și forma lor și cu încetul le acopere de nodosități și le încarnéza unghiule. Forma unui picior ne-turmentat încă de încălțăminte nerațională este cu totul alta decât cea a piciorului, care a purtat încălțăminte rea.*

(1) Pe la câmp, pentru picioare și țurlóe se mai véd *tuslugi*, pe cari îi pórta acei ce se încălță cu opinci. Tuslugiî sunt ca o cismă de dimie când aű și carámb, sau numai căpută când le lipsesc *carámbul*.

(2) Se numesce și *hileri* prin districtul Buzéu și în Moldova.



Aceste diformațiuni se însoțesc de bôle: *côrne* sau *nodosități* tot-deauna dureroase, și mai cu sêmă pe timpuri umede, căci fiind higroscopice, devin în acele timpuri mai voluminoase; ele mai sunt urmate de unghie încarnată, dureri în articulațiuni și chiar distrucțiune de ôse (v. fig. de aci).

Fig. 165.



Fig. 166.



Fig. 167.



Exemple de picioare diformate prin încălțăminte viciôsă. Ose diformate.

Căputa pantofului acopere partea anterioară a dorsului și părțile laterale ale piciorului, ridicându-se în sus până sub glesnă.

Pelea căputei este mult mai subțire și în genere se căptușese cu *meșină* (1).

Călcâiul este partea ridicată a pantofului de sub capetul dinapoai al talpei. El este făcut din bucăți de pele în forma unui arc încordat, puse unele peste altele și, când are, fixate cu cuie de lemn sau de fer.

Tocul pantofului nu are înălțimea ce vom vedé la alte încălțăminte, la cari el devine prin acésta un defect însemnat. Să ne bucurăm, că exemplul nenorocit dat de pantoful din oraș n'a ajuns până acum a fi imitat în pan-

(1) Am vădut în Vilcea pantofi, cari au de la fie-care parte laterală câte o curelușă, ce se încâtărăméză preste dosul piciorului. Aceste curelușe fixéză pantoful de picior.

toful țăranului; ici colo însă se ved fete mari și femei tinere, prin apropierea orașelor mari, purtând pantofi cu tocuri exagerat de înalte.

Pantofii sau imineii bătrânilor n'au toc, pentru cuvintul că aceștia, perdând puterea de a ridică piciorul în mers, tocul ar fi o pedecă în pasul lor.

Mai mult cei îmbătrâniți poartă pantofi, căci aceștia sunt încălțăminte ușore, se încălță și se descaltă ușor. Flăcăii, în locul pantofului, pun botini sau cipici, despre cari vom vorbi și cari le dau un aer de voinicie.

*Pantoful este o încălțăminte bună pentru timpurile calde și temperate; el este industrie numai națională ca material și ca fabricațiune.*

*Pentru scopul ce-l implinesce, pantoful găsesce aprobațiunea mea.*

*Ele ar fi încălțăminte fără defect pentru o mare parte a anului și pentru un număr mare de persoane, socotind și sexul feminin, care mai cu seamă îl poartă, dacă ar ave talpa în forma normală a talpei piciorului.*

Botinul sau cipicul. Acest din urmă nume se aude prin districtele deloșe și prin Moldova întregă (v fig. 164).

El este o încălțăminte mult mai completă decât pantoful, căci acoperă piciorul peste tot, până de-asupra glesnei. La botini deosebim aceleași părți ca și la pantofi: talpă, căpută și toc.

Aceste părți însă la botin au deosebire de acele ale pantofului.

Talpa botinului este pingelită, adecă are o a doua talpă, dar care nu se întinde decât pe la jumătatea talpei generale. Acastă a doua talpă sau *pingea* se fixează de cea generală prin cuie de lemn sau de fer.

Aceste două talpe împreună formeză o talpă grosă și țepână.

*Acastă din urmă condițiune este un defect, căci rigiditatea*

*talpei se opune mișcărilor ce trebuie să facă în mers-piciorul.*

*Așa talpă nu se îndoesce decât puțin sub greutatea corpului, atunci când calcăiul se ridică în sus.*

La această pedecă în mișcarea ce trebuie să facă partea anterioară a piciorului, mai contribuie și înălțimea tocului și strîmtărea căputei, după cum vom vedé.

Căputa cipcicului său a botinului este înaltă, acoperind piciorul până de-asupra glesnei.

În partea anterioară, căputa are o deschidere până la mijlocul dosului piciorului, prin care intră piciorul în botină. Buzele acestei deschideri au găuri, în cari intră curele, cari stringându-se, deschiderea se închide complet.

Căputa cipcicului în unire cu talpa mărginesc un spațiu care n'are nici decum forma naturală a piciorului.

Acesta, intrând în acel spațiu, trebuie să-și adune degetele, să și le stringă între ele și chiar să le superpue (1).

Acastă constringere a degetelor este forțată încă prin înălțimea prea mare a tocurilor.

Piciorul prin această înălțime este inclinat înainte, el alunecă cu virful lui și se înfige, stringându-și degetele în spațiul mărginit de căpută și de talpă, care este mult mai strîmt decât trebuie pentru forma naturală a piciorului.

Din această cauză mișcările piciorului sunt anihilate, pot dice, și nodositățile și diformațiunile piciorului sunt o urmare forțată.

Tocul botinului său al cipcicului este peste măsură de înalt.

*Așa toc, pe lângă că silesce piciorul să se stringă într'un spațiu strîmt mărginit de căpută și talpă, după cum am dis mai sus, dar el mai suprimă activitatea acelu puter-*

(1) Veți tabloul de exemple de schilodire a piciorului prin încălțăminte defectuoasă (pag. 238, fig. 165—167).

nic mușchiu din pulpa țurloiului, pus acolo ca să ridice corpul în sus.

*Acastă supresiune de activitate a unui așa de puternic mușchiu, într'o mare parte a anului, cât este purtat botinul, cred că face ca acest mușchiu să mai slabescă, și la împrejurări salutul activ să fie mai puțin dezvoltat.*

Tocul mai are, pe lângă înălțimea peste măsură, și o formă defectuoasă; această formă este un quasi-con trunchiat cu virful în jos.

Forma acesta a tocului se pare frumoasă, însă e cea mai proprio pentru scâlciera botinului, iar un botin care se scâlcie este o încălțăminte care se deteriorază mai repede și adaoge mai mult la defectele lui de formă. Picioarul într'un botin scâlciat trebuie să urmeze forma scâlcieturei. În multe casuri botinul este potcovit. Despre potcovă vom vorbi la descrierea cisme.

Botinul, așa cum l'am descris și a căru formă se vede în fig. 164, pag. 236, este încărcat de defecte.

*El ar găsi aprobarea mea completă, dacă căputa și talpa s'ar croi ast-fel, ca să mărginescă un spațiu care să aibă forma naturală a piciorului, dacă i s'ar da o-re-care elasticitate talpei și dacă tocul ar arunca din înălțime și ar adopta o formă prea puțin sau chiar nici decum conică.*

Botinul este industrie națională și ca material și ca fabricațiune, cel puțin în districtele deloase și câmpene; însă în distristele muntoase el se importază în cea mai mare parte.

*Botinul curățit de defecte este o încălțăminte foarte bună pentru timpurile temperate ale anului.*

Cisma. Acastă încălțăminte se compune din căpută și carâmb (v. fig. 164, p. 236, No. 6 și 7). La căpută n'am nimic de adaos, la ceea ce am dis despre căputa botinilor, ci aceleași avantagii și aceleași defecte am de însemnat. Dacă se pôte găsi vre-o deosebire, acesta nu este alta decât că căputa cisme este în genere mult mai mare de-

cât a botinilor, de ôre-ce cisma este încălțăminte pentru timpuri mai rigurose și în cari piciorul trebuie să fie acoperit cu mai multe obiele și ciorapi.

Carâmbul este partea cismeî cu care se continuă această încălțăminte de la glesna piciorului în sus, el se ridică în genere până la genuchiū; forma lui este cilindrică și are lărgimea în care pôte să intre țurloiul acoperit de pantalon, nădrag sau cioric.

Forma carâmbului însă, mai cu sēmă prin Moldova și la flăcăi, se asemănă prin crețurile acestuia cu aceea a bernevicilor. Crețurile se ridică până pe la jumătatea carâmbului, iar de aici în sus, acesta devine neted.

În părțile externe și interne ale deschiderii lui de sus, carâmbul are câte o ureche, de care se trage cisma în picior.

Materia din care se face cisma este pelea tăbăcită a genurilor bovin sau equin (cal).

*Cisma este încălțăminte ce mai bună pentru timpurile prea reci și însoțite de umedă. Însă pe timpurile prea reci rigurose și uscate cisma trebuie să cedeze opincii; căci pe aceste timpuri cisma înghețd și ast-fel se strînge împrejurul piciorului, a căruî libertate o restrînge.* Pe aceleași timpuri cisma o bine să fie înlocuită de opincă și pentru cuvîntul, că într'o cismă piciorul nu se pôte introduce atât de acoperit, ca într'o opincă.

Cisma, ca mai scumpă decât orî-ce altă încălțăminte, este purtată mai numai de țeraniî ceî mai bogați.

Alt-fel cisma este încălțăminte, care se găsește în tôte regiunile țerii și în genere este industrie curat națională.

Munteniî singurî importă cisma din Austria, în cât-va. În cât privesce cerințele igienice relative la cismă, ele sunt aceleași ce am arătat, vorbind despre botini.

Opinca. Încălțăminte sătenuî este în general opinca.

Acastă încălțăminte atât este de răspândită, că numele ei adesea se identifică cu acela al țeranului. Adesea vorbind de țeran se dice *opincă*, înțelegându-se prin acesta țeranul însuși. (V. fig. 164, No. 8.)

Ea se face dintr'o bucată de pele tăbăcită, de formă dreptunghiulară, și cu întindere cât trebuie ca să se adune împrejurul piciorului. Acastă bucată de pele la unul din capete se cöse în formă de glugă, iar restul se strînge împrejurul piciorului prin ajutorul de curele trecute prin găuri practicate în marginea bucății de pele. Acele curele prelungindu-se, lęgă opinca de picior și de țurloiū, trecënd peste acoperemintul acestora, făcut din ciorapī, obiele, etc. Curelele cari înfășoră țurloiul sunt în cele mai multe casuri de ață de cânepă, de pěr de cal sau de bou și le numesc țarsine.

În unele părți, ca în Dolj de exemplu, aceste legături ieau numele de *nojițe*.

Calitățile opincii sunt:

1. Opinca este cu totul de proveniență și de industrie indigenă.

Porcul, genul calului și mai cu sēmă al bouului își dau pelea pentru opincă.

Pelea trece, înainte de a deveni opincă, prin o operațiune numită tăbăcire, grație căreia perde părțile cãrnose cele mai putrescibile prin apă și alte lichide.

Aceste operațiuni se fac în țeră.

2. Opinca este o încălțăminte foarte ușoră, căldurosă, în măsura în care se combină cu ciorapī, tureci și obiele; destul de durabilă (o opincă de porc trăesce 2—3 luni, una de bou 3—4 luni, de bivol mai mult), eftină (o opincă de porc costă 1½—2 lei, una de bou 2—3 lei). Opinca se încalță și se descaltă cu destulă ușurință, se ține bine de picior, îl apără mult și înfine este încălțăminte care convine în cea mare parte a anului.

Cu toate acestea, opinca își are și ea defectele sale, care sunt următoarele :

1. Ea nu acoperă bine piciorul. Numai vârful și talpa sunt complet acoperite, iar laturile și călcâiul numai cât-va.

2. Ea nu are forma adevărată a vârfului piciorului, căci se subțiază foarte mult către vârful degetelor și din această cauză degetele sunt strinse între ele, în unele cazuri chiar trec unele peste altele și suferă în mai multe părți ale suprafeței lor. Am văzut mulți țărani cu degetele depărtate de pozițiunea lor normală și cu noduri pe partea lor dorsală, provenite din strînsórea și bătătura continuă a opincii, prea strîmtă în acele părți.

Acastă rea influență a opincii este cu atât mai mare, cu cât opincile sunt uscate, căci țărani n'au obiceiul de a le unge, cum fac cu cismele.

Ei prețuesc mai mult unsórea decât rezultatele ei în întreținerea opincii, și cu drept cuvînt, căci opinca unde se rupe întâiú este în talpă, și nu unsórea ar da trăinicie opincei.

Țărani nu acuză asemenea defecte ale opincii, pentru că influența diformătoare se exercită atât de încet, în cât în fie-care di ea nu se simte, iar în cât privesce diformarea degetelor, ce s'a produs după un timp îndelungat, nu le face nici o impresiune neplăcută, atât le este obi-cînută.

3. Talpa este prea subțire și nu acoperă indestul în contra asperităților de pe suprafața pămîntului, preste cari calcă piciorul sub greutatea corpului.

4. Opinca este încălțăminte neindestulătoare pe timpurile ploioúse; în contra apei și a noroiului, care se ridică preste un nivel de câți-va centimetri, opinca nu resistă.

*In resumat, un țeran, sex bărbatesc, va avé încălțăminte indestulătoare pentru toate ano-timpurile, dacă va avé imineul, botinul, cisma și opinca. Aceste încălțăminte vor servi bine nu-*

mai atunci, când la confecționarea lor vor presida cerințele igienei, pe cari credem a le fi arătat mai sus.

### Încălțăminte sexului feminin.

Acest sex se încalță cu ciorapî, papuci, pantofi, botine, opinci și cisme.

**Ciorapî.** Ciorapii de lână, mai des de bumbac, acoper și țurlóele până sub genunchi. Cei de lână sunt în genere lucrați în casă, cei de bumbac sunt mai des importați; colórea lor este în genere albă.

Sexul feminin pórtă ciorapî numai în zilele de sərbătóre, în cele-alte aũ în genere piciórele gole în încălțăminte, sau umblă chiar desculțe.

**Papuci** (1) sunt încălțăminte cea mai simplă, ei nu acoper piciorul decât pe jumătatea lui dorsală și pe talpa lui. Despre acea jumătate de căpută a papucului și despre talpa lui n'am nimica de dis mai mult decât am vorbit despre pantofi sau iminei.

Papuci sunt încălțăminte interiorului casei în genere; multe femei însă, mai cu sémă dintre cele bătrâne, se duc în papuci la biserică, la horă și în alte locuri de petrecere.

Pentru așa scopuri, papuci sunt încălțăminte comodă; ei sunt în total product al industriei naționale.

După cum am vădut mai sus, sexul feminin se mai încalță cu pantofi, cisme și opinci.

**Pantofii** sunt mai mult încălțăminte femeilor de órecare etate trecută, botinii a celor mai tinere, mai cu sémă a fetelor mari.

Sexul feminin din regiunile câmpóse și delóse ale Munteniei numai de acest soiũ de încălțăminte se servește, la munte însă și chiar în regiunile delóse ale Moldovei,

(1) Prin Moldova se numesc. *bușmachi*.



sexul feminin se încălță mult cu opinci și cu cisme; botinul și pantoful sunt pentru sărbătorii în genere.

Cismele acoper țurlóele neacoperite de fotă sau de javelci, cu care sexul feminin din acele regiuni își acopere jumătatea inferioară a corpului, și în cazul când, în locul cismelor se încălță cu opinci, atunci acestea sunt însoțite de tureci.

Acești tureci, în unele regiuni muntóse, cum este preste Olt, se ridică până la rădăcina cósnelor.

Despre defectele și calitățile de fabricațiune ale acestor încălțăminte ale sexului feminin, în raport cu cerințele igienei și ale felului de ocupațiune, n'avem nimica de adaos la cele ce am ȓis despre aceeași încălțăminte a sexului bărbătesc.

Sexul feminin, fetele mari în parte, mai cu sémă în ȓilele de sărbătorii, se încălță și cu *ghete* (v. fig. 164, pag. 236), încălțăminte care se deosibesce de cipic sau de botin (1) numai prin aceea, că se stringe împrejurul căpétaiului de jos al țurloiiului prin două bande țesute cu gumelastice și încadrate cu cusături în părțile laterale ale deschiderii încălțăminteii.

Despre ghete, ca defecte și calități, avem același lucru de ȓis ca și despre cipici.

### Potcova cismelor și a cipicilor.

Sătenii potcovesc tocul cismelor și ale cipicilor cu scop de a-l întări.

Potcóvele, în cele mai multe casuri, sunt țintuite cu ținte de fer cu florii (capete) mari și ascuțite.

Aceste ținte fac servicii pe terenurile alunecóse, fie prin calitățile terenului însuși, fie prin ghéta care l'ar aco-

(1) Prin Ilfov botinii fetelor se mai ȓic și *modezi*.

perî, însă devin vătămătoare în casă, căci strică pardosela casei, fie de duşumea, fie de pământ, cum se observă în general.

### Intreţinerea încălţăminteî.

Pelea încălţăminteî se conservă cu atât mai mult, cu cât a fost apărută de umezeli, care o pătrunde.

Sătenul apără încălţăminteă luî în contra umezelii prin grăsimea cu care o unge. Intre grăsimi, el alege pe cea de porc răncoşită, în stare de a nu se mai pute mîncă, însă mulţi săteni îşi ung încălţăminteă cu păcură, cu care îşi unge osia carului, adecă cu păcură din care s'a scos petrolul. Ceî cari preferă păcura sunt ceî mai săraci, căci acesta este mai estină decăt orî-ce grăsime.

După ce am vorbit despre încălţăminteă sătenului, trebuie să spunem, că mulţi sunt cari umblă desculţi, mai cu sémă vara la lucrul acela la care nu sunt prea expuşi de a se înţepă: la prăşitul porumbului, la culegerea fasolei, mazerei, la căratul grăului, etc.

Când este vorba de a călători în timpul verii, în genere sătenii ceî mai puţin săraci îşi pun încălţăminteă în traistă.

Femeile umblă desculte mai mult decăt bărbaţii, ele chiar în timpurile de primăvară rece şi de tîmnă înaintată, merg desculte de la un loc la altul în sat. De la un vecin la altul multe femei trec desculte chiar pe zăpadă; când este vorba despre copii, aceştia mai cu sémă, până la etatea de 10—12 ani, în genere mai nu sciă a se încălta, chiar în timpul iernei; cel mult copiii ceî mari se încălta în opincuţe, botoşi şi pantofi. Spuind acestea nu mă gândesc la copiii primarilor, preoţilor şi ai altor chiaburî săteni, cari îşi încălta copiii, chiar pe ceî mai micî şi chiar în timpurile dulci.

## Conservarea hainelor țeranului.

Țeranul conservă hainele în ladă, în tron (1), pe culme și în tenc.

Lada și tronul servesc mai ales de garderobă țeranilor.

Țeranii cei mai avuți, cu haine scumpe, ca vingherca, malotéua, ilicul, minténul luxos, rochia și hondrócele alese, etc. conservă aceste haine în ladă sau în tron.

Tronul a cam dispărut, abia se mai vede la cei mai săraci. Tronul a fost și este, atât cât mai este, mai mult industrie națională. Lada este garderoba de nuntă a fetei care se mărită, pentru aceea își are fața împodobită cu diferite flori de deosebite culori.

Lada este industrie din Brașov, abia se aude ici colo de lădi făcute din secularii noștri brađi.

Mulți țeranii țin hainele întinse pe culme sau așezate în tenc pe ladă.

Orî-unde păstrează țeranul hainele lui, el le apără în contra moliilor prin sulfina înflorită, pe care o pune printre haine.

În tron sau în ladă țeranul mai păstrează rufele și trâmbele de pânză, cari alt-fel au devenit rari de când industria străină ne-a concurat mica noastră industrie casnică.

În lăcrița lăđii sau a tronului, el mai conservă ața, acele, undréua sau andréua, moțul tăiat al copiilor, mărgelele fetelor, etc. etc.

## Haine excepționale ale țeranului.

Între aceste se numără :

Legătura de gât. Țeranul poartă gâtul gol; abia uni

(1) Tronul este o ladă mică, cât încapă pe capul patului de-acurmezișul, făcută din scânduri de fag, cu flori negre pe ele, făcute cu ferul roșu.

dintre flăcăi și însurați tineri și dintre aceștia cei mai chiaburi și mai umblați prin lume pun o basm împrejurul gâtului, preste gulerul cămășii îndoit preste ea în dillele de sărbătoare.

Pe timpurile reci, legătura lui de gât este gulerul jocului, al ipingelei, ghebei etc.

**Mănuși.** Țăranul rar pune mănuși și numai pe timpurile cele mai reci. Mănușa lui este de casă, în genere lucrată într'un cârlig și făcută ast-fel că n'are decât un deget pentru degetul cel mare al mâinii; iar cele-lalte patru degete ale mâinii intră toate la un loc, într'un singur deget mare de mănușă.

### Obiecte de curățenie.

Intre acestea se numără:

**Batista.** Țăranul nu întrebuințează acest obiect pentru curățenia nasului; abia unii și numai în dillele de sărbători, aș sub briu sau sub chimir un șervet de care se servesc, mai puțin pentru nas cât pentru sudorea de pe față. Țăranul are în genere *obiceiul necurat* de a suflă nasul jos, iar resturile de mucosități le respândește pe mână și după acesta pe haine.

Flăcăii însă în general și fetele mari își permit luxul de a avea o batistă sau o basma, dar numai pentru sărbători. Preoții, dascălii de biserică, au batiste colorate și foarte mari; însă ei se servesc de aceste batiste mai mult pentru a căra colaci, copane de pasere fripte de la pomeni etc., date pentru sufletul morților.

*A suflă muci și a-i arunca ori-unde vine mai lesne, este a propagă multe soiuri de microbi vătămători, cari din nasul unui bolnav, prin ajutorul prafului și al aerului, pot intra în peptul celor sănătoși.*

Șervetul sau peșchirul. Țăranul n'are grijă să aibă acest obiect de curățenie al feței, în condițiunile necesare, adecă curat și la un loc determinat, pentru că el n'are un loc anume unde să se spele pe mâni și pe figură. El se spală unde îi vine bine. În genere, în timpul iernei, cu un bărdac de apă numai și fără săpun, își udă mâinile și figura, apoi lasă să stropescă pardoséla casei și în loc de ștergar întrebuintează mâneca cămășei sau pólele ei, sau în fine vre-o cârpă sau vre-un cap de țol de cânepă. Femeile și copiii mai ales se spală în casă, iar bărbații se mai spală chiar iarna afară, une-orî chiar numai cu un cocoloș de zăpadă. În timpul verii, dela bărdac trec la cofița cu apă, se spală afară și curățenia este mai completă. În genere țeranii își spală mâinile înainte de a se pune la masă, *măsură din cele mai igienice, pentru că mâinile cari se pot molipsi lesne de microbi, pot fără această măsură să molipsescă hrana, care apoi introduce microbi în corp* Cine păzește curat tot ce intră în gură este sigur că scapă de cele mai multe și de cele mai grave bóle.

Trebue spus, sunt mulți țărani, cari nu se spală în fiecare zi pe mâni și pe ochi.

Sunt însă mulți țărani, cei mai avuți, cari au un ștergar de cânepă, lung și lat, atârnat iarna într'un cuiu după ușă, iar vara afară pe un pop al casei. *Toți se șterg pe același peșchir.*

Sunt unii țărani cari au chiar un lighén de pământ, în care lasă să cadă apă, pe când își spală mâinile și figura (v. fig. 13, pag. 65).

Aceste exemple sunt rari.

*Obiceiul țăranului de a nu ave batistă, șervet la masă, peșchir curat pentru față și lighén, în care să se adune apa după spălătură, înlesnesce întinderea necurăteniei în casă și pe haine și dă naștere la bóle.*

Seuipătore. Nicî vorbă despre acesta nu se aude în casa

țeranului, voesc să ȋic despre scuiptătoreea igienică, adecă despre un vas cu lichid în el antiseptic, în care să scuipe și pe care să-l curețe și să-l desinfecteze cu grijă, ca pe un loc ce este focar de infecțiune și din care multe bóle se propagă celor din aceeași locuință.

Țéranul bolnav, când se pöte ridică în sus, scuipe pe pardosela casei, unde cel mult șterge sau mai bine întinde cu o mătură sau cu o cãrpă flegma pe lipitura cu pãmînt a josului casei; când nu pöte să se scöle, scuipe într'un șervet sau o cãrpă pe care o aruncă ori-unde, fără nici o idee că pe acea cãrpă este un focar de infecțiune.

El n'are idee despre faptul bine cunoscut astãđi, cum că oftica se propagă între cei sãnãtoși numai prin scuipatul umed-sau uscat, că angina de tot soiul, tusea măgãroscă, pneumonia etc., n'au alt mijloc principal de propagare decăt scuipatul.

Dacă cei bolnavi scuipe ori-unde, dar despre cei sãnãtoși nici nu e vorbă că se gãndesc la scuiptătore!

Dacă țéranii ar fi conduși în depãrtarea scuipatului de același resentiment pe care il au în contra ofticeii din punctul de vedere al hainelor unui ofticos, pe cari ei în genere le aruncă ca molipsitöre, oftica, atât de răspãnditã și printre ei, ar scãde förte mult.

### Obiecte de podöbã.

Intre acestea se numără:

*Cerceii, mãrgelele, brãțãrile și inelele.*

Fetele mari și femeile tinere se împodobesc cu aceste obiecte.

Numai fetele și femeile își prind cerceii de virful urechei, își încarcă gâtul cu mãrgele și-și pun brãțãri pe brațe.

Förte rar însã se vede câte un flãcãu cu o verighetã în ureche.

Atât fetele și femeile, cât și flăcăii și chiar cei însurați, dar încă tineri, poartă inele în degete.

Tote aceste obiecte de podobă se ved în totă țera și sunt numai industrie străină.

Fetele mari mai au schilci, bolduri pe cari le înfig în coșite în timpul sărbătorilor.

### Conclușiune.

*Intr'o privire retrospectivă asupra condițiunilor igienice ale îmbrăcămintei și încălțămintei țeranului, vedem că în acestea sunt multe defecte și chiar vici, cari incurcă și îngreună pe țeran la muncă și din a căror cauză ele nu-l apără bine corpul, ori de câte-ori trebuie, în contra caldurii și a frigului prea mare și în multe casuri nu permit mișcărilor corpului cea mai mare libertate posibilă.*

*Obiecțiunea ce se mai pôte face îmbrăcămintei țeranului în parte, și mai ales îmbrăcămintei țrancei, este adoptarea stofelor de industrie străină, parte țesute din înseși productele noastre textile și parte prefăcute din haine vechi.*

---

## ALIMENTAȚIUNEA ȚĂRANULUI.

Descrierea alimentațiunii țăranului am tras'o din patru fântâni deosebite:

1. Din cunoștința personală ce am despre ea.

2. Din comunicarea făcută verbal de țărani din deosebitele părți ale țării, cu cari m'am întreținut asupra acestei alimentațiunii.

3. Din comunicarea scrisă făcută de 38 învățători din deosebitele părți ale țării și despre care se vorbește mai departe v. «Tabloul resumativ relativ la alimentațiunea țăranului» de la finele acestei lucrări), și

4. Din comunicarea scrisă și verbală a unora din medicii conșcători ai acestei alimentațiunii.

Descrierea mea a profitat de raportul amical ce-l am cu cea mai mare parte din învățători; comunicarea făcută de aceștia poate fi considerată ca cea mai esactă posibilă, căci ei cari poartă interesul țăranului sunt în cea mai completă cunoștință posibilă despre viața acestuia.

În cât privesce baza descrierii alimentațiunii țăranului, m'am raportat la împărțirea religioasă a anului, pentru că țăranul se hrănește în deosebitele epoce ale anului, după cum îi ordonă religia.

Religia i-a împărțit anul în unele epoce în care ali-



mentațiunea trebuie să fie vegetariană și în altele în cari acesta pöte fi mixtă.

Aceste epoce ale anului sunt consacrate în numele unor însemnate fapte religioase sau al unor persoane religioase.

Primele epoce se numesce *post*, secundele *dulce* (în Moldova *frupt*).

După cum vom vedé, sunt unele posturi mai rigurose, cum este al Pascelui și altele mai puțin rigurose, cum este cel din săptămâna brânzei.

Pe baza acestei împărțiri, am vorbit din punctul de vedere al alimentațiunii cu țeranî din deosebitele regiuni ale țerii și ast-fel am putut stabili pe documente alimentațiunea țeranului în deosebitele regiuni ale țerii și în deosebitele epoce ale anului.

Epocile acestea religioase, făcute din punctul de vedere al alimentațiunii și în raport cu cari am cules informațiunii relative la hrana țeranului, sunt:

1. Dulcele sf. Marii (în luna August).
2. Postul Crăciunului (Nascerei) (în luna Novembre și Decembre).
3. Dulcele acestuia (în Ianuarie).
4. Săptămâna brânzei (în Februarie).
5. Postul Pascelui (Invierei) (în Februarie, Martie și Aprilie).
6. Dulcele acestuia (Aprilie și Mai).
7. Postul sf. Petru (Iunie).
8. Postul sf. Marii (Iulie).

Culegend, pe aceste base, notițele necesare despre alimentațiunea țeranului, este cu puțință să ne facem o idee în chipul cel mai înlesnicios posibil despre alimentațiunea țeranului din multe puncte de vedere, din cari ea trebuie să ne fie cunoscută.

Dupé părerea mea, aceste puncte de vedere sunt următorele:

- a) Substanțele alimentare ce mănâncă țeranul.
- b) Formele acelor substanțe pentru a fi bucate.
- c) Calitatea și cantitatea alimentațiunii compuse din acele substanțe.
- d) Variațiunea alimentațiunii după deosebitele epoce ale anului și după deosebitele regiuni ale țării.

În aparență, greutatea ce se poate întîmpina în determinarea alimentațiunii țeranului nu este prea mare; în realitate însă, ea este considerabilă, căci trebuie a o afla de la omenii cari n'aū idee de mijlocele statistice ale economiei casnice.

Cei mai mulți țeranii, ca să nu ȃic toți, abia își aduc aminte, după ce le treci pe dinaintea memoriei diferite substanțe alimentare, cum că în cutare epocă a anului mănâncă cutare substanțe.

Voiū face expunerea celor ce am cules din gura țeranilor, după ce voiū descrie substanțele alimentare ce se vȃd pe masa țeranului și formele de bucate ce el obișnuiesc se facă din acele substanțe.

### Substanțele alimentare ale țeranului.

Înainte de a procedea la descrierea fie-căreia din aceste substanțe alimentare, voiū pune sub ochii lectorului lista tuturor acelor, cari se pot găsi pe masa țeranului și pe cari, pentru înlesnirea expunerii ce urmăresc, voiū căută a le împărți apoi în grupe.

Iată substanțele de hrană, ce se pot găsi pe masa țeranului:

- a) Carnea de tot felul (de vită, de pasăre, de pește, de raci și de moluști);
- b) Producte animale, ca laptele, ouele, icrele (ouă de pește);
- c) Substanțe vegetale:

|             |                    |                    |
|-------------|--------------------|--------------------|
| Porumbul    | Cimbrul            | Persicele          |
| Meiul       | Mărarul            | Măslinile          |
| Grăul       | Lăptucele          | Cireșile           |
| Orzul       | Susaiul            | Pepenii            |
| Hrișca      | Păpădia            | Smochinele         |
| Rișca       | Urzica             | Roșcovele          |
| Fasolea     | Ardeiul            | Năutul             |
| Lintea      | Ștevia             | Stafidele          |
| Cartofii    | Știrul             | Struguri           |
| Bobul       | Napii              | Cocăzele           |
| Mazărea     | Orchideele sau De- | Corcodușele        |
| Varza       | sagii popii        | Căpșunele          |
| Cépa        | Purul              | Alunele de pădure  |
| Castraveții | Sparanghelul       | Alunele de pământ  |
| Ridichia    | Dragaveiul         | (barlaboi)         |
| Usturoiul   | Grăușorul          | Oțetul             |
| Prazul      | Hameiul            | Borșul             |
| Țelina      | Ciupercile         | Sarea de bucătărie |
| Morcovii    | Ghebele (bureții)  | Sarea de lămâe     |
| Sfecele     | Merele             | Apă                |
| Dovlecii    | Perele             | Vinul              |
| Pătlăgelele | Vișinele           | Rachiul și berea   |
| Pêtrunjelul | Nucile             |                    |
| Leușténul   | Porumbele          |                    |

Impărțirea în grupe a acestor substanțe, alt-fel cu totul artificială, dar care pune ordine în expunere, este următoarea:

*Grupa I.*

1. Cărnuri
2. Lăpturi
3. Ouă
4. Oleiuri

5. Grăsimi

6. Pesce
7. Moluscă
8. Crustacee
9. Cereale

*Grupa II.*

10. Legume (verdețuri)
11. Ciuperci

12. Condimente      *Grupa III.*      14. Vinul  
 (substanțe cari dau Băutura țeranului:  
 gust bucatelor).      13. Apa      15. Rachiul

Acum să mă ocup de fie-care substanță a fie-cărei grupe.

### Cărnuri.

Sătenui mănâncă carne de vacă, de pasere, de capră, de porc și de vinat.

Carnea de vacă. Prin carnea de vacă se înțelege carnea genului bovin (1).

Acastă substanță se consumă sub forma de mâncare scădută, de ciorbă, de friptură, de cărnați și de pastramă. Mâncarea, ciorba și friptura de carnea de vacă rar de tot se väd pe masa țeranului, și chiar nu este mult timp de când a început să se vadă carne de vacă. In genere țeranul are desgust de carnea genului bovin. Chiar in spitale mulți săteni refusă de a mânca carnea de vacă. Abia se vede pe masa unor călătorii ficat și pulmon (bojoc) de vacă, fripte pe cărbunii direct sau in frigare, in genere de lemn. Este îmbucurator că se vede in unele sate că se taie vaci pentru țerani, cum am vädut in județele Buzău și Bacău.

*Este o greșală, urmată de o peridere insemnată in forța țeranului, obiceiul lui de a mânca puțin carnea de speță bovină, căci in țera noastră eminate agricolă, această carne este și bună și estină.*

Cărnații, compuși din carne tocată, la care se adaoge substanțe iuți, aromatice și sare, sunt forma sub care carnea de vacă intră in alimentele țeranului.

(1) Tătarii din Dobrogea mănâncă și carnea genului equin sau de cal; sunt triburi tătare cari mănâncă chiar stiv de cal.

Trebue însă să observăm că cârnații, mai cu seamă cei de carne de vacă, nu se ved decât rar pe masa țeranului și am pute dice că mai numai în dilele în cari se înveselesc pe la bâlciuri sau în cârciumi, acolo ei caută cârnați, cari prin preparațiunea lor cu multe substanțe condimentose deșteptă și întrețin gustul băturii.

Cârnații sunt proșteți și uscați. Chiar și aceștia din urmă sunt nutritivi, se mistuesc însă mai greu din cauza uscăciunii, în contra căreia organele digestive trebue să lupte, secretând multe sucuri și întrebuințând mult puterea lor mecanică.

Pastrama consistă în carne sărată și uscată. Sătenui mănâncă cu gust carnea de vacă sub această formă, sub care de alt-fel se conservă bine și indefinit.

Preparațiunea, ce ei mai fac pastramei pentru a o mănca, este frigerea. Ei taie șuvițe din placa de pastramă, pe cari le crestază și apoi le pun pe cărbuni, unde în câte-va minute pastrama își dă afară zeurile ce mai are și grăsimea și respândește un miros caracteristic, care excită mult pofta de mâncare. Cu zeurile din pastramă ese și multă din sarea ce conține, și care, depunându-se pe suprafața păstrămei, acesta presintă limbii un gust mult mai sărat decât nefriptă.

Pastrama cu mămăliga caldă ori rece umple de satisfacțiune stomacul țeranului.

Adesea totă hrana sătenui la o mâncare nu consistă decât din pastramă friptă asociată cu mămăligă, câte-va cepe și multă apă.

Timpul, în care sătenui mănâncă pastrama, este timpul lucrului de câmp la seceriș, la treerat etc.

Pastrama e o substanță relativ hrănitore pentru persoanele cu dinți buni și cu stomac sănătos. Ea provocă însă multă sete prin cantitatea de sare ce conține.

*Ast-fel fiind, pastrama nu trebue să constituie singur o*

*Irandă îndelungată, căci va ajunge a obosi stomacul cel mai puternic și a-i causă slabiciunea lui prin prea multa apă, pe care, din cauza sărduții ei exagerate, cel ce o mănâncă trebuie să o bea.*

Carnea de ôie. Săténul mănâncă multă carne de ôie sub formă de ciorbă, de mâncare scăduță, de friptură și de pastramă.

Ciorba cu carne de ôie se compune din apă simplă, dar mai ales *borș* sau zémă de varză, în care se ferb bucăți de carne și legume, dintre cari cépa nu lipsesce nici odată. Afară de cépă, legumele ce se mai întrebuințază sunt mai cu sémă varza și cartofii, acolo unde aceștia se cultivă.

Carnea de ôie sub formă de mâncare, cum se dice, *scăduță*, se vede rar pe masa țeranului, și atunci, mai totdeauna, mâncarea de carne de ôie e fértă cu varză și cartofi (1).

Une-orî asemenea mâncare se pregătesce cu orez, guli, morcovî, cartofi, însă numai la țile însemnate și anume la pomeni pentru cei morți, sau la serbarea țilei vre-unui sfint (prasnic). În mâncarea scăduță de carne de ôie, pe lângă carne și o legumă, mai intră cépă, ardei și măr-ar, sau o altă verdéță tot așa de mirositoare și de gustosă.

În mâncarea de carne de ôie cu orez, în locul ardeiului, țeranul presară în strachină preste mâncare piper pisat. Din carnea de ôie se fac une-orî cârnați, însă mai des pastramă.

Atât despre cârnați cât și despre pastrama făcută din carnea de ôie n'avem nimic mai mult de dis decât ceea ce am spus vorbind despre aceste forme de mâncare făcute din carnea de vacă. Țeranii rar mănâncă carne de miel, căci preferă sa vîndă acest animal fraged.

(1) În Mehedinți am constatat, că țeranii fac ghiveci, o mâncare de carne cu multe zarzavaturi și grăsime.

**Carnea de capră.** Sătenii munteni sunt singurii cari mănâncă această carne, căci numai la ei se găsesc capre.

Modul în care ei consumă această carne este același în care se mănâncă cea de ôie.

Muntenii mănâncă mai mult ieși, decât câmpenii miel.

**Carnea de pasere (1)** se consumă sub formă de ciorbă, de mâncare, ciulama și friptură. Mâncarea scădută făcută cu orez și cu multe substanțe condimentose, cu piper mai ales, poartă numele de *plachie*.

Ciorba de pasere se face cu apă sau borș sau cu zemă de varză, în care deodată cu carnea se ferb și legume, între cari orez sau rișcă. Căpa și sarea nu lipsesc.

Despre modul de preparațiune a ciorbei, mâncării scădute și fripturii n'am nimic de șis mai mult decât am spus despre aceleași preparațiuni, vorbind despre carnea de ôie. Ciulamaua însă, care se mănâncă numai de cei mai avuși săteni, să prepară cu grăsime (unt în general) și cu făină.

Trebue însă notat următorul lucru:

Sătenul mănâncă carnea de pasere în genere sub formă de ciorbă și de friptură în frigare.

Carnea de pasere intră pentru o bună parte în alimentațiunea țeranului, mai cu sémă la câmp, unde paserile sunt mai numeroase. Mai la toate sêrbătorile țeranul taie o găină, un cocoș, cel puțin un pui.

E de notat, că în multe localități țeranii lepêdă capul

(1) Păserile, precum și cele alte animale, nu se taie decât de bărbat.

În unele locuri, unde bărbatul lipsesc în momentul trebuincios, taie și femeia, însă prefăcându-se că este bărbat, și pentru acesta încalcă pe cobiliță. Rațiunea ca numai bărbatul să taie păserile este credința, că el, care cunoște externele familiei, știe când o pasere este bolnavă, adecă vătămătoare, și nu trebue a fi mâncată.

Păserile impușcate se mănâncă și nelăiate, căci acestea, ca sêlbatece, rar de tot pot fi bolnave.

pasărilor; alții lepădă piciorulele, spunând pentru acestea că cel care le mănâncă devine mincinos.

În genere, carnea păsărilor se consumă mai mult vara.

Dintre păsări, găina e mai des sacrificată în zile de lucru, rezervându-se celelalte păsări mai mari, ca rața, curca, gâsca, pentru vîndare, pentru pomeni și prasnice.

În unele localități se afumă copanele de păsări, făcându-se un soi de șuncă, care se conservă mult timp.

Țera noastră, cred, convine mult înmulțirii păsărilor; se vede însă din când în când în ele cholera, care le stinge.

*Fără această boală păsările, în special găinile, ar ajunge de sigur un articol de export. Cred dar că ar fi folositor, ca să se iea și la noi măsurile de altoire a păsărilor în contra acestei boale.*

Carnea de porc. Această carne e belșugul casei, zic țeranii. Țeranul mai nu taie porc decât la Crăciun.

El se consumă sub formă de friptură, de mâncare, de simplă grăsime (slănină), de caltaboși, de cârnați (trandafir), de piftie și de carne friptă.

Sub formă de *friptură*, se consumă mai numai unele părți ale porcului: ficatul, rinichiul, limbă și mușchi.

Sub formă de *mâncare scădută*, sătenuțul consumă cea mare parte din carnea porcului; iar leguma, cu care se prepară această mâncare de predilecțiune și mai tot-deauna, este varza.

Bucăți de carne cu varză acrită și tocată, în care intră și o căpățină de cephă tăiată în bucățele, umplu o oală sau o pirnae și, după vre-o două ore de ferbere în zema verzei acre, mâncarea este gata.

Această mâncare, avînd pe lângă ea și mămăligă, împlinesc modul în care trebuie să se unescă substanțe din regnul animal și mineral, pentru a se obține o mâncare completă.

Sub numele de *grăsimea porcului*, se înțelege slăcina și osinza.



Slănina se conservă de sătenii în diferite moduri: unii o sară pe partea neacoperită de șoricică și o expun în podul casei aerului uscat sau fumului, ce se răspândește acolo, precum este în casele de munte. Alții mai pun pe slănină, pe lângă sare, și ardei pisat; iar alții conservă în putine slănina tăiată în bucăți mici și sărată.

Țăranul mănâncă această grăsime conservată cu mămligă, după ce pe fie-care bucățică, ce bagă în gură, presară sare și ardei pisat; el se mai servește de această slănină, pentru a prepara alte mâncări. De exemplu prăjesc varză, fasole, ouă etc., în slănină topită.

Jumările ce rezultă din topirea slăninei dau mult gust verzei preparate cu ele și care se numesc *varză calită*.

Țăranii vind în genere *osînza*, acest deposit al grăsimii porcului; când o păstrează pentru ei, o topesc, sărând-o și încărcând-o de cephă, care se prăjesc în topirea osînzei.

Cephă dă aromă osînzei topite și ajută împreună cu sarea la păstrarea ei, ca să nu rânzească. Osînza astfel preparată este turnată în pînă, unde se închegă și se conservă indefinit și de unde țăranii ieaă cât le trebuie pentru a prăji legume etc.

*Callaboșii* (1) se compun din măruntaiele porcului (ficat, bojoc, rinichi și alte mici bucățele de carne) tocate, amestecate cu orez, cephă, piper și alte arome, introduse în mațul gros al porcului și ferte cu maț cu tot. Această formă, foarte hrănitore, nu se mănâncă decât în întâiele zile după tăierea porcului, căci numai atunci se găsesc părțile cărnoase ale porcului, din cari se fac și cârnați de porc, cari, în unele localități deloșe și în Moldova, se mai numesc și *trandafirii*. Aceștia sunt mațele subțiri ale porcului umplute cu măruntaie de porc tocate, amestecate cu ardei, usturoi, piper etc., și uscate.

(1) Se mai țice prin districtul Brăila și *ghilbaș*.

În această stare se conservă cârnatul de porc mult timp și servește la nutrirea unor bavi gospodari chiar până spre vară.

*Piftia* se face din piciorile porcului ferte până ce își lasă gelatina și codeina în apă. Această gelatină și codeină se închegă, formând ceea ce se numește piftie.

Această preparațiune alimentară nu se vede decât tot în zilele întâi după tăierea porcului; forța ei nutritivă este puțin însemnată, după cum rezultă din cercetările igienistilor.

*Carnea prăjită.* Și acesta nu se vede pe masa sătenuului decât tot în întâiele zile după tăierea porcului la Crăciun și consistă în măruntaie de porc slabe și grase, prăjite în tigaie cu cĂpă și sare.

Această mâncare are o aromă și un gust, care cu mălăgă caldă, deșteptă toate organele, cari sunt chemate să ajute direct sau indirect la digestiune și este foarte nutritivă.

Trebue însă să notăm că acest belșug, cum numește sătenii carnea porcului, nu există decât într'o parte a iernei, în cășlegi, și puțin din acest belșug rămâne pentru timpurile de muncă grele, căci numai rămâne decât puțină slănină, o parte din osinză, limbă afumată sau vreun trandafir, dacă nu le-au cerut cei mai mari din sat.

*Serviciile ce carnea porcului face omului sunt mari și prin aceea că ea se găsește în timpurile reci ale anului, atunci când mașina umană arde multe alimente. Serviciul ei ar fi deplin, dacă s'ar pute păstră o parte pentru timpurile de muncă grea.*

*Lucrul n'ar fi greu, dacă în loc de un porc, care se hrănește aproape cu nimic, țeranul ar hrăni doi, din cari unul pentru vară, pe a cărui carne însă să scie să o conserve.*

*Carnea de vînat.* Numai excepțional se vede această carne pe masa sătenuului, căci țeranii vînațorii sunt în genere în

apropierea oraşelor, unde vind ce aū vinat, pe cāmd țeranii departe de orașe în genere nu sciū a vinā.

### Lăpturī.

Sătēnul mănāncă lapte de vacă, de oie și de capră.

Cāmpenii sunt cei mai imbelșugați în lapte (1); cel de oie și de vacă este singurul ce aceștia mănāncă.

Munteniī aū și lapte de capră.

Delenii sunt mai săraci în lapte.

Sătēnul mănāncă laptele sub formele: lapte dulce fert, lapte bătut, brānză, urdă și jitniță.

Laptele dulce fert este în genere puțin māncat și în acest cas, țeranul îl consumă după ce l'a sărat și după ce a dumicat în el māmăliga.

Țeranul mănāncă laptele mai mult sub forma de lapte bătut sau acru.

Laptele, ca să fie bătut, trece prin operațiunile următoare:

Șede 1—2 zile în putineiu, care mai tot-deauna are pe peretele lui caimaua (fermentul), ce acresce laptele repede; în laptele ajuns în această stare se tōrnă puțină apă caldă și apoi e supus agitațiunii (bătăii) în timp de mai multe ore. Bătaia se face cu un instrument special, ce se numesce bătător și care se compune dintr'o cōdă lungă infiptă într'un trunchiū de lemn cilindric găurit în sensul axei în mai multe locuri.

Prin această agitațiune se deosebesce untul, care vine de înōtă pe suprafața laptelui, de unde gospodina îl ridică cu lingura. Laptele în această stare, acru și despuiat de unt, iea numele de lapte bătut. Acest lapte are

(1) De către d-nii Drī Rigani și Corsin se pretinde, că munteniī ar fi mai avuți în lăpturī.

gust bun și se conservă câte-va zile cu acest gust. Sătenii îl tórână în cénac, dumatică în el mămăligă și mánăncă toți câți sunt la masă din acelaș cénac.

**Brânza.** Acest preparat de lapte provine din caș (1), care e lapte încheșat cu ajutorul chégului (stomac de miel). Cașul e tăiat în felii pătrate, care sunt așezate în putine cu apă foarte sărată. În această saramură, cașul se întărește, se sară și ia numele de brânză sărată

Acéstă brânză se consumă de țeranii: ea e hrănitóre, are un gust bun și se pöte conservă în tot timpul.

Rar se vede pe masa țeranului brânză de burduf, care are o preparațiune mai deosebită și mai grea.

Sătenii consumă brânza cu mămăligă gólă (2), iar câte-odată și cu cępă. Starea de prea sărată nu le displace; din contra acésta pare că le face brânza mai gustósă, mai cu sémă dacă în același dumaticat intră și o ghiöce sau două de cępă iute.

Efectele produse în stomac de sărătura brânzei și de iuțela cepei, le calméză sătenii cu multă apă. Une-orii sătenii fac cocolöșe de mămăligă, conținënd în ele brânză (3).

Pe aceste cocolöșe le prăjesc pe cărbuni și apoi le mánăncă; însă asemenea preparat este mai mult pentru copii.

**Urda.** Acest preparat de lapte e puțin consumat de țeranii. Sătenii mánăncă urda cu mămăligă și cu cępă, întocmai cum mánăncă brânza.

**Jintița** este zerul încărcat de caseină, rămas la formarea

(1) Țeranii mánăncă și caș dis dulce, însă puțin; sciü că prin districtul Buzëu există prejudiciul, ca venind vara, omul să nu se scalde până nu va mánăca caș, căci îl prind frigurile.

(2) În Mehedinți se obiöcnuiesce des mánăcarea următóre: brânză de öie, lapte, brânză de burduf și făină de porumb, töte amestecate la un loc; ea se numesce *talmeș-balmeș* (Dr. Corsin).

(3) În casele cele mai avute din Moldova se face din brânză próspëtă, ouș și făină o mánăcare sub formă de găluscí mari, ce se numesce *papanaș*.

urdeii. Acastă zémă este dulce și hrănitore. Caldă, o mănâncă copiii cu mare gust.

Jintița se vede rar pe masa săténului și o mănâncă numai copiii.

*In general pot dice, că în casa țéranului nostru este mult mai puțină hrană din lapte decât ar trebui să fie. Este trist a vedé lipsa chiar în cele mai multe case a acestei hráne. Causa acestei lipse nu credem că este lipsa de spațiu și de pământ cu iarba pentru vitele cari dau lapte; cauza adevérată, după cât cunosc țéra, este lenea și nepriceperea de a alcatui munca ast-fel, în cât să fie adevérat urmata de rode zemóse.*

Untul. Untul de vacă, de óie și de capră, este o grăsimé prețiosă; săténul mai nu-l mănâncă. Rare-orî se vede pe masa lui unt prospét cu mămăligă și cu sare în el. Săténul topesce untul și-l vinde la precupeții, cari cutreeră satele aducénd pentru orașe, odată cu untul, și ouéle și pásérile.

Mai adesea untul este obiect de dar către proprietar, arendaș, zapciú etc.

*Dacă țéranul s'ar pricepe să îngrijiască vitele, cari dau laptele și untul în casa lui, el ar avé și máncarea bundă și multe parale. Când el ar scé câtă putere îi dá untul, ar alege mai bine să mánânce acel product al laptelui de cât cu banii după el să bea basamac, cum fac mulți.*

### Ouéle, Icrele, Oleiurile.

Ouéle. Săténul mănâncă des oué de găină, mai rar de rață și fórte rar de gâscă și de curcă, căci pe acestea le păstréză pentru reproducțiune. Ouéle sunt un aliment prețios în casa țéranului. El le consumă ferte sau cópte, rar prăjite cu osinză de porc sau cu slănină conservată și

atunci sunt cunoscute sub numele său ouă prăjite (sau scrob sau jurnări).

Cu cât un sat e mai departe de orașele principale, cu atât în el se consumă mai multe ouă, și acesta din cauză că sătenii, neavând ocaziune să le vîndă, le mănîncă.

Dacă păsările n'ar fi lovite de bolă, ouăle în casa țeranului ar fi nenumărate.

Icrele sunt ouăle pescelui. Dintre feluritele icre, săténul nu mănîncă decât icrele crapului, cari sunt conservate în butoie mari. În această stare icrele au multă sare și alte părți din intestinele pescelui trecute mai mult sau mai puțin în putrefacțiune.

Mai nu mănîncă țeranii icre decât cu ocaziunea bălciurilor, căci sunt scumpe, de ore-ce e un aliment importat.

În casa lor, dacă se vîd icrele, însă numai la cei mai chiaburi și numai în unele zile de post pentru carne și lapte.

**Oleiuri.** Dintre acestea, săténul mai nu face întrebuintare de cât de untul-de-lemn (de măsline), cu care drege fa solea, varza în zilele de post pentru carne, ouă și lapte. Această dregere se face prin unt-de-lemn în care s'a prăjit cépa ce dă un gust și o aromă foarte plăcută mîncării.

Această mîncare este alésă și mai nu se vede decât pe masa preoților, dascălilor de biserică și a celor mai chiaburi; se înțelege de sine pentru ce, căci, ca hrană importată, este scumpă.

*Dacă pe de o parte săténul ar ști că untul este chiar mai prețios în hrană decât untul-de-lemn și dacă biserica ar cădută să ajungă la deslegare, ca untul să înlocuiască untul-de-lemn, în zilele de post economia vitelor ar fi reclamată ca o necesitate mai bine simțită și câștigul economic național ar fi favorizat.*

Oleiul de in este puțin mîncat de sătenii; dintre ei mulți nici chiar nu-l cunosc. În districtul Botoșani unii țeranii prepară oleiū de cânepă.

Oleiul de nucă este și mai puțin răspândit; el se vede în puține case, dintre cele mai avute pe la dél și munte și se servesc de el ca de unt-de-lemn (1).

**Grăsimi.** Grăsimea ce se găsește în casa săténului este cea de porc, cunoscută sub numele de slănină și osinză.

Formele și chipul în care se consumă această grăsime le-am vădut vorbind despre carnea de porc.

### Pescele.

Iată un aliment foarte prețios și din punctul de vedere al calității nutritive și dintr'acela al cantității.

Sunt localități unde pescele este un belșug alimentar, cum sunt în regiunile bălților, foarte multela mēdă-și și la rēsăritul țării și în împrejurimea diferitelor riuri. Chiar în locurile depărtate de asemenea ape, pescele ajunge, fie prospēt, fie sărat, și umple locul gol lāsat pe masa săténului în genere de orī-ce carne, de care săténul face puțină întrebuițare în raport cu cerințele muncii ce trebuie să facă.

Mai în tōte orașele, pescăriile presintă o mai mare mișcare comercială decât carnea.

În cărciumile de la sate rar lipsesce din rafturi pescele sărat.

În cele mai multe case se găsește atârnat în pod sau la gorāna casei un crap, sau o parte din el, sărat.

*Atāta gust ce are țēranul pentru pesce și atāta folos alimentar ce aduce pescele muncitorului sunt motive seriōse, ca cultura pescelui să se întindă mai mult în țērd.*

Sătēniī mănāncă crap, șliucă, somn, caracudă, roșiōră și cosac.

(1) Prin Mehedinți se mai face de unii țēraniī oleiū de semințe de dovlec pe care-l întrebuițēză ca și pe cel de nucă.

Dintre toți acești pesci, crapul și cosacul se consumă în mai mare cantitate. Crapul se consumă proaspăt, dar mai des sărat; iar cosacul tot-deauna sărat, importat în butoie din bălțile rusești.

Știuca și somnul se consumă în genere proaspete; iar caracuda mai tot-deauna proaspătă.

Sătenii consumă peștele în formă de ciorbă și friptură (1).

Ciorba este de pește sărat sau proaspăt și fert în apă sau în borș sau în zémă de varză, în care s'au pus cêpă și alte verdețuri mirositoare, ca mărarul, pëtrunjelul etc.

Peștele fript, în genere, este cel sărat, și anume cosacul. Acest pește, mai abundent și prin urmare mai ef-tin, este unul din articolele alimentare de căpetenie în timpul muncii de vară. Un baboiu de cosac cu o cêpă și cu un codru de mămăligă sunt mai tot-deauna, în zilele de post mai cu sêmă, singurele substanțe alimentare în traista țeranului său pe masa arendașului său a proprietarului întinsă muncitorilor. Arendașii și proprietarii cei mai milostivi, sau mai bine cari își înțeleg interesul mai mult, căci muncitorul bine hrănit are multă putere și lucrează mai voios, dau lucrătorilor ciorbă de cosac. Din câte cunosc, în general, cei cari pun țeranii la lucru nu înțeleg încă, că câștigul trebuie căutat în producțiunea muncitorului mai mare decât în sărăcăcioasa economie de a-l nutri cu hrană estină, a cărei slabă putere hrănitore dă slabe puteri. Din nenorocire, cunosc agricultori cari dau și consiliază a da muncitorilor, cosac prost sau brânză prea întărită în saramură, sub cuvânt că așa sunt *spornice*, adică țeranii muncitori mănâncă mai puțin.

Acastă mâncare așa de iute și sărată aduce multă sete și muncitorii beau cantități însemnate de apă.

(1) În unele părți, ca în districtul Brăila, se mai consumă peștele numai dat *rasol* și cu usturoiu și sub formă de *plachie*, o mâncare cu multă cêpă și cu olei de olive etc. *Iachnia* este tot o ast-fel de mâncare.



*Ori-ce s'ar dice, valórea nutritivă a pescelui este mare, și acest fapt singur este de ajuns, pentru că săténul să învețe a produce peștele acolo unde are apă spre a-l prepara sau conserva în chip mai rațional.*

### Moluscele.

Intre acestea sunt scoicile și melcii.

Scoicile se consumă de săténii de pe marginele părților dunărene, ele sunt vindute și în locuri depărtate de acele bălți, însă nu ajung nici chiar până în regiunile delóse, ai căror locuitori nu le cunosc gustul. Din scoici se face mâncare (plachie, iacnie, bucate scădute cu unt-de-lemn) și ciorbă, care este mâncarea cea mai obicínuită. Ciorba acesta este hrănitore; prin urmare scoica intră cu folos în alimentațiunea țéranului.

Melcii. Aceste molusce (prin Moldova se dic *culbeci*) adaoge la puțina varietate ce se vede în alimentațiunea țéranului și acesta numai în lunile de primăvară. În acest timp melcii es din pământ și caută hrana lor pe plante tinere. După o plóie caldă mai cu sémă se arată melcii pe erburii, și atunci țéranii îi adună.

Preparațiunea ce le fac săténii pentru a fi mâncați este simpla ferbere. Ii scot din cochilia lor cu o țépă de lemn, îi înting în sare, și cu mămăligă ei compun o mâncare plăcută și cu óre-care valóro nutritivă. Țéranii de la munte adună melci din pădure, melci mari; iar cei de la dél și câmp melci mici și carărați, numiți șerpesci.

*Dacă săténul ar sci și și-ar da ostenela de a-i cultivă în așa mod ca să se folosésci de ei și în alte timpuri decât numai în primăvară, el ar fi fórté folosit din punctul de vedere al hránirii.*

## Crustaceele.

Intre aceste sunt numai *racii*. Sunt puțini săteni, cari în alimentațiunea lor au *raci*, din cauză că sunt scumpi. Abia se aude de *raci* la unii dintre sătenii cei mai bogați în unele țile ale postului Pascelui.

Racii se mănâncă în genere ferți; zema lor sătenii o sorb cu mult gust tot într'o cōjă de *rac*.

Ca articol alimentar pe masa sătenui, *racul* jōcă un rol mai puțin decât neînsemnat, căci relativ sunt puțini *raci* în țeră, prin urmare sunt scumpi.

## Cerealele

Intre aceste avem:

*Porumbul*. Numai în cele țise în capitolul trecut se vede cât intră *porumbul* în alimentațiunea sătenui, căci la fiecare substanță de hrană am vedut că la acesta se asociază *mămăliga*. În adevăr, sătenul mai nu mănâncă nimic fără *mămăligă* și în multe casuri nu mănâncă decât *mămăligă gōlă*.

*Porumbul* intră în alimentațiunea țeranului sub formele următoare: *mămăligă*, terciu, *mălaiu*, *păsat* și *porumb fert* sau *copt*.

Sătenui se identifică cu *mămăligă*, atât e acesta de prețiosă în alimentațiunea lui, căruia adesea i se dă numele de *mămăligar*.

*Mămăliga* consistă din făină de *porumb fertă* în apă puțin sărată, până ce capetă o consistență pe jumătate tare.

Sătenui nu mănâncă decât *mămăligă virtōsă*, adecă *mămăligă fertă* din *mălaiu* care se pune de odată în apa care ferbe și atât cât trebuie pentru a ave o *mămăligă tare*.

Țăranul împarte mămăliga pusă pe masă, rupend'o în codri sau tăind-o cu ață.

El consumă mămăliga caldă și rece. Măncarea o începe cu mămăligă, adecă întâiū pe acesta o introduce în gură și apoi pe cele-lalte alimente, cari o însoțesc, și așa urmază până se satură.

Acastă procedare este tocmai după legile fiziologice, căci mămăliga fiind în cea mai mare parte făinösă are trebuință de sucurile salivare (scuipat), de cari se îmbibă mai bine, dacă este întâiū introdusă, și cari o mistuie.

Procedarea acesta fiziologică nu o putem califica alt-fel decât instinctivă.

Mămăliga făcută din mălaiū curat și neamestecat cu altă substanță, ci numai cu apă ferbinte și bine fêrtă apoi, este o parte a alimentațiunii omului foarte importantă prin proprietățile ei nutritive.

În adevăr, mălaiul sau făina de porumb se compune din multe substanțe, cari ieaū parte activă la nutrirea omului.

Pentru cuvintele ce preced, porumbul merită întinderea culturală, ce are în țără (1).

În cât privesce acușațiunea ce i se face de a fi cauza ocașională a pelagrei atunci când este stricat, deși cestiunea nu este încă resoltivă în sensul acușațiunii, este bine ca țăranul să se ferescă de a mânca porumbul stricat; iar în casul când nu i-ar fi cu puțință acesta, să aibă grijă se trecă mălaiul prin multă ferbere, care pôte omōri acea ciupercă microscopică care se nasce pe porumb stricat și care se crede de mulți învățați că ar fi cauza pelagrei, bōlă grea și foarte întinsă la noi.

*Terciul* nu este alt ceva decât mămăligă semi-lichidă,

(1) Mămăliga are un gust al sōu particular, iar nu ca pânea, care e insipidă sau fără gust; cel ce s'a obicinuit cu acel gust, o mănâncă cu plăcere.

pe care o mănâncă copiii mai cu plăcere decât mămliga virtosă.

El se obține din puțină făină de mălaiu fértă în apă puțin sărată.

În unele localități se mănâncă terciul cu felii de brânză dumicate în el; în altele (spre munte) se amestecă cu zémă de prune sau chiar fermentate; prin acesta terciul are un gust mai bun.

*Pasatul* este tot un terciu, însă făina, din care acesta este făcut, este mult mai mare măcinată. Când ast-fel de făină este fértă cu lapte, iar une-orî și cu puțin unt sau untură de porc, păsatul presintă o mâncare gustosă.

Sătenii fac păsat mai mult în onórea morților, țeranii chiar impart păsat de pomană în străchinii nouă, cu legume nouă și cu bårdace cu vin, de còda cărora légă un buchet de rosmarin sau altă plantă mirositoare.

*Porumb copt* sau *fert*. Sătenii mănâncă porumbul copt sau fert mai mult când acesta este încă crud.

Dacă porumbul este uscat, țeranii îi coc bóbele și obțin ceea ce numesce floricele, cari în alimentațiunea țeranului n'aú alt rol decât mai mult o plăcere pentru copii sau pentru sindrofiile, ce fac în unele serii din timpul iernei fetele mari cu sau fără flăcăi (1).

În țeră de cât-va timp se cultivă mai multe spețe de porumb: tomnatic, scorumnic și cincantin.

Prima speță este veche în țeră; cele două din urmă spețe sunt introduse de cât-va timp de către cultivatorii mari, pentru calitățile lor de a se cóce mai de timpuriu și de a fi căutate mai mult pentru export.

Sătenii mănâncă în genere prima speță, găsind că mă-

(1) Cari din bóbele puse pe vatra ferbinte. Inflorind, sar în sobă, pređic fetelor că nu se vor mărită; pe când acelea cari sar afară, le pređic că se vor mărită. În alte cuvinte pretind că vor eși din casa parintescă, cum sare bóba inflorită afară din sobă etc.

măliga din cele două spețe din urmă este aspră la gust.

*Mălaiul.* Prin acesta se înțelege o turtă de formă de mălaiu coptă în țest.

Se amestecă făină de mălaiu cu apă sărată până se obține consistența trebuită; apoi acestei paste i se dă forma unei turte grose, pe care o unge cu unt de-lemn, o pune pe foie de varză sau de hrean și o așeză apoi în țest încălzit anume, unde se cöce.

În unele localități (Prahova, Buzău, Rimnicul-Sărat) această turtă se amestecă și cu dovlęc fert, formând în chipul acesta o alimentațiune mai gustösă (1).

În unele localități ale Moldovei se mai prepară pitarul sau chitacul din făină de porumb amestecată cu țărițe de grâu, care apoi se cöce ca și mălaiul.

Unii locuitori câmpeni mai bogați și mai pretențioși prepară un mălaiu cu brânză, care este o adevărată plăcintă. Ei taie mămăliga în felii și așeză în tingiri sau în tigaie mai multe rinduri de mămăligă și de brânză puse unul după altul, și preste toate rindurile törnă unt; apoi totul este copt în cuptor sau în țest.

*Cocoloșul* se compune din brânză înveluită în mămăligă și cöptă pe cărbuni. Copiii îl mănăncă cu mare gust.

*Meiul.* Aceste grăunțe se reduc în făină, din care altă dată se făcea mult mămăligă. Ialomița în parte cultivă atâta meiü, că cea mai mare parte din locuitorii centrului județen mai numai mămăligă de meiü mâncau. Astăzi însă s'a restrîns cultivarea meiului, întinđându-se în acele locuri cultura grăului și a porumbului și pentru acesta astăzi mămăliga de meiü mai că nu se mai vede.

*Calitățile nutritive ale meiului sunt inferioare porumbului; pe lângă acesta, mămăliga de meiü e aspră, cu gust inferior*

(2) Prin Mehedinți și Gorj, din mălaiu prăjit în untură și copt în țest, fac o mâncare care se numește *zabig* (*Dr. Corsin*).

*celei de porumb și este constipantă. Inlocuirea ei cu cea de porumb este un lucru bun.*

**Grâul.** Cereala cea mai cultivată în țară și cu proprietăți nutritive superioare tuturor cerealelor. Totuși abia este gustat de țărani, și nu pentru că nu le place, ci pentru că este mai scump și cere o preparațiune mai lungă pentru a-l avea sub formă de pâne. Pentru acesta țeranul vinde grâul, și cu atât mai bucuros cu cât mămăliga îi place.

*In zadar spun țeranii, că pânea nu le ține de fome; acesta este o greșelă, poate pentru că pânea nu le dă senzațiunea greoie, ce le-o dă mămăliga și pe care ei o numesc sature.*

Abia rupe pentru morți și sfinți din grâul ce au adunat; abia se îndură să facă pâne în zilele de sărbătoare: nunți, cumetrii, etc.

Formele alimentare făcute din grâu, ce se ved în casa țeranului, sunt: azimă (1), colaci, colivă, mucenică, covrigi și plăcinte.

*Turta* sau *azima* consistă din făină de grâu amestecată cu apă caldă și puțin sărată, care se coci în țesturi sau cuptore până se îmbracă cu o coajă. Ea este o pastă de făină de grâu nefermentată sau nedospită și coaptă.

În genere miezul turtei nu este bine copt.

Azima așa preparată nu se mistuesce cu înlesnire, din cauză că se îmbibă cu greutate de sucurile din gură (saliva sau scuipatul), cari mistuesc elementele făinoase ce cuprind făina de grâu în mare cantitate.

*Colaci* consistă din pastă de făină de grâu, care a trecut prin fermentațiune sau dospire. Din pasta adusă în această stare se fac colaci, adică pâne în formă de cunună,

(1) În unele părți, ca în districtele Buzău, Argeș, Mehedinți, Olt, etc. și mai cu seamă în Dobrogea, țeranii cei mai chiburi fac pâne dospită la cuptor. Preste Olt această pâne se numesce și *pită*.

de ghirlande și prescuri (pâne în formă de cruce) având pe brațele crucei insigniile de pe crucea lui Christos întipărite cu pistornicul. Actele de fermentațiune, prin cari a trecut pasta de făină de grâu, au făcut ca pânea făcută din ea să capete calitatea digestivă și gustosă; însă asemenea preparate de pâne nu le găsesc țeranii decât în onorea morților și a sfinților.

*Coliva* este grâu curățit de cójă și fert, la care se adaoge nucii, zahăr și alte preparate de zahăr diferit colorate.

Coliva, colacii și prescurile, se pot socoti mai bine ca luând parte în alimentațiunea preoților și a celor-lalți servitori ai bisericeii decât într'a țeranului, căci acesta abia apucă puțin din ceea ce se împarte pentru morți și sfinți.

*Covrigii* sunt o pastă de făină bine cernută, conformată în cerc și coptă. Covrigii nu se pot socoti de aliment al țeranilor, căci ei sunt mai cu sēmă pregătiți pentru a face plăcere copiilor sau celor ce beau la cărciumă.

*Mucenicii* sunt covrigi de pastă de făină ferți în apă îndulcită cu zahăr și în care s'au mai pus miezuri de nucii pisate.

Despre rolul lor alimentar nu se pōte dice decât aceea ce s'a đis despre colacii.

*Plăcintele.* Unii sătenii fac plăcintă la Pasce, și acesta consistă din o turtă ale cărei margini sunt mai ridicate, iar în câmpul căreia se pune lapte cu orez, sau brânză de vacă frământată cu ouē. Numai puținii sătenii dintre cei mai avuți își permit acest lux alimentar.

La lăsatul de sec de brânză, mulți săteni fac nisce plăcinte ce le numesc *pirosii*, iar în Moldova *plăcinta cu pōlele în briă*. Aceste plăcinte se fac din foii de cocă, pe câmpul căreia se tōrnă brânză frământată cu ouē, iar colțurile foilor sunt rēsfrānte preste acea amestecătură de brânză și de ouē.

*Irișea* este o cereală, ale cărei bōbe se întrebun-

țeză în sarmale, iar făina de hrișcă nu se mănâncă de cât de vecinii noștri Bucovineni; aceștia fac dintr'însa un aluat, pe care-l asociază cu ouă și fac o mâncare numită călțunași.

**Orzul.** Făina de orz se consumă în formă de turtă (măi laiū) de mulți țeranii din Moldova. Arendașii prea economdaū muncitorilor lor mămăligă de orz cu ciorbă de pește sărat, brânză sărată (*Dr. Rigani*).

Tătarii din Dobrogea consumă multă pâne de orz (*Dr. Rigani*). Țeranii din Moldova-de-sus măi cu sémă, ori de câte-ori le lipsesce porumbul, mănâncă mămăligă făcută de făină de orz.

### Legumele (1).

Din lista dată măi sus se vede, că multe sunt legumele ce se vęd pe masa țeranului, însă dintre tóte numai unele sunt cele măi des măncaute.

Acestea sunt: fasolea, varza, cépa, castraveții și ardeiul.

**Fasolea.** Dintre tóte legumele, singură fasolea este măi prețiosă în alimentațiunea țeranului; ea este prețiosă prin cantitatea în care se produce, prin efinătatea și calitațile ei nutritive. Din punctul de vedere al acestei din urmă calitați, fasolea are putere nutritivă însemnată, căci în ea se găsesc sub formă vegetală aceleași elemente ca și în carne.

Fasolea se consumă verde în păstăi, bóbe și sleită.

Fasolea verde în păstăi în genere o consumă sătenii fertă, disă dată rasol. Păstăile rasolite sunt puse în strachine și amestecate cu usturoiū pisat și sărat. Din acea

(1) Legumele țeranului, pe lângă mămăligă, se numesc în Moldova *udătură*.



strachină mănâncă toți cei de la masă, în genere, luând cu mâna direct păstăile ferte.

Unii țărani cu gust mai dezvoltat și mai gospodari ferb fasolea verde cu carnea de oie, mai rar cu carne de pasere.

Fasolea în păstăi verzi se consumă numai în timpul veri; sătenii nu știu a păstra fasolea verde.

*Fasolea bobe.* Mai numai sub această formă se consumă totă fasolea. Bóbele se ferb în ole de pământ cu apă puțin sărată, cu cėpă tocată și cu fire de mărar sau cimbru. Fasolea bine fėrtă în chipul acesta este chiar o măn-care gustósă.

Țėraniī cei mai avuți pun în fasole o lingură de unt-de-lemn prăjit cu cėpă, ceea ce adaoge mult la gustul și la calitățile nutritive ale fasolei. Mulți săteni acresc fasolea cu acid tartric, cu oțet, cu fructe verzi: prune, aguridă, corcodușe, agrașe cu borș, etc.

Măncarea de fasole în bóbe o obiceiuesc țėraniī în tóte timpurile, dar mai cu sėmă în posturile cele mari, cum este al Pascelui.

Fasolea sleită (făcăluită) este fasolea fėrtă redusă în pastă prin baterie. În această stare pusă în strachine, amestecată cu usturoi și cu ardei pisat presărat pe suprafața ei, formeză o măn-care care pare cu gust fórtedeosebit.

Lintea, bobul și mazerea. Iată trei legume cu aceleași proprietăți nutritive și digestive ca și fasolea, dar cari sunt puțin chiar gustate de săteni. Și pentru acesta, altă cauză nu vėd decăt nedepriinderea de a le cultivă și scumpețea lor, și în acest cas sătenuī alege mai bine să le vındă, iar în locul lor să pună pe masă alte produse ale pământului mai estine, dar cu totul inferióre ca aliment, precum este cėpa, prazul, ridichea, castravetele, varza, etc, verdețuri ce de altmintrelea le cumpără de la grădinar.

Dacă lucrul se consideră de aproape, apoi aceste legume nici decum n'ar trebui să fie scumpe, căci plantele cresc abundent mai în orî-ce pămînt, producînd păstăi multe și pline cu bobe.

Preparațiunea alimentară a mazerei și a bobului cere ore-care timp și bătae de cap; pôte că și acesta este o puternică cauză pentru care sătenii mai nu consumă aceste legume.

Țeranii consumă linte mai multă decât bob și o mănâncă ca ciorbă, adecă linte fertă cu cêpă; preparațiunea ei este mai lesne.

Mazerea și bobul se prepară în chip mai complex, ferbîndu-le, curățîndu-le de cójă și apoi bătîndu-le, saū cum se mai dice sleindu-le. În această stare le mănâncă țeranii ca și pe fasolea sleită.

Varza intră fôrte mult în alimentațiunea sătênului. Nu proprietățile ei nutritive i-aū dat acest rang, ci numai abundența și gustul ei plăcut, mai cu sêmă celui ce odată s'a obiçnuit cu ea. Mulți sătenii o numesc belșugul casei, însă acest belșug, în realitate, nu este alt ceva decât volumul verzei, cu care se umplu stomacurile, căci forțele nutritive ale verzei sunt mai mult decât slabe.

Tot acesta putem dice și despre calitățile ei digestive.

Sătênul consumă varza crudă și acrită.

Varza crudă, am puté dice, că mai nu o mîncăm decăt atunci când o curăță pentru a o așeză ca să se acréscă, și atunci ei mănâncă mai cu sêmă acea parte miezósă a cocianului, ce nu se pune în puțină la acrit.

Varza acrită este forma generală, sub care o mănâncă sătenii. Acrită o mănâncă simplă, tăiată mărunt saū netăiată, în zêma ei; alții mai aruncă în strachina cu varză și cêpă tăiată mărunt, ardeiū, etc.

Ast-fel mulți sătenii și de multe-orî nu mănâncă la un prînd decăt această varză cu mămăligă.

Cei mai mulți sătenii însă ferb varza acrită, rar sin-

gură, dar mai adesea cu cêpă sau puține fire de orez, sau cu carne de porc, mai rar de ôie.

Preparațiunea este simplă: bucățile de carne răspândite în varză tocată și pusă să ferbă în zêmă ei.

Când carnea este abundentă și grasă, mâncarea acesta este în adevăr gustosă și hrănitore.

Din nenorocire, această mâncare nu se vede pe masa sătênului decât la începutul cășlegilor, când s'a tăiat porcul îngrășat de Crăciun.

Zêma de varză acră se întrebuintează adesea pentru a prepară mâncare cu alte substanțe; ast-fel cu zêma de varză se ferb cartofi, pesce, ghebe (ciupercî), etc.

Varza acrită sau fermentată are inconveniente, cu cari sătênii s'au obișnuit, atât că nu mai le bagă în sêmă. Intre acestea este răspândirea de gaz sulfidric și altele în mare cantitate. Aceste gazuri strică curățenia atmosferei camerei în care este varza și chiar a casei întregi. Tot aceste gazuri se produc și în tubul digestiv, în stomac mai ales, din care causă acesta se întinde, și gazurile cari scapă din el sunt puturose.

Ast-fel că o causă puternică a mirosului greu din casa sătênului este varza acrită.

**Cêpa.** Este leguma ce se consumă mai mult, cred, dintre toate legumele. Țeranul îi mănâncă foile și rădăcina când este verde, iar când este matură (côptă) numai rădăcina. Se cultivă în totă țera și chiar cei mai mulți țeranî pun câte o brazdă de cêpă de primăvara și vara, căci cêpa de iarnă în genere o cumpără dela grădinar, pe parale sau pe bucate, cum fac și pentru ori-ce zarzavat prin Olt, Argeș, Ilfov, etc.

Cêpa de tîmnă, așezată în funii, este expusă la sôre, unde se cîce bine, și apoi se conservă în timpul iernei de cei ce au, în bordee sau pimnițe; acesta ca să nu înghețe. Cei mai săraci o păstrează în tindă sau chiar sub

pat în camera de locuit. Mulți o păstrează de asemenea în pod.

Cépa se pune în toate felurile de bucate, pentru gustul ei, și se mănâncă foarte mult crudă cu sare și cu mămăligă; ea mai nu lipsese din traista și de pe masa țeranului; une-orî țeranii o coc și fac saramură, pe care o mănâncă cu mămăligă.

Crudă, o mai tocă în icre, în pătlăgele vinete, în zémă de varză, etc.

**Castraveții.** Cam același lucru am de spus despre castraveți, ca și despre varză. Ei au putere nutritivă aproape de zero. Cu toate acestea, se consumă mult de săteni, de sigur tot pentru aceleași calități pe cari le-am vedut la varză.

Săténul mănâncă castraveții cruți și acriți sau murați: sub ambele aceste forme, sunt mult consumați. Pe cei mai cruți îi sară bine și îi mănâncă în cantitate mare cu mămăligă. În Dobrogea numai Turcii mănâncă castraveți.

Pe cei acriți (murați), îi mănâncă în starea în care îi ieau din putina de murături.

Acrirea castraveților este simplă: cu sare și cu apă într-un vas expus la căldură, ei fermenteză și se acresc, producându-se, între alte acide, cel lactic în mare cantitate. Cu castraveții în acelaș vas se mai pun multe legume la acrire: se pun ardei, pepeni mici, țelină, bame, pătlăgele roșii necópte, etc.

Rar fac săteni din castraveți acri o mâncare cu carne, cum fac adesea din varză.

Din punctul de vedere al culturii, constatăm același lucru ca pentru toate legumele principale, adecă tot de la grădinar cumpără în genere săténul și castraveții, pe când nimic, afară de sistem, nu-î lipsese ca să cultive această legumă, de care face atâta întrebuințare.

Castraveții murați n'au defectele verzei acrite, care impute o locuință întregă, însă au inconvenient de mistuire.

În adevăr, castraveții, mai cu sémă cei verzi (necopti, căci copti nu se mănâncă), sunt indigești și în această stare ocazionază adesea bóle ale tubului digestiv, la copii mai cu sémă, cari adesea des-de-diminéță pun mâna pe un castravete de multe-ori nesărat și pe un codru de mămăligă.

Se mai acasă castraveții în popor ca fiind o cauză frecuentă de friguri, cel puțin care predispuie la acesta.

Cartofii (1). Acastă legumă pe cât ar trebui să fie prețuită de săteni, pe atât este nebăgată în sémă. În adevăr, cartoful pe masa săténului în genere se mai vede rar, deși este vrednic de a fi în tot-deauna dacă ținem socotélă de puterea lui nutritivă destul de însemnată relativ, de înlesnirea cu care se cultivă și de îmbelșugata produțiune ce este în stare să dea.

În părțile delóse și muntóse ale țerii, dar mai cu sémă în Moldova, sătenii prețuesc mai mult cartoful ca aliment. Ei îl cultivă și îl mănâncă mult mai mult ca în câmpurile Munteniei. Sătenii unguri din Moldova cultivă fórté mulți cartofi; ei chiar vind cartofi în mare cantitate.

Muntenii dimprejurul orașelor cultivă cartofii, dar fac cu ei aceea ce fac cu grâul, adecă îi vind în oraș.

Formele alimentare, sub care sătenii mănâncă cartofii, sunt: cartofi ferți, copti și ferți cu borș saú în zémă de varză, în care pun cépă și când pot și puțin orez.

Cartoful este o substanță care, dacă s'ar uni cu carnea și ar ferbe împreună, ar contribui la o mâncare plăsută și fórté nutritivă, lucru ce sătenii nu-l fac încă decât rar.

Cartoful fert și copt se conservă bine câte-va díle, se mistuesce lesne și are gust plăcut, pe lângă proprietățile lui nutritive.

---

(1) Se mai dic în Moldova: *cicioci*, *picoci*, *barabule* și *handrabule*; în alte părți (*Argeș*), *crumpene*.

Țeranul, din nesciință, nu preferă cartoful altor legume.

Prazul. Acastă legumă intră mult în alimentațiunea sătenui. El îl cumpără de la grădinar, care-l vinde în legături cu sute de fire și-l depune în pământ, unde se conservă bine. Mulți săteni mănâncă prazul cu mămăligă numai. Alți săteni îl prepară cu varză sau cu zémă de varză (orî borș) fértă, punënd și câte-va fire de orez. Cei mai gospodari fac din praz o mâncare, la care adaoge unt-de-lemn, care-î dă un gust fôrte plăcut. Cu carne nu-l prepară nici odată.

Prazul ca aliment are un nume usurpat, căci proprietățile lui nutritive sunt mai mult decât neînsemnate. Luțela lui însă îl menține în alimentațiune, căci ea stimulează stomacul și-l provocă la funcționare seriosă, cu atât mai mult cu cât substanțele ce are în el sunt grele de mistuit.

Usturoiul. Sătenui mănâncă mult usturoi; însă îl pri-vesce chiar el ca o substanță mai mult a da gust bucatelor decât ca aliment. Cu toate acestea, adesea îl mănâncă numai cu mămăligă, mai cu sémă când este verde.

Sătenui asociază mămăliga cu usturoiul pentru gust numai și pentru acesta pisază o căpëfină de usturoi în strachină, pe care o sară și preste care törnă puțină apă sau oțet. Am vëdut săteni întingënd în acest preparat mămăligă, pentru a o mănca pe acesta cu gust.

Sătenui asociază usturoiul cu carnea, mai cu sémă când este grasă; îl pune în cărnați, în piftie, în murături, în urzici bătute, etc.

Usturoiul merită o așa băgare în sémă, căci prin gustul său deosebit este plăcut și prin esența lui mai cu sémă, care răspândește un miros așa de puternic, mai este și stimulant al funcțiunilor digestive. Se mai dice, că prin aceea esență el apără și de boale.

Acéastă credință trăește din timpurile cele mai vechi și o aū mai cu sēmă Israeliții.

**Ridichea.** Sătēnul mai nu mănāncă decât ridichea de tōmnā; el consumă acéastă rādācină, fără nici o preparațiune, numai cu sare și cu māmăligă.

In hrānirea lui, ridichea pare că este socotită atāt ca condiment, cât ca și aliment. El o cumpēră de la grādinar și o conservă în pāmīnt.

**Țelina** este fōrte puțin căutată de sātēni; abiā unii o cumpēră de la grādinar, pentru a o pune să se mureze cu castraveții împreună.

**Morcovii.** Sătēnul mai nu mănāncă morcovi decât pentru cei morți și la pomeni pentru sfinți la prasnice, când pregătesc morcovi cu carne. Și chiar pentru asemenea împrejurări, morcovul tot este mai rar căutat decât alte rādācinī de la grādinar.

*Este de dorit, ca morcovul să intre în alimentațiunea sātēnului mai mult. Și dacă ar putē înlocui chiar cu desăvīrșire pe unele substanțe dintre cele mai întrebuițate de sātēni, n'ar fi decât bine, căci în morcovii sunt mult mai multe materii hrānitōre decât se găsesc de exemplu în varză, ridichi, praz, etc.*

**Guliile.** Acéastă rādācină se caută mai numai pentru pomeni și prasnice. Din ea se face ciorbă, māncare cu carne, dulce, căci dulce este gulia, și māncarea are mult gust.

Același lucru il avem de ȃis despre guliī, ca și despre morcovii.

**Sfecele.** Sātēniī mai nu consumă sfecla. Rar de tot unii din ei o ferb, saū o coc, și în acea stare simplă o mănāncă. N'o socotesc însă nici decum ca un articol de hrană.

Guliile și sfecelele, ca substanțe cari aū mult zahăr, ar meritā, ca și morcovul, să înlocuiască varza, ridichile, prazul și altele.

Dovlecii sau lubenii. Sătenii consumă mult acest fruct. Mulți, în unele timpuri, ca toamna și iarna, mănâncă lubenele ca să se hrănescă, îl consumă singur sau asociat cu mămăligă, dar după ce l'au fert sau copt. Lubenele este un fruct, care merită să fie pe masa sătenui, însă nu ca aliment serios, ci el poate avea cu onoare locul pe masă în timpul iernei în locul altor pome.

Pătlăgelele sunt puțin căutate de sătenii. Sunt puțin sătenii, care mănâncă pătlăgelele vinete, căci mai întâiu pătlăgelele cer o preparațiune grea întru cât-va și apoi ele nu perd bine amărăciunea lor iute decât prin unt-delelmn, pe care țeranii nu-l consumă, căci este scump.

Pătlăgelele roșii. Acestea sunt mai des usitate, însă mai numai în stare verde și murate, împreună cu castraveții și alte substanțe, ce se întrebuintează la murături.

Ardeiul, pătrunjelul, leuștenul, cimbrul, mărarul, hrênul și piperul sunt principalele plante, cu cari sătenul dă gust alimentelor.

Primele șese cresc în grădină, dar în general țeranul le cumpără de la grădinar; cea din urmă este fructul unui copăcel ce crește în climatele calde.

Ardeiul, dintre toate, este cel mai răspândit pe mesele sătenilor; verde și uscat, întreg și pisat, sub toate aceste forme se pune pe masa sătenui și ia parte în alimentațiunea lui. Ardeiul verde, forma grasă, este socotit chiar drept aliment (însă fără nici o dovadă de a o merită), căci mulți sătenii îl mănâncă numai cu mămăligă. Ardeiul mic, iute, cum se mai dice nemțesc, este socotit chiar de sătenii numai ca substanță de gust sau de a deșteptă gustul de mâncare sau de băutură.

Cu rolul de substanță de gust, ardeiul intră în toate mâncările calde, în cele reci, în cele grase, în cele slabe, ca și cum ar fi în stare să răcescă căldura, să încăldească



rēcōla, sã ridice gustul de grãsimē, sã dea proprietãŃi în aparențã de o grețose gustosã mâncãrilor.

*Pãtrunjelul, leuștēnul, mãrarul și cimbrul* sunt erburī cu miros caracteristic și cu gust iute, amar, carī dau gust bucatelor de tot soiul.

În genere, pãtrunjelul și mãrarul se întrebuintēzã tãiate mărunt în diferitele ciorbe dulci sau acre, iar cimbrul mai numai în fasole, și leuștēnul mai numai în ciorbã de borș cu carne de miel, de puiũ, etc.

*Hrēnul* își dã rãdãcina sãtēnului.

Acesta o rade pe rãdētore și în acēstã stare o pune preste pesce, dar mai des preste urzici sleite (bãtute).

*Lãptucile, susaiul și pãpãdia.* Aceste erburī, dintre carī cele douē din urmã sunt sēlbatece (de cãmp), se consumã de sãtenī sub forma lor crudã, numai cu sare sau și cu oțet. Mulți sãtenī, în timpul acestor erburī, se mulțumesc numai cu mãmãligã și cu una din ele sãratã, mai cu sēmã dacã este și un post. Ast-fel aceste erburī se aratã în primãvarã spre sfirșitul *postului mare*, atunci când țeranīi au terminat provisiunea ce aveau pentru post.

*Urzica și ștevia.* Ambele aceste verdețuri sunt de primãvarã și sunt fõrte cãutate de sãtenī, cãci ca plante tinere și în cãt-va gustose, în timpul rigõrei postului mare, sunt adevērate delicii.

Sãtēnui mãnãncã urzica ca ciorbã fãcutã cu apã și cu cãte-va fire de orez și ca urzici sleite cu hrēn ras pe rãdētore. Aceste mâncãri sunt ușõre și gustose, însă puțin de tot nutritive.

Ștevia preparatã ca ciorbã cu zēmã de varzã sau cu borș și cu bõbe de orez este gustosã. Ștevia se mai preparã cu unt-de-lemn, fãcēndu-se o mâncare prãjitã cu mult gust. În cãt privescē proprietãțile ei nutritive, ele sunt mici de tot.

Am vędut Țiganī în comuna Strunga fãcēnd funii în

trei șuvițe din foi de ștevie verde, pentru a o conserva în această stare până în timpul iernei.

Știrul și loboda sunt două verdețuri, cari vin pe la începutul verii. Preparațiunea lor pentru a alimenta pe săteni se reduce la ciorbă acrită cu fructe verzi, între cari cele mai adese-orî sunt prunele. Une-orî ciorba de știr sau de lobodă se acresce cu oțet.

Ciorba de lobodă și de știr are un gust care-i place săténului, însă ca forță nutritivă n'are mai de loc.

Napii, dēsagii popii (sau orchis moris), purul și sparanghelul, numai excepțional de tot se pot vedé pe masa săténului.

*Napii* sunt consumați sub formă de rădăcină crudă, în afară de orî-ce alimentațiune, ca un fruct.

Tot acest lucru putem să dicem și despre orchis moris (*dēsagii popii*). Când săteniî rēstornă cu plugul țelina, găsesc tuberculele sau rădăcinele umflate ale acestei plante, cari conțin făină dulce. Mai cu sémă copiiî le mănâncă chiar pe brazda plugului.

*Purul și sparanghelul* sunt două verdețuri de primăvară. Purul este un usturoiū sēlbatic și se consumă ca și usturoiul verde, iar sparanghelul servește ca mâncare scă dută.

Amindoué aceste verdețuri se véd însă numai excepțional de tot pe masa săténului, căci ele nu se gătesc decât tinere și nu se pot mănca decât la începutul verii, și apoi săteniî mai bucurosi vind sparanghelul, căci este căutat de orășeni.

Hameiul. În unele localități se mănâncă sub aceleași forme alimentare ca și urzicile (vedî descrierea din Vizuresci, districtul Ialomița.)

Dragaveiul și grânișorul se mănâncă ca susaiul sau lăptucile; despre dragaveiū n'am auđit decât prin Mehedinți (vedî descrierile regimului de acolo).

**Ciupercile.** Câte-va spețe numai servesc la alimentațiunea săténului, unele numai în timpul producțiunii lor, adecă primăvara și mai cu sémă vara, iar altele și iarna. Ciupercile care cresc în locurile gunoiose se adună de săteni și, în starea în care le-aū găsit, le pun pe cărbunī, cu piciorul în sus, iar preste corónă presară sare. În această stare de friptură sărată, ciupercile sunt gustóse.

În părțile muntóse se consumă mulți bureți de fag (rosovī) și ghebele. Cele dintâi se consumă ca și ciupercile de gunoiū, cele de al doilea servesc în timpul iernei, pentru când să păstréză uscate pe fire de ață, pe cari le înșiruesc sătenii. Ele se conservă cu atât mai bine, cu cât aū fost și puțin afumate. Din acești bureți săténul de munte face ciorbă cu puțin orez, acrită cu oțet saū zémă de varză saū borș (1).

Puterea nutritivă a acestor plante, în comparațiune cu alte substanțe din alimentațiunea săténului, este însemnată și acești bureți merită o atențiune alimentară. Un lucru însă trebuie bine observat, acela că ciupercile și bureții ce se pot mănca fără pericol să nu se confunde cu ccī otrăvitorī, căci sunt multe speciī de felul acesta.

## Fructele.

**Merele,** perele, caisele, zarzările, persicele și vișinele, sunt fructe cari se consumă numai cópte; ele se vęd pe masa săténului sub diferite forme și în diferite timpurī ale anului; se vęd vara ca fructe cópte în starea în care aū fost rupte din pom, dar se vęd mai des iarna în stare uscată și sub formă de fertură.

(1) Ghebele le mai numesc și *mindărci* și din ele, în multe părți muntóse, ca în Mehedinți de exemplu, se mai prepară și *ciulama*. Prin Botoșani ghebele se mai dic *drehle*.

Rar de tot se pot vedé iarna pe masa săténului în starea în care au fost în pom.

Sătenii conservă *merele* și *perele* pentru iarnă în chipul următor: le taie în felii pe cari le înșiră pe ață, le usucă și ast-fel le conservă.

În această stare, merele și perele se conservă pentru iarnă: munteni le au, câmpeni le cumpără de la aceștia și toți fac din acestea ciorbă gustosă, răcoritoare, dar săracă în părți hrănitore.

În așa ciorbă, ce unii le numesc *orșav*, duminică mămăligă și mănâncă toți dintr'un cénac.

*Caisele*, *persicele*, *vișinele* numai de unii țeranii se conservă pentru iarnă; aceștia le opăresc și le usucă. Din aceste fructe uscate fac ciorbă (orșav), ca și din merele și perele conservate.

*Prunele* se consumă de sătenii verđi, cöpte și conservate (afumate, opărite). Prunele verđi servesc a acri diferitele ciorbe, dar mai cu sémă pe cea de știr și de lobodă.

Prunele cöpte se mănâncă ca fructe sau sub formă de chiseliță (1).

Prunele conservate se mănâncă la țile mari, contribuind a face cu orezul o mâncare foarte gustosă; în țilele ordinare însă, sătenii le mănâncă în formă de ciorbă sau orșav, în care duminică mămăligă.

Acastă mâncare ușoră și puțin nutritivă este mai cu sémă a postului mare.

Prunele se conservă afumate, sau opărite și uscate. Corcodușele se conservă numai ca fructe cöpte.

Porumbele. Acestea se conservă ca fructe cöpte și ca fructe conservate. Ca fructe conservate, ele sunt opărite și uscate, însă mulți sătenii le pun în putină, unde acrinde-se

(1) Prune cöpte ferte; în zéma lor duminică mămăligă. În unele locuri se mănâncă cu mămăligă terciul rămas din prunele ferte și din cari s'a scos țuica. Acest terciu se numește *psirică*.

servesc și la acrirea diferitelor mâncări, înlocuind oțetul.

Este de notat însă, că astăzi despre acea acritură de porumbe abia se mai aude, căci esența de oțet i-a luat locul.

*Acésta înlocuire este rea din mai multe puncte de vedere: acritura de porumbe este numai naturală, ocea de oțet este și artificială și mai tot-deauna necurată, conținând elemente otrăvitoare; pe lângă acestea acritura de porumbe nu se plătesce, pe când acea de oțet se cumpără.*

Cireșele se consumă numai ca fructe și numai la munte și la dél, la câmp foarte puțin, atât cât se aduc de către deleni.

Córnele se consumă ca fructe, dar mai des ca fructe opărite și uscate, din cari unii țeranii fac ciorbă, ca și din vișinele opărite, pe care o consumă ca și pe ciorba de vișine.

Strugurii se consumă copti, necopti, conservați și sub formă de vin.

Strugurii necopti se numesc aguridă, de care sătenii se folosesc ca să-și acréscă ciorbele.

Mulți săteni însă, cari nu au decât mămăligă, consumă bóbele de aguridă cu acésta și sunt cari muncesc díle întregi numai cu acest nutriment.

Strugurii copti se consumă ca fructe cöpte.

Strugurii conservați se consumă ca fructe, dar mai des în unire cu mămăligă ca nutriment.

Strugurii în unele părți prea muntóse sau prea câmpene lipsesc. Sătenii îi conservă pentru iarnă, unii în vin, alții în apă, foarte rar conservă câte-va ciorchine în vâsle.

Despre struguri sub formă de vin vom vorbi la băturii, trebuie însă să notez că la unii săteni câte-odată se ved pe masă vlăstari cruđi de viță, pe cari îi mănâncă cu mămăligă. Ei sunt acrișori și dau gust mămăligei.

Agrișele, cócăzele și căpsunele se mănâncă numai ca fructe

cópte, primele însă mai servesc și la acirea diferitelor ciorbe.

**Nucile.** Iată un fruct bun și nutritiv, care se consumă de sătenii câte-odată cu mămăligă numai sau cu pâne, cu care aũ un gust bun. În genere acest fruct atât de prețios îl conservă țărani mai numai pentru morți și pentru slinți. Pentru aceștia fac colivă, în care, pe lângă grâu, intră mult miez de nucă. Delenii și în parte și cei din județele muntóse (Mehedinți mai cu sémă) fac din nucii oleiũ, în care prăjesc diferite legume, în loc de unt-de-lemn sau de altă grăsime.

**Alunele de pădure și cele de pãmînt** (alunșelele sau barbaboi) numai fórt rar se vėd în mânil sãtenui și atunci numai într'ale copiilor.

Despre **smochine, roșeove, uãnt, stafide**, același lucru avem de dis; acestea sunt importate și se gãsesc la bãcãni. Există însă în bãcãni un fruct strãin, fórt prețios ca substanțã nutritivã și care se consumă de țărani, mãslinele.

În timpurile de post mai cu sémã, sãtenui cu 3—4 mãsline mãnãncã un codru de mămăligã.

Nenorocirea este cã acest fruct este scump și apoi, pentru cã are unt-de-lemn, este oprit de bisericã în posturile lungi și rigurose, ca postul Pascelui, în care de altmintrelea se permite untul altor plante, de nucã, în etc.

**Pepenii.** Acest fruct este de douė soiuri: galbeni și verdi (diși). Țărani îl cultivã pentru a-l vinde și pentru a-l mãnca. Ei îl mãnãncã matur și crud, însă în acest cas murat.

Acest fruct este al câmpenilor; abiã unii dintre delenii cultivã câte un cuib de pepeni printr'o rãriturã de vie; munteni mai nu gustã pepeni.

În Moldova pepenele verde se numesce *harbuz*, iar cel galben *zemos*.

## Condimentele.

Principalele dintre acestea se pot numi prazul, cépa, usturoiul, ridichea, ardeiul, pătrunjelul, leușténul, cimbrul, piperul, hrénul, despre cari am vorbit, și oțetul, borșul, sarea de lămâe și cea de bucătărie, despre cari avem a vorbi asemenea.

Tot între condimente trebuie a numără și unele fructe necópte ca porumbele, agrișele, agurida, prunele, corcodușele etc. despre cari ne-am ocupat vorbind despre aceste fructe.

Oțetul ce consumă țéranul este fabricat din vin, din spirt, din zémă de prune cópte și din esență de oțet. Oțetul din vin și din zémă de prune este curat, cel din spirt și din esență de oțet, conține produse vătémătóre sănătății, pentru că conține alcooluri superioare derivate din alcoolul din care s'a fabricat și despre care vom vorbi la *rachiü*.

Esența de oțet (acid acetic) este importată, și din ea, amestecată cu multă apă, se face cea mai mare cantitate de oțet ce consumă mai cu sémă țéranii cari n'aũ vii.

*Este greșită învoirea țéranului de lasă la munte zéma de prune oțetită și la câmp porumbele acrite, pentru a luă esența de oțet importată și necurată.*

Țéranul mănâncă mult oțet; il pune mai în tóte ciorbele dulci, il mănâncă cu mămăligă gólă, sau il pune preste verdețuri: susaiü, păpădie, usturoiü, cépă, ardeiü, grăușor, dragaveiü, etc.

Țéranul păstréză oțetul în sticle, în ploscă, în tivgă și óle. Oțetul în vasele smălțuite póte să descompună smălțul, care conține plumb, și prin urmare să dea ocașiune ca acest metal să pătrundă în corp.

In acest cas omul se îmbolnăvesce. Acésta nu se va

întimplă, dacă vasele smălțuite vor fi trecute prin operațiunea ce descriu în nota relativă la vasele smălțuite.

*Oțetul este un bun condiment, căci dă gust bucatelor și ațîță prin această secrețiunea sucurilor mistuitoare din gură, stomac, etc.; se mai pretinde chiar că el este un economisant în hrănire, un răcoritor în cas de caldura mare.*

*Acastă acțiune a oțetului favorabilă nutrițiunii se produce numai în atât în cât nu se abuzază de această acritură, căci în cas contrariu efectele lui sunt rele: el sărăcesce sângele de globulele roșii.*

*Aceste efecte au intrat în cunoștința publicului din orașe, și multe fete doritoare de frumusețe cu ori-ce preț alergă după paliditatea ce produce oțetul bătut în mare cantitate și cad într'o sărăcie de sânge din care numai es.*

*Acastă nenorocire n'a pătruns încă între fetele țerance, se poate însă afirma că țeranul mănâncă prea mult oțet, cum mănâncă prea multe substanțe iuși și în mare cantitate.*

Borșul se obține din fermentațiunea tăriștelor de grâu; acidul din el este cel lactic. Acest acid dă gustul acru zemei ce se numește borș. Borșul servește țeranilor pentru multe feluri de bucate, ciorbe în genere de cartofi, știr, praz, carne de miel, oie, etc. Cu borș se mai face o ciorbă foarte gustată cu găluscă de cocă de făină de grâu. În Moldova borșul se consumă mult mai mult ca în Muntenia. Se poate crede că el este ca și oțetul răcoritor și economisant în hrănire.

Pe lângă oțet și borș, sătenii mai întrebuintează pentru a acri bucatele și fructe verzi după cum am văzut și sare de lămâie.

Acastă sare numită de lămâie nu este însă acid citric, ci acid tartric, care se scote din drojdiile de vin și dă o aciditate plăcută mâncărilor zemoșe. Preste Olt mulți țerani cresc bucatele cu rășetură de drojdie uscate de pe buși



pe care o numesc *tangrin*. Despre această acrelă n'avem nimic de spus; ea este gustosă și nevătămătoare.

Sarea de bucătărie, atât de necesară sănătății, intră cu dreptul său în toate mâncările.

Cantitatea însă ce sătenii mănâncă, trece peste cea dovedită de știință că trebuie omului.

În adevăr, sătenul mănâncă bucatele în general mai sărate decât trebuie, iar când este vorba a mănca cu mămăligă golă o verdetă sau o rădăcină iute, ca cépa, ardeiul, usturoiul, susaiul, păpădia, etc., el sară aceste substanțe în mod excesiv.

### Băutura sătenului.

Sătenul bea apă, vin, rachiū și bere.

Apa. Am pute dice că apa este băutura principală a sătenului în timpul muncii, și acesta nu numai din cauză că în acel timp el pierde multă apă, ci și pentru că mâncarea lui se compune din substanțe iuți și prea sărate, ca cépa, ardeiul, pastrama, brânza și peșcele sărat, care dau multă sete.

Băuturile alcoolice le consumă când sărbătorește vre-o zi ori vre-o petrecere de familie și mai cu seamă când n'are de lucru, sau mai bine zis întrerupând lucrul.

Sătenul, acasă, ține apa în donițe (cofe) și bea din acesta cu hărdacul, cu cana și cu tinichéua; la câmp duce apă în cofe sau în cofițe, dacă nu este departe; în cas contrariū însă, o duce în bote, în fedeleșe și chiar în butoie, din care bea și vitele căruței lui.

În părțile muntoase, sătenii sunt favorizați din partea apei, căci au foarte multe isvóre, fântâni, riuri cu apă curată și rece, în fine au apă bună de băut.

În regiunile delene de asemenea apa este abundentă și

bună de băut. Dacă aici isvorele și riurile se răresc, însă sunt puțuri dese zidite cu piatră, în cari apa nu găsește materii organice de cari să se încarce. Așa că, dacă apa nu trece prin terenuri prea calcarose, este prea bună de băut.

Câmpenii singuri beau în genere apă rea, adică încărcată de materii organice, de săruri preste măsură, de gaze și zăburii multe și vătămătoare.

Apa ce beau câmpenii este mai tot-deauna caldă.

Fig. 168

Causele sunt terenurile șese, lipsă de piatră pentru a construi puțuri, terenuri calcarose, stagnațiunea apei, depozitele de gunoie împrejurul puțurilor, căldura prea mare, expunerea apei la soare din lipsă de umbră, mărimea distanțelor de la un loc cu apă la altul, etc.



În adevăr, la câmp, apele curgătoare sunt foarte departe unele de altele; cele mai multe în tim-

Puț cu cumpenă din județul Ilfov. Acest sistem este cel mai răspândit în țară (1).

pul verii secă și toate au apă caldă, prin expunerea la căldură solară pe timp îndelungat.

La câmp, apele pentru puțuri sunt profunde, așa că pe lângă că piatra este greu de transportat, apoi ar trebui cantități considerabile pentru puțuri așa de adânci. Din această cauză sătenii își fac puțuri de ghizduri de lemn. În așa puțuri adânci este mult lemn care putrezește, și ast-fel se explică acea negură de corpusculi, cari flotează

(1) Din raportul anual al d-lui Dr. Ștefănescu pe 1894



Put cu otă.

în găleța cu apă a unor asemenea puțuri; ast-fel se explică acel miros de putregaiu ce se simte în apa lor.

Dar nu sunt aceste cele mai rele puțuri.

În jurul celor mai multe puțuri de la câmp, din cauza șesului și a lipsei de petriș care să dea înclinațiune în lături, se grămădesce apă împrejurul puțului, se înmôie pământul și se face un nomol, că abia pētrund vitele la uluca cu apă; mare parte din apa acestui nomol încărcată de substanțe în descompunere, reintră în puț, parte prin infiltrațiune în pământ, parte direct pe lângă colacul puțului, și acesta mai cu sēmă, e cea care duce materii rele pentru sănătate în apa puțului (1).

Fig. 170.



Puț cu rôtă din jud. Ilfov.

(1) De doi ani s'a luat ludabila mēsură administrativă, ca puțurile să se încunjure cu gard sau cu uluci.

Fig. 171.



Puț cu scripete.

Förte rare-orii am vedut puțuri acoperite de capace, lucrul de altmîntrelea förte important, căci se întîmplă des ca vînturile să arunce, de odată cu praf, în puțurile descoperite și microbi dătători de bôle.

Țeranul n'are idee cum că apa este purtătorul principal al celor măi grave bôle și pentru aceea lui îi este indiferent apröpe, dacă bea apă de isvor, singura apă măi curată, sau dacă bea din partea de jos a unei ape curgătoare printr'un sat, de care se scie cât este de încărcată de necurățeni, sau dacă bea dintr'o bolbocă orî baltă, cari sunt locul de cultură al frigurilor etc.

Abia ici colo gălețile puțurilor aũ pe gura lor o cruce de fer, care se opuno ca să pötă bea și vitele.

Țeranul nu scie că se pöte molipsi de bôle grave, dacă

bea după unele vite bolnave. Dacă bea de exemplu după un cal răpciugos, el capătă acesta bôlă mortală.

Țăranul nu scie să filtreze apa, el nu scie să bea fêrtă acea apă bănuită de a avé în ea microbî; el n'are nici o precauțiune pentru apa puțurilor în cazul în care în sat există o bôlă molipsitoare, mai ales o asemenea bôlă a mațelor, pentru că el nu scie cum că este posibil ca microbii din excrementele aruncate ori-unde să fie duși de apa de ploî până în fântâni, a căror apă apoi introduce acești microbî în corpul omului.

La unele puțuri, în sate mai cu sémă, din cauza nămolului, se fac șosele cu gunoiu, pe care sătenii ajung la gura puțului; în alte locuri, cu cât se face nămol, cu atât se depune gunoiu de jur împrejur. Acest gunoiu intră în descompunere, pere dimprejurul puțului pe această cale, prin care multe substanțe topite prin putrediciune intră în puț, iar altele, cele gazose, se ridică în atmosfera acestuia, ca să i otrăvescă și aerul, după ce i-a împuțit apa.

Cele mai bune fântâni, sunt acelea cari se fae în malul apelor curgătoare; această apă este rece și curată, căci s'a filtrat prin pămînt, unde și-a lăsat substanțele vătămătoare ce conțineă.

Am vêdut multe puțuri îngunoite, dar cari nu mișcă pe nimenea din sat, căci toți din sat cred că o bôlă când vine, este trimisă de Dumneđeu!

Tot la câmp, în unele locuri sau regiuni, apa nu se găsește decât în eleștae, în malurile cărora sătenii fac o fântâniță, dar a cărei apă pörtă multe din substanțele eleșteului.

Unde nu se găseșc asemenea fântâni, sătenii beau apă chiar din lac, după ce au lăsat o puțin timp liniștită, ca să depue parte din substanțele ce conțineă.

În asemenea locuri, mulți săteni se duc la câmp cu

butoiul cu apă în căruță, din care bea familia și vitele lui. Dacă chiar a pus în butoiu apă bună de băut de unde-va, însă acesta, după o ședere de cel puțin o jumătate de zi în butoiu la arșița soarelui, devine rea, căci se încălzește preste măsură și se produce repede în ea descompunerea substanțelor organice ce conțineă din însăși fântâna ei. De la puț sau de la fântână țeranul aduce apă în cap sau pe cobiliță (în Moldova se dica coromișlă), iar acasă pune cofele pe lavițe sau în cărlige așezate sub arborii din jurul casei, în general sub salcâmi. Alături cu cofele, într'un cărliger sau pe laviță, se găsește cana sau bărdacul cu care se bea apă din cofe.

Sătenui bea prea multă apă; nici nu se poate alt-fel, considerând iuțela substanțelor ce introduce în tubul digestiv, dar mai cu seamă cantitățile de sare ce pune în hrana lui.

Atâta iritațiune ce produc acele substanțe în tubul miștitor, atâta sare, care cere apă ca să se topescă, silesc pe sătenii la băutura de apă prin care își mai potolesc focul ce aprind în tubul digestiv acele substanțe.

Pe lângă acestea, transpirațiunea sau nădușala ce-i provocă munca câmpului, este o altă cauză puternică de sete.

În timpul lucrului, în genere, băutura sătenului se compune din trei țuici de rachiu, pe care le bea înainte mănecării și de apă în mare cantitate; 4—5 kgr. introduce în el un săten în timpul secerișului de exemplu.

*Atâta apă care să strecoră prin țesăturile, prin cărnurile omului, ori-cât de puțin necurată ar fi, poate deveni o cauză concentrată de turburări și de boale în corpul omului.*

Vinul nu se consumă de sătenii în aceeași cantitate în orice regiune a țării. În regiunile muntoase de exemplu, ei abia gustă vinul; mai același lucru se poate dice și despre cele câmpene, căci dacă ici colea s'a plantat vie, însă nu-

mai în rari comune și puțină pentru fie-care comună, în care s'a plantat.

Regiunea în care sătenii beau mult vin este cea deloasă, căci acolo este și fântâna vinului. Delenii beau vin în cantitate mult mare decât câmpenii și muntenii, în o mare parte a anului.

În timpul toamnei, delénul bea din vasele ce are în pimniță încă nevindute; în timpul iernei bea din tescovină, în care se găsește încă vin; iar către primăvară și în timpul verii, bea de la cârciumă, care a păstrat vase de vin pentru cei ce și-au vîndut ori consumat din produsul viei lor.

Săténul nu bea vin mai vechi decît de câte-va luni, cel mult de un an, iar cantitatea cea mare ce bea este vin prospăt de tot, must abia fert și încărcat cu atâtea produse, pe care vinul vechi le depune sau le lasă să se ducă în aer.

Săténul bea vin cu óla, sau cu ulcéua, cu plosca, cu paharul și cu garafa, pe care le trece din gură în gură.

El bea puțin vin în timpul mesei, dar mai des după masă continuă a bea până se îmbată.

Ocaziunile de beție însă cele mai multe sunt altele; sunt bălciurile, unde mulți săteni au cumpărat ceva, sau au vîndut ceva; acolo se încheie cu o beție grozavă. Ast-fel la bălciuri se găsește tot ce animéază la beătură, mai cu sémă pe un individ cu aplicațiunea la acest viciu; căci fripturi, mîncări gustóse și pipérate, pentru a da gust de beătură, răspîndesc aroma lor împrejurul butóielor de vin, de țuică și de rachiú. Apoi lăutarii contribuiesc, alătura cu beutura, la uitarea necazurilor, la plăcerea petrecerii. Pahar după pahar, țuică după țuică, duc în definitiv pe țeranul bețiv în acea stare de excitare și apoi de amorțelă, în care sănătatea și morala suferă preste măsură.

În această stare trec bețivii și după multe alte împrejurări, cum este alegerea primarului etc.



Rachiul. Săténul consumă, în orî-ce regiune a țerii, mult rachiū; putem bănuî că în în general, în tot anul consumă mai mult rachiū decăt vin.

Cuvintele pentru acésta sunt: rachiul se conservă în tot timpul, prin urmare el se găsesce în tot anul; apoi rachiul, considerat din punctul de vedere al alcoolului, este mai estin, căci cu mai puține parale se chefuesce un țeran bënd rachiū în loc de vin. Săténul consumă țuică sau rachiū de prune, basamac sau rachiū de bucate și rachiū de tescovină sau boștină sau prăștină; rar deleniî mai bea și rachiū de drojdii.

Munteniî, în genere, consumă țuica, deleniî rachiul de tescovină, câmpeniî pe cel de bucate. De un timp încóce și aceștia bea puțină țuică, căci munteniî o transportă la câmp pentru vinđare.

Trebue să notăm, că mulți fabricanți de spirt maschéză rachiul din spirt cu o cantitate de țuică, care-i dă aromă de țuică, și îl vînd sub acest nume. Acésta falsificare o fac fabricanții pentru că țuica n'are taxa spirtului.

Săténul bea rachiū în tot cursul anului, bēutura lui de dimineță și inaintea fie-cărei mîncări este rachiul. La muncă, săténul crede în rachiū ca într'o fântână de puteri, iatā pentru ce orî-cine are muncă la el sau la altul rachiul trebue să-l aibă.

Când săténul este în munca altuia, bea o mēsură determinată: de trei orî pe ȃi, inaintea mîncării, câte cincideci de dramuri aproximativ. În acest cas, săténul bea mai tot-deauna rachiū de bucate, pe care stăpânul la care muncesce îl face din spirt de bucate cu adaos de apă.

Se adaoge apă, o parte sau două, până ce spirtul se slăbesce, așa că se póte bea fără să fie arđetor.

În genere se slăbesce mai mult decăt trebue, căci slăbirea vine în folosul celui ce dă rachiul.

Basamac se bea mult în tótă țera, însă cel mai mult

in Moldova, unde Evreii au știut să facă rachiul căutat, nu atât pentru puterea lui alcoolică, cât pentru aroma de diferite plante cu cari îl încarcă, anason in genere.

**Notă relativă la puterea otrăvitoare a deosebitelor soiuri de spirt ce bea țeranul.**

Sunt mai multe soiuri de spirt, după substanțele din cari sunt fabricate. Unele din aceste spirturi au o mare putere otrăvitoare, chiar beute in mică cantitate, pe când altele sunt apröpe fără această putere.

Alcoolul de vin și de prune este cel mai curat; cel de bdate (cereale, cartofi, sfeclă et ) conține însă multe soiuri și in mare cantitate de acele alcooluri cu putere otrăvitoare. Numai mai multe prefaceri (rafinări) pot să ducă basamacul său spirtul de bucate la curățire, dar acestea la noi mai nu se fac.

Acăsta face ca alcoolul de bucate, ce bea țeranul nostru, să dea mai puțină putere decât otrăvire.

In Moldova Evreii știu să mascheze gustul cel räu și rüea calitate a basamacului prin introducerea in el de substanțe mirositoare; aceste mirosuri însă nu slăbesc acea putere otrăvitoare a spirtului (basamacului)

**Notă relativă la calitățile rele ale rachiului ce bea țeranul.**

Din importantul studiü al d-lui Prof. P. Poni, chimist la Iași (Bulet Direcț. gener. a serv. sanitar No. 8, 9 și 10, 1894), am extras următoarele :

1. Rachiurile produse din distilarea cerealelor (grăul mai cu sémă) se aromatisează cu foeniculum sub numele de anison (cam 400 gr. la un decaltru). Aromatisarea se face intr'o nouă destilare, dar care nu curăță rachiurile de materiile vätămătore.

2. Materiile förte stricäciose sănătății din acele rachiuri sunt:

- a) Aldehida acetică, care förte rar lipsesce (de 16 ori in 159 analise).
- b) Furfurulul, care lipsesce și mai rar (de 4 ori in 159 analise).
- c) Alte alcooluri vätămătore (numite superiöre), cari se găsesc in töte rachiurile.

D-l Prof. Poni mai constată, că rachiurile ce se beau de țeranii sunt mai spirtöse decât in töte țările, cari controlează bütura publicului. Dacă n'ar fi atât de spirtöse rachiurile nöstre, s'ar curăți ele singure de materiile vätămătore, cari s'ar depune, căci ele nu se topesc decât in rachiü spirtos. Prin urmare, rachiurile nöstre sunt de două ori vätămătore : prin materiile stricäciose sănătății ce conțin și prin multul lor spirt, care, după cum am șis, vätămă sănătatea, mai cu sémă dacă se bea in cantitate mare.

Rachiul de bucate, de ar avé ca materie străină spirtului curat numai substanța mirositoare, tot ar fi de ajuns ca să fie vätămător sănătății. Așa s'a recunoscut de Academia Francesă in ședința de la 23 Decembre 1890.

Sătenii beau rachiul rece în genere; însă când frigul este mai mare, mulți îl încăldesc și pun în el piper, făcându-l prin acésta mai mișcător, mai încălditor.

În cârciume sunt multe borcane cu rachiū preparat cu ismă și cu anason.

Sătenii din Muntenia mai cu sémă, mai nu beau aceste preparate, afară de timpurile de bóle ale tubului digestiv, bóle choleriforme.

Berea se bea de țeranii din jurul fabricelor de bere, ca la Bragadiru, jud. Ilfov.

*Răspândirea berei într'o țără agricolă și otrăvită de basamac este o bine-facere.*

### Calitatea alimentațiunii țeranului.

Dacă observăm descrierea acesteia făcută în multe districte de medici, cari au trăit în mijlocul țeranilor, ca d-l Dr. Cerchez (1), care șapte ani a trăit între ei la spitalul rural Floresci; ca d-l Dr. Munténu, care a studiat chiar alimentațiunea țeranului cu ocasiunea studiului său asupra pelagrei; ca d-l Dr. Gărdărenu, fost mult timp medic al spitalului rural Strehaia; ca d-l dr. Corsin, medic al spitalului din Tîrgul-Jiū, și observațiunile mele personale din mai multe districte, precum și comunicările orale și scrise din partea țeranilor și învățătorilor din deosebite regiuni ale țerii, și dacă în același timp consultăm și memoria în ceea ce privesce hrana țeranului înainte cu 10—15 ani, se pot afirma următoarele:

1. *Țeranul se hrănesce mai bine ca altă dată, și arésta grație ajutorului ce i s'a dat prin diferite instituțiuni.*

(1) D-nii Drî Cerchez, Munténu, Gărdărenu și Corsin mi-au făcut relațiuni scrise, cari sunt în colecțiunea acestor relațiuni (v. p. 332 și 346).

2. *Alimentațiunea țeranului are trebuință de îmbunătățire față cu condițiunile vieții actuale.*

Acastă îmbunătățire va fi desăvârșită atunci când țeranul va pute să-și procure toate substanțele necesare unui muncitor și când fie-care prând sau mâncare a lui vor fi *mixte*, adecă compuse din substanțe luate din câte trele regnurile naturii; iar nu cum este regimul alimentar de astăzi, care pare a ave de scop ca, după ce a dat omului *putere și energie* pe un timp ore-care, să-i dea după aceea *slăbiciune și smerenie*, prin post sau abținere de la substanțele din regnul animal. Recunosc că religia are dreptul, în interesul moralității, ca în regimul alimentar să ceră doveđi de respect către cei ce au murit, pentru moralitatea omului; însă restricțiunile acestea să fie ast-fel formulate și în acele timpuri impuse, în cari puterile pentru muncă și pentru rezistență în contra frigului și a bôlelor să nu sufere scădere.

Mâncarea țeranului muncitor, astăzi, în genere, chiar în dulce sau fruct, după cum se dice în Moldova, este neîndestulătoare, de ore-ce în mâncarea lui partea animală este slab reprezentată.

În adevăr, țeranul nostru, nici în timp de dulce, fie chiar că ar ave necesitate de forțe multe, nu introduce în stomacul său din cele trei regnuri atât cât trebuie pentru a pute să aibă cea mai mare dosă de putere ce se pôte obține din transformarea în acesta a substanțelor alimentare.

A mânca 4—5 persoane, în timp de 24 ore, o găină friptă sau fêrtă cu mămăligă, va să dică a ave un prând cu substanțele ce trebuie să intre în alimentațiunea mixtă a omului, însă fără îndoială partea din împărăția animală este mult mai mică decât trebuie să fie.

A mânca cu mămăligă varză prăjită în grăsime, cum fac mulți, acest dulce este și mai sărac.

Sunt însă mulți țeranî, cari chiar în timpul de muncă sunt foarte mulțumiți cu o parte dintr'un cosac sau cu o bucată de câte-va dramuri de brînză saramură și cu un codru de mămăligă.

Asemenea mîncare este neindestulătoare în ceea ce privește partea animală.

Asemenea exemple de hrănire, cari, o afirm, sunt dese chiar în timpul muncii celei mai grele, arată cum că țeranul sêrac, în timpul dulcelui, are o hrană în care substanțele trebuitoare din regnul animal sunt în cantitate neindestulătoare. Dar alimentațiunea aceluiași țeran în zilele de post, și mai cu sémă în posturile decretate în onórea celor mai înalte sêrbători religioase, nu este pentru om, care este făcut să aibă o alimentațiune compusă în proporțiune determinată din câte trele regnurile naturii, ci pentru animalele erbivore, făcute cu dinți și cu tub digestiv speciale pentru hrană vegetală.

A mîncă cêpă cu mămăligă, sau praz cu mămăligă, sau murături cu mămăligă, sau varză acră cu mămăligă, sau usturoiũ cu mămăligă, sau terciũ cu mămăligă, sau castravete verde cu mămăligă, sau prune (chiseliță) cu mămăligă, sau lăstar de viță și aguridă cu mămăligă, etc. etc., exemple ce se vîd des și în toate regiunile țerii, este a mîncă după un sistem vegetarian sãrac și prin urmare a se asemîna cu un erbivor, ce se hrãnesc cu vegetale tocate, măcinate sau ferte.

Îmbunătățirea calității alimentațiunii țeranului se va obține, când se vor împlini aceste două condițiuni :

1. *Sã se facã reforma posturilor ast-fel, în cât acestea sã servescã morala, dar fãrã sã atingã condițiunile de energie fizicã și intelectualã a omului.*

2. *Țeranii sã mărêscã cantitatea substanțelor alimentare de origine animalã din hrana lor.*

Acastă ultimă condițiune, care este legată de avutul țeranului, mai are raport și cu știința bucătăriei.

Este știut că aceeași substanță, după cum este saū nu este friptă, de exemplu, după cum este saū nu este bine combinată cu alte substanțe alimentare, are saū nu are gust plăcut, cu alte cuvinte îmboldesce (stimulează) bine saū nu îmboldesce bine funcțiunile chemate la mistuire.

Pe de altă parte se știe, că după cum este această stimulațiune, așa va fi și efectul digestiv.

Să daū un exemplu: Varza, fie chiar acrită, dar numai unsă cu o grăsime, fie de porc de exemplu, nu face să *vie apă în gură*, nu deșteptă pofta de mâncare, care derivă din deșteptarea funcțiunii stomacului, provocată de aceeași varză, dar care în loc să fie numai unsă cu grăsime, mai este și prăjită în aceeași grăsime la care s'a adaos cēpă prăjită. Acastă varză se dice *călită* și are mare reputațiune ca mâncare de gust.

Așa fiind, ar fi tot în sensul îmbunătățirii calității alimentațiunii țeranului știința de bucătărie, dacă i s'ar da; iar cel care i-ar aduce dela alte națiuni această știință, căci la noi, se pōte dice, nu există, ar fi un bine-făcător.

### Cantitatea alimentară a țeranului.

Iată un lucru greu de știut, căci țeranul n'are cea mai mică noțiune despre statistica economiei casnice. El mănâncă din grămadă fără cântărire și mănâncă până are senzațiunea de a se fi săturat. Măsura lui este pumnul, strachina, óla, căldărea, etc. Ast-fel el dice: doi pumni, saū două străchinii de mălaiū, de exemplu, pentru o mămăligă, o mână saū un pumn de fasole pentru o ferură, etc.

Socotéla bēuturii este și mai rău ținută, căci țeranul

bea vinul, rachiul și mai cu sémă apa din vase unde nici nu scie cât lichid este.

Se înțelege de sine, că cu asemenea măsurî, cantitatea alimentară nu se pôte sci decât într'un mod foarte nehotărit.

Alt-fel din descrierea alimentațiunii în diferitele regiuni ale țerii se vede, că un țeran mănâncă în 24 ore mălaiu său făină de păpușoiu până la o oca, varză până la  $\frac{1}{2}$  căpățînă, pâne până la trei litre și chiar o oca, carne până la o litră, brănză până la o litră, pesce până la o litră (1).

Despre cele-lalte substanțe alimentare nu se pôte dice nici atât ca măsură, pentru că țeranul mănâncă unul său mai mulți ardei cu mămăligă, una său mai multe cepe, unul său mai mulți castraveți, etc., după condițiunile în cari se găsesce.

O măsură a substanțelor alimentare ale țeranului în timp de 24 ore o găsim la arendași său proprietari, căci aceștia calculează aceea ce dau țeranului de mâncare în 24 ore, la muncă.

Informațiunii luate din Moldova spun, că arendașul socotesce pentru fie-care muncitor în 24 ore una litră de brănză saramură și una oca de făină de porumb.

Dacă la acesta se mai adaoge și o cępă, acesta este un adaos alimentar bine primit.

Informațiunile luate din Muntenia spun, că la proprietari și arendași, la cari mănucarea dilnică a muncitorilor este cea mai abundentă, ea se compune de un kilogram mălaiu și 250 grame brănză său cosac.

Am vėdut însă și în Muntenia mese întinse muncitorilor la secere, din care se da fie-căruia un codru de mămăligă (acesta de alt-fel eră la discrețiune) o bucată de

(1) Am conservat într'adins numele măsurătorii de care se servesce țeranul.

brânză, care nu putea avea peste 50 dramuri și o cepșoră. Brânza era de o tărie și o sărătură însemnată, și se pre-  
tinde de arendaș că în această stare este *spornică*, adică  
*țeranul mănâncă puțină*.

Ciorbă de carne dulce nu se pomenesce. Abia unii  
dintre cei mai mărinimoși proprietari fac ciorbă de co-  
sac și atunci muncitorul, pentru că are dreptul la zémă,  
capătă o bucățică de pește mai mică decât i s'ar fi dat  
fript.

La prima vedere a acestor fapte, se dovedesce că ex-  
ploatorii par convinși cum că mașina omenescă de viață  
și de putere a țeranului se deosibesce de a lor însăși, de  
ore-ce cu ast-fel de mâncare ei nu ar pute trăi, necum  
să și muncască! Așa chiar afirmă mulți dintre ei înșiși.

### Variațiunea alimentară după diferitele epoce ale anului.

Țeranul se nutrește ținând seamă de împărțirea reli-  
gioasă a anului. Împărțirea acestuia în anotimpuri solare  
și necesitățile de hrană reclamate de muncă îl interesază  
puțin din punctul de vedere al alegerii nutrimentului. *El  
mănâncă din regnul animal* (carne, lapte, ouă, pește, etc.)  
*atunci când religia îi dă voie, iar nu când timpul anului,  
când starea sănătății, sau munca îi face trebuincioasă o ast-fel  
de hrană*.

El își alege hrana din regnul vegetal ținând socotélă  
tot de poruncile religioase, iar nu de timp, de cerințele  
sănătății și de trebuințele muncii, în alte cuvinte de căl-  
dura ce omul trebuie să desvolte pe timpul rece, de slă-  
biciunea ce trebuie să repare și de forțele necesare în  
timpul muncii.

Poruncile religioase s'au dat de sfintele sinode, ținându-se  
socotélă, cât au permis cunoștințele biologice din acele



timpuri, de necesitățile omului în acele locuri. Ce a fost atunci și acolo, astăzi și aici numai există!

Se dau de exemplu postul Pascalui, cel mai riguros post, după cum am văzut. Țăranul, în timpul lui, mănâncă exclusiv vegetale și încă chiar dintre acestea depărtază pe cele ce au oleuri abundente (măslinile de exemplu). Acest post este într'un timp rece și adesea furtunos al anului.

Tot în timpul aceluși post, cel puțin în cea mai mare parte a țării, se deschide munca: la câmp, arătura; la dél, desgroparea, sapa, hărăcitul, tăierea (curățirea) și circuitul viței, aducere de lemne din pădure, etc., împrejurul casei, garduri, șanțuri, plantațiuni, etc.

Ast-fel în timpul postului Pascalui sunt două serioase împrejurări, cari reclamă ca țăranul să se hrănescă bine: *récéla timpului* și *munca*, și cu toate acestea el este obligat de religie la o abțință riguroasă dela substanțele serios hrănitore.

Să dau de exemplu postul sf. Petru.

În timpul acestui post este în adevăr căldură mare, însă în timpul lui este cea mai grea muncă ce face țăranul în cursulanului. La câmp: secere, treerat, sapa porumbului, cosirea finului, etc., la dél: sapa și legatul viei, sapa porumbului etc., la munte: lucru în pădure, sapa porumbului, transporturi, etc.

O asemenea muncă are trebuință de multă putere, iar acesta în măsura cea mai mare nu vine decât prin hrănirea și din regnul animal (cu carne, ouă, brânză, pește, etc).

Cu totă această mare necesitate, țăranul postesce și abia are voe să mănânce pește.

Tot așa se poate dice și despre postul sf. Marii.

Dar să vorbesc și despre dulce. Să luăm dulcele sf. Dimitrie, sau mai bine dis al sf. Marii. Timpul acestui dulce la noi în țară este cel mai plăcut, foarte rare-oră este puțin turburat prin *récéla* timpurie, munca ce în

acest timp trebuie să facă țeranul nu este dintre cele grele, căci este culesul rodului de tot felul al pământului, ca strugurii, porumbul, prunele, etc., din sucul cărora țeranul gustă și se hrănește. Cu toate acestea, biserica dice ca țeranul să mănânced în regnul animal și el mănâncă, deși necesitatea pentru ast-fel de hrană este mult mai mică decât în posturile Pascelor, sf. Petru și chiar al Crăciunului, când în cea mai mare parte a lui există zăpadă, prin urmare necesitate de hrană substanțială.

Ceea ce se vede în posturile anului, față cu munca, cu frigul, ba chiar și cu stări de bătă, există și în posturile săptămânale.

În adevăr, țeranul, de ar fi bolnav, de ar avea necesitate de multe puteri pentru lucrul său, sau ca să reziste frigului, el nu mănâncă din regnul animal nici Mercurea, nici Vinerea, ba unii țeranii nici chiar Lunia.

Din cele ce preced se vede lămurit, cum că calendarul alimentar al țeranului, în loc să fie cel necesitat de condițiunile bunului trai și ale înmulțirii nămului în regiunile țării noastre, este acela ce a decis sinodele în alte timpuri și în alte regiuni, cu altă climă, cu alte necesități și înlesniri de viață.

După regulamentarea postirii de către sinode, zilele de post dintr'un an sunt 189 din 365, adică mai mult de jumătatea anului.

Sunt 9 posturi, dacă se socotesc și săptămâna brânzei.

Posturile se schimbă cu dulcele, alcătuint un sistem alimentar, în care o hrană mixtă, compusă din cele trei regnuri ale naturii, în alte cuvinte completă și prin urmare hrană care dă putere și energie, se schimbă, după un timp mai lung sau mai scurt, cu alta care slăbește și smeresce.

Din punctul de vedere al hrănirii în timpurile zilei,

țeranul nu are o regulă stabilă. În genere orariul lui este une-orî sórele, alte-orî fόμεa și alte împrejurări.

În zile de sêrbătore de exemplu, mănâncă (1) diminéța după eșirea de la biserică și séra după ce fetele saũ flăcâii s'aũ întors de la horă.

În zile de iarnă și de lucru mănâncă de douê orî: diminéța, când sórele s'a ridicat de douê sulii, cum dic ei, saũ pe la 10 ore și séra spre sfințitul sórelui.

Aceste douê mese le ajung, când nu este timp de muncă și este iarnă.

Sunt însă localități, cum am vèdut în Dobrogea, în cari unii sătenî nu mănâncă decât odată în ziua de iarnă.

În timpul muncii la câmp, țeranul mănâncă de trei orî.

Incepe lucrul pe la 5—6 diminéța și mănâncă pe la 9, când numesce mâncare de prând; muncesce apoi până la 12—1 ore, când mănâncă de nămedă și când se odihnesce după masă ca o oră; muncesce în fine până la 6 $\frac{1}{2}$  ore, și atunci mănâncă séra.

În același timp de muncă, țeranii de prin districtele de sus ale Moldovei (Botoșani) mănâncă de 4 orî pe zi: pe la 6—7 diminéța, pe la 12 saũ amédă, pe la 4 saũ achindie și séra de tot (*Dr. Leonescu, pag. 334.*)

### Variațiunea alimentațiunii în diferite regiuni ale țerii.

Acéstă variațiune am arêtat'o destul de bine, cred, vorbind despre fie-care substanță alimentară ce se vede pe masa țeranului și în descripțiunile culese din districte.

Acî nu voiû dà decât o generalizare.

Porumbul, sub formă de mămăligă, se mănâncă aprópe

---

(1) În genere, țeranul, înainte de a se pune la masă, se spală pe mâni și înainte de a băgă în gură se închină (face cruce).

exclusiv în toate regiunile țării, pe când pâinea numai în cazuri excepționale.

Dobrogea însă face o mică excepțiune, căci acolo din contra, țăranii mănâncă în genere pâine.

În unele regiuni câmpene, cum este în Ialomița, altă dată mai cu seamă, astăzi foarte rar, se mănâncă mămăligă de mei; porumbul a înlocuit mai preste tot și aici meiul.

În Moldova făina de orz intră în alimentațiune, însă numai rar și în timpurile de lipsă a porumbului; mai des această făină se asociază cu cea de grâu și cea de porumb pentru a face un mălaiu sau o turtă.

În Muntenia exemple de acest soi nu cunosc.

Tot în Moldova se mănâncă hrișca în bucate, pentru sarmale. În Muntenia mai nu se cunoște această semință, dar se mănâncă rișca.

În totă țera, carnea de vacă se obișnuiesc puțin de țărani, mulți au desgust pentru ea.

În totă țera, carnea de pasere se mănâncă.

La câmp, de sigur, se mănâncă mai mult carne de pasere decât la munte.

Carnea de oie la câmp și la del se consumă mult, la munte însă mai puțin, înlocuindu-se prin cea de capră.

Carnea de porc se mănâncă în totă țera, formând mai mult decât oricare carne belșugul casei.

În totă țera se consumă peștele, însă mult mai abundent în părțile băltoase ale câmpului.

Muntenii consumă foarte puțin pește și mai numai sărat.

Raci și cele-lalte molusce constitue o mâncare, care se vede în regiunile câmpo-băltoase ale țării.

Cele-lalte produse animale, ca laptele sub toate formele sale alimentare, ca ouele, se ved pe masa țăranului în toate regiunile țării.

Laptele și cele-lalte forme alimentare ale sale ar fi mai abundente spre munte (*Dr. Rigani, Tesa de doctorat*;

*Dr. Corsin*, medicul spitalului T.-Jiului, *Comunicațiuni*, pag. 331, veđi descrierea lui), iară ouăle mai multe spre câmp.

Varza, cépa, ardeiul, usturoiul, prazul, castraveții și ridichea, se mănâncă fără nici o diferență în totă țera și în mod abundent.

Tot acest lucru am a-l spune și despre fasole.

Despre linte, mazăre și bob, se aude în toate regiunile țării; însă aceste substanțe sunt mai des pe masa câmpenului.

Cartofii se mănâncă în totă țera, însă cel mai mare us de ei se face în Moldova, unde se cultivă pe o scară mai întinsă, mai ales de Ungurii de acolo.

Țelina intră în confecționarea murăturilor, mai des spre câmp și dél, mai rar spre munte.

Morcovii și sfecelele mai nu se mănâncă la munte.

Pătlăgelele le găsim în toate regiunile câmpene, însă muntenii le vęd rar.

În totă țera se cultivă pentru bucate pătrunjelul, leușténul, cimbrul și mărarul.

Urzicele, loboda, ștevia, știrul sunt căutate de țeranii în toate părțile țării.

Purul, sparanghelul, orchideele, nu sunt gustate decât de câmpeni.

Numai în părțile Olteniei muntóse, am audit de dragaveiú, și numai la munte, în genere în acele părți, se aude și despre grănișor.

Despre hămeniú, am audit în districtele Ialomița și Roman.

Toți țeranii mănâncă ciupercile de gunoiú, însă muntenii mai aú ghebele, nisce bureți pe cari îi caută mult pe copaci și-i conservă pentru post.

Frucele cópte se găesc în totă țera, însă cele uscate pentru iarnă se vęd foarte des pe masa munténului.

Nucile, alunele, se cunosc de toți țeranii, însă cele mai multe sunt la munte.

Oleurile, untul și grăsimea de porc se pare că sunt mai mult mâncate de munteni și de deleni.

Oleiul de nucă, necunoscut aproape spre câmp, la munte, cum am cunoscut mai cu seamă în părțile de preste Olt, se găsește în casa multor țărani chiar în cantitate mare.

Din exemplele de alimentațiune în diferitele părți ale țării se vede, că grăsimea de tot soiul pare a fi mai des pe masa muntenilor decât a câmpenilor.

Apa și sarea, necesare vieții, sunt în tot locul.

Vinul de asemenea, însă abundența lui variază după locurile unde se cultivă viile. Délul este însă cel mai bogat în vin, câmpul a început asemenea a cultivă multe vii, muntele însă va fi tot-deauna sărac în vin, din cauza climei care nu convine viei.

Rachiul este în totă țera, la munte făcut din prune, la câmp din cereale, cartofi, etc.

În Moldova țuca mai nu se cunoște, țărani nu beau decât rachiul de bucate.

Localitățile în cari am cules din gura țeranilor comuncări relative la alimentațiune sunt următoarele :

| <u>Județul</u> | <u>Comuna</u>                               |
|----------------|---|
| Ialomița       | — Vizuresci                                 |
| Teleorman      | — Zlotu                                     |
| »              | — Ologi                                     |
| Brăila         | — Bordeiu verde                             |
| »              | — Gropeni                                   |
| Rimnicul-Sărat | — Ciorăsci                                  |
| Dimbovița      | — Costesci-din-dél                          |
| Putna          | — Comunicarea unui medic<br>(Dr. Vasilescu) |
| Mehedinți      | — Drăgoesci                                 |
| »              | — Ruptura                                   |

| <u>Județul</u>                                  | <u>Comuna</u>   |
|---|---|
| Gorj  | — Comunicarea unui medic<br>(Dr. Corsin)                        |
| »   | — Godinesci   |
| »   | — Negreni   |
| Botoșani  | — Comunicarea unor medici<br>(Dr. Leonescu și Dr. Haș-<br>maș). |
| Vlașca  | — Pângălesci  |
| Olt   | — Alimănesci  |
| Vilcea  | — Turcesci  |
| »   | » — Sgubea  |
| Fălciu, Tutova, Vasluiu, Bacău, Roman și Tecuci | Comunicarea unui medic (Dr. Muntenu).                           |
| Tecuci  | — Turcesci  |
| Tulcea  | — Paichiu   |
| Ilfov   | — Dridu   |
| Buzău   | — Libiciu   |
| Ialomița  | — Vizuresci   |

### J U D. I A L O M I Ț A.

*Stelian Ion*, din comuna Vizuresci, de 62 de ani, spune următoarele: Femeia lui are 50 ani, are 4 copii, dintre cari 3 băieți, unul de 28 ani, unul de 18 și altul de 12 ani și o fată de 13 ani. Intr'un cuvînt, mănîncă la masă 6 persoane. Mănîncă de două ori pe zi, afară de zilele de lucru din timpul verii, când aș trei mese.

Maî în tot deauna mămăligă, rar de tot pâne (azimă), căci grăul îl vinde. Iarna face ziua de două ori mămăligă, la prînz și seara, punînd la fie-care mămăligă cam două oca mălaiu, adecă cam patru oca mălaiu pe zi pentru 6 persoane.

Pe lângă mămăligă, maî mănîncă multe substanțe alimentare, cari variază după epocile religioase ale anului și după anotimpuri și anume:

1. In dulcele tîmnei saũ al sf. Marii. Taie un puiũ saũ o găina, din care face numai ciorbă, fôrte rar și friptură. Din această

găină mănâncă toți. Pe lângă ciorbă mai pun pe masă legume iuți: cephă, ardei, usturoi și castraveți, pe cari le cumpără de la grădinar.

Sera mai nu schimbă această hrană.

Lapte nu mănâncă, căci vaca îl este sterpă; prin urmare nici brânză.

În unele zile, când găsește timp, prinde pește din riulețul Colentina și face ciorbă bogată în pește, după cât a putut prinde.

În alte zile mănâncă cartofi unși (prăjiți) în grăsime de porc, pe care o păstrează de la porcul de Crăciun. Cartofii îl cumpără de la zarzavagi.

În zilele de post mănâncă cephă, varză, castraveți; anul acesta fasole rar, căci nu s'a făcut. Mazere și bob nici odată, linte une-ori și rar de tot, ardeiul și usturoiul însă mai tot-deauna.

Pome anul acesta n'a avut; altă dată cumpără mere; aș prune din grădină, pe cari de alt-fel le consumă mai mult verzi, pentru acri ciorbe de verdețuri.

Anul acesta a găsit ghebe (ciuperci), pe cari le mănâncă ca ciorbă cu borș.

2. În postul Crăciunului. Mănâncă varză acra și firtă în zema ei cu cephă, cam  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  dintr'o varză pentru toți; murături și fasole ca  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  din oca pentru toți în 24 ore. Une-ori dovleci copti sau ferti.

3. În dulcele Crăciunului. Un porc de 40—50 oca pentru tot dulcele; mare parte însă din grăsimea lui o păstrează pentru vară; cu ea prăjesc cartofi, în genere.

Carnea porcului o consumă mai numai cu varză.

Rar mănâncă păseri și oue în acest dulce, laptele și brânza lipsesc.

4. În săptămâna brânzei. Oue, lapte de puțină și brânză cumparate, carnea este oprita.

5. În postul Pascelor. Varză acra crudă și firtă în zema ei, murături, fasole, urzici, ciorbă și sleite, știe cu zemă de varză sau cu borș.

Pome conservate nu se pomenesc.

Pește numai la Bunavestire și Florii.

6. În dulcele Pascelor, mănâncă oue multe și pești din riulețul Colentina; paseri nu taie, căci clocesc; alte-ori cumpără pește dar rar.



Dintre legume, acelea cari le-au mai rămas din post. In Țilele de post ale acestui dulce, urzici, susaiu și legume verȚi.

7. In postul sf. Petru. Stir, lobodă în ciorbă cu borș sau acrite cu oțet (esență) sau zarzăre, prune verȚi.

Mai mănăncă hameiul pe care îl prepară ca pe urzici. Adesea nu mănăncă decât cêpă cu oțet.

8. In dulcele sf. Petru. Mănăncă mulți puî de găină, lapte, brânză, căci le fată vaca. In Țilele de post, verdețurile timpului: cêpă, usturoiū, lăptuci, etc. verȚi, cu sare sau cu oțet.

9. In postul sf. Marii. Zarzavat de la Sêrbî: cêpă, usturoiū, praz, ardeiū, fasole verde în păstăi, din porumbul lor. Pătlăgele vinete rar, roșii mai nici odată, mulți castraveți verȚi cu sare.

Bêutura obiċnuită este apa în tot cursul anului; la sêrbători beau vin la cârciumă; copiii însă nici atunci.

Din cele expuse până aci, se vede că substanțele alimentare ale acestei familii în timpul unui an, pe lângă mămăligă, afară de 40--50 oca carne de porc, câte-va păseri, câte-va oca de pesce și mai multe oue, puțin lapte și brânză, se reduc la fasole, puțină însă, varză, cêpă, usturoiū, castraveți, ardeiū, lobodă, ștevie, urzici, hameiū, cartofi, ghebe, dovleci.

Cele mai multe dintre aceste legume le cumpără.

Regimul alimentar al acestei familii, în chip evident, este sărac în substanțe cari dau putere.

## JUD. TELEORMAN.

*Cristina Radu.* din comuna Zlot, cătunul Ulmeni, face afirmațiunile următorele în ceea ce privesce regimul alimentar:

1. Dulcele mare (sf. Marii). Găini, Dumineca cârciumarul taie câte o oie pentru întrega comună. Oue au în deajuns, lapte puțin din lipsă de vite, de asemenea și brânză, pe care o cumpără. Zarzavaturî nu cultivă, cumpără de la Sêrbî cêpă, usturoiū, varză, praz, ardeiū, murături. Mănăncă pâne ca și mămăligă, cam în aceleași proporțiuni; porumbul este bun, pe cel stricat îl dau la găini și la porci, cêpa este cea mai obiċnuită la câmp.

2. Postul Crăciunului. La început se mănăncă pesce, pe care-l

cumpără de la Măgurele; fasolea constituie baza de alimentațiune pentru întreg postul; mai au țelină, morcovi, au varză acră, murături. Mămăligă mănâncă des, iar rar de tot pâne.

3. **Dulcele Crăciunului.** De ordinar, mai toți țăranii taie cel puțin un porc iarna; mănâncă sarmale cu carne, varză, ardei, raci, une-orî pesce; cartofi nu gătesc; untură topită cu mămăligă, ciorbă cu cêpă cu tirighie, alții mănâncă numai mămăligă prăjită, cele mai adese-orî fasole bôbe; linte gătesc și în dulce destul de des.

4. **Postul Pascăului.** Fasole și linte gătesc și acum, cei ce au, dar cei mai mulți mănâncă varză și murături, pentru că nu au nici linte nici fasole. Mămăligă mănâncă mai des, căci cei mai mulți au isprăvit grâul, sau au fost nevoiți să-l vîndă. Postul acesta este timpul când sunt cei mai lipsiți, așa că alimentațiunea este numai vegetală, și vegetale cari cresc necultivate; fac borș. Pesce nu se mănâncă decât la Blagoveștenii și la Florii, când mai toți țăranii își procură pesce de la tîrg. Ulei de in mai rar, pe care-l cumpără.

5. **Dulcele Pascăului.** În timpul acesta, numai țăranii cu dare de mână mănâncă ceva mai bine; au ouă, lapte, câte un pui din când în când, apoi brînză, slănină. Cei săraci însă nu trăesc mult mai bine decât în post. Zarzavaturî lipsesc; cel mult dacă au praz, cêpă verde, pe care le cultivă pe la vii, fasole, murături rămase din iarnă. Pentru secere, cei mai mulți împrumută puțin grâu, alții mănâncă și mai rêu: iea ardei pisat cu puțină sare și cu mămăligă și acestea le constituie masa întregă; la lucru, mîncarea obișnuită este cêpa; rar câte o ciorbă de găină, sau numai cu sare de lămăe (acid tartric).

6. **Postul sf. Petru.** Lobodă, zarzăre ferte, piseliță, prune nu au. Au aguridă, știr, cêpă verde, usturoi; au ardei pe la sfîrșitul postului. Pesce mănâncă unii. Mai toți mănâncă castraveți, pe cari îi cumpără cei mai mulți. Pâne au puțină; către sfîrșitul postului au prune (chiseliță)

7. **Dulcele sf. Petru.** Unii mănâncă pul, mulți mănâncă miel, care se taie mai în toate ȃilele, cêpă, usturoi, oțet cu mămăligă, fasole verde; au varză, ardei verde, pătlăgele vinete și roși; lapte n'au, brînză cumpără de la ciobani, ouă mănâncă cei mai mulți, alții le vînd.

Pâne mănâncă mai des; aguridă, struguri, pepeni.

8. Postul sf. Marii. Carne nu mănâncă de loc, nici pește; zarzavaturile de toate, nu sunt lipsiți, fiind timpul cel mai favorabil.

La masă beau apă, numai la zile mari sau având mosafiri gustă vinul, pe care în genere îl ieaș de la cârciumă. Rachiș beau la muncă.

\*

*Ileana Ghinea Putină*, din comuna Ologi, județul Teleorman, îmi dă tot asemenea informațiuni despre alimentațiunea din casa ei.

## JUD. BRĂILA.

*Ioana Radu Moca*, de 58 ani, are 7 copii, toți băieți, cel mai mare de 40 ani, al 2-lea de 38 ani, al 3-lea de 34 ani, al 4-lea de 27 ani, al 5-lea de 21 ani, al 6-lea de 19 ani, al 7-lea de 17 ani.

În casa sa, împreună cu ea, locuiesc cei patru din urmă, adică 6 cu toți.

Hrana lor în diferitele timpuri ale anului este următoarea:

1. Postul Crăciunului. *Dimineța* nu mănâncă nimic, nici copiii, nici cei mari.

*La prânz*: mămăligă, borș cu gălușci de făină, varză acră, murături, cephă, praz, ridichi, ciorbă de linte și de fasole.

Pentru o mămăligă pune 3—4 oca mălaiu; la o ciorbă de linte sau de fasole, pentru o mâncare, întrebunțeză  $\frac{3}{4}$  până la o oca linte sau fasole, din care scote de ordinar 3 străchini potrivite de fertură.

*Sera*, aceeași mâncare pregătită din nou.

NB. În acest post mai mănâncă în locul mămăligei și pâne, pe care o face sau de făină curată de grâu, sau de făină de grâu, cu de orz ori de secară amestecate; în lipsa grâului face pâne din făină de orz, amestecată cu cea de secară; însă când au pâne, în general celelalte alimente sunt: cephă, prazul, varza acră și murăturile, iar nu și ferturile. Din timp în timp au și pește sărat și chiar prospăt.

2. În cășlegi, *dimineța*, copiii, cele mai de multe-ori, mănâncă mămăligă rece și cu puțină brânză sau lapte de oie sau de vacă; cei mari nu mănâncă nimic.

*La prânz*, de obiceiă mămăligă, brânză, lapte de oi, ouă, carne de porc; brânza une-orî o prăjesc cu grăsime de porc sau cu unt; carnea de porc o fac ciorbă cu orez, mîncare cu varză acră, cu cartofi, sarmale, friptură și chiar prăjită; din aceste diferite mîncări, nu pregătesc pentru masă decăt două, cel mult trei feluri.

*Sera*, mîncă același fel de mîncare din nou gătît.

NB. În zilele Crăciunului, pe lîngă cele-lalte mîncări obiceiuite în cîșlegi, mai gătesc *gilbași* (un fel de cîrnași de carne de porc tocată cu piper, usturoi, cu care umple intestinul gros al porcului, îi ferb puțin, apoi îi pun în tavă, pe al cărui fund pun un strat de orez prăjit cu grăsime și cu cîpă și ast-fel îl pun în cuptor ca să se cîcă).

La aceste sîrbători, înainte de mîncarea de prânz și de sera, ieaă cîte un pahar sau două de rachi, iar în timpul mesei consumă cu toții 1—2 oca vin.

3. În septemăna brânzei, *dimineta*, copiii mîncă puțin lapte sau brânză, sau bucate rîmase din sera precedentă. Mama copiilor, sau bunica lor, și în general femeile mîncă și ele pe lîngă copil, după ce une-orî bea un pahar mic de rachi.

*La prânz*: Lapte de puțină, brânză de oi sau de vacă, tot conservată la puțină, ouă, plăcintă cu brânză, chirosci, pesce sîrat sau prîspet; pescele sîrat îl fac rasol cu usturoi, iar cel prîspet fript sau ciorbă cu borș, sau plachie cu orez; din aceste diferite alimente pregătesc două sau trei feluri pentru o mîncare, Pîne nu mîncă decăt întimplător; de regulă aū mămăligă de porumb.

*Sera*, mîncarea se alcătuesce mai din aceleași alimente.

Cantitatea din fie-care la o mîncare este: una litră sau ceva mai mult de brânză, pe care o consumă, de obiceiă făcînd cocolîșe cu mămăligă; 5—6 ouă, o jumătate oca lapte, o jumătate oca pesce, 2—3 oca mîlaiu de porumb.

Atît sera cît și la prânz bea cîte un pahăruț de rachi înaintea mesei, cîte o oca vin la fie-care masă și chiar 2—3 oca altă dată.

În ziua lăsatului de sec, mîncarea o pregătesc din aceleași alimente, cu deosebire că fac 2—3 plăcinte cu brânză și consumă mai multă bîetură.

Masa din sera lăsatului de sec dureză une-orî pînă tîrziu, chiar

totă noptea până a doua zi la răsăritul soarelui, când schimbă mâncarea, înlocuind-o cu o strachină de murături sau varză acră, fără să înlătureze băutura.

4. Postul Pascelor. *In săptămâna întâia și săptămâna din urmă a postului :*

*Dimineața*, copiii mănâncă câte o bucată de pâne de casă cu cêpă, varză acră, ridichi; cei mari nu mănâncă nimic.

*La prânz*, mămăligă, varză acră, murături, o strachină sau două de fertură (cu fasole, linte).

*Sera*, aceleași bucate.

NB. Vinul și rachiul foarte rar, dar îl bea în post.

*In săptămânile intermediare :*

*Dimineața*, copiii și mama lor mănâncă ceva ca și în săptămânile precedente.

*La prânz și sera*, mâncarea obișnuită, aceeași ca și în cele două săptămâni precedente.

NB. Une-ori pregătesc plachie de orez cu unt-de-lemn, sarmale cu orez, măslina, icre sărate de crap, mâncare de praz cu unt-de-lemn.

Vin și rachiu din când în când.

*In ziua Pascelor :*

*Dimineața*, toți din casă ieau câte un pahar sau două cu rachiu, mănâncă câte o bucată de pască și câte 1, 2—3 ouă roșii și apoi câte un pahar sau două de vin.

*La prânz și sera*, ciorbă de pasere (găină, găscă, rață), o găină friptă la frigare, lapte dulce, brânză de vacă, ouă roșii, pește proaspăt fript sau ciorbă. Vinul și rachiul nu le lipsesc la masă.

NB. Une-ori taie pentru zilele Pascelor câte un miel.

*Săptămâna următoare*, același mod de mâncare :

5. Cășlegile Pascelui (până la postul sf. Apostolii :

*Dimineața*. Copiii și une-ori și mama lor mănâncă câte puțin lapte dulce sau acru și cu mămăligă. Mulți dintre oamenii mari, mai ales cei bătrâni, Mercurea și Vinerea, nu mănâncă nimic.

*La prânz*. Mămăligă, lapte dulce și mai de obicei acru, brânză de vacă, de oie, pește, mai ales sărat.

*Sera*. Aceleași mâncări. Vin și rachiu rare-ori.

NB. In zile de sărbători și chiar în zile de lucru, dar când nu au trebă, taie câte o pasere.

6. Postul sf. Apostoli. Ciorbă de păstăi de fasole, mâncare de

păstăi cu unt-de-lemn, cēpă verde, usturoiū, ciorbă de cartofi cu borș, pește sărat rasol, mămăligă; acestea atât dimineața cât și seara.

NB. În acest post de multe-ori mănâncă dulce ca și în cășlegile Pascelor Rachiul îl beaū mai dese-ori la masă.

7. Dulcele sf. Apostoli. Măncarea se compune din aceleași substanțe ca și în cășlegile Pascelui; predomină însă zarzavaturile, cum: fasole verde, pătlăgele vinete, cartofi, ardeiū, etc.

8. Postul sf. Marii. *La prânz*. Pătlăgele vinete tocate saū gătite cu unt-de-lemn, fasole, bob, castraveți verzi, proșteți saū acri, varză acră, saū gătită prăjită cu unt-de-lemn, ardei copți făcuți cu oțet și cēpă. În loc de mămăligă, cele mai de multe-ori fac pâne de casă. Rachiū beaū tot așa de des ca și în cășlegile precedente.

*Sera*. Același mod de mâncare.

NB. *La Preobrejenī* (6 August), mănâncă pește și beaū rachiū și vin la masă.

9. Dulcele Tōmnei. *Dimineața*, copiii mănâncă mămăligă cu brânză saū lapte.

*La prânz*. Brânză, lapte, pește, rare-ori prospēt, mai de ordinar sărat, pe care îl ferb și-l mănâncă cu usturoiū, saū îl frig și-l fac saramură; fasole, linte, cartofi, murături, mai ales Mercurea și Vinerea. Mămăliga nu o înlocuiesc decât rare-ori cu pâne. În genere, în aceste cășlegi, alimentațiunea se compune din brânzeturi, lăpturi, ouă, pește și zarzavaturi prospete saū murate.

*Sera*. Măncarea este aceeași ca și la prânz.

\*

Din comuna *Gropeni*, județul Brăila, ni se dau aceleași afirmări în ceea ce privește regimul alimentar; deosebirea este numai după averea sătēnului.

## JUD. RÎMNICUL-SĂRAT.

*Dumitru Anghelache* din comuna Ciorēscī, județul Rîmnicul Sărat.

Sunt doi ōmeni în casă: moșul de 72 ani și baba de 70 ani.

1. Dulcele sf. Dimitrie. Mănâncă în 24 de ore o oca de mălaiū făcut mămăligă; făină de grâu mănâncă rar, la 10—15 zile odată, făcută în formă de turtă, cam trei litre până la o

oca în 24 ore. Ca legume, brânză de oi, lapte, câte-odată taie și câte un pui de găină, pe care îl mănâncă făcut ciorbă dulce cu orez sau cu borș. Vin, rachiū nu beaū decât în ȝilele de sērbătōre. In ȝilele de Mercuri și Vineri mănâncă fasole, murături, varză acră, cēpă; câte-odată mănâncă și bostani (dovleci), sau ferți sau copti.

2. **Postul Crăciunului.** Tot mămăligă (o oca în 24 ore), fasole (cam  $\frac{1}{4}$  oca în 24 ore) fērtă ciorbă, cēpă, varză acră ( $\frac{1}{2}$  cāpētină în 24 ore), murături, ardeiū roșu uscat (pus în fasole și varză).

Turtă de făină de grăū fōrte rar mănâncă. Vin, rachiū beaū tot sērbătōrea și când aū parale.

3. **Dulcele Crăciunului.** Cel mai mulți, aprōpe a 3-a parte a satului aū porci și taie de Crăciun, ast-fel cā mai toți mănâncă carne de porc. Moșul și baba mănâncă  $\frac{1}{2}$  oca în 24 ore, fērtă cu borș sau cu varză sau friptă; mai mănâncă brânză, lapte; când n'aū nici una nici alta, mănâncă tot fasole, varză, cēpă.

4. **Sēptēmāna brânzei.** Brânză, lapte, pesce prōspēt sau sārāt, cam  $\frac{1}{2}$  oca pesce prōspēt,  $\frac{1}{2}$  oca sārāt. Cel prōspēt fert cu borș, cel sārāt fript.

5. **Postul Pascelor.** Mămăligă, cēpă, murături, fasole, varză acră, urzici, ștevie. Ūrzicele ciorbă dulce, șteviile cu borș.

6. **Dulcele Pascelor.** Oue, lapte, brânză, pui de găină. Când n'aū, mănâncă tot fasole, cēpă, murături.

7. **Postul sf. Petru.** Zarzavaturile nouē și verdețurile timpului, pesce sārāt și pōme. Prin acestca se și deosibesce de postul Crăciunului.

8. **Dulcele sf. Petru.** Deosebirea este neînsemnată între alimentațiunea din acest dulce și aceea din dulcele Pascelui.

In postul sf. Marii și dulcele ei, alimentațiunea este identică cu cea din postul sf. Petru.

## JUD. DÎMBOVIȚA.

*Vasile Marin* plugar, de 50 ani, român, din comuna Cotesci-dindel, județul Dîmbovița, dă următōrele informațiuni: Are nevastă; 7 copii, din cari 4 băeți și trei fete; nici unul însurat, toți sunt în casa sa.

Cel mai mare are 20 ani, al 2-lea 16 ani, al 3-lea 14 ani, al 4-lea 12 ani, al 5-lea 8 ani, al 6-lea 5 ani, al 7-lea 2 ani.

Are 2 boi și plug; la arat se întovărășesc cu altul de aceeași stare cu el, pentru a fi 4 boi în plug, și ară în parte; este împrietărit din timpul lui Cuza Vodă cu 7 $\frac{1}{2}$  pogone.

1. **Dulcele tómneci.** Mănâncă de trei ori pe zi: la prânz, la nămeță și séra. Mămăligă o au în tot-deauna, pâne au din când în când, căci grâul în genere îl vînd. Carne de óie tăiată de cârciumar cumpără une-ori, rar însă; carne de pasere rare-ori. Pescele le vine de la Tîrgoviște, și mai ales sărat, însă rare-ori. Brînză au mai mulți de la oile lor; o întrebunțeză mult. Fasole, linte, făcute fertură; murăturî, cartofi rar; varză acră, varză prospătă cu carne de óie, une-ori și cu carne de porc. Zarzavatul îl cumpără de la grădinariî sêrbî de la Găesci; dovléc copt, fert, cultivat de ei.

2. **Postul Crăciunului.** Mămăligă; pesce rar, ca și în dulcele tómneci; zarzavat mai ales, precum varză acră, cêpă, fasole, linte, de multe-ori numai mămăligă cu varză acră și cêpă cu sare; dovléc copt și fert mult.

3. **Cășlegi.** Carne de porc mănâncă mai toți sâteniî din satul sêu, căci fie-care se îngrijesce ca să crêscă un porc mai mare sau mai mic pentru acest timp; carnea o fac mai mult cu varză acră, une-ori ciorbă, perișore și chiar friptură. Carne de porc consumată în tóte cășlegile este de 40—50 oca. Carne de óie une-ori, mai ales cumpărată. Carne de vacă nu mănâncă în acest timp, ca și în tot-deauna. Brînză de oi, de vacă, lapte de oi, de vacă; aceste din urmă în mare cantitate.

Pesce mai rar, dar mănâncă mai ales prospêt. În zile de post și chiar în cele de dulce une-ori, mănâncă zarzavat și legume, ca și în postul Crăciunului.

4. **Postul Pascelor.** Exclusiv din legume și zarzavat se alcătuesce mîncarea, precum varză acră, dovléc, fasole, cêpă cu sare și făcută saramură după ce o coc; nu au măslîne, n'au fructe uscate pregătite pentru acest post. Fasolea o fac une-ori prăjită cu unt-de-lemn, și rare-ori și varza acră o fac ast-fel. La Floriî și Bunavestire toți mănâncă pesce, mai mult sau mai puțin. Une-ori găluscî cu borș sau zêmă de varză.

5. **Dulcele Pascelui.** Carne de miel mănâncă rar și acesta o cumpără de la cârciumarul din sat; lapte, brînză, ouă, mai mult.



În unele zile (carî sunt multe), c p  cu sare  i mămăligă, borș cu  tir, urzic , lobodă prăjită cu unt, untură, c p  verde, usturoi  verde, l ptuc ; aceste verde uri le cultiv  ei singuri c t le trebuie pentru timpul veri. Carne de pas re rar, cum  i pesce.

6. Postul sf. Apostoli. Fasole verde f rt   i făcută cu usturoi , c p , usturoi , castrave i, ardei  copt. Pesce une-ori. Fructe nu  u mai de loc, vi ine pu ine  i acestea le fac pis li .

7. Dulcele sf. Apostoli. Carne de  ie une-ori; mai des carne de pas re, br nz , lapte, ou ; în zilele de post  i unele de dulce m n nc  fasole  i cele-lalte zarzavaturi pe cari le  u. De observat este, că acum se nutresc mai bine ca în dulcele Pascelor, av nd lapte, ou , pu  mai mul i ca tot-deauna.

8. Postul sf. Marii. Pesce nu m n nc  afară de c t la Schimbarea la fa  (6 August). Pătlăgele vinete, ver i, castrave i, ardei , c p , usturoi ; cartofi n' u, fasole, bob, prune, mere, pere, pepeni n' u.

Ca b etur   ntrebuin z  mai mult basamac  i mai ales în timpul muncii câmpului, vin în cel-lalt timp al anului,  i atunci s rb torea, când se str ng la c rcium .

## JUD. P U T N A.

Alimentarea în jude ul Putna, comunicată d-lui Dr. N. Vasilescu, medic în Foc an 

1. Postul Crăciunului. Fasole, cartofi, murături în saramură, praz, ridich  etc.

2. Dulcele Crăciunului. Carne de porc preparat , ciorbă cu borș, cu varză  i friptură.

3. S ptem na br nzei. Br nz , ou , lapte  i unt.

4. Postul Pascelor. Fasole, borș cu cartofi  i icre roșii de pu in  sărate.

5. Dulcele Pascelor. Miel, pui  cu borș, ou , lapte.

6. Postul sf. Petru. Pesce sărat cu orez, fasole înăcrită cu zem  de perje (prune).

7. Dulcele sf. Petru. Pu  de găină, br nz  cu sm nt n   i fasole verde prăjită.

8. Postul sf. Marii. Pătlăgele vinete tocate, fasole cu castrave i acri, ardei , ciorbă de pătlăgele ro ii, de fructe etc.

9. Dulcele sf. Marii. Carne de  ie cu orez, cu borș, pesce prosp t  i fructe.

Cât pentru cantitate, nu pöte nimeni să mi-o desemneze, din cauza că ei, avënd provisiunea în casă, ieaü din grămadă.

## JUD. MEHEDINȚI.

D-l Dr. Ioan Gărdărenu, medicul spitalului rural Strehaia, din județul Mehedinți, pe care l'a condus mai mulți ani, dă următoarele informațiuni:

Țăranii mănăncă de două ori pe zi iarna și de trei ori pe zi vara, însă copiii mai totă ziua nu le stă gura, mănăcând tot ce găsec prin casă și pe corlata casei. In genere mănăncă mămăligă, și într'o familie, în 24 ore, se consumă mălaiü în termin mediü ca un kilogram de fie-care persoană

Cu mămăliga mai mănăncă fasole fêrtă, prăjită etc., până la 600 grame pe zi de fie-care și varză, în genere prăjită cu cêpă în untură de porc. In zilele de sêrbătore, de muncă, cumpără carne de porc, de öie, până la 500 grame de fie-care din casă. Când schimbă bucatele, mănăncă varză în loc de fasole.

Vara se mai vede pe masa țăranilor urzici, dragaveiü, știr, cêpă și usturoiü verde și lăptuci.

Țăranii mai nici odată nu beaü decât apă în timpul mesei; rare-ori, la sêrbători, se vede la masa lor țuică și vin.

Măncarea la muncă este aceeași ca și în zilele de repaos.

Țăranii se feresc de carne de vacă, ca Evreii de cea de porc.

Considerată alimentațiunea după epocele cele religioase ale anului, iată ce mi comunică d-l Dr. Gărdărenu:

1. Dulcele sf. Marii. Fasole și varză prăjită cu untură și câte-odată cu carne.

2. Postul Crăciunului. Varză, fasole preparată cu cêpă, pesce sărat sau prospêt.

3. Dulcele Crăciunului. Varză prăjită, fasole prăjită și câte-odată carne de porc sau de öie.

4. Sêptemăna brânzei. Varză, fasole prăjită cu unt de nucă sau de vacă, câte-odată pesce, brânză și ouë.

5. Postul Pascelor. Varză, fasole, cêpă și praz.

6. Dulcele Pascelor. Fasole prăjită, dragaveiü, urzici și știr; câte-odată carne, pesce, ouë, etc.

7. Postul sf. Petru. Fasole, varză, mazere, dragaveiü.

8. Dulcele sf. Petru. Fasole prăjită, orî acrită, rar carne, puł.

9. Postul sf. Marii. Fasole uscată și verde și alte legume ale timpului.

\*

*Maria Lărgénu*, din comuna Drăgoesci, plasa Novaci, jud. Mehedinți, are 3 copii: 2 băeți, unul de 9 ani, altul de 3 ani și o fată de 6 ani.

De obiceiü mănâncă mămăligă de porumb, rar de tot pâne (azimă). Face de douë ori mămăligă de câte o oca de mălaiü.

Cu mămăligă mai mănâncă:

1. In dulcele tómnuei saü al sf. Marii: Păsëri, găini, rațe, gâsce, etc.

Dintr'un puiü face ciorbă și pentru prânđ și pentru séra.

Dintr'o pasëre mare mai opresce și pentru friptură.

Câte-odată taie un ied, din care opresce carne pentru douë țile, iar restul il vinde, saü il dá cu împrumut.

Din carnea de ied face ciorbă, mănecare cu cartofi și adesea ghiveciü, adecă carne tăiată în bucățele mici, cari amestecate cu pătlăgele roșii, cépă, pëtrunjel, orez, se coc sub țest.

Mănâncă ghiveciü pe săptămână odată.

Mănâncă de asemenea ouë.

Pescele este rar; în acele locuri nu se găsesc decât păstrăvi; ei cumpëră pesce sărat, adus din părțile câmpului. Câte-odată mănâncă și carne de vacă, pe care o cumpëră. Mai mănâncă lapte și brânză de óie saü de capră. Are 18 capre și 12 oi; vacă n'are. In țilele de post, fasole, murături, varză, cépă, cartofi, urzici, mazăre și chiar bob din grădina lor. Cartofii îi numesc *crumpene*. Uleiü de semințe de nucă și dovléc.

Nu beaü decât fôrte rar vin; de obiceiü apă.

Póme aü multe: mere, pere, prune; mulți sătení aü și vie.

2. In postul Crăciunului: Varză și fasole, ferte saü prăjite în uleiü de nucă saü de semințe de dovléc. Bureți, ciorbă saü prăjiți în acele uleiuri. Mazëre, bob, cépă, ridichi, ı raz, ardeiü simplu saü murături. Țelina o cumpëră, morcovi nu mănâncă, linto n'aü.

Semințele utile nu se găsesc în tot locul.

3. In dulcele Crăciunului: aü porcul îngrășat, a căruí carne o mănâncă cu varză în genere, sub forma de cărnați, uscături afumate, slănină și untură, cu care prăjesc une-ori legumele.

Mai mănâncă în acest dulce ouë, pásëri și brânză.

4. In postul Pascelor: Ca în al Crăciunului aprôpe; în acesta se mai adaoe ciorba de pome uscate.

5. In dulcele Pascelor: Ouë, puî, lapte, unt mai aprôpe în fiecare ÷i; carne de miel, ied saü de vacă, mai rar.

6. In postul sf. Petru: Fasole verde, varză saü mai bine *brus-turi*, care sunt foî de varză tocaîi, storşî, puşî în unt cu cëpă, cu puîină aguridă păstrată saü cu oîet de vin, şi prăjiîi.

Urzici, ştevie multă, cëpă, salată, lobodă, ştir, sub formele sub care am vëduî că se consumă aceste verdeîuri.

7. In dulcele sf. Petru: Puî de găină, brânză prôspëtă, lapte, ouë, carne de ied, rar de vacă.

8. In postul sf. Marii: ca în al sf. Petru, cu deosebire că în acesta sunt mai multe zarzavaturî: pătlăgele, castraveîi, ardeiü etc.

Maria Lărgënu spune, că sunt sătenî carî mănăncă mai bine decât familia ei, însă sunt mult mai mulî carî mănăncă mai prost, din causă că le lipsesce carnea şi laptele precum şi ole-urile.

Chiar în familia ei, în multe ÷ile de dulce, abiă pôte pune pe masă puîină brânză şi se mulîmesce cu legume cu mămăligă.

\*

Ioan Vasilescu, din comuna Ruptura, judeîul Mehedinîi, plasa Motru-de-jos, dă următôrele informaîiuni:

Sunt 4 ômenî în casă, tatăl de 49 anî, mama de 37 anî şi doi copii: unul de 17 şi altul de 14 anî.

1. Dulcele sf. Dimitrie: In ÷ilele de dulce mănăncă fasole prăjită cu untură de porc, saü varză prăjită tot cu untură; lapte, brânză. Fasole ca o litră în 24 ore, varză ca o căpëîină şi câte-odată şi două căpëîini.

In ÷ilele de sërbitôre taie şi câte o pasëre şi o fac ciorbă, iachnie saü friptă. Dacă pasërea este mare, mănăncă şi douë ÷ile din ea.

Cu aceste legume, mănăncă de obiceiü mălaiü făcut în îest, douë oca de făină de porumb pentru un mălaiü, pe care-l mănăncă în 24 de ore. Fac mămăligă, dar pâne mai nici odată.

In ÷ilele de post ca Lunia, Mercurea şi Vinerea, mănăncă tot fasole prăjită, însă cu unt-de-lemn saü cu unt de nucă, varză tot prăjită cu unt-de-lemn saü unt de nucă; când nu aü unt-de-lemn saü unt de nucă, ferb fasolea simplă şi varza tot asemenea o ferb şi o mănăncă.

2. **În postul Crăciunului:** Tot mălaiu făcut în țest (două oca), fasole varză, praz crud, sfeclă ferte și prăjite cu unt de nucă, murături.

3. **În dulcele Crăciunului:** Tot mălaiu în țest, carne de porc ca  $\frac{1}{2}$  oca în 24 ore, făcută sau ciorbă și adesea cu ou și oțet, sau o, prăjesc în tigae, sau o fac ciulama cu făină de grâu, untură de porc și cêpă, sau prăjesc varză cu jumări (adecă slănină uscată).

În zilele de post, ca Lunia, Mercuria și Vinerea, tot ca în postul Crăciunului.

4. **Săptămâna brânzei:** Fac mai des mămăligă, mănâncă brânză, unt de vacă, ouă, lapte dulce, bătut etc. Chiar acela care nu are, cumpără brânză sau pește.

5. **Postul Pascelor:** Mănâncă mălaiu copt în țest, fac câte-odată pâine de făină de grâu nedospită; fasole, varză, praz, sfeclă, ridichi, murături. Primăvara urzici ferte, ciorbă, sau îngroșate cu făină de porumb, le terciuiesc (frēcă) și le mănâncă cu ardei. Mai mănâncă o altă plantă numită dragaveiu (o plantă cu foia lungă ca de o palmă și lată ca de trei degete, înaltă ca de 75 centimetri, tija (lujerul) pörtă ca o mână de foi).

6. **Dulcele Pascelor:** Mălaiu în țest, lapte, ouă, brânză, fasole. Ferb câte-odată știr sau îl fac cu lapte, sau îl prăjesc cu untură.

## JUD. G O R J.

Alimentațiunea țeranului în diferite localități al județului Gorj de d-l Dr. I. Corsin, medicul spitalului din Tirgu-Jiu (comunicațiunea D. S.)

*Maria N. Brujan*, din comuna Godinesci, plaiul Vulcan, dă următoarele informațiuni:

Țeranii în această comună mănâncă mălaiu în țest fără făină de grâu; întrebuințază pentru 6 persoane, 2 adulți și 4 copii, 4—5 ocale de făină de porumb pe zi.

În zilele de dulce mănâncă ciorbă de pește sărat (din doi pesci mici), pește prospăt, ouă, lapte, pu de găină. Fasole nu mănâncă în zilele de dulce. Mai mănâncă carne de miel și de oie, când se taie (rar).

*Carne de vacă nu obicnuiesc.* Ouăle le fac jumări din 4 ouă. Din  $\frac{1}{2}$  kilogr. carne de oie gătesc bucate sau ciorbă de două ori, ceea ce revine aproximativ la 50 dramuri de carne de persoană și de masă. Ciulama (un fel de mâncare de carne cu făină și unt)

fac mai rar. T6mna fac ciulamă de ciuperci și bureți. Ca b6etură obic6inuită a6 rachiul (țuica), pe care o beau și înaintea mesei după și masă. Dacă a6 și vin, încep cu rachiul și termină cu vinul. Chiar copiilor le dau țuică să bea. După ce termină vinul și țuica, beau apă. Vinul nu ajunge la majoritatea ț6eranilor decăt cel mult până la Pasce. Țuica se bea cu 6la; ea are cel mult de la 13—14° tărie alcool.

1. In postul Crăciunului mănăncă fasole, cartofi, stecle, linte, dovleci ferți și copti și varză, cine are, acrită, fiind-că dulce nu o mănăncă la ț6eră.

2. In 6ilele Crăciunului. Carne de porc cu varză acră, slănină, costițe fripte, cartaboși, cârnați, muschi fripti, limba o cere popa ori primarul, piftiă.

In 6ilele de dulce, însă mai rar, ei întrebuinteză un fel de mănăcare făcută din făină de porumb cu untură și ouă (jumări de făină de porumb). Tot în acest dulce mai fac un fel de jumări de mălaiu în ț6est, terciuite într'o tigae cu untură (zabig). Unt prosp6et, smântână și brânză de vacă (urdă) mănăncă mai rar, neav6end vaci.

3. S6eptemăna brânzei. Mănăncă numai lăpturi și brânzeturi, și când se întimplă și pesce.

4. Postul Pascelor. Fasole cu z6emă de varză, ridichi, ciorbă de prune, fructe uscate, diferite zarzavaturi, praz, c6epă etc.

Dulcele Pascelor. Chiaburi mănăncă carne de porc, ce le-a mai r6emas de la Crăciun, slănină sărată, ouă în mare num6er.

Cei sāraci mănăncă de dou6 ori pe s6eptemăna dulce. In 6ilele de post urzici și alte verdețuri.

In postul sf. Petru, în dulcele sf. Petru, postul și dulcele sf. Marii, ca în plasa Gilortu (veđi mai departe).

\*

Ștefan Mohor, de 58 anı, m6e informeză că mănăcarea de predilecțiune și apr6ope exclusivă, este mămăliga; pâne f6orte rar mănăncă. In termin medi6 o oca mălaiu pentru o personă pe 6i, ce mai r6emăne dă cānelui sau la vre-un porc (mai rar).

Cele-lalte alimente, ca în plasa Gilortu.

Aci se întrebuinteză mult, mai ales vara, brânză de 6ie, pe care o mănăncă ori naturală, ori preparată cu lapte, făină de porumb și brânză de burduf, în care cas iea numirea de *talmes-balmes*, f6orte des usitat pe la stănele de oi.

Vite nu prea țin, că sunt moșii și pădurii ale Statului (boepesci) și n'au voie să le ducă pe acolo, că strică lăstarii, ridică epiderma după lăstar și mănâncă mugurii.

\*

**În Plasa Gilortu.** *Paraschiv Tirșini*, de 37 ani, din comuna Negreni, informeză că locuiesc 6 persoane în 2 odăi, mănâncă de predilecțiune mălaiu, azimă de făină de grâu, acesta mai rar. Intrebuințeză 3—4 ocale de făină de mălaiu la 6 persoane (2 adulți și 4 copii); ce-i mai rămâne dă la animale domestice și păsări. În Țilele de dulce, carne de oie cu varză, carne de porc cu varză, câte-odată ouă sub diferite forme: ferte, jumări etc., pastramă, pesce sărat și prôspêt (mai rar). Cei mai mulți mănâncă fasole prăjită cu unt sau cu untură, ciorbă de fasole cu pesce, mazere bôbe făcută cu untură, ciorbă de pui mai rar.

La Țile mari fac un fel de prăjitură cu ouă și făină de porumb. Varză fêrtă și prăjită în urmă cu untură. Ouă, brânză, lapte, numai cine are. Icre nu mănâncă. Vin au, însă îl beaă fără măsură, în cât îl isprăvesc înainte de a se limpezi bine. Rachiū fac mai toți, având pruni prin livezi: la masă, când au rachiū în destul, beaă în tot timpul mesei numai rachiū; când au mai puțin, încep cu rachiū și beaă și vin.

1. **În postul Crăciunului** mănâncă fasole și varză, care formeză basa alimentațiunii: fasolea ca fertură, varza crudă (acără); cêpa, ursturoiul, prazul, ardeiul, nu lipsesc.

2. **În dulecele Crăciunului**, mai fie-care țeran având porc, mănâncă carne de porc sub diferite forme (cârnați, cartaboși, piftii, ferturi de mațe, burtă, varză cu carne, varză prăjită în untură, slănină de porc în untură). Limba o duc la proprietar.

3. **Sêptemăna brânzei.** Ouă și brânză, cei mai cu dare de mână; o bună parte sunt cari mănâncă tot post, alții de dulce.

În general, carnea nu intră decât aproximativ a 10 a parte în alimentațiunea țeranului.

4. **În postul Pascelor.** Ca în postul Crăciunului, însă și fructe uscate preparate cu apă fêrtă, cartofi, praz, ridichi etc., măslina; halva nu obișnuiesc, neavând pe ce-și procură. Pesce se mănâncă numai la Blagoveștenii și în Dumineca Floriilor.

Mănâncă mult și urzici ferte și bureți.

5. **În dulecele Pascelor.** Jumări de slănină cu ouă; jumări cu făină de grâu și porumb, lapte, ouă multe; carne de miel cei cari

aŭ, însă mai rar. Lunia, Mercuria și Vinerea până la Înălțare mănâncă post; fasole, urzici ciorbă și urzici îngroșate cu mălaiu, salată de lăptucă, de grânișor, de cêpă cu oțet (fără unt-de-lemn), fasole (pentru 6 persoane) întrebuintează o litră pentru o fertură.

6. In postul sf. Petru. Ciorbă de urzici, știr, lobodă, ciorbă de tecă de bob verde acrită cu oțet. Acastă alimentațiune alternează cu ciorbele de pește.

7. Dulcele sf. Petru. Păstăi de fasole prăjită, foi de varză verde (brusturi), ferte, tocate și făcute cu lapte și cu untură. Carne de ied mai rar, și când o întrebuintează, o întrebuintează la 2—4 saŭ chiar la 8 zile odată.

8. Postul sf. Marii. Chiseliță de prune și varză nouă, ciorbă de pătlăgele roșii și alte legume noue.

9. Dulcele sf. Marii. Alimentațiunea mai bogată: puț de găină, miel, mai taie și berbeci.

Lunia, Mercuria și Vinerea mănâncă post.

In zilele de dulce gâtesc carne în proporțiune de una litră carne pentru o persoană pe zi.

### JUD. BOTOȘANI.

D-l Dr. Leonescu din Botoșani bine-voesce a-mi da informațiunile următoare asupra alimentațiunii țeranului în districtul Botoșani.

*Nutrimantul.* Făina de popușoiu (porumb) se mănâncă preparată în formă de *mămăligă*, *mălaiu* și *turtă*. Totă lumea cunoșce astăzi în ce constă modul de a se face mămăligă. Mălaiul se face amestecând făina cu apă ferbinte într'o covată (copae) și făcându-se ast-fel un aluat omogen (cocă) care apoi se amestecă cu ferment de bere, și când fermentațiunea este terminată, se pune ca și pânea de se cöce în cuptor. Mălaiul este foarte gustos și se conservă cu mult mai bine decât mămăliga. Se întrebuintează însă rar din cauza costului lemnelor. *Turta* este făcută întocmai ca și mălaiul, cu deosebire că nu este fermentată; se conservă și acesta bine ca și mălaiul, lucru pentru care, ca și, acesta, se face mai cu sêmă, ca să nu dic exclusiv, în casurile când cine-va este nevoit a merge la un drum de câte-va zile și în care cas înlocuesce mămăliga. Țeranul nu mănâncă pâne decât în mod excepțional.



Deci mămăliga este alimentul principal și esențial. Cantitatea făinii ce întrebuintează pentru a face o mămăligă variază după numărul persoanelor din o familie, ast-fel calculând după spusa lor, ar trebui doi pumni de făină de fie-care persoană adultă pentru o ȕi aproximativ (excluȕend copiii); acesta ar face cam 2 kilo pȕna la 2.50 kilo făină de persoană. Acestă cantitate însă se înȕelege de la sine că mai pȕte varia afară de numărul persoanelor și după anotimp, căci să scie că țȕranul pe aici se nutresce de 4 ori în o ȕi de lucru de vară și anume: la prȕnd corespunȕend cam cu orele 6—7 dimineaȕa, la amȕȕă 12 ore, la chindii 4 ore p. m., și în fine sȕera de tot cȕnd se întȕrnă de la lucru.

Să vedem acum și cele lalte alimente cu cari se nutresce țȕranul din districtul Botoșani în diferite timpuri ale anului. Să începem cu postul Crăciunului. In acest post țȕraniȕ mȕnȕncă fasole, bob, mazȕre, diferite murături, ca varză, pepeni (castraveȕi), cartofi, etc., sub diferite forme alimentare. In genere se face ciorbă cu borș.

Dulcele (cȕslegile) Crăciunului este timpul, în care țȕranul se nutresce mai bine, de ȕre-ce aș pȕte afirmă, după mărturisirea celor pe cari i-am întreat, că nu există un singur om, care să nu taie porc; apoi ei se mai nutresc cu brȕnză de oi, de vaci, lapte acru de oi și de vacă, în fine ouȕ. Dar din tȕte acestea brȕnza de oi este cea mai mult consumată.

Dupȕ acesta vine postul mare, care aș pȕte afirmă că este cel mai penibil, și acesta, pe lȕngă că este prea lung, apoi și diferitele conserve de cari am vorbit mai sus se isprȕvesc sau se strică, așă că pe la finele postului mȕncarea cu *urȕici* preparate în diferite moduri constituie o alimentaȕiune fȕrte comună. Tot în acest post ei mai usȕză ca aliment de un fel ciuperci numite *drehle*, cari cresc pe copacii din pȕdure se înȕelege că ele nu există de cȕt prin localităȕile pȕdurȕse.

In sȕptȕmȕna albă (a brȕnzei) nu se nutresc decȕt cu brȕnză, ouȕ și lapte.

In acest post sunt de remarcat așă numitele *prasnice*, un fel de mese date în memoria și pentru sufletul celor morȕi și la cari sunt invitaȕi tȕte rudele și cunoscuȕii (prieteniȕ) acelei familii care face masa (prasnica). In postul Pascelor se consumă oleiȕ de sȕminȕă de cȕnepă. Acest oleiȕ, cȕnd este prȕspȕt și bine pre-

parat, este foarte gustos; el înlocuesce grăsimea animală din timpul de dulce.

În dulcele Pascelor, ca și în toate celelalte, afară de cel al Crăciunului de care am vorbit, carnea este foarte puțin consumată și când se întrebuițeză este cea de pasăre, ca găini, rațe, etc.; mai în toate însă brânza (laptele dulce și acru) este cea mai usitată.

În postul sf. Petru, legumele, ca ceapa verde, usturoiul, loboda, unele fructe necoapte, ca prunele (perjele) ferte, în fine vișinele, cireșele, servesc ca nutriment exclusiv.

Același lucru putem spune și despre postul sf. Marii, cu descriere că în acesta pe lângă toate legumele, deja toate fructele sunt coapte; asemenea și popușoi copti și ferți, precum și bostani (dovleci) copti și ferți se consumă foarte mult.

Pescele este foarte puțin consumat, de ore-ce lacurile cari conțin pește sunt proprietatea proprietarilor sau posesorilor moșiei, țăranilor nefiindu-le permis a usă de ele, așa că adesea chiar în cele trei zile, în cari chiar dupe religie ar trebui să se mănânce pește nu mănâncă decât cei cu dare de mână, cari pot să cumpere.

D-l Dr. Hasnaș din Burdujeni a bine-voit a-mi face, după epocile religioase ale anului, descrierea regimului alimentar a trei familii din districtul Botoșani, comunele: Tudora, Călinesci și Burdujeni. Această descriere arată că alimentațiunea țăranului și în părțile acelea este aceeași cu cea arătată în descrierea d-lui Dr. Leonescu.

## JUD. V L A Ș C A.

Preotul Nicolae Popescu, de 30 ani, din comuna Pângălesci, districtul Vlașca, ne spune următoarele: Sunt în casă el, preotăsa trei și copii, unul de 9 ani, unul de 5 ani și altul de 3 ani.

Mănâncă în genere mămăligă și toți locuitorii au acest obicei.

Face de 2 ori mămăligă pe zi și întrebuițeză la fie-care dată câte 1—1½ oca malaiu; pe lângă mămăligă adaoge:

1. În dulcele sf. Marii. Carne de pasăre, carne de oie, ouă, pește, brânză și lapte. Aceste substanțe, une-ori mai mult, alte-ori mai puțin, le are mai în toate zilele de dulce pe masă.

Sunt puțini țeranți în sat, cari chiar în aceste zile mănâncă legume cu mămăligă. Aceste legume sunt : cêpă, varză, usturoi și praz. Morcovii, guliile, rar. Unii țeranți nici nu le-au gustat vreodată. În acest dulce mai consumă multă pastramă și pește sărat. În genere însă mănâncă pește prôspăt din Călnisce, din care mai fie-care țeran prinde. Pome sunt puține, struguri mai mulți. În zilele de post ale acestui dulce, mănâncă ca în postul Crăciunului.

2. În postul Crăciunului. Mult pește, fasole, varză, murături, mazere și bob, rar mănâncă ciuperci, minătărci rar, scoici și raci câte odată, pe cari îi cumpără de la tîrg. Din scoici fac iahnie, dar mai des, dupe ce le-au fert, le mănâncă cu usturoi; se mănâncă multe măsline.

2. În dulcele Crăciunului. Porcul cu varză este mîncarea cea mai de tôte zilele, brînză prăjită cu untură, ouă, păseri (găini, gâsce, curci).

Mai toți țeranții din sat au aceste substanțe în fie-care zi. Unii țeranți păstrează lapte acru în puțin pentru acest dulce.

Cantitatea acestor substanțe este însă greu de precizat.

Mulți țeranți cred numai în mămăligă; abia au pe lângă acestea puțină brînză prăjită, ori varză călită (prăjită cu grăsimi).

4. În postul Pascelor. Fasole, murături, varză, cartofi, prune uscate gătite cu orez, sau numai ferte cu apă, urzici, ștevie (su saiu nu se găsește); uleiul de in mai nu se cunoște.

5. În dulcele Pascelor. Carne de miel, păseri, une-ori carne de vacă, dar foarte rar, cêpă și usturoi verzi, ouă multe. Sunt mulți țeranți cărora le lipsesc mai tôte produsele animale, afară de câte-va ouă, puțină untură păstrată din cășlegi și din când în când câte o pasere și pește prôspăt.

6. În postul sf. Petru. Verdețurile cari es în acest timp, fasole, castraveți (lăptuci nu mănâncă), vișine ferte, a căror zêmă o îngroșă cu puțină făină, zarzăre ferte (pisăliță). Pește prôspăt din Călnisce.

7. În dulcele sf. Petru. Lapte mult, ouă și pu, carne mai de loc, zarzavaturile timpului pentru zilele de post.

8. În postul sf. Marii. Zarzavaturile anotimpului și pește. De obicei bea apă la masă; cei cari au vii, păstrează cât-va timp vin pentru masă. În genere însă bea rar, atât vin cât și rachiu, pe cari le cumpără de la cărciumă.

## JUD. OLT.

*Barbu Ciurcu*, de 40 ani, comuna Alimănesci, plasa Serbănesci, județul Olt.

Nevastă-sa are 35 ani, el are trei fete și un băiat, băiatul de 18 ani, fetele una de 14, alta de 11 și a treia 5 ani.

1. **Dulcele sf. Marii.** Mămăligă de regulă, la fie-care mâncare mămăligă prospătă de  $1\frac{1}{2}$ —2 oca mălaiu. Carne de ôie, pe care o cumpără de la cârciumă. Carne de pasere, găină, rață, câte-odată brânză cumpărată; pesce prospăt rare-orî, mai des sărat, cumpărat de la Slatina sau de la Turnu-Măgurele, unde-și vînd produsele plugului.

Murăturile, varza, ardeiul, cêpa, prazul etc alcătuesc hrana mai obișnuită; struguri din viile lor, căci unii au vii, mai mulți struguri, mere, pere etc., vin de la Drăgănesci. Mănâncă de două ori pe zi, de obicei același fel de mâncare. Dovléc copt mult.

2. **Postul Crăciunului.** Pesce sărat mai ales odată sau de două ori pe săptămână, alte-ori la două săptămâni, cei mai săraci nu au nici odată, murături, cêpă, praz. Mămăligă, fasole anul acesta n'au, în alți ani au și o întrebuintză. Zarzavaturile le cumpără de la Sêrbî grădinari, cari îl duc și vînd pe grâu, porumb, mălaiu, mai rar pe bani.

3. **Dulcele Crăciunului.** Cei mai mulți carne de porc, de ôie nu, brânză cumpărată, mai puțin au a lor, varză acră, murături, cêpă, etc. păstrate de tîinnă; pesce sărat. În săptămâna brânzei mai mult pesce sărat, brânză, ouă, rar unt.

4. **Postul Pascelor** Rare-ori icre de chefal în butoiu, măsline; minătărci nu au.

Murături, cêpă etc., urzici, fasole fêrtă cu apă sau borș, linte, cartofi rasol cu usturoiu, copti. La Bunavestire și Florii, pesce prospăt adus de precupeți; mai toți cumpără; cei ce nu au parale, schimbă cu produse, cereale.

5. **Dulcele Pascelor.** Carne de miel de la oile lor sau cumpărată de la cârciumarul din sat, păseri, ouă, lapte bătut, dulce, brânză, de oi de vacă. Cei săraci, cêpă veche cu ardei copt și făcut sa-ramură; fructe nu au.

6. Postul sf. Apostoli. Pătlăgele vinete cöpte și tocate, ardeiü, cöpă verde, pesce sărat mai ales, știr fert.

*Lixandru Popescu*, comuna Văleni, plasa Serbănesci, județul Olt, comunică următoarele:

Sunt doi ömeni mari, moșul de 68 ani și baba 68 ani, mănăncă mai mult pâne făcută în casă, una oca făină în 24 ore.

1. Dulcele sf. Dimitrie. Diminēța, pătlăgele roșii ferte cu apă, saü crumpene (cartofi ferți) cu pită (pâne).

La prânđ pită în lapte dulce, brânză, ouë, rar taie câte un puiü de găină, găscă, rață, lapte ca  $\frac{1}{2}$  oca, brânză  $\frac{1}{4}$ , ouë câte două de om.

Un puiü mănăncă amîndoi tötă ziua. La câte o ői mare beaü  $\frac{1}{2}$  oca vin la mănecare, în restul őilelor beaü apă, rachiü câte 50 dramuri înainte de masă, tot la őile mari.

Sera tot lapte, brânză și ouë. În őilele de post, fasole, linte,  $\frac{1}{4}$  oca pentru amîndoi.

2. Postul Crăciunului. Fasole, linte, varză acră, când firtă cu apă, când crudă, acră, murături în saramură (una căpē:ină de varză trei őile). O őlă de fasole cam de o oca pentru amîndoi. O litră pesce fert cu zēmă de varză, saü fript, în 24 de ore, câte-odată.

3. Căselele Crăciunului. Mănăncă numai la prânz, carne de porc cam  $\frac{1}{4}$  oca firtă cu varză, ori friptă, ori prăjită în tigae; mănăncă mai des mămăligă; o oca mălaiü pentru amîndoi, și rămăne de dă și la cāni. Une-ori mănăncă lapte  $\frac{1}{2}$  oca, brânză  $\frac{1}{4}$  oca. Sera aceleași mănecări.

4. Septemăna brânzei. Lapte, brânză, unt prospēt cu mămăligă.

5. Postul Pascelor. Varză, fasole, linte, murături ce găsesc primă-vara.

6. Postul sf. Marii. Fasole, linte, pătlăgele roșii ferte (vinete nu mănăncă), ardeiü copt, cöpă, castraveți cu oțet.

## JUD. VILCEA.

*Bălan Preda Gica*, din comuna Turcesci, spre cāmp, plaiul Horez, județul Vilcea (Descripțiune făcută de d-l. Dr. Bianu, medicul spitalului rural Horez)

Casa lui se compune: El (40 ani), nevasta (de 19 ani), un băiat cu nevasta dintăiū (de 14 ani). Are 4 boi, 1 vacă cu lapte, 6 porci, 10 găini, 2 rațe, 2 gâsce. Are 2 $\frac{1}{2}$  pogone arătură,  $\frac{1}{2}$  pogon livede,  $\frac{1}{2}$  pogon pădure, mai iea pământ de arătură cu dijma.

1. In dulcele sf. Marii. Mănâncă de trei ori pe zi. Mămăligă (de câte 1 oca făină), une-ori mălaiū făcut în țest din 1 $\frac{1}{2}$  oca făină și din care mănâncă la două conace. *Pâne nu mănâncă decât foarte rar, când merg la țirg.* De obiceiū mănâncă cu mămăligă fasole verde fêrtă și înăcrită cu oțet, fără grăsime, castraveți cu sare, ori salată cu oțet de vin, cêpă verde, usturoiū verde, lapte dulce ori bătut, rar brânză, ouē rêscopte, saū prăjitură cu unt de vacă. Câte o dată carne de orăteni (păseri), ciorbă, rar friptură, saū de ôie.

Mere și pere vâratice. Din când în când vin și mai adese-ori țuică.

2. Postul Crăciunului. Mănâncă de două ori pe zi. Mai mult mălaiū decât mămăligă. Varză acră, crudă ori fêrtă, fasole fêrtă și gătită cu unt de nucă. Cartofi ferți cu zêmă de varză cu hrên și cêpă tocată, praz, cêpă, prune uscate ferte; murături de castraveți, pătlăgele și ardei. Mere, pere păstrate ori uscate. Fôrte rar bêturi spirtose.

3. Dulcele Crăciunului. Mănâncă de două ori, mălaiū și mămăligă cam de o potrivă. Carne de porc ciorbă cu cêpă, ori gătită cu varză acră. Une-ori ciorbă de găină făcută cu zêmă de varză și hrên, fasole uscată fêrtă și prăjită cu unt de porc și cêpă, lapte dulce ori acru, brânză, ouē (rêscopte saū prăjituri cu unt de porc) Prune uscate ferte, mere, pere, păstrate saū uscate. Duminicile și sêrbătorile vin și mai des țuică.

4. Sêptemâna brânzei. Mănâncă de două ori, mălaiū și mămăligă de o potrivă. Brânză, lapte dulce, ori bătut, ouē rêscopte ori prăjite cu unt de vacă saū de ôie saū de capră. Pesce sârat ciorbă ori prăjit. Fasole fêrtă și prăjită cu unt și cu cêpă, cartofi ferți; praz, cêpă, mere, pere și prune uscate ferte.

5. Postul Pascelor. Mănâncă de două ori, mălaiū și mămăligă de o potrivă; varză acră, crudă saū fêrtă cu oleiū de nucă, cartofi ferți tot așă, fasole fêrtă tot așă; sfeclă ferte și puse în oțet și usturoiū, ridichi, praz, cêpă, murături de castraveți, pătlăgele și ardei. Mere, pere și prune uscate ferte.

6. Dulcele Pascelor. Mănâncă de trei ori pe zi. Mai de multe ori mă-

laiu decât mămăligă. Varză acră cu carne de porc, sau cu carne de păsări, fasole prăjită cu *unt de porc ori de vacă*, ciorbă de păsări, uneori pui fript, lapte, brânză, ouă (reșcopte ori prăjitură). Fructe uscate rar, fiind pe stirsite. Din când în când vin și mai adesea țuică.

7. **Postul sf. Petru.** Mănâncă de trei ori pe zi, mai mult mălaiu decât mămăligă. Urzici ferte și îngroșate cu făină de porumb și înăcrite cu prune sau oțet, fasole verde fêrtă, cartofi ferți, praz, cêpă, sfeclă, ridichi, cireșe, vișine, mere dulci.

8. **Dulcele sf. Petru.** Mănâncă de trei ori pe zi. Mai mult mălaiu decât mămăligă, fasole verde fêrtă, mazere verde, cartofi, cêpă și usturoi verde, castraveți cu sare ori salată cu oțet, pătlăgele roșii ferte și tocate cu cêpă, lapte, brânză, ouă, caș, urdă. Uneori carne de păsări; uneori la prasnice, bêturi spirituoase, câte-odată țuică și în zi de lucru.

9. **Postul sf. Marii.** Mănâncă de trei ori pe zi. Mălaiu și mămăligă de o potrivă. Fasole verde fêrtă înăcrită cu oțet, castraveți cu sare ori oțet, cêpă, usturoi *gătite fără ulciū*, mere, pere.

\*

*Gheorghe T. Ieriță*, din comuna Șerbănesci, spre munte, plaiul Cozia, județul Vilcea.

Casa lui se compune: El (70 ani), nevasta 2-a (45) și 3 copii (un băiat de 12 ani, altul de 8 și o copilă de 5).

Are 2 boi, 1 vacă cu lapte, 2 berbeci mici (oile i-au murit), 18 găini, 4 curci. Are 9 pogone pământ (3 pogone arătură și livede, restul islaz, nefiind bun pentru arat).

Acest om a fost odinioară bogat, l-au sărăcit copiii cei 18, dintre cari a însurat și măritat 9, a îngropat 6 și 3 îi are în casă.

1. **Dulcele sf. Marii.** Mănâncă de trei ori pe zi. Mai mult mălaiu făcut în țest (punând 2 $\frac{1}{2}$  oca făină de porumb pentru totă ziua) decât mămăligă, care o face dintr'o 1 $\frac{1}{2}$  oca făină, ceea ce vine pentru întreaga zi 4 $\frac{1}{2}$  oca, și din pricina acesta preferă mălaiul, care este mai economic. *Pâne mănâncă foarte rar*, când se duce în țirg, aducând câte nițică și acasă. Carne de pasere (ciorbă), fasole verde fêrtă *fără grăsime* și înăcrită cu prune, cêpă verde, usturoi verde, castraveți cu sare, ori salată cu oțet de prune, lapte dulce sau bătut, ouă reșcopte ori făcute prăjitură cu *unt de vacă*, mere vâratice.

Bêturi spiritose, mai ales țuică, numai la prasnice.

2 **Postul Crăciunului.** Mănâncă de două ori pe zi. Mai de multe

orî mălaiu decât mămăligă. Fasole uscată fêrtă, murături de castraveți, varză acră, crudă orî fêrtă, pătlăgele și ardei, cêpă, usturoiü. Fôrte rar pesce sărat (ciorbă orî fript). Prune uscate ferte.

3. Dulcele Crăciunului. Mănăncă de trei orî pe țî. Mai de multe orî mălaiü. Carne de porc (ciorbă saü friptă), varză acră, crudă saü gătită cu *unt de porc*, fasole fêrtă și cêpă, usturoiü, murături în țile de post.

4. Septemăna brânzei. Mănăncă de douë orî. Mai în tot-deauna mălaiü, brânză, ouë. Pesce sărat câte-odată (ciorbă saü fript), fasole și varză acră.

5. Postul Pascelor. Mănăncă de douë orî pe țî. Mai mult mălaiü decât mămăligă. Varză crudă acră saü fêrtă, fasole fêrtă simplă, cêpă, usturoiü, murături ca în postul Crăciunului.

6. Dulcele Pascelor. Mănăncă de trei orî. Mai de multe orî mălaiü, fasole fêrtă simplă, varză acră, urzici verđi ferte și îngroșate cu făină, cêpă, usturoiü. Fôrte rar carne de pasere, câte-odată lapte saü ouë.

7. Postul sf. Petru. Mănăncă de trei orî. Mai în tot-deauna mălaiü. Urzici ca mai sus, știr fert și înăcrit cu prune, salată de lăptucî cu cêpă și oțet, cêpă și usturoiü verde, fasole uscată fêrtă simplă; fôrte rar pesce sărat. Vișine, mere dulci.

8. Dulcele sf. Petru. Mănăncă de trei orî. Mălaiü mai mult. Fasole verde fêrtă și înăcrită, ardeiü verde copt cu oțet, cêpă și usturoiü verde, castraveți cu sare saü salată cu oțet de prune. Fôrte rar ciorbă de pasere, lapte dulce orî bătut, ouë.

9. Postul sf. Marii. Mănăncă de trei orî pe țî. Mai adese-orî mălaiü decât mămăligă, aceleași lucruri ca mai sus, afară de păseri, lapte și ouë.

\*

*Florea C. Popa*, din comuna Sgubea, spre câmp, plasa Oltețul-de-sus, județul Vilcea.

Casa lui : el (50 ani), nevasta (47) și 2 băeți (unul de 16 și cel-lalt de 12). Are 4 boi, 1 vacă, 6 porci, 8 găini 4 rațe. Are 19 pogone (2 pogone arătură, 3 pogone livede, o vie mică, restul crâng și islaz).

1. Dulcele sf. Marii. Mănăncă de trei orî pe țî. Mălaiü în țest din 4 oca făină pentru tötă țiuva, mai rar mămăligă (tot 4 oca făină pe țî). Mai nici odată pâne. Carne de păseri, oie, capră (câte-odată); de obiceiü fasole verde fêrtă *fără grăsime* și înăcrită cu



tingrin (rădătură după bute, ceea ce rămâne din vin) sau cu aguridă, cephă și usturoi verde, castraveți cu sare sau murați, lapte dulce sau bătut, ouă răscopte, ori prăjitură cu *unt de porc*. Mere, pere, prune, din când în când țuică.

2. **Postul Crăciunului.** Mănâncă de două ori pe zi. Mai de multe ori mălaiu decât mămăligă. Fasole fêrtă, varză acră, crudă sau fêrtă; murături de castraveți, pătlăgele și ardei, cephă, praz și usturoi.

Rar pesce sărat (ciorbă sau fript), mere, pere, prune uscate, ferte.

3. **Dulcele Crăciunului.** Mănâncă de două ori pe zi. Mai mult mălaiu, carne de porc, ciorbă sau friptă, ori gătită cu varză acră, cărnați. Fasole uscată fêrtă cu unt de porc, cephă, usturoi și în zile de post murături. Fructe uscate ca mai sus.

Câte odată țuică, foarte rar vin.

4. **Săptămâna brânzei.** Mănâncă de două ori pe zi. Mălaiu mai mult, brânză, lapte, ouă; pesce sărat (fript sau ciorbă); fasole fêrtă simplă, varză acră, crudă ori fêrtă.

Fructe uscate.

5. **Postul Pascelor.** Mănâncă mai adese-ori mălaiu de cât mămăligă. Varză acră, crudă ori fêrtă, fasole uscată fêrtă, fără nici un fel de olei; murături, sfeclă cu usturoi și cu oțet, cephă, praz, usturoi.

6. **Dulcele Pascelor.** Mănâncă mai mult mălaiu. Rar carne de miel sau ied. Fasole fêrtă simplă, urzici ferte și înăcrite cu oțet și îngroșate cu făină, știr fert și înăcrit, salată de lăptuci, cephă, usturoi, lapte, brânză și ouă mai rar. Țuică la prasnice.

7. **Postul sf. Petru.** Mănâncă mălaiu mai mult. Fasole verde fêrtă, salată de lăptuci, castraveți cu sare, ori salată cu oțet, cephă și usturoi verde. Foarte rar pesce sărat. Mere vâratice, câte nițică țuică din când în când.

8. **Dulcele sf. Petru.** Mănâncă mai adese-ori mălaiu decât mămăligă. Fasole verde fêrtă, simplă, lăptuci, castraveți ca mai sus, cephă, usturoi. Foarte rar carne de oie sau de pasere, lapte, brânză, ouă, mere, pere vâratice. Une-ori puțină țuică.

9. **Postul sf. Marii.** Mănâncă mai mult mălaiu. Aceleași lucruri ca mai sus, afară de carne, lapte, brânză și ouă.

\*

*Constantin M. Dumitru*, din comuna Negoesci, spre câmp, plasa Amaradia. Casa lui se compune din: sócră (50 ani), el (35), nevasta (23) și un copil (4).

Are 2 boi, 1 epă, 2 vaci (una cu lapte), 4 porci, 7 capre, 15 găini și 9 rațe

Are 15 pogone (6 pogone arătură, 1½ pogon vie, 18 stinjeni pădure, restul liveze și islaz).

1. **Dulcele sf. Marii.** Mănâncă de trei ori pe zi, mălaiu făcut în test sau în spuză din 4 oca făină pe totă ziua, une-ori mămăligă (2 oca făină la o mâncare, adică 6 oca pe totă ziua.)

*Pâne numai când se duce la țîrg.* Une-ori ciorbă de paseri, de obicei fasole verde firtă și înăcrită cu tangrin (răsură dupe bute, ceea-ce rămâne din vin) fără grăsime, cephă, usturoiū, castraveți cu sare, sau salată cu oțet. Lapte dulce ori covăsit, brânză, oue (răscopte ori prăjitură cu untură de porc). Din când în când țuică.

2. **Postul Crăciunului.** Mănâncă de două ori pe zi. Mai mult mălaiu decât mămăligă. Fasole uscată firtă și înăcrită cu oțet de vin, varză acră, crudă sau firtă cu unt de nucă, murături de castraveți, țelină, ardei și pătlăgele, cephă, praz, usturoiū. Une-ori pesce sărat (ciorbă sau fript). Rar prune uscate sau ferte. Din când în când vin sau țuică

3. **Dulcele lui.** Mănâncă de două ori pe zi. Mai de multe ori mălaiu decât mămăligă. Carne de porc ciorbă ori friptă, cărnați, varză acră firtă cu unt de porc, fasole firtă numai în zile de post. Murături, cephă, usturoiū. Brânză, oue, prune uscate ferte. Câte-odată vin sau țuică.

4. **Săptămăna brânzei.** Mănâncă de două ori pe zi. Mălaiu mai mult. Brânză naturală ori prăjită, lapte dulce ori bătut, oue răscopte ori prăjitură cu unt de vacă sau de capră. Pesce sărat (ciorbă sau fript). Vin ori țuică.

5. **Postul Pascelor.** Mănâncă de trei ori pe zi; mai mult mălaiu, varză acră, crudă ori firtă cu unt de nucă, fasole firtă cu unt de nucă și înăcrită cu oțet, ciulama de minătărci, cephă, praz, usturoiū, sfeclă ferte cu oțet și usturoiū, murături de castraveți pătlăgele, ardei și țelină. Prune uscate ferte. Rar vin sau țuică.

6. **Dulcele Pascelor.** Mănâncă de trei ori pe zi. Mai adese-ori mălaiu decât mămăligă. Carne de porc, de paseri sau de miel. Varză acră cu untură de porc, fasole prăjită cu carne; lapte, brânză, oue, cephă, praz, usturoiū, murături în zile de post. Une-ori vin sau țuică.

7. **Postul sf. Petru.** Mănâncă de trei ori pe zi; mai mult mălaiu.

Fasole fêrtă și înăcrită cu tangrin, cêpă verde, cu sare sau sa lată cu oțet, urzici verđi ferte și îngroșate cu făină; une-orî pesce sărat (ciorbă sau fript). Vișine, cireșe, mere văratiche.

8. **Dulcele sf. Petru.** Mănâncă de trei orî pe ți, mai mult mălaiu; fasole verde fêrtă, une-orî carne de pasere, de ied sau de miel, castraveți cu sare sau salată, lăptuci (salată), cêpă, usturoiū, mere. Din când în când țuică.

9. **Postul sf. Marii.** Mănâncă de trei orî pe ți, mai adese-orî mălaiu. Fasole verde fêrtă, înăcrită cu tangrin, castraveți acri, cêpă, usturoiū, mere, pere, rar țuică.

### JUDEȚELE FĂLCIŪ, TUTOVA, VASLUIŪ, BACĂŪ, ROMAN și TECUCIŪ.

D-l Dr. Muntenu, medicul spitalului rural din Răducăneni, com-petinte în observațiuni relative la viața țeranului, ca unul ce s'a ocupat mult despre pelagră, a bine-voit a-mi da descrierea regimului alimentar a familiei *Punciu Vasile* din comuna *Mojna*, a *Marghiolei Crișu* din comuna *Grozesci* și al lui *Frunză Tôder* din comuna *Grozesci*, toți din districtul Fălciū.

Înainte de a intră în asemenea descriere, d-l Dr. Muntenu face următore comunicări:

Din descrierea hranei celor trei familii din districtul Fălciū, precum și dintr'o descriere generală asupra regimului alimentar al țeranului în districtele Tutova, Fălciū, Bacăū, Vasluiū, Tecuciū și Roman, ce a bine-voit a-mi comunica d-l Dr. Cerchez, medicul spitalului rural Floresci, pe care l'a dirigiat 7 ani, rezultă următorele: Țeranii mănâncă iarna de douē orî pe ți, iar vara de trei orî, fac mămăligă de douē orî pe ți, pâne nu mănâncă decât forte rar, în unele zile de sêrbători. Mălaiul (făina), ce lie-care membru al familiei consumă în zilele de iarnă, este aproximativ un kilogram, iar în cele de vară trece preste acêtă mēsură. Pânea o fac în casă și o prepară pentru mai multe zile.

D-l Dr. Muntenu, medicul spitalului rural din Răducăneni, districtul Vasluiū, a bine-voit a-mi comunica următorele: Rēspunsuri precise la tôte întrebările nu putem cãpêta, cãci țeranul în cât privesce cantitatea se hrãnescce până la sațiu, fără să cântãrescã materia brută pentru hrană.

El din ochi își închipue câtă făină, mălaiu, fasole, etc., trebuie să pue la fert pentru totă casa, și încă să mai rămăe și pentru unele dobitoce domestice: câni, păseri etc. In cât privesce calitatea, asemenea nu este condus nici de precepte igienice, nici de educațiune, ci în mod instinctiv, după capriciul gustului său, al ocaziunii, se servește de cutare aliment.

De asemenea, vei vedé că aceiași variațiune a alimentelor după anotimpuri se produce la toți țeranii, ca și cum toți ar trăi într'o singură familie sau casă.

In cercetarea acésta m'am adresat la țeranii cu avere medie, căci numai ast-fel se va puté sci cum trăesce majoritatea țeranilor. Orî-care ar fi scopul pentru care-mi ceri aceste informațiuni, te previn de un lucru: țeranul nostru nu mai este aceea ce eră înainte de 7—8 ani; el și-a schimbat mult traiul în bine și acésta o atribuie în mare parte solitudinii celor de la centru de a-i procurá înlesniri de subsistență prin creditele agricole, garantarea muncii, legea agricolă, înproprietărirea multora cu legea însurăteilor și a vîndării moșiilor statului în loturi mici.

In mare parte s'a contribuit la moralisarea lor prin împuținarea cărciumilor, gonindu-se Jidanii din sate.

Aceste informațiuni le-am căpătat încă cu ocazia studiului pelagrei ce am făcut în multe județe.

Nu pretind că țeranul se nutrește bine, însă față cu multe state, astăzi mîncarea lui nu este cea din urmă în tabloă. In genere, în zilele de dulce, țeranul mîncă mai des lăptuci, mai rar carne de porc și de pasere și forțe rar de vacă și pesce.

Cantitatea laptelui se urcă până la 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub>, oca pe di de fie-care, sub diferite forme. Carne de porc mîncă până la una litră friptă sau fêrtă cu legume.

Ouă câte 2- 3 de fie-care pe di.

Deși trăesce pe malul Prutului, însă pesce prôspăt rar mîncă.

In zilele de post, în genere, pe cari le ține cu sfințenie, mîncă fertură de fasole, varză, bob, perje, cartôfe, orez, tățel, cu borș mai tot-deauna, și altele, ce se întimplă.

Cantitatea de fasole pe di se urcă la 500—600 grame de fie-care.

Țeranul mîncă mai tot-deauna numai unul din felurile de bucate, ce le enumerăi.

In cât privesce epocele religiose, hrana lui este următorea:

I. Postul Crăciunului: fasole, curechiu, cartôfe, bob, murături

și alte zarzavaturî, dintre cari morcovii, guliile, sfecelele mai nu se vîd pe masa țeranului.

2. **Dulcele Crăciunului:** basa hranei este porcul cu curechiu sau cu borș, pe lângă care se mai adaoage brânza în unele țile.

3. **Săptămîna brânzei:** brânzeturi și ouă.

4. **Postul Pascelor:** ca și în al Crăciunului, cu deosebire că și unele zarzavaturî se termină și se adaoage verdețuri de primăvară, ca urzicele și lobodă.

La Florii și la Bunavestire țeranii au voe să mănânce pesce.

5. **Dulcele Pascelor:** ouă multe, brânză, lapte și carne de pasere și de miel.

6. **Postul sf. Petru:** basa alimentațiunii este borșul cu diferite verdețuri ale anotimpului de varză, ca fasole verde și alte legume, urzici, lobodă, știr cu orez, cu cocă de făină (gălusci) cu cîpă etc.

7. **Dulcele sf. Petru:** lapte mult, brânză, ouă, puî de găină, legume și fructe, fiind timpul veriî pentru toate acestea.

8. **Postul sf. Marii:** mai aceeași hrană ca și într'al sf. Petru.

9. **Dulcele sf. Marii** ca și într'al sf. Petru.

În acest dulce se adaoage mulțimea fructelor de toamnă.

## JUD. TECUCIŪ.

*Radu Toma*, din comuna Torcesci, districtul TecuciŪ, spune următoarele:

Sunt 9 persoane în casă: mama de 80 ani, un fecior de 30 ani, femeia acestuia de 27 ani, o fată de 7 ani, alta de 5 ani, alta de 3 ani și alta de 2 și un băiat de 4 ani. Toți mănîncă, în 24 ore, mămăligă, ce fac de trei ori pe zi, cam din 9 oca.

Dimineța taie o pasere (găină) și o ferbe cu borș, din care mănîncă toți totă ziua sau cumpără 2 kilograme carne, pe care o prepară tot cu borș și din care le ajunge aprăpe trei țile.

Alte-ori mănîncă pesce, ce prinde din apa Baidacului, pe care îl prepară tot cu borș.

Pe lângă ciorba cu borș mai adaoage și ore-cari zarzavaturî iuți: cîpă, usturoiŪ, praz etc.

Sunt mulți cari n'au nimic de carne, aceștia mănîncă cîpă, murături, varză și alte legume cu mămăligă.

La prânză și seara mănâncă din ce le-au rămas din mâncarea de dimineață. Au vin din viile lor, beau cu cofița și fără măsură; toți beau cam trei kilograme.

După epocile religioase, regimul alimentar este cel următor:

1. **Postul Crăciunului.** Fasole fêrtă cu borș, cam 3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> kilograme pe ȃi, murături, varză murată sau fêrtă cu borș, cam două verze pe ȃi, cêpă, praz fert cu borș sau crud, ridichi cu mămăligă.

2. **Dulcele Crăciunului.** Carne de porc ca trei kilograme pe ȃi, fêrtă cu varză sau cu borș, lapte ca 4—5 kilograme, varză cu smântână. Când n'au porc, taie paseri și fac ciorbă cu borș, rar friptură.

3. **Sêptemăna albă.** Ouă, brânză și lapte.

4. **Postul Pascelor.** Fasole, varză, varză crudă în zema căreia a pus hrên ras, mai rar fasole făcăluită (bătută), urzici, ștevie etc.

În celelalte posturi și dulce, ca în descrierea precedentă a d-lui Dr. Muntênu.

## JUD. TULCEA.

*Bicca Dragnea*, din comuna Paichiu, Silistrea-Nouă, Dobrogea spune că are următorul regim alimentar:

El este de 70 ani, baba lui de 70 ani, băiatul lui cu femeia sa, fie-care de câte 27 ani, toți sănătoși; mănâncă împreună, ei mănâncă mai mult *pâne*, rar de tot mămăligă; așa se mănâncă prin acele locuri.

Dacă fac un cuptor de pâne, din 10 oca făină le ajunge 3—4 dille; fie-care din ei mănâncă cam un kilogram de făină de grâu în 24 ore.

După epocile religioase mănâncă:

1. **Dulcele sf. Dimitrie sau mai bine al sf. Marii.** Mâncarea de dimineață consistă din aluat dospit, din care iea ca o lingură, îl fărâmițează în apă caldă și în acesta duminică pâne. Dintr'un cênac mănâncă toți.

La prânză mănâncă plăcintă făcută din foi de cocă cu smântână între ele, în cantitate ca 5—10 linguri.

Seara mănâncă tot plăcintă cu un pesmet, care este tot un fel de plăcintă.

Dacă le vine vre-un musafir, taie un pui de găină, fac ciorbă cu orez, din care mănâncă toți. Beați numai apă, și numai când ați mosafirii săi la țile însemnate, cumpără  $\frac{1}{2}$ —1 oca de vin.

2. **Postul Crăciunului.** Pe lângă pâne mănâncă varză acră fêrtă cu cêpă în zema ei. O cêpêțină de varză le ajunge 2 țile. În alte țile mănâncă fasole sau murături de chicher (ardei). Une ori fac murături de ardei cu pepeni mici. Acesta le este mâncarea totă țiu.

Pesce rar de tot, într'o ții  $\frac{1}{2}$  oca fert cu zêmă de varză. Nici odată măslina sau unt-de-lemn.

3. **Dulcele Crăciunului.** Nu mănâncă decât la amêță, cêci țiu este mică, și atunci giodzomele făcute cu aluat și prăjite cu grăsimi de porc în tigae și varză acră cu carne de porc, ca  $\frac{1}{2}$  oca cu  $\frac{1}{2}$  cêpêțină de varză fêrtă.

4. **Septemăna brânzei.** Brânză și unt, cine are, cu pâne; oue mai de loc, pentru că găinile mor tîmna aprîpe tôte, și acestă nenorocire nu datêză decât de la răsboi.

5. **Postul Pascelii.** Pe lângă pâne, ciorbă de fasole, de linte, varză, cêpă tot-deauna, usturoi rar. Nici nucii, nici pîme ferte, nici măslina, nici pesce, afară de Bunavestire și de Florii.

Nu mai Turcii mănâncă castraveți.

6. **Dulcele Pascelor.** Oue, câte o pasere ciorbă și altele, ca în dulcele sf. Marii.

7. **Postul sf. Petru** Verdețurile timpului: cêpă, usturoi, urzici, fasole verde etc.

8. **În dulcele sf. Petru.** Lapte, pu ciorbă și verdețuri, plăcintă cu smântână, aluat etc., ca în dulcele sf. Dimitrie.

9. **Postul sf. Marii.** Verdețurile timpului: ardei și pătlăgele vinete cîpte, tocate și sarate, lăptuci cu sare, fasole bobe, etc.

## JUD. ILFOV.

*Marin Răducanu*, din comuna Dridu, districtul Ilfov, de 65 ani. Este numai el și baba lui. Mai tot-deauna mănâncă numai mă-măligă, pentru ambi doue oca în 24 ore. Fîrte rar pâne și atunci o cumpêră de la cârciumă.

Mănâncă de dimineță, și vara (pe la 9 ore), la prând (nămedii),

și sêra. Sêra mănâncă mai tot-deauna aceea ce le-a rămas de la prânz.

După epocile religiôse regimul alimentar este:

1. **Postul Crăciunului.** Fasole ca  $\frac{1}{2}$  oca pe ȕi, varză fêrtă, o căpêțînă pe ȕi, murături, praz (ridichî rar), cêpă cu sare și cu mămăligă. Linte rar, mazêre și bob mai nicî odată, une-orî pește sărat.

2. **Dulcele Crăciunului.** Carne de porc fêrtă cu varză, cam  $\frac{1}{2}$  oca pe ȕi cu  $\frac{1}{2}$  căpêțînă de varză. În întâiele ȕile după tăierea porcului: ficat și alte măruntae prăjite în grăsimia porcului, caltaboș.

Une-orî ferb carnea de porc cu guliî saũ cu cartofi, făcênd o mîncare scăȕută. Când carnea lipsese, mănâncă cêpă și alte zarzavaturî iușî, saũ varză acră fêrtă în zêma ei cu mămăligă.

3. **Sêptămăna brânzei.** Mănâncă lapte acru (la puțină), dar mai cu sêmă brînză, cam  $\frac{1}{4}$  de oca pe ȕi, ouê și când acestea lipsesc, gătesc fasole, varză acră, cêpă cu sare, etc.

4. **Postul Pascelor.** Cêpă sărată, usturoiũ sărat, fasole oiorbă, rar sleită, murături (dintr'o strachină mănâncă tîtă ȕiua).

5. **Dulcele Pascelor.** Ouê multe, brînză mai rar, pește prîspêt (ciorbă dulce cîte-odată), ciorbă de pasêre (dintr'o găină mănâncă douê ȕile). Și când acestea lipsesc, caută urzicî, susaiũ și ștevie, din care fac ciorbă cu borș saũ dulce. Urzicile le mănâncă sleite cu hrên ras de-asupra.

6. **Postul sf. Petru.** Verdețurile veriî începute: cêpă verde, usturoiũ, lăptucî, știr cu prune crude saũ cu oțet. Une-orî melcî.

7. **Dulcele sf. Petru.** Lapte mult (atuncî vacile și oile sunt fă-tate), puî de găină, ouê mai puține, pește prîspêt și sărat și verdețurile timpului veriî: fasole verde, castraveșî verșî, lăptucî cêpă, pătlașele vinete, etc.

8. **Postul sf. Marii.** Mai aceleași lucruri alimentare ca și în postul sf. Petru.

9. **Dulcele sf. Marii.** Ca și în dulcele sf. Petru. Deosebire mai nu este.



## JUDEȚUL BUZĂU.

*Iancu Pințoiu*, din comuna Sibiciu, plaiul și județul Buzău, în etate de 40 ani, soția de 30 și șapte copii, de 14 ani, de 10 ani, de 9 ani, de 7 ani, de 5 ani, de 4 ani și de 3 ani, în total nouă inși cari stau la masă. Hrana obișnuită este mămăliga. Cantitatea de mălaiu întrebuințată pentru întreaga familie este în 24 ore, până la 5 ocale.

Cu mămăligă mai mănâncă:

1. In postul Crăciunului: Căpă, praz, fasole, varză, cartofi, ridichi, murături, oțet, pesce prospăt și sărat. Cantitatea ce consumă în 24 ore din aceste substanțe este: căpă  $\frac{1}{4}$  kilogr. pe Ți, praz până la 6 fire pe Ți, fasole  $\frac{1}{4}$  kilogr. pe Ți, varză acră până la 2 verze pe Ți cu zêmă. Varza o mai mănâncă și fêrtă cu miez de nucă.

Cartofi ferți și copti. Cantitatea este până la  $\frac{1}{2}$  kilogr. pe Ți. Ridichi, pe cari le mănâncă cu sare.

Murături până la  $\frac{1}{2}$  oca pe Ți cu zêmă.

Oțetul îl mănâncă cu praz, căpă și simplu, muiând bucătura de mămăligă în el. Cantitatea este de  $\frac{1}{4}$  litru pe Ți.

Pesce prospăt și sărat mănâncă foarte rar, nepermițându-i mijlôcele. Abia în tot postul dacă mănâncă 2 kilograme. Afară de acestea, mai mănâncă și prune uscate (opărite), ferte sau simple, cu mămăligă. Apoi mai pisăză 2—3 căpățini de usturoiu într'un găvan, pune apă și sare, înmoe bucătura de mămăligă și mănâncă.

Aceste substanțe, bine înțeles, le mănâncă prin rotațiune, un soi într'o Ți, unul în altă Ți, și așa petrece postul.

2. In dulcele Crăciunului mănâncă carne de porc, căci rar din țeranii cari să fie să nu crească câte un porc de Crăciun.

Cantitatea este de 1 kilogr. pe Ți. O mănâncă friptă, fêrtă cu varză, cu prune, cu puțin oțet și drêsă cu oue.

3. In săptămâna brânzei mănâncă lapte, câte puțină brânză, oue dacă are sau cere de la alte familii mai avute; iar de nu, mănâncă post.

4. In postul Pascălor mănâncă tot zarzavaturile de mai înainte, dacă mai are; iar de nu, mănâncă mămăligă prăjită pe cărbuni, cu oțet sau usturoiu, cum s'a arătat mai sus.

Maî mănâncă și ghebe uscate de vară, ferte cu zêmă de varză. Apoi fiind *clima* maî dulce, mănâncă și urzici ferte și susaiu cu oțet, păpădie și lobodă fêrtă cu côrne uscate sau prune opărite și uscate de vară.

5. In dulcele Pascelor mănâncă ouă cât are, apoi câte puțin lapte, dacă îi dau alții maî avuți. După aceea mănâncă lobodă fêrtă cu oțet, știr roșu, știr alb fert cu côrne sau prune opărite. Rar cumpără câte puțină carne de miel, la câte o țî mare și când are parale.

6. Postul sf. Apostoli Petru și Pavel îl petrec mîncînd de asemenea știr și lobodă acrită cu zarzăre verđi, cêpă verde și usturoiū simplu sau cu oțet. Maî pe urmă se fac și castraveți și păstăi de fasole verde, pe cari le mănâncă de asemenea ferte și acrite cu prune sau zarzăre verđi, sau numai rasol cu oțet sau cu usturoiū.

7. In dulcele sf. Apostoli, când găsesce de muncă și are bani, cumpără carne de vacă sau de ôie, câte 2 kilograme pe țî, iar restul iar îl petrece mîncînd zarzavaturî ca maî sus.

8. Postul sf. Marii de asemenea îl petrec mîncînd zarzavaturî ca maî sus, bureți roșcoviori și lăptoși, ce se fac prin pădure, fripți simplu sau cu oțet.

9. In dulcele sf. Marii mănâncă carne, când are cu ce cumpără; iar când nu, mănâncă cêpă, usturoiū și altele ca maî sus. Maî mănâncă și prune cöpte cu mămăligă. Apoi ca bêtură vin, sau țică, câte-odată sêrbătorea.

---

## CONCLUȘIUNE.

---

Țăranul trăeșce cu un regim alimentar sărac sau mai bine ȑis neindestulător pentru forțele de cară vieța lui de astăzi are trebuință.

Acest regim alimentar este neindestulător, nu numai prin aceea că țăranul mai bine de jumătatea anului mănâncă numai din regnul vegetal și mineral, dar încă și prin felul substanțelor hrănitore și prin mica cantitate de hrană ce ia din regnul animal atunci când religia îi dă voce. Acastă neindestulare de hrănire este în legătură cu cauzele generale, cară opresc pe țăran de a eși din sărăcie.

---

## T A B L O U

Resumativ relativ la alimentațiunea țeranului, după datele comunicate de învățătorii numiți în acest tablou.

| RAPORTORUL          | COMUNA              | JUDEȚUL   | Tați  | Mame  | Fete mari<br>12-25 ani | Plăcși | Copii până<br>la 10 ani | Bătrâni peste<br>80 ani | Vaci  | Oi     | Găini  | Căse   | Rațe   | Curci | Porci  | OBSERVAȚIUNE        |
|---------------------|---------------------|-----------|-------|-------|------------------------|--------|-------------------------|-------------------------|-------|--------|--------|--------|--------|-------|--------|---------------------|
| N. Simionescu       | Ciōra Radu-Vodă     | Brăila    | 159   | 162   | 109                    | 98     | 282                     | 4                       | 228   | 1 876  | 4 950  | 590    | 220    | 180   | 345    |                     |
| G. Baltă            | Lacu Rezi Padina    | "         | 80    | 82    | 28                     | 36     | 139                     | 3                       | 110   | 3.950  | 3.890  | 798    | 110    | 100   | 180    |                     |
| "                   | Lacu Rezi Padina    | "         | 77    | 79    | 24                     | 32     | 117                     | 5                       | 100   | 4.263  | 3.450  | 770    | 100    | 120   | 150    |                     |
| G. Niculescu        | Ceganî              | Ialomița  | 222   | 237   | 126                    | 137    | 317                     | 19                      | 240   | 2.100  | 2.800  | 2 000  | 120    | 100   | 480    |                     |
| At. Bădulescu       | Cucuescî-Plătărescî | Ilfov     | 167   | 175   | 60                     | 89     | 227                     | 11                      | 35    | 1.058  | 1 667  | 160    | 142    | 17    | 157    |                     |
| I. Enescu           | Vasilați            | "         | 469   | 478   | 187                    | 209    | 590                     | 67                      | 196   | 1 808  | 5.816  | 942    | 768    | 157   | 516    |                     |
| I. Vurteja          | Coman               | Vlașca    | 800   | 830   | 190                    | 205    | 500                     | 12                      | 200   | 2.763  | 16.000 | 1.090  | 1.300  | 20    | 113    |                     |
| M. Bunescu          | Sulhaia             | Teleorman | 631   | 604   | 358                    | 371    | 1.012                   | 36                      | 49    | 3.140  | 6.150  | 1.701  | 1.315  | 270   | 800    |                     |
| I. D. Marțian       | Prējba              | Romanați  | 199   | 195   | 52                     | 53     | 337                     | 5                       | 55    | 800    | 2.000  | 400    | 300    | 90    | —      | No. 36 lipsesc.     |
| L. Săndulescu       | Scăescî             | Dolj      | 416   | 433   | 134                    | 155    | 450                     | 9                       | 137   | 1.233  | 2.909  | 212    | 242    | 25    | 358    |                     |
| M. P. Virvescu      | Bărca               | "         | 600   | 646   | 127                    | 115    | 288                     | 5                       | 25    | 6.500  | 30.000 | 3 000  | 3.600  | 120   | 980    |                     |
| C. Stănescu         | Gogoșiu             | "         | 263   | 264   | 100                    | 110    | 417                     | 25                      | 50    | 806    | 3.945  | 300    | 1.000  | 50    | 109    |                     |
|                     |                     |           | 4.083 | 4.175 | 1.495                  | 1.610  | 4.676                   | 201                     | 1.425 | 30.297 | 83.577 | 11.963 | 9.217  | 1.249 | 4.188  |                     |
| G. N. Giurgescu     | Slivilescî          | Mehedința | 132   | 143   | 28                     | 36     | 132                     | 2                       | 102   | 182    | 856    | 230    | 358    | 48    | 715    |                     |
| L. Arjocianu        | Bălănescî           | Gorj      | 272   | 336   | 172                    | 226    | 106                     | 8                       | 150   | 1.472  | 4.080  | 320    | 282    | 138   | 1.216  |                     |
| St. Blidenu         | Brătuia             | "         | 241   | 278   | 80                     | 94     | 343                     | 33                      | 92    | 1.034  | 2.023  | 279    | 220    | 215   | 422    |                     |
| V. Pătrașcoiū       | Pojaru-de-sus       | "         | 230   | 249   | 150                    | 130    | 200                     | 0                       | 200   | 750    | 1.750  | 750    | 1.000  | 750   | 750    |                     |
| I. Găvănescu        | Vlăduleți           | "         | 154   | 169   | 80                     | 76     | 242                     | 28                      | 122   | 627    | 1.749  | 439    | 364    | 262   | 328    |                     |
| I. Dănescu          | Drăgoescî           | "         | 165   | 210   | 74                     | 90     | 160                     | 1                       | 88    | 3.500  | 1.020  | 200    | 210    | 65    | 360    |                     |
| Pr. I. Nicolaescu   | Slătioara           | Vilcea    | 249   | 251   | 100                    | 92     | 107                     | 7                       | 200   | 140    | 1.700  | 200    | 600    | 70    | 234    |                     |
| D. Demetrescu       | Bălcescî            | "         | 223   | 248   | 93                     | 104    | 293                     | 23                      | 38    | 1.700  | 3.400  | 2.000  | 2.300  | 800   | 750    |                     |
| G. Popescu          | Mateescî            | "         | 186   | 193   | 88                     | 85     | 295                     | 8                       | 125   | 195    | 2.270  | 837    | 1.075  | 136   | 645    |                     |
| G. Popescu          | Bălenii-Sěrbi       | Dimbovița | 267   | 267   | 200                    | 214    | 330                     | 3                       | 130   | 1.568  | 3.000  | 1.200  | 300    | 20    | 450    |                     |
| St. Negoescu        | Raciu               | "         | 170   | 187   | 130                    | 113    | 179                     | 7                       | 35    | 147    | 1.820  | 60     | 90     | 0     | 351    |                     |
| G. Demetrescu       | Cerașu              | Prahova   | 495   | 543   | 467                    | 341    | 651                     | 27                      | 160   | 1.970  | 3.490  | 200    | 600    | 600   | 680    |                     |
| D. Basilescu        | Drajna-de-sus       | "         | 200   | 231   | 149                    | 144    | 234                     | 5                       | 80    | 850    | 3.000  | 100    | 220    | 36    | 180    |                     |
| G. Florescu         | Vitomirescî         | Argeș     | 400   | 420   | 187                    | 160    | 324                     | 10                      | 30    | 1.500  | 2.000  | 300    | 200    | 100   | 800    |                     |
| D. Popescu          | Săranga             | Buzeu     | 374   | 384   | 353                    | 394    | 210                     | 18                      | 40    | 800    | 3.740  | 400    | 600    | 120   | 458    |                     |
| Pr. S. Alexandrescu | Nicolescî           | "         | 333   | 340   | 175                    | 140    | 870                     | 4                       | 175   | 2.500  | 6.000  | 735    | 1.025  | 350   | 270    |                     |
| T. Zaharescu        | Glodenu-Siliștea    | "         | 300   | 329   | 91                     | 65     | 490                     | 19                      | 206   | 180    | 6.400  | 640    | 580    | 180   | 385    |                     |
| St. Negoescu        | Bogza               | R. Sărăt  | 490   | 528   | 183                    | 159    | 500                     | 11                      | 315   | 13.000 | 26.400 | 5.280  | 3 168  | 225   | 1.056  |                     |
| "                   | Slobodia Mihălceni  | "         | 208   | 215   | 150                    | 114    | 300                     | 9                       | 250   | 1.040  | 2.480  | 430    | 115    | 20    | 340    |                     |
|                     |                     |           | 5.089 | 5.521 | 2.950                  | 2.777  | 5.966                   | 223                     | 2.538 | 33.155 | 77 178 | 14.600 | 13.307 | 4.135 | 10.390 |                     |
| A. Căndescu         | Brăescî             | Dorohoiu  | 445   | 465   | 207                    | 276    | 508                     | 10                      | 130   | 4.100  | 8.615  | 40     | 124    | —     | 660    | Intreb. 37 lipsesc. |
| G. E. Eliescu       | Curtescî            | Botoșani  | 100   | 120   | 30                     | 25     | 100                     | 2                       | —     | 300    | 1.000  | 100    | 200    | 20    | 100    | Intreb. 26 lipsesc. |
| S. Scutarescu       | Răucescî            | Nemțu     | 540   | 615   | 162                    | 118    | 1.147                   | 38                      | 420   | 3.218  | 8.000  | 220    | 640    | 19    | 420    |                     |
| C. Miticiu          | Bucșescî            | Bacău     | 360   | 140   | 120                    | 115    | 1.695                   | 107                     | 150   | 2 000  | 24.000 | 300    | 250    | 80    | 800    |                     |
| G. Popescu          | Perieni             | Tulova    | 250   | 265   | 134                    | 125    | 478                     | 16                      | 350   | 3.000  | 7 000  | 1.000  | 800    | 150   | 852    |                     |
| D. Albotenu         | Mastacani           | Covurluiu | 572   | 580   | 214                    | 193    | 778                     | 15                      | 300   | 3.290  | 4.000  | 1.500  | 1.000  | 30    | 1.000  |                     |
| N. Țarcuș           | Piscu               | "         | 428   | 392   | 88                     | 126    | 548                     | 6                       | 250   | 1.395  | 2.128  | 500    | 700    | 85    | 350    |                     |
|                     |                     |           | 2.695 | 2.577 | 955                    | 978    | 5.254                   | 194                     | 1.600 | 17.303 | 54.743 | 3.660  | 3.714  | 384   | 4.182  |                     |
| Gr. Salviu          | Luncavița           | Tulcea    | 367   | 363   | 75                     | 91     | 238                     | 19                      | 100   | 1.500  | 2.000  | 200    | 100    | 300   | 700    |                     |
| Atanasie Petru      | Oltina              | Constanța | 253   | 248   | 60                     | 48     | 280                     | 40                      | 140   | 1.000  | 500    | 150    | 80     | 60    | 400    |                     |
|                     |                     |           | 620   | 611   | 135                    | 139    | 518                     | 59                      | 240   | 2.500  | 2.500  | 350    | 180    | 360   | 1.100  |                     |

NB. Din acest tablou, care reprezintă cifrele așa cum mi s'au comunicat de învățătorii respectivi, am extras pe cel ce urmăze și în care se simplifică datele și prin acēsta ele devin mai demonstrative.

# TABLOU

## RESUMATIV RELATIV LA ALIMENTAȚIUNEA ȚĂRANULUI.

| NUMELE RAPORTORULUI      | COMUNA              | JUDEȚUL   | Capul      | Vaci              | Oi                | Găini             | Gâsce             | Rațe              | Curci             | Porci             | OBSERVAȚIUNE  |
|--------------------------|---------------------|-----------|------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|---|
|                          |                     |           | de familie | Pe cap de familie | Pe cap de familie | Pe cap de familie | Pe cap de familie | Pe cap de familie | Pe cap de familie | Pe cap de familie |   |
| N. Simionescu, învățător | Ciōra Radu Vodă     | Brăila    | 162        | 1 <sub>4</sub>    | 11 <sub>8</sub>   | 30 <sub>6</sub>   | 3 <sub>7</sub>    | 1 <sub>4</sub>    | 1 <sub>1</sub>    | 2 <sub>1</sub>    | <p>Vacu, această bogată sursă de lapte, în general abia se poate socoti la 2 familii una.</p> <p>Faptul acesta este intristător într-o țară agricolă.</p> <p>Oile, și această sursă de lapte este slabă. În general 3—4 oi de familie este puțin lucru într-o țară agricolă.</p> <p>Dintre păsări, găinile singure sunt mai cultivate, dar și ele ar trebui să fie mai numeroase, căci țera noastră, nu numai prin calitatea ei agricolă este proprie pentru înmulțirea găinilor, dar are calități altele, în virtutea cărora găinile se înmulțesc mult și produc ouă și carne gustoasă.</p> <p>Porcii, dintre animalele domestice, sunt relativ cei mai numeroși.</p> <p>De aceea și aici, porcul singur este belșugul de carne, atât cât este, în casa țăranului.</p> |
| G. Baltă                 | Lacu Rezi Padina    | "         | 82         | 1 <sub>3</sub>    | 48 <sub>2</sub>   | 47 <sub>4</sub>   | 3 <sub>5</sub>    | 1 <sub>3</sub>    | 1 <sub>2</sub>    | 2 <sub>2</sub>    |   |
| "                        | Lacu Rezi Padina    | "         | 79         | 1 <sub>3</sub>    | 53 <sub>5</sub>   | 43 <sub>7</sub>   | 9 <sub>7</sub>    | 1 <sub>3</sub>    | 1 <sub>5</sub>    | 1 <sub>9</sub>    |   |
| G. Niculescu             | Ceganî              | Ialomița  | 227        | 1 <sub>1</sub>    | 9 <sub>3</sub>    | 12 <sub>3</sub>   | 5 <sub>8</sub>    | 0 <sub>5</sub>    | 0 <sub>4</sub>    | 2 <sub>1</sub>    |   |
| At. Bădulescu            | Cucuești-Plătăresci | Ilfov     | 175        | 0 <sub>3</sub>    | 6                 | 9 <sub>5</sub>    | 0 <sub>5</sub>    | 0 <sub>8</sub>    | 0 <sub>1</sub>    | 0 <sub>1</sub>    |   |
| I. Enescu                | Vasilații           | "         | 478        | 0 <sub>4</sub>    | 3 <sub>3</sub>    | 12 <sub>2</sub>   | 2                 | 1 <sub>6</sub>    | 0 <sub>3</sub>    | 1 <sub>1</sub>    |   |
| I. Vurteja               | Comana              | Vlașca    | 830        | 0 <sub>2</sub>    | 3 <sub>3</sub>    | 1 <sub>9</sub>    | 1 <sub>3</sub>    | 1 <sub>6</sub>    | 0 <sub>02</sub>   | 0 <sub>1</sub>    |   |
| M. Bunescu               | Subaia              | Teleorman | 631        | 0 <sub>1</sub>    | 5                 | 9 <sub>7</sub>    | 2 <sub>7</sub>    | 2 <sub>1</sub>    | 0 <sub>4</sub>    | 1 <sub>3</sub>    |   |
| I. D. Marțian            | Prēja               | Romanați  | 199        | 0 <sub>3</sub>    | 4                 | 1                 | 2                 | 1 <sub>5</sub>    | 0 <sub>5</sub>    | 0 <sub>1</sub>    |   |
| I. Săndulescu            | Scăesci             | Dolj      | 433        | 0 <sub>3</sub>    | 2 <sub>3</sub>    | 6 <sub>7</sub>    | 0 <sub>5</sub>    | 0 <sub>6</sub>    | 0 <sub>1</sub>    | 0 <sub>8</sub>    |   |
| Marin P. Virvescu        | Bărca               | "         | 646        | 0 <sub>04</sub>   | 10 <sub>1</sub>   | 40 <sub>2</sub>   | 4 <sub>6</sub>    | 5 <sub>6</sub>    | 0 <sub>2</sub>    | 1 <sub>5</sub>    |   |
| C. Stănescu              | Gogoșiu             | "         | 264        | 0 <sub>2</sub>    | 3 <sub>1</sub>    | 14 <sub>9</sub>   | 1 <sub>1</sub>    | 3 <sub>8</sub>    | 0 <sub>2</sub>    | 0 <sub>4</sub>    |   |
| G. N. Giurgescu          | Siliviesci          | Mehedinți | 143        | 0 <sub>7</sub>    | 1 <sub>3</sub>    | 6                 | 1 <sub>6</sub>    | 2 <sub>5</sub>    | 0 <sub>3</sub>    | 5                 |   |
| L. Arjocianu             | Bălănesci           | Gorj      | 336        | 0 <sub>4</sub>    | 4 <sub>4</sub>    | 12 <sub>2</sub>   | 1                 | 0 <sub>8</sub>    | 0 <sub>4</sub>    | 3 <sub>5</sub>    |   |
| St. Blidenu              | Brătuia             | "         | 278        | 0 <sub>3</sub>    | 3 <sub>7</sub>    | 7 <sub>3</sub>    | 1                 | 0 <sub>8</sub>    | 0 <sub>4</sub>    | 1 <sub>5</sub>    |   |
| V. Pătrășcoiu            | Pojaru-de-sus       | "         | 249        | 0 <sub>3</sub>    | 3                 | 7                 | 3                 | 4                 | 3                 | 3                 |   |
| I. Găvănescu             | Vlăduleii           | "         | 169        | 0 <sub>7</sub>    | 3 <sub>7</sub>    | 10 <sub>3</sub>   | 2 <sub>6</sub>    | 22                | 1 <sub>6</sub>    | 1 <sub>9</sub>    |   |
| I. Dănescu               | Drăgoesci           | "         | 210        | 0 <sub>4</sub>    | 17                | 4 <sub>9</sub>    | 1                 | 1                 | 0 <sub>3</sub>    | 1 <sub>7</sub>    |   |
| Pr. I. Nicolaescu        | Slătioara           | Vilcea    | 251        | 0 <sub>8</sub>    | 0 <sub>1</sub>    | 6 <sub>8</sub>    | 0 <sub>4</sub>    | 2 <sub>4</sub>    | 0 <sub>1</sub>    | 0 <sub>9</sub>    |   |
| D. Demetrescu            | Bălcesci            | "         | 248        | 0 <sub>2</sub>    | 6 <sub>9</sub>    | 1 <sub>4</sub>    | 8 <sub>1</sub>    | 9 <sub>3</sub>    | 3 <sub>2</sub>    | 3                 |   |
| G. Popescu               | Mateesci            | "         | 193        | 0 <sub>6</sub>    | 1                 | 11 <sub>8</sub>   | 4 <sub>3</sub>    | 5 <sub>6</sub>    | 0 <sub>7</sub>    | 3 <sub>5</sub>    |   |
| G. Popescu               | Bălenii-Serbi       | Dimbovița | 267        | 0 <sub>5</sub>    | 5 <sub>9</sub>    | 11 <sub>2</sub>   | 4 <sub>5</sub>    | 1 <sub>1</sub>    | 0 <sub>07</sub>   | 1 <sub>7</sub>    |   |
| St. Negoescu             | Raciu               | "         | 187        | 0 <sub>2</sub>    | 0 <sub>8</sub>    | 9 <sub>7</sub>    | 0 <sub>3</sub>    | 0 <sub>5</sub>    | —                 | 1 <sub>9</sub>    |   |
| G. Demetrescu            | Cerașu              | Prahova   | 543        | 0 <sub>3</sub>    | 3 <sub>5</sub>    | 6 <sub>5</sub>    | 0 <sub>4</sub>    | 1 <sub>1</sub>    | 1 <sub>1</sub>    | 1 <sub>2</sub>    |   |
| D. Basilescu             | Drajna-de-sus       | "         | 231        | 0 <sub>1</sub>    | 1 <sub>4</sub>    | 5 <sub>5</sub>    | 0 <sub>2</sub>    | 0 <sub>4</sub>    | 0 <sub>07</sub>   | 0 <sub>3</sub>    |   |
| G. Florescu              | Vitomiresci         | Argeș     | 420        | 0 <sub>07</sub>   | 3 <sub>6</sub>    | 4 <sub>8</sub>    | 0 <sub>7</sub>    | 0 <sub>5</sub>    | 0 <sub>2</sub>    | 1 <sub>9</sub>    |   |
| D. Popescu               | Șarânga             | Buzău     | 384        | 0 <sub>1</sub>    | 2 <sub>08</sub>   | 9 <sub>7</sub>    | 1 <sub>04</sub>   | 1 <sub>6</sub>    | 0 <sub>3</sub>    | 1 <sub>2</sub>    |   |
| Pr. S. Alexandrescu      | Nicolesci           | "         | 340        | 0 <sub>5</sub>    | 7 <sub>4</sub>    | 17 <sub>6</sub>   | 2 <sub>2</sub>    | 3 <sub>01</sub>   | 1 <sub>02</sub>   | 0 <sub>8</sub>    |   |
| T. Zaharescu             | Glodenu-Siliștea    | "         | 329        | 0 <sub>5</sub>    | 0 <sub>5</sub>    | 19 <sub>5</sub>   | 1 <sub>0</sub>    | 1 <sub>8</sub>    | 0 <sub>5</sub>    | 1 <sub>2</sub>    |   |
| St. Negoescu             | Bogza               | R.-Sărat  | 528        | 0 <sub>3</sub>    | 24 <sub>3</sub>   | 50                | 10                | 6                 | 0 <sub>4</sub>    | 2                 |   |
| "                        | Slobozia-Mihălceni  | "         | 215        | 1 <sub>2</sub>    | 4 <sub>3</sub>    | 11 <sub>5</sub>   | 2                 | 0 <sub>5</sub>    | 0 <sub>09</sub>   | 1 <sub>6</sub>    |   |
| A. Căndescu              | Brăesci             | Dorohoiu  | 465        | 0 <sub>3</sub>    | 8 <sub>4</sub>    | 18 <sub>6</sub>   | 0 <sub>00</sub>   | 0 <sub>3</sub>    | —                 | 1 <sub>4</sub>    |   |
| G. E. Eliescu            | Curtesci            | Boțoșani  | 120        | —                 | 2 <sub>5</sub>    | 8 <sub>3</sub>    | 0 <sub>8</sub>    | 1 <sub>7</sub>    | 0 <sub>5</sub>    | 0 <sub>8</sub>    |   |
| S. Scutarescu            | Răucesci            | Némțu     | 615        | 0 <sub>7</sub>    | 5 <sub>2</sub>    | 13                | 0 <sub>4</sub>    | 1 <sub>04</sub>   | 0 <sub>03</sub>   | 0 <sub>7</sub>    |   |
| C. Miticiu               | Bucșesci            | Bacău     | 360        | 0 <sub>4</sub>    | 5 <sub>8</sub>    | 66 <sub>7</sub>   | 0 <sub>8</sub>    | 0 <sub>7</sub>    | 0 <sub>2</sub>    | 2 <sub>2</sub>    |   |
| G. Popescu               | Perieni             | Tutova    | 265        | 1 <sub>3</sub>    | 11 <sub>3</sub>   | 26 <sub>1</sub>   | 3 <sub>4</sub>    | 3                 | 0 <sub>3</sub>    | 3 <sub>2</sub>    |   |
| D. Albotănu              | Mastacanî           | Covurluiu | 580        | 0 <sub>6</sub>    | 5 <sub>3</sub>    | 6                 | 2 <sub>8</sub>    | 1 <sub>7</sub>    | 0 <sub>05</sub>   | 1 <sub>7</sub>    |   |
| N. Țarcuș                | Piscu               | "         | 428        | 0 <sub>6</sub>    | 3 <sub>3</sub>    | 5                 | 1 <sub>2</sub>    | 1 <sub>6</sub>    | 0 <sub>2</sub>    | 0 <sub>8</sub>    |   |
| Gr. Salviu               | Luncavița           | Tulcea    | 367        | 0 <sub>3</sub>    | 4 <sub>09</sub>   | 5 <sub>4</sub>    | 0 <sub>5</sub>    | 0 <sub>3</sub>    | 0 <sub>4</sub>    | 1 <sub>9</sub>    |   |
| Atanasie Petru           | Oltina              | Constanța | 253        | 0 <sub>6</sub>    | 4                 | 2                 | 0 <sub>6</sub>    | 0 <sub>3</sub>    | 0 <sub>2</sub>    | 1 <sub>0</sub>    |   |



## Notițe relative la alimentațiunea țeranului din Basarabia și din celelalte provincii române supuse Puterilor străine.

Ar fi să repet tot ce s'a scris despre alimentațiunea țeranului nostru, dacă ar trebui să insist de aproape.

Deosebire mai nu există, decât atâta se poate dice cum că alimentațiunea țeranului român din Basarabia este mai substanțială, prin aceea că este mai bogată în produsele animale.

În adevăr, la noi nu se aude pentru iarnă de găini, rațe, gâsce, etc., conservate în putine cu saramură, pe când în Basarabia și preste Carpați conservele acestea le au mai toți țeranii. Mămăliga înlocuesce pâinea de grâu și de secară mai în tot locul.

Borșul este lichidul ce-l preferă Basarabeni în toate zeurile, pentru a prepara ferturi.

Porcul, și în Basarabia și preste Carpați, formeză articolul imbelșugător al casei pe timpul iernei. Legumele sunt aproape aceleași

## Considerațiuni generale asupra subiectelor acestei lucrări.

Orî-cine dintre cei ce mănâncă atât cât recomandă igiena va ceti listele de bucate ce am dat mai sus, cele mai multe luate chiar din gura țeranilor celor mai deștepți, iar altele făcute de medici cari au observat viața țeranului, se va miră foarte de sărăcăcioasa calitate a hranei cu care țeranul se mulțamesce.

Am vădut, că această hrană este adevărat săracă, și așa fiind, se pot face următoarele întrebări:

Cum trăesc țeranii cu această hrană, și mai presus de toate cum pot munci, cum pot resistă atâtor bôle, cari se lipesc de cei mai nehrăniți, și cum se mai pot înmulți?

Răspunsurile la aceste întrebări, cred că nu pot fi decât următoarele: *trăesc rău, muncesc puțin și rău, resistă puțin bôlelor și se nasc mulți, dar și mor mulți.*

După părerea mea toate aceste răspunsuri sunt adevă-

ruri, pe cari dacă aş căuta să le dovedesc, aş căde într'o digresiune lungă şi afară din cadrul subiectului.

Să mă întreb însă asupra cauzelor cari ţin pe ţeranii în acest regim alimentar sărac.

Causele acestea sunt multe, însă după mine cea principală în seria cauzelor este *sărăcia*.

Nu cred că se poate contesta această cauză, în cea mai mare parte a ţerii.

În adevăr, ţeranii dela munte sunt în genere săraci; Moldovenii sunt toţi săraci, deleni în mare parte; câmpenii sunt singurii între cari, poate, numai minoritatea este săracă.

Din cauza sărăciei, ţeranii nu pot eşi din acest regim alimentar sărac, prin care ar merge la peire dacă nu le-ar veni în ajutor două împrejurări, graţie cărora ţeranii nu numai că trăesc cu acest sărac regim alimentar, dar încă şi muncesc, deşi nu dezvoltă atâta energie şi putere cât un lucrător care este hrănit bine.

Aceste două împrejurări sunt: clima noastră călduroasă în timpul muncii şi nelucrarea ţeranilor pe timpurile reci.

În adevăr, pe timpul lucrului serios în ţera noastră sunt călduri însemnate, iar pe timpurile reci ţeranul nu lucrează.

În aceste condiţiuni, el poate trăi cu acel regim alimentar sărac, căci este stabilit în igienă cum că hrana ce fie-care om trebuie să aibă în fie-care zi este în raport invers cu temperatura atmosferică şi în raport direct cu sforţările musculare ce trebuie să desfăşure.

În alte cuvinte, cu cât căldura este mai mare, cu atât trebuie mai puţină hrană, şi cu cât sforţările musculare vor fi mai mari, cu atât necesitatea de hrană va fi mai mare.

Dar cari sunt cauzele sărăciei?

Sărăcia este efectul multor cauze, însă acelea cari, după părerea mea, presidază la sărăcia ţeranului, sunt: *înapoia-*



rea țeranului și lucrul puțin ce el face, ținând socotela de tot timpul unui an.

Cum că țeranul lucrează puțin în cursul unui an pentru mine este un fapt, a cărui existență se poate dovedi cu cifre, dacă se face suma zilelor de lucru și se observă soiul de lucru într'un an.

### Notiță relativă la cauzele principale pentru care țeranul muncesce puțin în cursul anului.

Cauzele cari îl fac să lucreze puțin în cursul anului sunt multe, dar vom enumera pe cele mai însemnate:

a) *Mulțimea sărbătorilor*, dintre cari unele se țin prin datine chiar de la păgâni. Am văzut în luna Iulie 4 sărbători una după alta: *Duminică*, *Luni sf. Ilie*, *Marți p. Ilie* și *Miercuri Foca*, o calamitate pentru un agricultor!

b) *Lipsa industriei casnice*. În adevăr, pe timpurile reci, ploioase, bărbatul nu știe ce să lucreze; tot ce-î trebuie pentru vitele lui, pentru uneltele lui de câmp sau de del, le cumpără în genere de preste graniță.

Necesitățile unei bune și curate culturii a pământului, pe cari le-ar pute implini în timpul rece sau ploios, el nu le înțelege.

Femeia țeranului, închisă în casă pe aceste timpuri, nu produce mai nimic, căci pe de o parte îi lipsesc, *prin părăsire* se poate dice, știința industriei casnice, iară pe de alta activitatea ei este anihilată prin condițiunile rele ale casei; condițiunile rele de strimțore, de luminat și de încălzit neldestulător. Cele mai multe lucruri pentru casa ei și îmbrăcămintea ei le cumpără tot de preste graniță.

Se poate afirma, că femeia țeranului se îmbracă mai numai cu produse ale industriei străine (vezi figurile costumului ei). Se mai poate afirma, că industria casnică a bărbatului și a femeii altă dată era mai înflorită; de argea nu se mai aude, de exemplu!

c) *Lipsa de putere* a țeranului, cauzată de hrană insuficientă și de celelalte rele condițiuni în cari trăiesc. Această lipsă de putere se vede mai cu seamă după posturile lungi și rigurose.

Din cauza acelei lipse de putere, omul poate deveni chiar leneș, căci un om slab cade mai lesne în lene decât în bărbăție. Dovadă: țeranul preferă totdeauna munca calitativă și fuge de cea cantitativă, pe care o lasă străinilor.

Cauzele lipsei de putere mai sunt multe și neîndoișoare; pe lângă acelea pe cari le-am văzut în relele lui condițiuni de trai, se adaugă multe bôle ca: frigurile, sifilisul, pelagra, tuberculoza, alcoolismul, granulațiile ochilor, etc., cari pentru cei ce au dat atențiune țeranului, sunt calamități însemnate și cari, dacă nu produc alarmă, este că aceste bôle lovesc pe oameni într'un chip risipit, că au ajuns în ochii tuturor ca ceva obișnuit și că existența lor nu dă jos Guvernul.

d) *Exemplele de lenie.* Nu mă tem de contradicere, spunând că aceste exemple sunt numeroase. În adevăr exemple de activitate țeranul nu poate lua de la proprietarii care trăiesc în străinătate, de la administrație care ea însăși trebuie indemnată la datoria ei, de la cărciumar care dorește ca țeranul să bea totă ziua, de la preoți care în genere nu se pot scote dintre țeranii, și în fine de la o mulțime de oameni care nu lucrează, pentru că sunt sub stăpânirea vițiilor (beția) întreținute de multe împrejurări, cum ar fi de exemplu alergarea primarului—pe care beția o prepară și tot beția o serbătorește.

e) *Lipsa de multe exemple de bărbăție.* Acesta este un adevăr netăgăduit, căci țeranul care n'a vădit ce poate un om înaintat și care lucrează mult pe un timp bine împărțit, crede că ce face el este chiar mai presus de puterile unui om.

În cât privește înapoierea țeranului, sau lipsa de cunoștințe industriale, cred că lucrul este vedit pentru toți ca și pentru mine. Aceste afirmări se pot dovedi tot prin țeranii însăși. În adevăr, se găsesc între aceștia mulți care lucrează mult în cursul anului și care sunt mai înaintați. Ei bine acestora nu le lipsese nimic: au casă bună, cu prins bogat și vite multe, îmbrăcăminte și hrană abundentă, sănătatea deosebită de acelor săraci și parale de rezervă.

Tote aceste două cauze, *lucrul puțin în timpul anului și înapoierea*, care țin pe țeranii în sărăcie și prin acesta în acel regim alimentar sărac, presidă fără îndoială și la relele condițiuni igienice, în care ei se îmbracă, se încălță, locuiesc, își luminează și încăldesc casele lor.

Căror cauze se pot atribui aceste rele condițiuni igienice ale locuințelor, îmbrăcăminte și încălțăminte țeranului, dacă nu tot sărăciei, care, după părerea mea, este rezultatul lucrului puțin în timpul anului și al înapoiării țeranului?

Aceste condițiuni igienice rele, alături cu aceea a sărăciei nutrimentului țeranului, sunt urmate de consecințe de același soi în traiul țeranului, în puterile, în sănătatea și în reproducțiunea lui.

Dacă în contra acestor rele condițiuni igienice în care

trăesce țăranul, este ceva de făcut, de unde trebuie să începem și cu ce mijloce?

Iată o cestiune mare, pe care o supun desbaterii generale, cu arătarea deslegării, ce mie mi se pare causală.

Am recunoscut că, printre cauzele principale cari țin pe țăran într'un regim alimentar sărac, lucrul puțin în timpul anului și înapoierea sunt cele primitive ale acestei stări rele, și am mai recunoscut că tot aceste cause presidă fără îndoială și la relele condițiuni igienice ce se găsesc în îmbrăcămintea și locuința țăranului și în încălzirea și luminarea acelei locuințe.

Prin urmare, de aceste două cauze să ne legăm și să începem a le ataca pe amîndouă de odată, căci ele se ajută între ele; nu va pute scăpa țăranul din relele condițiuni în cari trăesce, dacă în același timp *el nu va lucra în tot cursul anului* și nu va eși din *înapoierea* în care se găsesce.

Cu cât țăranul va lucra mai mult în cursul anului și cu cât se va deșteptă mai bine, cu atât mai lesne va eși din sărăcie.

Odată scăpat de acesta, fiind și mai luminat, își va îmbunătăți chiar singur și de îndată condițiunile necesare bunului traiu.

Iar combaterea acestor cauze primitive ale relelor condițiuni igienice în cari trăesce țăranul, cred că trebuie urmărită pe aceste două căi:

a) Dovedind țăranului primejdiile lucrului puțin în timpul anului și ale înapoiării.

b) Procurându-i toate mijlocele cari să-l înainteze și dându-i ajutor în contra tuturor cauzelor, cari i s'ar opune, ca să pôtă lucra mult în cursul anului.

Mijlocele, prin cari țăranul s'ar pute convinge despre primejdiile puținului lucru în timpul anului și ale înapoiării lui, prin cari s'ar înaintă și ar pute fi ajutat ca să lucreze

mai mult în timpul anului, cred că se reduce la următoarele;

Școlă și iar școlă pentru trebuințele lui locale; bibliotecă rurală și instructori cu lumină despre condițiunile necesare ale bunului trai; modele de lucru în mod rațional la câmp, în casă și afară de casă; măsuri sanitare generale serios executate; reducerea rigorii posturilor și administrațiune și justiție cu conștiință de datoria lor.

De s'ar da țeranului pământ, vorbesc de cei împămînteniți, îndoit de ce i s'a dat; de s'ar ridică orî-ce impozit; de i s'ar da orî-ce credit bănesc; după părerea mea, nu va eși din sărăcie mai lesne, decât dacă s'ar desființă cele două cauze ale sărăciei lui: *lucrul puțin în timpul anului și înapoiarea.*



## CUPRINSUL.

|   | <u>Pagina</u> |
|---|---------------|
| Inainte cuvintare . . . . .                       | 5             |
| <b>LOCUIŢA ŢERANULUI.</b>                         |               |
| Generalităţi asupra locuinţei ţeranului . . . . . | 7             |
| Privirea comunelor vădute din depărtare . . . . . | 8             |
| Aşezarea locuinţelor sătesci . . . . .            | 10            |
| Expunerea caselor . . . . .                       | 11            |
| Lărgimea stradelor . . . . .                      | 12            |
| Plantaţiunea în comune . . . . .                  | 13            |
| Imprejmuirea caselor şi acaretelo lor . . . . .   | 14            |
| Fondaţiunea caselor . . . . .                     | 18            |
| Pardoséla caselor . . . . .                       | 19            |
| Pereţii caselor . . . . .                         | 21            |
| Uşile şi ferestrele caselor . . . . .             | 24            |
| Acoperişul caselor . . . . .                      | 27            |
| Faţa pereţilor . . . . .                          | 31            |
| Podina caselor . . . . .                          | 33            |
| Strôşina caselor . . . . .                        | 34            |
| Podul caselor . . . . .                           | »             |
| Incăperile caselor . . . . .                      | 36            |
| Mobilierul casei . . . . .                        | 39            |
| Bordeele ţeranilor . . . . .                      | 42            |
| Bordeele Ţiganilor . . . . .                      | 47            |
| Iluminatul caselor sătesci . . . . .              | 48            |

|   |    |
|---|----|
| Încălzirea casei țeranului . . . . .  | 54 |
| Combustibilul țeranului . . . . .   | 60 |
| Spălătoria și retirada săténului . . . . .  | 61 |
| Lucrurile de bucătărie ale săténului . . . . .                                    | 64 |
| Măturatul caselor . . . . .   | 68 |
| Animalele ce se vîd în casa țeranului . . . . .                                   | 70 |
| Locuința țeranului român în Basarabia . . . . .                                   | 72 |
| Notițe relative la locuința țeranului român din Bucovina . . . . .                | 74 |
| Conclușiune relativă la locuința țeranului, încălzirea și iluminatul ei . . . . . | 75 |

### IMBRĂCĂMINTEA ȚĚRANULUI.

|  |     |
|--|-----|
| Substanțe cari servesc la facerea vestmintelor țeranului . . . . .   | 77  |
| Considerațiunii generale asupra formei hainelor sexului bărbătesc în deosebite regiuni ale țării . . . . .           | 83  |
| Acoperemîntul capului la bărbați . . . . .   | 88  |
| Acoperemîntul natural al capului . . . . .   | »   |
| Acoperemîntul artificial al capului . . . . .  | 90  |
| Hainele țeranului . . . . .  | 92  |
| Figuri reprezentând costumul în diferite regiuni ale României și în provinciile române supuse altor Puteri . . . . . | 94  |
| Îmbrăcămîntul trunchiului și a membrilor superioare ale bărbatului . . . . .   | 170 |
| Îmbrăcămîntul membrilor inferioare ale bărbatului . . . . .  | 183 |
| Încingătorea țeranului de sex bărbătesc . . . . .  | 191 |

### IMBRĂCĂMINTEA ȚĚRANCEI.

|   |     |
|---|-----|
| Considerațiunii generale asupra acestei îmbrăcămînte . . . . .  | 194 |
| Descrierea în parte a îmbrăcămîntei sexului femeesc . . . . .   | »   |
| Acoperemîntul capului . . . . .   | 195 |
| Costumul femeii rurale . . . . .  | 201 |
| Figuri reprezentând costumul de țărancă din diferite regiuni ale României și din provinciile române supuse altor Puteri . . . . . | 202 |
| Hainele sexului femeesc cari acoperă trunchiul și membrele inferioare . . . . .   | 224 |
| Încălțămîntul sexului feminin . . . . .   | 245 |
| Potcova cismelor și a cipicilor . . . . .   | 246 |

|  |     |
|--|-----|
| Întreținerea încălțăminteii . . . . .      | 247 |
| Conservarea hainelor țeranului . . . . .   | 248 |
| Haine excepționale ale țeranului . . . . . | »   |
| Obiecte de curățenie . . . . .             | 249 |
| Obiecte de podobă . . . . .                | 251 |

### ALIMENTAȚIUNEA ȚERANULUI.

|  |     |
|--|-----|
| Substanțele alimentare ale țeranului . . . . .   | 255 |
| Cărnuri . . . . .  | 257 |
| Lăpturi . . . . .  | 264 |
| Oușle, icrele, oleiurile . . . . .   | 266 |
| Pescele . . . . .  | 268 |
| Moluscele . . . . .  | 270 |
| Crustaceele . . . . .  | 271 |
| Cerealele . . . . .  | »   |
| Legumele . . . . .   | 277 |
| Fructele . . . . .   | 288 |
| Condimentele . . . . .   | 292 |
| <i>Bentura săténului</i> . . . . .   | 294 |
| Calitatea alimentației țeranului . . . . .   | 304 |
| Cantitatea alimentară a țeranului . . . . .  | 307 |
| Variațiunea alimentară după diferitele epoci ale anului . . . . .                                | 309 |
| Variațiunea alimentației în diferite regiuni ale țării . . . . .                                 | 312 |
| Localitățile în cari am cules din gura țeranilor comunicări<br>relative la alimentație . . . . . | 315 |
| Considerațiuni generale asupra subiectelor acestei lucrări . . . . .                             | 353 |

## TABELA FIGURILOR DIN TEXT

|        |  | Pagina |
|--------|--|--------|
| Figura | 1. Un cătun de munte . . . . .   | 9      |
| »      | 2. Tip de gospodăria unui țeran din regiunea muntosă, jud. Buzău . . . . .               | 15     |
| »      | 3. Două gospodării într'o curte, din jud. Vilcea . . . . .                               | 16     |
| »      | 4. Două case, una veche și alta în construcție, din jud. Dimbovița . . . . .             | 22     |
| »      | 5. Casă în construcție din jud. Ilfov . . . . .  | 23     |
| »      | 6. Casă șindrilită din jud. Prahova . . . . .  | 28     |
| »      | 7. O parte dintr'o casă din jud. Ilfov . . . . .   | 29     |
| »      | 8. Casă din jud. Ilfov, învelită cu stuf . . . . .                                       | 31     |
| »      | 9. Bordeiū din jud. Teleorman . . . . .  | 43     |
| »      | 10. Casă-bordeiū din jud. Ilfov . . . . .  | 44     |
| »      | 11. Semi-bordeiū din jud. Teleorman . . . . .  | 46     |
| »      | 12. O parte din interiorul unei case din jud. Roman . . . . .                            | 55     |
| »      | 13. Obiecte de casă țărănești . . . . .  | 65     |
| »      | 14. Scule de casă țărănești . . . . .  | 66     |
| »      | 15. Un tip de han în părțile muntose . . . . .   | 76     |
| »      | 16. Acoperemîntul artificial al capului țeranului în deosebite părți ale țerii . . . . . | 90     |
| »      | 17. Costume din jud. Gorj . . . . .  | 94     |
| »      | 18—23. Costume din jud. Mehedinți . . . . .  | 95     |
| »      | 24. Costume din jud. Gorj . . . . .  | 99     |
| »      | 25. Costume din jud. Vilcea . . . . .  | »      |
| »      | 26—28. Costume din jud. Dolj . . . . .   | 100    |
| »      | 29—32. Costume din jud. Vilcea . . . . .   | 101    |
| »      | 33. Costume din jud. Muscel . . . . .  | 105    |
| »      | 34. Costume din 3 județe . . . . .   | 106    |
| »      | 33—38. Costume din jud. Muscel . . . . .   | 107    |



|        |   |     |
|--------|---|-----|
| Figura | 39—40. Costume din jud. Argeş . . . . .                                   | 110 |
| »      | 41. Costume din jud. Olt . . . . .  | 112 |
| »      | 42—46. Costume din jud. Prahova. . . . .                                  | 113 |
| »      | 47—56. Costume din jud. Buzău . . . . .                                   | 116 |
| »      | 57. Costume din jud. Brăila . . . . .                                     | 123 |
| »      | 58. Costume din jud. Buzău . . . . .                                      | 124 |
| »      | 59—60. Costume din jud. Ialomiţa. . . . .                                 | »   |
| »      | 61—62. Costume din jud. Rimnicul-Sărat . . . . .                          | 126 |
| »      | 63—64. Costume din jud. Putna . . . . .                                   | 128 |
| »      | 65—67. Costume din jud. Romanaţi . . . . .                                | 129 |
| »      | 68—71. Costume din jud. Teleorman. . . . .                                | 130 |
| »      | 72—75. Costume din jud. Vlaşca . . . . .                                  | 132 |
| »      | 76. Costume din jud. Argeş . . . . .                                      | 134 |
| »      | 77—78. Costume din jud. Vlaşca. . . . .                                   | 135 |
| »      | 79—83. Costume din jud. Ilfov . . . . .                                   | 136 |
| »      | 84—87. Costume din jud. Roman . . . . .                                   | 140 |
| »      | 88—91. Costume din jud. Botoşani . . . . .                                | 143 |
| »      | 92. Costume din jud. Cahul . . . . .                                      | 146 |
| »      | 93. Costum de preot din jud. Vileea . . . . .                             | 147 |
| »      | 94. Costume de preot din jud. Ialomiţa . . . . .                          | »   |
| »      | 95. Costum de preot din jud. Muscel . . . . .                             | 148 |
| »      | 96. Costum de Țiganî ferari . . . . .                                     | 149 |
| »      | 97. Costum de Țigan rudar (lingurar) . . . . .                            | 150 |
| »      | 99—100. Costume de ciobani din Bărăgan . . . . .                          | 151 |
| »      | 101—107. Costume din jud. Tulcea . . . . .                                | 152 |
| »      | 108—110. Costume din jud. Constanţa . . . . .                             | 155 |
| »      | 111—115. Costume din Basarabia . . . . .                                  | 157 |
| »      | 116—119. Costume din Ardel . . . . .                                      | 160 |
| »      | 120—129. Costume din Macedonia. . . . .                                   | 162 |
| »      | 130. Acoperemintul capului țerancei in deosebite părți ale țerii. . . . . | 196 |
| »      | 131—133. Costume femeesci din jud. Vilcea . . . . .                       | 202 |
| »      | 134—139. Costume femeesci din jud. Muscel. . . . .                        | 204 |
| »      | 140. Costum femeesc din Olt . . . . .                                     | 209 |
| »      | 141. Costum femeesc din jud. Prahova. . . . .                             | »   |
| »      | 142—144. Costume femeesci din jud. Ilfov . . . . .                        | 210 |
| »      | 145—147. Costume femeesci din jud. Buzău . . . . .                        | 213 |
| »      | 148. Costum femeesc din jud. Vlaşca . . . . .                             | 215 |
| »      | 149. Costum femeesc din jud. Olt . . . . .                                | »   |
| »      | 150—151. Costume femeesci din jud. Rimnicul-Sărat . . . . .               | 216 |
| »      | 152. Costum femeesc din Ardel . . . . .                                   | 218 |
| »      | 153. Costumul unei fete ungaroice din jud. Roman . . . . .                | »   |
| »      | 154—163. Costume femeesci din Macedonia . . . . .                         | 219 |
| »      | 164. Tipuri de încălțăminte . . . . .                                     | 236 |
| »      | 165—167. Tipuri de piciore deformate prin încălțăminte vicioasă . . . . . | 238 |
| »      | 168—171. Tipuri de puțuri . . . . .                                       | 295 |

## ACADEMIEI ROMANE



- Cultul păgân și creștin, de Dr. *At. M. Marienescu*.  
*Tom. I. Sărbătorile și datinele române vechi.* București  
 1894 . . . . . 1 vol. 8° (*Sfârșit*). —
- Născerea la Români. Studiu etnografic de *S. Fl. Marian*. Bu-  
 curesci 1892 . . . . . 1 vol. 8°.
- Nunta la Români. Studiu istoric etnografic comparativ de *E-  
 lena Sevastos*. București 1889 . . . . . 1 vol. 8° (*Sfârșit*).
- Nunta la Români. Studiu istoric etnografic compara-  
*Marian*. București 1890 . . . . . 1 vol. 8°.
- Înmormântarea la Români. Studiu etnografic de *S. Fl. Ma-  
 rian*. București 1892 . . . . . 1 vol. 8°.
- Vrăji farmece și desfaceri adunate de *S. Fl. Marian*. Bucu-  
 curesci 1893 . . . . . 1 vol. 8°.
- Doine și strigături din Ardeal, date la ivelă Dr. *I. A. Jarnik*  
 și *A. Bârseanu*. Cu un glosariu complet de Dr. *I. U.  
 Jarnik* București 1895 . . . . . 1 vol. 8° (*Sfârșit*). —
- Glossaire des chansons populaires roumaines de Transylvanie  
 (Collection Bârseanu-Jarnik), par Jean Urbain Jarnik Bu-  
 carest 1885 . . . . . 1 vol. 8°.
- Texte macedo-române basme și poezii populare de la Crușova  
 culese de Dr. *M. G. Obedenaru*, publicate după manu-  
 scriptele originale, cu un glosariu complet de Prof. *I.  
 Bianu*. București 1891 . . . . . 1 vol. 8°.
- Basmele române în comparațiune cu legăzdele antice cla-  
 sice și în legătură cu basmele popoarelor învecinate  
 și ale tuturor popoarelor romanice. Studiu compara-  
 tiv de *Lazăr Sămănu*. București 1895 . . . . . Vol. 8°. 10

