

# TRANSILVANIA

(Buletin de tehnică a culturii.)

1 Iunie 1936

de *Iuliu Moldovan,*  
Președintele „Astrei“.

A trecut ziua „Astrei“, merită să intensifice interesul pentru instituția noastră. Pentru sprijinul binevoitor acordat, ca și totdeauna, în cea mai largă măsură, ne grăbim a da expresia respectuoasei noastre grațitudini înainte de toate I. P. S. S. Mitropolitului Nicolae, conducerii Bisericii Unite, P. P. S. S. Episcopi de ambele confesiuni și frunțașilor noștri semnatari ai apelului. Exprimăm recunoștința noastră adâncă președinților de despărțăminte și cercuri culturale și colaboratorilor lor, cari ne au ascultat apelul și au dat o nouă dovadă a devotamentului lor față de Asociație. Mulțumim presei, care și de data aceasta a ținut să stea alături de noi și să netezească drumul unei acțiuni de mare importanță pentru instituția noastră.

Iar fraților, cari cu acest prilej au ținut să dea dovada simpatiei față de „Astra“, să se simtă solidari în jurul ei și să-i încurajeze activitatea prin obolul lor, le asigurăm întreaga și profunda noastră recunoștință.

Rezultatul zilei „Astrei“ din acest an nu-l cunoaștem încă. Se prea poate, că el nu va corespunde unei așteptări prea optimiste. Căci târziu a început acțiunea și prea scurt a fost timpul de pregătire. Nădăjduim totuși, că aceasta dată va însemna începutul unei noi epoci de rodnică afirmare pentru scumpa noastră Asociație, al unei epoci, în care participarea tot mai largă și mai efectivă la realizările și grijile „Astrei“ a Românilor din Ardeal și Banat și simpatia fraților de pretutindeni, va fi un permanent îndemn și sprijin pentru o muncă tot mai conformă cu cerințele noastre.

# Tot despre școlile țărănești

de Iuliu Moldovan,  
președintele „Astrei“.

Sub acest titlu dl Prof. D. Gusti publică în Nrul 5 (Aprilie) al revistei „Căminul cultural“ un articol introductiv privitor la felul, cum a început la noi realizarea instituției școlii țărănești. Dsa spune, că: „... tipul acesta de școală în țara noastră a fost luat în considerare pentru întâia oară în 1932 și a fost anunțat pe calea Mesajului Regal în toamna aceluiași an. În cursul anului viitor, s'a și trecut la punerea în faptă a ideii. Întâile școli țărănești au luat ființă în iarna anului 1933—1934, cu intervenția hotărâtoare a Ministerului instrucțiunii publice, care a pus la cale întemeierea lor, a întocmit programe și a dat ajutoare bănești. Așa s'au putut deschide școlile dela Sighet, Brașov și alte localități Transilvănene, precum și aceea dela Stânca Roșie din Bucovina...“

„Paralel cu toate aceste creații s'au pornit din inițiativă cu totul particulară și deci cu atât mai prețioasă, cursurile Universităților țărănești dela Ștefănești, Leordeni și Priboeni din Muscel“.

„În felul acesta școlile țărănești, cursurile sau universitățile țărănești s'au înmulțit. Amintesc mai ales școlile dela Poiana Cămpina, din Prahova și cea dela Fierbinți, din Ilfov, cu internate, programe și cursuri zilnice, cu profesori stabili și activitate practică și care, odată ieșite din faza experienței, vor fi adevărate îndreptare pentru școlile asemănătoare ale viitorului“.

Aceste afirmații le face în articolul amintit dl Prof. D. Gusti în calitatea D-sale de Director general al Fundației Culturale Regale „Principele Carol“, afirmațiuni, din cari ar reieși, că inițiatorul și întemeietorul școlilor țărănești la noi în țară a fost Ministerul instrucțiunii, condus pe atunci (1932) de dl Prof. Gusti, care a întocmit programe și a dat ajutoare bănești, grație cărora în anul 1933—34 s'au putut deschide școli țărănești în Ardeal și Bucovina. Aceste ar fi fost deci școli quasi oficiale întemeiate, organizate și subvenționate de Minister, iar paralel cu ele, deci

tot în anul 1933—34, s'ar fi pornit școlile din inițiativă „cu totul particulară“, deci cu atât mai prețioasă, cursurile Universităților țărănești din Ștefănești etc.

Dar adevăratele școale țărănești „cu internate, programe și cursuri zilnice, profesori stabili și activitate practică“ ar fi fost abia acele din Poiana Cămpina și Fierbinți (Ilfov) din țarna trecută.

Acesta ar fi înțelesul afirmațiilor dlui Prof. Gusti, care cunoaște cum puțini alții, meritul Drulul Ilea, al despărțământului nostru din Maramureș și al „Astrei“ în general în această problemă. De fapt școala țărănească la noi în țară a fost inițiată și realizată — independent de o încercare izolată făcută, înainte, de dl A. P. Bănuț pe atunci prefect al județului Someș — întâi în cadrele „Astrei“ în anul 1931 prin Drul Dastile Ilea, președintele despărțământului „Astrei“ din Maramureș. A fost o școală cu internat, cursuri zilnice și profesori stabili și cu un program concentrat în jurul problemei albinăritului. Experiența cu această primă școală l-a îndemnat pe Drul Ilea să proiecteze o școală țărănească cu un program mai cuprinzător, realizată prin despărțământul „Astrei“ din Maramureș în țarna 1932—33, școală care a servit ca model pentru toate cele erelate ulterior în țară și al cărei program și organizare au rămas de atunci principiar neschimbate.

Inițiativa și experiența din Maramureș a determinat conducerea „Astrei“ de a face din școala țărănească una dintre principalele ei preocupări și de a insista pentru generalizarea instituției noi. Așa am ajuns, că până în prezent despărțămintele „Astrei“ au înființat în total 70 școale țărănești dintre cari 62 cu internat, cursuri zilnice, program cuprinzător și profesori stabili, iar dintre aceste școale 8 au fost pentru femei.

Generalizarea aceasta a școlii țărănești, desigur, nu ne-ar fi fost posibilă în aceeași măsură fără concursul material important al dlui Vaida-Voevod, pe atunci Prim Ministru și al dlui Gusti, pe atunci Ministru al Instrucțiunii publice, prin subvențiile acordate în toamna anului 1933, subvenții pentru cari ținem să le exprimăm din nou adâncea noastră recunoștință.

În afară de acest sprijin material este meritul dlui Prof. Gusti de a fi pledat cu ani înainte pentru înființarea unor atari instituții și de a fi apreciat la justa valoare inițiativa și realizarea Drului Ilea, de care a luat cunoștință în decursul verii 1932 și pe care a încurajat o delă început prin o deosebită bunăvoință și înțelepte îndemnuri. Ne aducem aminte de entuziasmele cuvinte, prin cari dl Prof. Gusti a subliniat la adunarea noastră generală din toamna anului 1932 (Deva) importanța realizării Drului Ilea.

Recunoscând deci cu grațitudine tot ce a făcut dl Prof. Gusti pentru promovarea școalelor țărănești ale „Astrei“, nu putem să nu subliniem faptul, că realizarea Drului Ilea și a despărțământului „Astrei“ din Muramureș, delă început a corespuns criteriilor de a avea internat, cursuri și programe zilnice, profesori stabili și activitate practică. Trebuie să subliniem mai departe că generalizarea instituției în Ardeal și Banat s'a făcut exclusiv din îndemnul conducerii Asociațiunii noastre.

Am ținut să fac aceste constatări într-o apărare a meritului inițiativei și realizării colaboratorului nostru, a Drului Vasile Ilea, un merit care, este adevărat, a câștigat foarte mult în importanță prin interesul pe care l-a arătat școalelor țărănești dl Prof. Gusti și conducerea „Astrei“.

Folosindu-mă de această ocaziune așii ține să fac câteva reflexiuni privitor la problema colaborării între Fundația „Principele Carol“ și „Astra“. Am încercat lămurirea acestei probleme, de câte ori ne întâlneam cu dl Prof. Gusti; D-sa ne-a făcut chiar cinstea, de a ne căuta în Sibiu și Cluj înainte cu câteva luni, tot numai în scopul precizării modalității de rodnică colaborare între instituțiile pe cari avem onoarea să le reprezentăm. De câte ori ne întâlneam ne înțelegeam perfect și în același fel asupra colaborării în sensul, ca activitatea organizațiilor noastre în Ardeal și Banat să se desfășoare după un plan stabilit de comun acord, fără a stingeri într-o nimie munca și dezvoltarea „Astrei“. Totdeauna dl Prof. Gusti se arăta plin de înțelegere și de admirație pentru rosturile Asociației noastre. Regulamentul fundației prevede, că organele ei vor înființa Cămine culturale numai în comunele unde

„Astra“ nu este organizată, deci nu dispune de un cerc cultural, iar pentru a stabili un contact mai permanent, un membru al Comitetului central al „Astrei“, dl Inspector școlar Silviu Țeposu, a fost delegat ca organ de legătură, urmând să fie consultat și să primească și să dea informațiuni ori de câteori se va crede de cuviință în vederea celei mai perfecte armonii.

De o vreme încoace însă unele fapte au început să contrazică înțelegerea schițată mai sus. Așa d. p. a fost desființată Regionala „Astrei“ din Basarabia, adică contopită cu fundația, fără ca delegatul nostru și Comitetul Central al „Astrei“ să fie în prealabil încunoștințat și fără a avea aprobarea statutară. Desigur vina principală o poartă membrii Comitetului Regionalei (în afară de Președinte), cari au uitat nu numai de obligațiile impuse prin statute, dar și de acele dictate de bunăcuviință, de elementarul simț al recunoștinței față de Asociația noastră care doar ea a dat viață Regionalei din îndemnul neuitatului nostru președinte Vasile Goldiș și prin munca stăruitoare a dlui Prof. O. Ghibu. Comitetul nostru central a luat deci cunoștință de fuziunea Regionalei cu fundația abia după împlinirea — fără formele statutare — a faptului. Când am protestat, nu contra fondului chestiunii, căci Basarabeni sunt stăpâni a hotărî singuri organizația culturală, care le convine, ci contra modului de procedare cu totul neobișnuit, dl Prof. Gusti ne-a asigurat, că totul s'a petrecut fără știrea D-sale. Este deci evident că pe lângă Comitetul Regionalei vina pentru cele întâmplate o poartă hiperzelul funcționarilor fundației. Aceleași considerații se potrivesc și pentru repetatele înființări de Cămine culturale acolo unde „Astra“ avea deja organizația ei.

Să fim bine înțeleși! „Astra“ nu dorește și nu poate dori monopolizarea nici unui fel de activitate culturală în Ardeal și Banat. De când ea există, a avut o frățească atitudine față de alte organizațiuni culturale românești și s'a bucurat că poate colabora cu ele. Ne dăm foarte bine seamă, că Asociația noastră va avea o situație conducătoare în viața noastră culturală atâta vreme cât va merita o prin munca ei deosebită, căci zădarnică ar fi încercarea,

de a propti acea situație pe merite numai din trecut, pe protecții, plângeri sau intervenții.

Atâta vreme însă, cât „Astra“ își îndeplinește rostul său românesc, nu înțelegem cum un alt așezământ cultural, tot românesc, o poate lipsi de colaborarea dorită. E atâta de muncit, și e atât de urgentă munca în domeniul cultural românesc în toată țara, încât este loc pentru multe așezăminte în plină funcțiune, lucrând în deplină armonie și integrându-și eforturile spre marele scop, căruta toate trebuie să-și devoteze munca. E păcat de orice clipă pierdută, de orice energie risipită sau zădărnicită. Esențială este însă o perfectă diviziune a muncii, pentruca integrarea eforturilor să fie cu atât mai ușoară.

Cam acesta a fost înțelesul nostru cu dl Prof. Gusti atunci, când D-sa a alcătuit proiectul de lege pentru organizarea culturală. D-sa a acceptat atunci, ca un important punct programatic, necesitatea existenței în toate provinciile de Asociații culturale regionale, din a căror emulație și colaborare să rezulte maximum de bine pentru proșirea culturală a țării.

Colaborarea între fundația „Principele Carol“ și „Astra“ noi o dorim cu toată sinceritatea, în sensul ca ea să fie realizată în conformitate cu cerințele culturale și cu prestigiul așezămintelor noastre. În orice caz trebuie în viitor evitat, ca din vina localnicilor sau a funcționarilor fundației buna noastră înțelegere și cooperare să fie umbrită sau compromisă. Noi credem însă, că atâta vreme cât înțelegerea noastră se va limita la evitarea contactului pe teren, la pătrunderea fundației acolo unde „Astra“ nu lucrează, dorința sinceră de colaborare nu se va putea realiza și vor fi inevitabile coliziunile și neînțelegerile. Că în această situațiune grija principală a organelor fundației va fi să se intereseze în mod special numai de punctele slabe ale organizației „Astrei“, să nu privească cu ochi buni afirmarea Asociațiunii noastre prin o mai intensă activitate, privită atunci ca ostilă intereselor fundației. Și dat fiind faptul, că în viața fiecărui despărțământ și îndeosebi a fiecărui cerc cultural al „Astrei“ în mod firesc vor fi pe lângă epoci de înflorit și perioade de lăncezire și chiar de trecătoare

inactivitate, cum este firesc și toate împrejurările, unde nu rutina, ci devotamentul, spiritul de jertfă, entuziasmul, atât de variabile după om, hotăresc felul evoluției, majoritatea cercurilor noastre culturale vor putea oferi — în decursul anilor — ocaziunea și justificarea așezării fundației în acele localități. Iar dacă Asociațiunea noastră ar forța înființarea de cercuri culturale în toate comunele, cu riscul evident ca activitatea să se limiteze în multe locuri la ocazionale manifestări de rutină sau la lucrări de ordin administrativ, pe baza principiului înțelegerii avute, ar putea însemna, că fundația să și oprească pătrunderea în Ardeal și Banat.

Nici una din aceste eventualități sau perspective nu trebuie să se realizeze. Va trebui să ajungem la o reală colaborare, să împărțim întâi câmpul de activitate în conformitate cu specificul contribuției optime, pe care fiecare așezământ o poate pune la dispoziție, și să ne armonizăm activitatea, pentru a-o putea integra în modul cel mai fericit posibil spre scopul, pe care-l urmărim deopotrivă.



## Vătășii sau fraternități și decurii sau vecinătăți

de Iuliu Moșil.

Dl *Henri H. Stahl* publică în revista „Sociologie românească”, din 1936 Nr. 1, pg. 18–31, un studiu despre „*Vecinătățile din Drăguș*” (județul Făgăraș), adică o organizație socială înăuntrul unui sat sau oraș, pe care Sașii o numesc „*Nachbarschaft*”.

Dl *Stahl* spune în studiul D-sale, că aceasta organizație păstrează „după cum au afirmat istoricii noștri, urme de foarte străvechi influențe românești”.

Mai spune dl *Stahl* că „la cunoștința mea nu s'a făcut decât o singură încercare în acest sens — adică un inventar al satelor cunoscând vecinătatea — aceea a dlui *E. Herbay*, asupra vecinătăților din județul Alba.

Studiul dlui *Stahl* este negreșit foarte interesant. Satul *Drăguș* este împărțit în 12 vecinătăți, care își au organizația lor. Rosturile lor ar fi: 1. Participarea și ajutorul la înmormântări; 2. Prestarea de lucru comunal; 3. Răspândirea veștilor oficiale; 4. Ajutor mutual; 5. Cumpărarea gunolului sau a străzii; 6. Loc de adunare și sfat; 7. Orânduirea vigiliilor la notar; 8. Privigherea sănătății; 9. Loc de propagandă politică; 10. Exprimare a opiniei publice sătești. Despre toate aceste puncte dl *Stahl* dă o mulțime de informațiuni.<sup>1)</sup>

Concluziile D-sale asupra acestei organizații sociale a satului sunt că: „ea servește unor interese particulare ale

---

<sup>1)</sup> Ceea ce este regretabil în această organizație din Drăgușul de astăzi, este că întotdeauna la alegerea celui ce conduce „vecinătatea” — adică „fata de vecini”, trebuie să dea rachiu și cine dă mai mult rachiu este ales. Deci prea multă băutură și iarăși băutură. Deci organizația a degenerat.



gospodarilor. Dar ea este în același timp folosită, neoficial, dar sistematic de către administrația comunală...“ și termină zicând: „dacă această instituție a vecinătăților merită sau nu merită să fie privilegiată ceva mai de aproape de către autoritățile de stat“.

\*

În biblioteca „Muzeului năsăudean“ avem o broșurică interesantă, intitulată: „Regulamente pentru vătășii și decurii“ — (fraternitatea junilor și vecinătatea familiilor) — „proiectate a se introduce în comunitățile Districtului Țării Făgărașului“, Sibiu, Tipografia diecesană gr. or. 1864, 8<sup>o</sup> 35 pagini.

Autorul broșurii pare a fi cunoscutul patriot *Ion Codru Drăgușanul*, om de o bogată cultură, care după ce a făcut numeroase călătorii prin cele mai mari și mai culte state ale Europei, între 1835—1848, a publicat cartea: „Peregrinul transilvan sau epistole scrise din țeri străine unui amle în patrie“.<sup>1)</sup>

Broșura amintită din „Muzeul năsăudean“ se află în „colecția lui Ioachim Mureșanu“, fost pe vremuri jurist-consult al grănițerilor năsăudenți, avocat și secretar al fondurilor grănițerești, care a primit-o ca „suvenir“ dela Codru.

Autorul în dragostea lui de a ridica satele românești a redactat aceste regulamente, luând pildă și dela vecinii Românilor din județul Făgărașului, care erau Sașii.

Îl s'a prezentat ocazie pentru realizarea acestor organizații, fiindcă, după încetarea absolutismului austriac, în 1860 și restaurarea adică reînființarea Districtului autonom românesc al Făgărașului, Codru devenise pretore și chiar vicecapitan (viceprefect) în județul lui, în care a putut desvolta o activitate largă și utilă.

În precuvântarea acestei broșuri — pe 15 pagini — autorul spune între altele, următoarele: „Nu poate fi mi-

---

<sup>1)</sup> Tipărit din nou — cu o prefață de N. Iorga — la Vălenii de Munte, în publicațiunile Casei Școalelor, sub titlul „Călătoriile unui român ardelean“. Edit. II, 1924.

O schiță biografică a lui Codru se află în cartea: „Oameni aleși“ II. Români, de dl I. Simionescu. București, Edit. II, 1928. Ed. Cartea Românească.

rare și nice nu ne mirăm, că poporul nostru și anume locuitorii Țării Oltului, în timpurile dinainte n'au putut să-și desvolte viața națională, comunală și socială câtuși de puțin, pentrucă bine știm, cumcă factorii principali spre aceasta nu numai i-au lipsit cu totul, ci din contră încă i-au stat în cale câte stavili și piederce poate cineva să-și închiplască. Dar acum în curs de trei ani și mai bine, de când Districtul Făgărașului s'au restaurat<sup>1)</sup> și au căpătat ofitari (funcționari) publici mai tot români și se servește cu dulcea sa limbă națională română, acum de când piedercele seculare binisor s'au delăturat, — toată lumea a așteptat și așteaptă, ca poporațiunea și comunitățile acestui district să pășească, ca uriașii înainte“.

Dar „în această Țară a Oltului au contribuit diverse confestuni, diverse clase sociale și felurite moduri de administrațiune în una și aceeași comunitate, la unul și același popor, care de lungul se prefăcură în atâtea prejudiții ce viază încă cu toată puterea“... „trebuie să avizăm la remedii amăsurate, spre a înlătura aceste prejudiții, spre a pune fundamente solide pentru deșteptarea și progresiva încaminare a poporului nostru spre cultura adevărată și spre civilizațiune“.

Vorbește apoi de moralitate, de instituțiile școlare și bisericești. Dorește „să vedem la român un respect și o venerațiune raționată pentru legi și pentru cei chemați a le executa, căci numai frica și temerea, ca să nu cadă în pedeapsă sau apucături cum s'ar putea încunjura urmările călcărilor premeditate sau nepremeditate ale prescriptelor, nu sunt ce se așteaptă dela un popor civilizat...“ Apoi „o activitate potențială pentru economia domestică și rurală...“ ... „îmbrățișarea studiului, artelor și meserilor industriale și comerciale... spre a și agonisi stare materială independentă, ca să nu-l vedem vegetând pururea la coarnele plugului și înmulțind un proletariat agricol...“

Apoi amintește o mulțime de metehne, cari ar trebui înlăturate...

---

<sup>1)</sup> Districtul Făgărașului s'a înființat în 1881, deodată cu Districtul autonom românesc al Năsăudului și cu cel al Zarandului.

Venind la problema de „a aduce poporul nostru la mai bună apăsere a vieții sociale comunale și să-l îndatăm cu ordine stabilă, venind în ajutorul instituțiilor fundamentale și a principiilor sale de moralitate neperfectionate cu remedii practice de dezvoltare“ — spune că: „Asemeni remedii aflăm în instituțiile comunale la poporul sas în patria noastră, vom a zice Statutele elementare, cum e așa numita *fraternitate* a junilor și așa zisa *vecinătate* a economilor sau părinților de familie. Spiritul comunal și buna ordine la poporul sas din aceste instituții își trage începutul, căci la acest popor individul îndată ce ajunge la pricepere se aștrânge regulilor școlare, sub ascultarea învățătorului împreună cu toți cei de o etate cu dânsul. La 15 ani, după ce a gustat instrucțiunea religioasă și instrucțiunea primară de lipsă unui agricultor, parohul cu solemnitate îl emancipă de copilărie și prin dare de mână îl introduce în Societatea junilor, cari formează o reuniune regulată. Aici junele rămâne sub curatorii și prepuși aleși, până ce pășește la căsătorie și îndată după aceasta se acomodă institutului de vecinătate, altă asociațiune comunală, bine și cu scop organizată, ca să sprijinească și să ușureze chemarea oficiului comunal și parohial“.

„Omul, după firea lui e animal și încă de cele mai rele, pentru că e înzestrat de natură cu dexterități mari și cu rațiune, va să zică facultate spirituală, ca să-și poată plănuți câte apucături ascuțoase, spre a-și mulțumi poftele sensuale. Lăsându-se omul în voia sa și în desfrâul poftelor animale înăscute, ar deveni monstrul cel mai cumplit pe fața pământului.

„Deci ca să devină omul moral, are lipsă de disciplină și disciplina cere corecțiuni perpetue, de câte ori se întâmplă abatere sau călcare“.

„Multe am mai avea de zis, însă încheiem și punem înaintea ochilor poporațiunii noastre statutele împrumutate dela Sași și prelucrate după lipsele și împrejurările noastre, cu îndemn, ca să se adopte în fiecare comunitate și rugăm pe toți bărbații deștepți, buni și iubitori de înaintarea fericirii Românului, ca să se unească

într'o societate prefutindeni și să conlucre la introducerea acestor instituțiuni, cari singure sunt în stare a ne ajuta spre regenerarea națională și socială“.

\*

Reproducem în următoarele rânduri cele două interesante și instructive regulamente.

I.

## Regulamentul vătășese sau ordinea fraternității din Districtul Țării Făgărașului.

### I. Vătășia și agregarea într'insa.

1. Dătăște se cheamă legământul tuturor junilor de parte bărbătească dintr'o comunitate, de cum ies din școală până se căsătorește și formează o societate, ce se guvernează după următoarele prescripte, sub veghierea din partea bisericicească și mirenească.

În această societate este dator să între tot tinărul român din comunitate sau și străin, ce se află în sat pe mai mult timp în serviciu sau la lucru. Tinerii se încorporează îndată ce ies din școală și rămân în vătășie până se însoară sau se strămută din sat. Fectorii mai vechi (bătrâni) de 30 de ani sau cu defecte corporale, dacă vor cere, se pot scoate deregătorește din vătășie.

Tot tinărul intrând în vătășie plătește în cassa societății 20 cruceri, apoi când iese din vătășie, însurându-se s'au strămutându-se iară 20 cr. v. a. Numai străinii se încorporează fără taxă, dacă au ateste bune.

### II. Prepușii vătășiei.

2. Dătășia are prepuși *preoșii* și *deregătorii* comunali, apoi doi *patroni* aleși odată cu curatorii bisericicești, din doi în doi ani, de cătră comunitate. Patronii sunt de față la toate adunările vătășiei sau *fraternității*, precum la întâmplări, petreceri și dansuri, unde se întrebue steagurile vătășești. Ei în buna ordine între fectori, priveghează și sunt cei dintâi judeci ai junilor.

### III. Vataşii. Alegerea, drepturile şi datorliile lor.

3. În tot anul, cu o săptămână înainte de Crăciun, judele, preoţii şi patronii junilor candidează la toţi fectorii din sat trei junii mai aşezaţi, din cari se alege, cu majoritatea voturilor, *vataful primar*. Fiecare poate cere ştergerea din candidaţiune aducând motive, însă cine se alege de vataf, nu se mai poate dispensa, decât numai plătiind 2 florini v. a. în cassa vătăşiei;

4. Din cei doi candidaţi rămaşi şi încă doi, ce se adaugă lângă ei, se alege un *vice-vataf* şi un *econom* al vătăşiei;

5. Vataful primar are dreptul de a demanda (porunci) fectorilor în trebile vătăşiei, sau când se cere ceva dela mai mari, adică preoţii şi judele comunal, tot ce e de lipsă şi fiecare e îndatorat la ascultare şi reverinţă (respect) sub pedeapsa de 10 cr.;

6. Vataful şade, merge şi vorbeşte prefutindeni înaintea fectorilor şi e în vătăşe, ce e judele în sat;

7. Din contră are vataful şi îndatorirea de a priveghia junii în biserică, în societate şi prefutindeni cu punctualitate, a-l admoni ori unde la ordine şi reverinţă către bătrâneţe şi a pedepsi după prescripse, pe cei ce lipsesc la adunări. Când vataful nu pedepseşte pe asemeni neascultători fiindu-i lucrul cunoscut sau înştiinţat, apoi singur cade în gloabă îndoită ca un june de rând;

8. Adunarea se ţine în toată luna sau cel puţin în tot pătrarul de an, când nu sunt ofaceri inteşitoare. Vataful publică adunarea vătăşiei totdeauna la teşirea din biserică la sine sau la un patron al vătăşiei, însă nici când la zile de sărbători principale. Vataful deschide adunarea şi vorbeşte asupra tuturor lucrurilor fără să-l întrerupă junii, cari numai în ordinea sa şi poştii, pot să răspundă sau să voteze, la pedeapsa de 20 cr.;

9. Vataful depune raţiune despre venite şi cheltueli la finitul anului, adică în ziua de alegere nouă, totodată resemnând deregătoriei. Pentru alegere poate candida iară fostul vataf, dacă află mai marii cu cale;

10. Datavul și patronii junilor se îndatorează a cere sjaț la preoți și deregători oricând nu știu, ce să facă singuri ;

11. Când se face petrecere de dans, vătașii amândoi cer voe dela jude și dela preoți, apoi se înțeleg cu toți junii, cari cu ce să contribuiască la petrecere ;

12. Intâmpinări și comitivări cu steaguri sau fără steaguri se fac totdeauna cu încuviințarea mai marilor comunalii și vătașii sunt responsabili de toată desordinea, ce s'ar putea întâmpla în așa cazuri ;

13. Vice-datavul ține locul datavului în toate cazurile când acesta e împiedecat.

#### IV. Datoriile junilor.

14. Junii încorporați în vătașie sunt *fratași* și așa îndatorați în public a se titula unul pe altul „*fratate*“ ;

15. Ca fratași feciorii sunt datori ascultare deplină datavului lor, însă asuprindu-se, se pot plânge la patronii societății, la deregători și la preoți ;

16. Junii încorporați în vătașie trebuie să cerceteze biserica și să se cuminece toți în *Joiă mare* ;

17. Cine lipsește odată dela biserică fără a fi înștiințat pe datav, se globește cu 5 cr. bani noui ;

18. Cine lipsește dela catehizațiune fără învoirea parohului se globește cu 10 cr. ;

19. Cine vine prea târziu la biserică, adică la liturgie după evanghelie, la vecernie după „*Doamne strigat-am*“, se globește cu 5 cr. ;

20. Fratașii se pedepsesc cu 5 cr. dacă se poartă prostiește ducându-se la biserică sau întorcându-se ;

21. Mergând la biserică cei mai tineri dau pasu oricărei persoane mai bătrâne ca sine, sub cearta de 5 cr. ;

22. În biserică fiecare june merge la locul său, după închinăciune la icoană, apoi are să salute pe vecini în dreapta și în stânga, sub pedeapsă de 5 cr. ;

23. Cine se poartă necuvincios în biserică și vorbește tare, se pedepsește cu 5 cr. ;

24. Dumineca și sârbătoarea fiind înmormântări, toată vătașia trebuie să meargă, altmintrea se îndatorează numai la moartea unul frataț ;

25. Jocul de cărți nu se iartă junilor nici când și nicăieri sub pedeapsă de 40 cr.;

26. Pușcatul în întrul satului încă este oprit în toate ocaziunile sub aceeași pedeapsă;

27. Fluieratul și pleznitul cu biciul în saf, fără nici un scop, ca o sălbătăcie, se punește cu 5 cr.;

28. Junele ce se prinde, fie singur fie cu alții pustiu pe uliță noaptea, după cină, se punește cu 30 cr.;

29. Cine se prinde în șezătoare, în timp de post, se pedepsește cu 30 cr.;

30. În timp de câșlegi se iartă cercetarea șezătoarei junilor, însă trebuie să se poarte frumos și să întrebue glume omenoase, apoi înaintea fetelor să iasă și să se întoarcă drept acasă. Care ține calea fetelor pe drum se punește cu 20 cr.;

31. La danțuri (horă), cari totdeauna au să țină numai o zi, fiecare june joacă și bea în ordinea sa. Cine calcă ordinea, face gălceavă sau alte necuviințe, se ceartă cu 10 cr.;

32. Junele ce se îmbată la orice ocaziune cade în pedeapsa de 10 cr.;

33. Când junii fac petrecere, cer voie la patronii vătașiei, ce și câtă beaură să întrebuințeze. Aceasta se întâmplă la adunările patriliale;

34. Cine înjură pe altul, îndată se globește cu 10 cr.;

35. Junii au se curețe fântânile pe câmp și să planteze pomi, mai ales frăgari (duzi) la locuri publice. Cine nu ascultă de vataș se pedepsește cu 30 cr.;

36. Toate pedepsele prevăzute în acest Statut le depun în dublu vătași, când cad în asemeni abateri.

**NB.** În toată comuna se mai pot adăuga ce s'ar afla de lipsă.

II.

## Regulamentul decurial sau ordinea vecinătății pentru Districtul Terii Făgărașului.

### I. Decuria și organizațiunea ei.

1. Conviețuirea în societăți mai mici și mai mari, în sate, opide (târguri) și cetăți (orașe), care aduc singura-

titelor membri ai societății atâtea foloase, le impune și datorințe către societate, a căror împlinire acurată îl condiționează perpetuitatea și atingerea scopului ei.

După principiul, că cel ce locuiește mai aproape mai des se atinge, prin urmare mai mult se pot ajuta și și priveghia unit pe alții, — după exemplul altora și în acest district toată comunitatea se va împărți în *Decurie*!

2. Fiecare *decurie* va consta din 25 de familii și se va mărgini cât se poate după stradele ce costă în sat.

Când într-o stradă ar fi casele așa de încheiate, cât să nu se poată despărți numărul de 25, atunci se pot cuprinde și mai multe în una *decurie*, asemenea se pot lua și mai puține, dacă localitatea recere secțiunea la număr mai restrâns cu prima organizare. Pe viitor casele cele nouă se vor adăge la *decuria* existentă în curs de 10 ani neîntrerupt.

## II. *Decuriuni, alegerea, drepturile și îndatoririle lor.*

3. Pentru toată *decuria* se va alege un *Decuriun* și un *Vice-decuriun* prin toți membrii *decuriei*, din doi în doi ani, în ziua de Sîn-Medru. Acești funcționari, nefiind pîdeciți legale, încă se pot realege pe un period de doi ani, mai mult însă nu.

Fără cauză întemeiată nimeni nu se poate retrage dela acest serviciu, altmîntrelea cade în pedeapsă de 2 florini v. a. ce se salve în cassa *decuriei*. Singur judele comunal și jurații sunt exceptați;

4. *Decuriunii* au drept de a mîna pe fiecare membru în serviciul *decuriei* de rînd și pe neascultătorii sau abătuiți dela ordine a-i pedepsi.

Îndatoririle *decuriunilor* sunt:

1. A priveghia de aproape membrii *decuriei* de toată vârsta și sexul în pozițiunea lor către comunitate, fie biserică, fie cetățiană sau domestică, a muștra disordinea mai înainte și repetîndu-se după legea *decuriei* a înflige pedepsele dictate;

2. A ținea în stare bună reculsițele pentru stînsul focului, cum tulumbe, scări, cărlige și vasele de apă câștigate de fiecare *decurie*;



3. A cerceta căminele și localitățile, unde se face foc, cât mai des în cuprinsul decuriei sale;

4. Când se întâmplă aprindere (incendiu) sau inundațiune, a comanda prompt ajutor;

5. A conduce lucrările decuriei și când se dă cutva ajutor la clădire de casă sau altceva, a însemna fiecărui membru împlinirea datoriei sale;

6. A da ajutor cu toată decuria la lucrările principale, cum e semenatul, costitul, seceratul și căratul bucatelor acelor membri ai decuriei, ce cad în beteșug și nu și pot săvârși aceste lucrări la timpul său;

7. A cura (îngriji) pentru curățirea străzilor, stârpirea băiților și întreținerea pardoselei;

8. A publica ordinațiunile ofițului comunal și parohial;

9. A conchema decuria la ședință și a împăca cauze mărunte între membrii decuriei;

10. A nu suferi batjocuri, injurături și blesteme, nici larmă în vecinătate, apoi a domoli toată gălceava și mai ales a nu suferi oameni beți în ulițe și în curți, ci a-i trage la pedeapsa cuvenită;

11. A trage la răspundere pe toți aceta, carti maltratează vitele și a le impune pedepse, apoi a veghia strâns cazurile de boale;

12. A veghia ca fieceine să cerceteze regulat sfânta biserică și să se afle la conductele morților în bună ordine.

### III. Adunanțe decuriale, timpul, locul, scopul și lucrările.

5. Decurtunul poate conchema adunanța decurială de patru ori într'un an adecă: la Sântu-Dasile, Sântu-George, Sântu-Petru și Sântu-Medru, apoi altmintrea numai în urma vreunei ordinațiuni, sau după cerere și încuviințare de ofițul comunal. Ținând adunanțe ilegale decurtunul convocator se ceartă cu mulptă (amendă) de 2 fl. și participanții culpabili la asemenea adunări cu câte un florin v. a.;

6. La adunanțele patrariale se pertractează următoarele afaceri, adecă:

1. Se citește ordinele decuriale; 2. Se dă rațiuni despre fondul decurial; 3. Se recep membrii noi în de-

curie, unde bărbații plătesc 20 cruceri și văduvele 10 cr. taxă; 4. Se cercetează recuizitele de stânsul focului; 5. Se arată și se ceartă necuvînțele singuraticeilor membrii.

#### **IV. Datorințele bisericesti, cetățene și domestice ale membrilor decuriei.**

7. Toți locuitorii din comună de ambe sexele, cari nu se numără între copii sub putere părintească sau ca servitorii sub puterea domnilor săi, fie săteni, fie străini, sunt îndatorați a se înscrie în decuria respectivă, bărbații plătiind 20 și femeile 10 cr. v. a., apoi au să asculte de ordinele decuriale și să se bucure de drepturile și beneficiile ei.

Pentru copii și servitori e totdeauna părintele familiei responsabil, asemenea pentru oaspeții străini.

Ca să nu se întâmple nenorociri în sat prin copiii mărunți, sau acestora să nu le amenințe pericolul, fiecare membru se îndatorează, sub aspră pedeapsă, eșind la câmp a-i lăsa sub grija unei femei bătrine, ce rămâne în sat, sau a altei persoane, nici decum însă singuri.

#### **Datorințe speciale ale decurialistilor în comunități.**

##### *A) Datorințe bisericesti.*

8. Dumnecele și sărbătorile instituite de biserică și recunoscute de Stat se serbează acasă, în public și în biserică cu evlavie cerută în sens adevărat creștin și cu demnitate. Toată persoana sănătoasă se îndatorează a cerceta sfânta biserică la oficiul de dimineață și seară în aceste zile și numai în cazuri de neapărată necesitate se va absolve de această datorință prin decurtun. Cine întreprinde călătoriile fără înștiințare sau peste încuviințare se globește cu 20 cr. v. a.;

9. Dacă un decurialist lipsește de două ori de rând dela biserică, se arată preotului, care-l mustră înaintea publicului;

10. Dănatul înainte de finitul Sfintei liturgii e oprit la pedeapsă de 40 cr.;

11. Jocul de cărți cu bani e oprit sãrbãtoarea și lucrãtoarea. Cel ce joacã se globește cu 40 cr. și cel ce își dã casa spre aceasta cu 1 fl. v. a.;

12. Cine merge în cãrelumã pe timpul Sfântului oftetu se globește cu 50 cr. v. a.;

13. Cine se aflã pe stradã beat se globește cu 20 cr.;

14. Cine merge beat la bisericã și face necuviințe sau scandal, se ceartã cu pedeapsã asprã prin judele comunal;

15. Cine vorbește în bisericã se globește cu 5 cr.;

16. Societãți și adunãri sub timpul bisericesc sunt oprite și cine le suferã în casa sa plãtește mulptã 20 cr. v. a.

17. La bisericã trebuie sã meargã bãrbați și femei cu rãndulalã bunã și așa sã se și întoarcã.

Povești sgomotoase, rãsuri și resfețe pe calea bisericeii se ceartã cu 20 cr. v. a.;

18. Dumineca și sãrbãtoarea nu este tertat a lucra pãnã la apusul soarelui, afarã numai cãnd ar fi sã se scape obiecte sau bucate de pericolul focului, al inundãrii, sau altele ca acestea, sub pedeapsã de 40 cr. v. a.;

19. Dumineca și sãrbãtoarea nu merge nimeni la judecatã, nu scoate nimica de vânzare, nici cumpãrã ceva, pãnã la ieșirea bisericeii de seara, sub pedeapsa de 20 cr. v. a., afarã de cazuri urgente.;

20. Cine ține servitori e îndatorat a-i trimite Dumineca la bisericã și dacã n'au trecut vârsta de 15 ani și la școala repetitorie, altmintrea se ceartã cu 10 cr. în tot cazul;

21. La înmormântãri decurialisti, atãt bãrbați cât și femei, merg în ordine bunã, doi cu doi, altmintrea se globeșc cu 5 cr.;

22. Dacã într'o decurie moare un strãin, fiind sãrac se înmormãnteazã cu cheltutala din casa decurialã, iarã dacã are avere, apoi decuria în bunã ordine își cere rebonificare.

### B) Datorințele cetățene.

23. În curți, șuri, staule, pe ulițe, apoi și în câmp, lângã fãnuri sau bucate adunate e oprit a fuma cu pipa și sugara, la pedepse de 30 cr., asemenea se va pedepsi și acela, ce ies cu luminarea fãrã fãnar din casã;

24. Pușcatul în sate, la nunți și alte festivități e oprit la pedeapsă de 50 cr. v. a., afară numai asupra unui animal turbat, sau asupra unui animal răpitor sub cuvîntoasă grijă;

25. Foc din vecinătate se aduce numai în vase co-perite, la pedeapsa de 20 cr.;

26. Cuptoare de pâine nu teste tertat a se face în loc liber, nici în tinde necoperite cum se cuvîne; toate cele ce se vor afla la vizitațiune de periculoase se vor dărâma;

27. Spre cercetarea localităților mente pentru foc se fac în tot pătrarul de an vizitări prin decurioni și aflându-se necurățite sau negrijite, respectiv economi (săteni) se globesc cu 30 cr., în caz repetitiv cu 1 fl. v. a.;

28. Pentru cazuri de nenorociri de foc se împart bărbății unei decurii așa, că la fiecare cărlig, fiecare scară și fiecare ciubăr de apă să fie câte doi, apoi ceilalți servesc la tulumbe și întrebuesc securile; mulerile și copiii cără apă cu propriile vase.

Când arde într'o decurie, atunci celelalte aleargă la stâns, pe când vecinii focului au să-și salveze averea. Cine lucră cu bărbățiile la stânsul focului, se laudă în public și care se uită, se pedepsește de antestite (primar). În genere, în fiecare sat trebuie tot locuitorul să teae parte la stânsul focului după respectiva ordine locală;

29. Dacă la cineva din negrije se aprinde căminul, afară de pedeapsa legală, pentru concursul decuriei la stângere, plătește în cassa decuriei 1 fl. v. a.;

30. Dacă se aprinde pe câmp vr'o claiă de fân sau arde în satul vecin, după ordinațiunea decurionilor, fiecare bărbat e dator a merge la stâns cu orice unelte apte spre aceasta, la pedeapsa de 30 cr., neascultând;

31. Dara se îndatorează tot locuitorul a ținea pururea o cadă sau un ciubăr plin de apă în curte, la pedeapsă de 20 cr.;

32. Fiîndcă poporul sătean sărăcește tare prin foc și prin furtul vitelor, toată adunarea decurială ar fi să mijlocească într'acolo, ca membrii ei să se asigureze la respectivele institute, sau și între sine, spre ajutorare în caz de daună;

33. Aruncarea de necurății pe stradă, precum mortăciuni, gunoaie, spălături, varză acră putredă, dreve de poame și altele, apoi toptitul căneptii înăuntrul comunei e strâns oprit și contravenienții se vor pedepsi cu câte 20 cr. din caz în caz;

34. Fiecare decurtalist e îndatorat a arăta cazurile de boală în familia sa sau între vitele sale decurtunului, la pedeapsa de 50 cr.

### C) Datorițele domestice.

35. Părintele familiei trebuie să presteze familiei sale cum se cuvine și să cureze, ca între mulțime, copii și servitori să domnească armonie, pace și liniște, apoi ca nici unul din aceștia să înjure, să batjocorească sau să blăsteme, fie în casă, fie în curte sau și pe uliță, sub propria răspundere;

36. Cine înjură, batjocorește sau hulește în auzul altora, fără a leși acuzator la respectiva deregătorie, se pedepsește întâi cu 10, apoi cu 20 cr. v. a.;

37. Certe mărunte în sinul familiei sau domestice le împacă decurtunul și numai când nu poate se caută mai încolo;

38. Unde se țin societăți, petreceri sau jocuri tertate, apoi șezători, ziua ori noaptea, Domnul casei sau soția sa sunt datorți a veghea, până se desființează adunarea, sub pedeapsă de 20 cr.;

39. Tot locuitorul, proprietar de casă, curează ca țarna până la 9 ore și vara până la 10 cel mult, toți oamenii săi să intre în curte, pentru cei ce lipsesc rămâne responsabil însuși. Prințându-se vreunul după acest timp pe uliță se globește cu 10 cr.;

40. Cine chinutește o vită sau un animal, fie al său propriu, fie al altuia, se pedepsește cu 20 cr.;

41. Cine-și negrijește clădirile se admoneste prin decurtun spre a și-le repara și neascultând un timp determinat se pedepsește cu 20 cr.;

42. La lucruri publice nu se trimit copii sub 16 ani, ci numai oameni mari. Cine vine târziu plătește 10 cr., cine nu vine de loc, 40 cr.;

43. Când cere cineva noaptea cortel, tot economul e dator a-l primi creștinește, iar dacă cineva noaptea ar denega ospitalitatea străinului, arătându-l vecinul său se globește cu 20 cr.;

44. Din contră cine acuprinde oameni suspecti sau chiar îi ține ascunși, fără a face cunoscut oficiului comunal, se pedepsește cu un florin;

45. Asemenea e oprit a da locuință femeii fugită de la bărbat la gloaba de 20 cr. Așa lucru se iartă însă singurului părinte fetei sale;

46. Toate aceste pedepse le încasază respectivul decurian; cui se pare pedeapsa decurtunului nedreaptă sau asupritoare, cearcă dreptate la judele (primarul) comunal, care decide, în sensul acestui statut, definitiv;

47. La Sâmedru decurtile dau rațiuni regulate despre venite și cheltuieli la oficiul comunal, cărui singur se cuvine controla.

**NB.** În toată comuna se mai pot adauge paragrafi.

\*

Din aceste vechi regulamente, de 72 ani, reiese că organizațiile amintite au de scop disciplinarea și educarea poporului din diferite puncte de vedere, a desvolta într'însul respectul, buna purtare în societate și biserică, ordinea, a-l feri de diferite obiceiuri rele... dar și simțul de ajutor mutual, pentru binele public, pentru cultivarea igienei personale și publice, ș. a.

Avem deci în aceste regulamente o cărticică de bună educație, de omenie...

## Cooperatiivele noastre cele mai vechi

Conferință ținută la 28 Martie 1936, în cadrul conferințelor secțiunilor literare și științifice ale „Astrei“

de **Vasile Vlaicu**,  
din secția social-econ.

Problemele cooperăției românești s'au găsit întotdeauna în centrul preocupărilor „Astrei“ și în special ele au format grija de căpetenie a secțiunii social-economice.

Raportul dintre Asociațiunea „Astra“ și cooperăția românească este destul de bine cunoscut.

Se știe, că prima cooperativă românească de credit a înființat-o în comuna Rășinari din Sibiu fostul secretar al „Astrei“ Visarion Roman, întemeietor și al „Albinei“ în anul 1867.

Fundațiunea de 50.000 coroane din 1912--13 a mecenatului botez basarabean Vasile Stroescu a fost pusă sub îngrijirea „Astrei“ numai în scopul promovării intereselor cooperatiste.

Numeroși conferențiarul cooperatiști au fost susținuți de către „Astra“ din acest fond, în activitatea lor cooperatistă, precum au fost dnti Vasile C. Osvadă, Iuliu Enescu, Gheorghe Stolca etc.

După războiul pentru reîntregirea țării, în anul 1925, „Astra“ modificându-și statutele și reorganizându-și secțiunile literare și științifice, a făcut din secțiunea sa economică o secțiune *social-economică* exclusiv de dragul și pentru interesul cooperăției. A editat și a difuzat 3 lucrări în materile de cooperăție din peana dlor N. Ghiulea, prof. univ. și Ion Pop-Câmpeanu.

Că n'a stat departe „Astra“ de problemele cooperăției românești se dovedește și prin cuvintele ce le-a rostit *fostul președinte* al secției social-economice a „Astrei“, dl

Dr. Mihail Șerban, la congresul cooperației ardelenice din 21 Septembrie 1928, ținut în Cluj, în aula primăriei.

Apreciind importanța și menirea național-economică a cooperației românești, președintele secțiunii social-economice a „Astrei“ spunea cuvintele următoare :

... „La noi, în România reîntregită, totul se găsește în stare de stagnare sau de regres tocmai în epoca de tranziție spre încheierea economică a României-Mari“.

Recunoscând aceste stări, vechea Asociație transilvăneană, care răspunde la numele magic de „Astra“, a hotărât, ca secțiunea ei social-economică, cu toate că acest titlu cuprinde un câmp vast de preocupări, să renunțe la toate celelalte de ordin social-politic-economic și științific și să se concentreze cu întreaga sa putere exclusiv numai asupra problemei cooperatiste. Mai cu seamă la noi, în Ardeal, problema salvării economice prin cooperație este de o îndoită importanță... Așadar salvarea noastră prin cooperație, dacă nu vrem să succumbăm în concurența popoarelor.

Și iată problemele economice, sociale și politice a căror rezolvare Astra-economică o vedea prin cooperație :

Cooperația prezintă următoarele avantagii și anume :

Avantajul marilor exploatari, diviziunea muncii prin cooperație, organizarea agriculturii, economia de muncă și de material, exploatarea avantajilor tehnice și ale descoperirilor științifice, înlesnește punerea în aplicare a distinzilor intelectuali, cunoașterea și exploatarea pieței naționale, eliminarea speculei și a exploatarei consumatorilor, unirea intereselor producătorilor cu acelea ale consumatorilor, subordonarea procedurii de producție necesităților consumului real, eliminând concurența nelocală, prin evitarea supraproducției, evitarea tensiunii economice internaționale, evitarea grevelor, lockouturilor, trusturilor, cartelurilor etc.

Cooperația este un stimulent spre forțări economice și spre privațiuni în scop de economisire, înviorază procesul de formațiune al capitalului național, trecând punctul de greutate al acestui proces dela marile averi spre economia micilor existențe și însemnează readucerea institu-



ției creditului la funcțiunea sa normală. Cooperația atenuază contrastul de interese dintre orașe și sate și subordonează capitalul muncii, desrobind-o pe aceasta.

Cooperația are o directă înrăurire asupra distributivității echitabile a veniturii naționale între factorii de producție, fără ca procesul de formare al capitalului să sufere; cooperația distruge uzura, reduce la minimum de fricțiuni raportul dintre patroni și salariați, deoarece produce un număr mare de muncitori independenți, emancipează munca intelectuală de exploatarea capitalului, separă atribuțiunile Statului de acelea ale societății, asigură creditul agricol, industrializează agricultura, provocând un maximum de rentabilitate.

În sfârșit, cooperația reduce intervenționismul de stat la minimum necesar, promovează sinceritatea democratică și înlesnește formarea reprezentanțelor corporative.

Din acel congres al cooperației transilvănene s'a desfășurat apoi cu ajutorul „Astrei“, o adevărată ofensivă cooperatistă, cu broșuri și conferințe.

Accentuăm: cu ajutorul „Astrei“ și al conferințelor ei.

Astăzi cooperația din România este aproape de punctul ideal al perfecțiunii.

Conferința de astăzi, — o nouă dovadă de interesul ce „Astra“ îl poartă cooperației, — are de scop a scoate la iveală o chestiune din istoria cooperației, un fel de lux, pe care ni-l putem permite astăzi, dat fiind, că cooperația românească și-a ajuns aproape apogeul său și nu mai simte nici o nevoie de ajutorul „Astrei“ pe terenul realizărilor.

De fapt, în stadiul de astăzi al lucrurilor, cooperației românești nu-i mai lipsește aproape nimic, după ce și-a realizat toate dorințele. Are autonomie, independență, organizație proprie, îndrumare, autocontrol, izvoare de alimentațiune centrală pentru toate unitățile cooperative și, ce e mai mult, dispune de o armată întreagă de contabilii specialiști în cooperație, propagatori instruiți în școlile proprii. Cooperația românească are astăzi și un propriu învățământ de specialitate cu școli de grad secundar și și de grad academic, adică școalele de contabilitate și educație cooperatistă din Luduș și din Lugoj, precum și școala superioară de studii cooperative din București.

Istoria cooperăției românești cuprinde 4 epoce sau faze mari istorice și anume: *faza eroică*, dela 1891 la 1903, apoi *epoca legalizării mișcării* de cooperative dela 1903 la 1918, după care urmează *faza etatistă centralizatoare* dela 1918 până la 1923 și în sfârșit faza sau *epoca autonomistă* dela 1923 încoace.

Instituția cooperăției se compune din unități cooperatiste de 3 grade și anume: în primul grad sunt cooperativele sătești, în gradul al doilea sunt federalele de cooperative, iar în gradul al treilea sunt centralele de aprovizionare cu toate cele de lipsă, precum Banca Centrală cooperativă, centrala cooperativelor de producție, aprovizionare și valorificare agricolă, Centrala cooperativă de Consum și Centrala cooperativă de îndrumare, organizare și control. Numeroase legi s'au creat în cursul timpului pentru regimul cooperăției precum: în faza eroică regimul legal era acela al Codului de comerț din 1887 resp. al Legii Comerciale din Transilvania dela 1875. În faza de legalizare a mișcării cooperăției avem legea lui Spiru Haret din 1903. În faza etatistă centralizatoare s'a trăit sub regimul decretului-lege Duca din 1918, prin care a fost creată Casa Centrală a Cooperăției, ca instituție de stat, cu cele 5 secțiuni, iar în faza autonomistă avem legea Răducanu din 1929 cu modificările din 1930, 1933 și 1935.

Aceste premise erau strict necesare spre a se înțelege mai bine conferința de astăzi, care tratează o categorie specială de cooperative românești.

*Cooperativele noastre cele mai vechi* se găsesc cu totul în afară de cadrul oficial al cooperăției descrise mai sus.

Dar nu numai atât. Anul înființării acestor cooperative se pierde pur și simplu în negura trecutului istoric al neamului nostru de pe ambele versante ale Carpaților.

După natura activității lor, cooperativele noastre cele mai vechi nu sunt nici de credit, nici de consum, nici de producție și nici de valorificare agricolă, ci sunt cooperative specifice populațiunii rurale românești și mai ales a populațiunii rurale dela munte, ocupându-se de toate lucrările oieritului: pășune, păstorire, lână, lapte, brânzeturi.

Deci ele sunt cooperative generale de consum, producție și valorificare.

Statutele lor nu sunt scrise și totuși funcționează fără piedeci de sute de ani.

Față de impozanta construcție legislativă și față de cadrul modern cu fațada atât de strălucită a cooperăției oficiale, cooperativele noastre cele mai vechi n'au nici o suprafață.

Cooperativele noastre cele mai vechi au numai fond și adâncime. Ele au tocmai aceea ce lipsește cooperăției oficiale: unitățile cooperative, într'un număr covârșitor, într'un număr nebănuț de mare.

Cooperativele noastre cele mai vechi n'au dispărut în notanul vremurilor, ci ele *există și astăzi* și avem în fiecare sat românesc câte 2—3—4 cooperative. Ele sunt stânille care cuprind, adăpostesc și se îngrijesc de oțtele oamenilor din sat.

Dacă ești turist și ured la munte, nu trebuie să treci pe lângă o stână de oi așa, cum trec străinul grăbiți, care se ferece de mirosul „opincii”. Intrați în stână și vorbiți cu oamenii, cu ciobanii, cu păcurarii, cu muntentii, cu muntenițele și veți găsi aici ultimele vlăstare ale cooperativelelor noastre celor mai vechi. *Oieritul reprezintă fondul cooperăției noastre naționale.*

Cu ocazia conferințelor sătești, pe care conferențiarul Dvs. de astăzi le-a ținut prin satele despărțământului Cluj, s'a întâmplat, ca vorbitorul să întrebe pe sătenti:

- „Aveți D-voastră aici în sat vreo cooperativă”
- „N'avem nici una, Domnule!” răspunseră sătenti.
- „Bine-ați vorbit D-voastră, oameni buni” — ziceam eu, fiindcă aveți numai două și pentrucă pe cea de-a treia ați desființat-o.”

Era cazul din Cubleşul-Român, jud. Cluj, unde sătenti aveau două stâni, — astăzi poate că au trei, — și unde ținuseră în tovărășie, cu arendă, moșta de 317 jugăre a contelui Teleki, dar cu timpul au cumpărat-o și au împărțit-o, desființând tovărășia.

— „Dar stânille Dvs. nu sunt cooperative, nu sunt tovărășii?”



— „Stânile noastre știm, că sunt tovărășii, dar nu știm să fie cooperative“, ziceau săfenii.

Și-apoi vorbă, vorbă aduce : stână, tovărășie, cooperativă, este același lucru.

Nu departe de noi, aici în cartierul Mânăștur al orașului Cluj, avem două stâni în tovărășie de oameni ; în Someșul Rece am cercetat 2 stâni-tovărășii, la Măguri o stână, a Pișului, pe dealul Băntecenilor vedeți o stână pe roate tot cu oile oamenilor din sat și așa mai departe în fiecare sat românesc, unde vedeți o turmă de oi, să știți, că oile sunt proprietatea oamenilor din sat. Aceasta este majoritatea turmelor cari pase pe dealurile și prin munții României dela Nistru, pân' la Tisa.

Aceasta este cooperativa noastră cea mai veche : oieritul.

Dar cum stă cu vechimea acestor cooperative ?

Din faptul, că oieritul a fost ocupațiunea principală a poporului înainte de agricultură chtar, apoi din faptul, că stânile sunt răspândite în tot cuprinsul țării și în sfârșit din faptul, că stânile noastre se găsesc pe diferite trepte ale progresului, dela cele mai primitive, până la cele mai perfecte, cum sunt de ex. cele din regiunea Mărginenilor din jud. Sibiu și ale Mocanilor din regiunea Brașov, rezultă, că stânile, cooperativele noastre naționale, au o vechime egală cu istoria neamului și a poporul însuși. Apoi tot despre vechimea acestor cooperative se tratează și atunci, când cercetăm variația obiceiurilor populare cu prilejul scoaterii oilor la pășune, cu prilejul serbării populare care în unele locuri se numește „*încurarea mieilor*“, cu un folclor nespus de bogat. În unele locuri este obiceiul, că la Sf. Gheorghe, cu prilejul scoaterii oilor la munte, se fac jocuri populare care se încep cu *aprinderea focului prin frecarea lemnelor și cu săriturile oamenilor peste acest foc sfânt*.

Ori, problema oieritului cuprinde o serie bogată de lucrări științifice, geografice, etnografice și literare în literatura noastră. Doar partea economică a fost trecută cu vederea.

*Oieritul nostru național, cooperația aceasta românească de o vechime preistorică, este și ea o problemă de cultură, dar trebuie să fie și o problemă economică apreciată la justa ei valoare. Briliantul acesta național nu are numai latura „Mioriței“, ci are și strălucirea splendidă a laturii sale economice, de oarece ea a susținut în neamul acesta timp de secole și mii de ani vlaya în poporul nostru.*

Mat este oare de lipsă reproducerea diverselor texte din literatura oieritului spre a vă convinge, că stănilile noastre dela munte sunt cooperativele noastre cele mai vechi?

Iată ce scrie dl Romul Vuta, distinsul etnograf al „Astrei“ și Director al Muzeului etnografic din Cluj în lucrarea sa: „Câteva observări și constatări asupra păstoritului“, publicată în Lucrările Institutului de Geografie al Univ., Cluj, 1924.

... „Proprietarii de oi din fiecare sat se împart în câte trei sau patru tovărăși, la tot atâtea stâni. Numărul oilor dela o stână variază între 300 și 400. Stâna portativă e formată din părți de coperiș de șindrilă așezate pieziș pe pământ și proptită de un stâlp. O dezvoltată vieață pastorală a fost găsită pe Retezat, la Păpușa și Drăgășani. Proprietarii turmelor de aici sunt Potenari și Mărgineni, veniți deci aici din regiuni mai îndepărtate. Nicăieri în excursiunile noastre nu am întâlnit turme atât de numeroase și stâni atât de spațioase, ca în aceste locuri. Numărul oilor dela o stână variază între 2000 și 3000.“

Iar dl Dr. G. Precup, în lucrarea sa „Păstoritul în Munții Rodnei“ scrie așa: „În vremurile vechi erau proprietarii, cari singuri formau câte o stână, suportând stânguri toate grijile unei turme de 2—3000 de oi și numai cei săraci erau nevoiți să se „însâmbreze“ pentru a forma o stână, cum fac astăzi toți fără deosebire de bogat și sărac“.

Dacă deci a reușit conferențiarul Dv. să lumineze problema cooperativelor noastre celor mai vechi identificându-le cu stănilile oamenilor întovărășiți în felul acesta din moși strămoși, atunci conferința și-a ajuns scopul.

Raportul dintre această cooperație națională mai mult ignorată decât necunoscută și dintre cooperația oficială dela masa verde a birocratismului este identic cu raportul

dintre legile scrise și nescrise. Avem mii de legi scrise făurite și promulgate de Corpurile noastre Legiuitoare, Camere și Senaturi. Mii de legi scrise și neaplicate.

Avem însă o singură lege pusă în aplicare și respectată cu multă sfințenie: este legea nescrisă, legea pământului.

La fel, avem o instituție oficială a cooperăției și de altă parte avem sute și mii de cooperative, care funcționează astăzi *pentru bogați și săraci* întocmai așa, cum lucrau în vremurile vechi pentru Români săraci, păstorind oile oamenilor și liberându-le laptele sau produsele de lăptărie în proporția exactă a numărului de oi ale fiecărui părtăș. Cheltuielile cu întreținerea ciobanului și a pășunii se împart de asemenea în mod proporțional exact. Stăniile din suburbiul Mânăștur cuprind numai câte 150 oi mânășari, iar pășunea este urbarială, gratuită pentru proprietari, ca foști urbarialiști.

Dacă socotim, că după legea administrativă avem în Transilvania și Banat 4100 comune și că într-o comună funcționează cam 2—3 turme de oi, rezultă, că prin hotarele satelor noastre și prin munți se țin cam 8—12.000 stâni-cooperative și se înțelege că aceste cooperative au susținut vieața în poporul nostru prin satisfacerea nevoilor de hrană și de îmbrăcăminte. Din lâna acestor oi s'a susținut și mare parte din industria de lână din străinătate. *Cu oala se scoate sărăcia din casa omului*, zice vorba românească și acesta este motivul, pentru care „Astra” social-economică găsește de cuvință a atrage atențiunea asupra acestei forme de gospodărie populară, care se face la noi de mii de ani în forma cooperatistă.

Trăim astăzi în epoca congreselor și a conferințelor. Și fiind vorba de oieritul nostru, nu va fi cu totul deplasat să amintim și despre *cel mai recent congres al oierilor din România* ținut în Potana Sibului în luna Noembrie anul trecut.

Moștiunea acestui congres sună astfel:

„Congresul constată, cu multă amărăciune, că oierii români se împușinează și oieritul decade din următoarele motive:

Rasele de oi degenerază, produsele lăsând de dorit din punctul de vedere al calității, lipsa de pășuni, imposi-

bilitatea de a valorifica produsele din cauza impozitului sugrumător și a taxelor prea multe și variate.

Pentru ca oierii țării, factori de cultură, sociali și de producție, să nu piară și pentru ca oieritul să progreseze se cere:

Oieritul să fie ajutat în scopul de a putea face o creștere de oi rațională, prin o continuă selecționare și o cât mai substanțială hrănire, să se înființeze pe regiuni școli-stâni, în care oierii să învețe ce e mai necesar din vastă și complicata știință a oieritului, în special fabricarea brânzeturilor.

Să se asigure pășuni pentru toate anotimpurile, organizându-se islazuri-model, să se dea golurile din munții statului în proprietatea comunelor, cu obligația de a semăna iarba cea mai potrivită, tăieturile să fie libere la pășunat, porțile, rezervele de stat să fie declarate pășuni pentru oi și să fie arendate după un plan propus de Uniunea Oierilor, șanțurile să fie libere la pășunat..."

Ne oprim aici, pentru că moțiunea Congresului oierilor este cu mult mai lungă și pentru că partea citată mai sus este suficientă pentru încheierea conferinței prin următoarele concluzii:

1. „Astra“ social-economică va face bine, dacă va aduna cât mai multe monografii de ale stânilor de oi întovărășite prin satele din diferitele regiuni ale țării, cuprinzându-le într'un studiu sistematic, urmărind diversele stadii ale oieritului nostru în cooperative;

2. Cooperația noastră oficială ar face bine, dacă ar lua act de zecile de mii de cooperative pe care le avem moștenite din vremurile străvechi și ajutându-le și perfecționându-le, să construiască organizația solidă a cooperației noastre pe butucul acesta străvechiu și viguros;

3. N'ar fi rău, dacă „Astra“ ar organiza cu binevoitorul concurs al acelorora, care se găsesc în situația de a putea pune o mână de ajutor în scopul de a organiza una sau două școli-stâni de care vorbește moțiunea Congresului oierilor. Ar fi posibilă o asemenea școală-stână în Hota-Clujului, la stâna Ministerului de Instrucție, resp. a Parcului etnografic de sub conducerea dlui R. Vuta și o altă școală-stână la Cojocna, la turmele Academiei de Agricultură.

Și apoi, vorba veche: Cele bune să s'adune, cele rele să se spele.

# Bucătăria țărâncei române

— Conferință populară —

de **Sabina Dr. Trifu n. Cimoca,**  
Directoare Șc. normale de menaj, Cluj.

*Iubite sântence,*

Mă bucur și sunt fericită că mi s'a dat plăcuta ocazie să stau cu d-voastră de vorbă în scris, deși mai mult aș fi dorit să ne vedem și să ne sfătuim, acolo, unde vă găsiți d-voastră, la țară, în mijlocul atâtor frumuseți pe care Dumnezeu le-a dăruit pământului românesc. Câmpul înverzit și împodobit cu flori dătătoare de mirese plăcute, care înviorează făptura omenească, grădinile mari pe cari le aveți d-voastră, aerul sănătos și liniștea din satele în care vă găsiți, sunt comori neprețuite cari dau omului tărie, sănătate și dragoste de muncă.

De câte ori mă gândesc la satele noastre românești, de unde răsar atâtea minți luminate cari fac mândrie neamului nostru, în primul rând îmi apare în fața ochilor săteanca noastră harnică, voinică și neobosită de muncă, dornică de a lucra tot mai mult, pentru binele și fericirea familiei.

Femeia românească și-a cunoscut și-și cunoaște în deajuns datoritiile ce le are în viață.

Rolul ei în viața de familie și în societate este de mare însemnătate.

Ea trebuie să fie în prima linie soție devotată și credincioasă, mamă bună, iubitoare și cetățeană luminată.

Femeile țin casele cu iubirea caldă și grija lor. Sărace ori bogate, libere sau căsătorite, femeile au o mare înrâurire asupra vieții morale a societății. Fericirea familiei de ele atârână. Ele dau viață și înfrumusețază cu priceperea lor locuința, în care își caută odihnă soțul, iar copiii bucuria.

Pe lângă datoria de soție, femeia are în familie nobila și importanta datorie de mamă.

Ca mamă este forța covârșitoare care dă copilului aripi în viață. Să ne uităm în jurul nostru la copiii cari cresc învăluiți de dragostea de mamă și în același timp la cei lipsiți, la cei orfani.

Pe cel dintâi îi vom vedea vesel și cu dragoste pentru viață, iar pe ceilalți veșnic triști și cuprinși de dureri. În grija ei de a crește copiii, femeia mamă trebuie să desvolte în copil în primul rând simțămintele religioase, cari nu se pot învăța mai târziu, dacă nu s'au cultivat în copilărie de către mamă. Simțământul religios se desvoltă, atunci când copiii văd în jurul lor persoane religioase. Astăzi mai ales când trăim vremuri așa de grele, când îngrămădim în sufletul nostru atâtea necazuri, atâtea dureri, singură credința este în stare să le învingă pe toate.



Oamenilor cu credință nu le va fi greu să învingă și să înfrunte greutățile vieții — și deci să ducă la îndeplinire dorințele și gândurile lor bune.

Știind însă că sufletul își are lăcașul în corpul nostru și că numai într'un corp sănătos poate fi o minte sănătoasă datorită noastră este s'avem o deosebită grijă pentru sănătatea noastră, care este cea mai prețioasă comoară a omului.

Tot mamei îi cade sarcina de a avea grijă de sănătatea familiei prin buna îngrijire a casei, îmbrăcăminții și mai ales a felului de hrană, a copiilor și soțului ei.

Grija ei trebuie să se îndrepte mai ales spre hrana familiei, căci de felul ei depinde bunul mers al sănătății.

Aș vrea să vorbim — iubite sătence — mai mult despre acest important lucru, despre alimente, cari alcătuiesc hrana noastră și pe urmă să tragem învățături, cari să formeze firul roșu, adică drumul ce trebuie să-l urmeze o bună gospodină în alegerea hranei și în pregătirea mâncărilor.

În corpul nostru — dragi gospodine — introducem felurite substanțe, care au putere de a repara pierderile ce le suferă corpul nostru, prin muncă și oboseală, care dau căldura trebuincioasă și ajută la creșterea organismului — adică a corpului nostru. Aceste substanțe se numesc *alimente*. Dintre alimente unele sunt mai bogate în substanțe care dau căldură, altele cuprind substanțe ce ajută la repararea pierderilor, la întremarea omului și la creștere.

Copiii au nevoie mai ales de alimente cari ajută la creștere (lapte, ouă, carne).

Iarna, când e gerul mare, omul trebuie să se nutrească cu substanțe cari să-i dea căldură, pentru a putea sta față frigului și a lupta cu el. Cu toatele știm foarte bine, că pentru ea o sobă să dea multă căldură, trebuie să așezăm într'însa multe lemne. Tot așa e și cu corpul nostru.

Vara când munca de pe câmpuri este în toi, când de dimineața până seara munciți la câmp alături de tovarășii de viață ai d-voastră, aveți o arzătoare trebuință de substanțe care să vă întremeze.

Să vedem acum, cari sunt alimentele cele mai nutritive, de care trebuie să fiteți seamă pentru fiecare mâncare.

Ocupația dv. de căpetenie este cultura cerealelor, a zarzavaturilor, a grădinilor de pomi și creșterea animalelor. Cu aceste lucruri cu drept cuvânt, vă puteți ocupa pentru a avea hrana trebuincioasă pentru familie.

Dintre cereale, mai hrănitor este grâul, care este bogat în substanțe nutritive și reparatoare. E hrănitoare și secara, atunci când se face pâine dintr'însa, amestecată cu făină de grâu.

Porumbul e hrănitor și e singura cereală care conține și substanță grasă. Porumbul e bun și nutritiv când e copt — mămăliguța făcută din mălaiu bun și copt — e foarte bună și plăcută la gust și mai ales nutritivă.

Porumbul conținând grăsime, dacă nu este cules când e destul de bine copt, se încinge și se mucegăește ușor — se face în el un fel de otrăvă, căreia i-se zice *pelagrozeină*, iar când se mănâncă mai multă vreme un astfel de porumb, oamenii se îmbolnăvesc de *pelagră* sau *pârleală*, o boală foarte grea, care se cunoaște după petele roșii și erupțiile ce le are pe piele bolnavul. Durerile sunt din cele mai grozave, iar boala duce la moarte sau alte nenorociri, ca nebunia.

Pentru a ne feri de această groaznică boală, trebuie să avem grije și să semănăm porumbul de timpuriu, să-l culegem copt păstrându-l în pătule uscate și aerate.

Pe lângă cereale în hrana noastră de toate zilele, trebuie să între legumele, care sunt foarte trebuincioase omului. Avem legume uscate și verzi, cari ar trebui să fie nelipsite dela masa de toate zilele a oricărui om. Dintre legumele uscate: fasolea, mazărea, linte, bobul, ciupercile, sunt foarte nutritive conținând substanțe de care are nevoie organismul pentru dezvoltare. Astfel sunt cartofii, varza, guliile etc. (apoi urmează verdețurile — salata, spanacul, cicoria, lăptucii și altele).

Fructele alcătuiesc un aliment foarte necesar. Le găsim din belșug în grădinile do. mai ales merele, perele, prunele, nucile, strugurii. La fiecare masă este bine să se mănânce fructe coapte așa cum le-ai cules, căci sunt foarte folositoare sănătății și întăritoare. Conțin multe săruri de care are nevoie sângele și oasele corpului. Merele sunt bune mâncate împreună cu coaja, căci în coaje și sub ea, se găsesc substanțe hrănitore. Să se mănânce fructe, dar nu în cantitate de tot prea mare, căci în acest caz poate îmbolnăvi organismul.

D-voastră creșteți în gospodărie animale, între acestea sunt vacile, oile, caprele — care ne dau laptele, untul, brânza. Aceste alimente sunt foarte nutritive, ele ajută la formarea și întremarea organismului.

Laptele e alimentul care conține absolut toate substanțele de care are nevoie organismul. Copilul când e mic, mănâncă numai lapte, care-l întărește și-i dă putere de a se face mare, de a crește.

Să ne ferim însă de laptele stricat și să fim cu băgare de seamă pentru că prin el se poate lua: oțtea, holera, tifosul, scarlatina. Sămânța în lapte poate să vină din aer, dela vita bolnavă, sau de pe mâinile celui ce a muls vaca și nu s'a spălat.

Din lapte preparăm brânza și untul. Smântâna bătută sau aleasă dă untul, care e grăsimea cea mai nutritivă și ușor de mistuit.

Carnea e nutritivă, are substanțe care întremază și în același timp și substanțe care dau căldură. Vitele ce se taie trebuiesc să fie sănătoase. Să nu se mănânce carne de vite care aveau părul șbârlit, răsuflarea grea, nările uscate, ochii stinși, ori care urinează sânge.

O carne bună are o culoare frumoasă, roză sau roșie, cu grăsimea albă-gălbuie și miros plăcut. O carne rea și care nu trebuie mâncată, e de culoare neagră-verzuie, lipicioasă cu miros rău. Cărnurile aceste din urmă nu trebuiesc mâncate. Cărnurile animalelor prea

slabe sau prea bătrâne să nu se mânânce pentru că ele își pierd puterea de hrană. Mai periculoase sunt cărnurile dela animalele ce au fost bolnave de dalac, oftică, răpciugă, bubare sau acelea ce au viermi.

Unele animale, au în carne niște beșicuțe, în cari se găsește capul unui vierme zis „tenie“ care dacă mâncăm carnea, ce nu-i bine friptă, intră în intestine — aici sparge beșicuța, scoate capul, se agață de intestine și formează o panglică care crește până la 15 metri.

Orice carne trebuie bine de tot friptă, căci altfel putem păți mari necazuri.

Diermi găsim uneori și în carnea de porc și aceștia sunt și mai rău făcători sănătății. Viermele acesta se numește „Trichină“. Când cineva mânâncă o carne sau slăcina porcului ce are trichină, se îmbolnăvește și moare. Multe nenorociri s'au întâmplat din cauza cărnurilor rele. De aceea, iubite sătence, vă rog să fiți cu băgare de seamă când luați o carne. Ea trebuie să fie proaspătă de tot.

Când omul este bolnav trebuie să mânânce alimente ce se mistuie ușor așa: lapte, unt, ouă moi de tot și a. m. d.

Să se înlătore cărnurile de porc, vânat, cari se mistuie foarte greu (carnea de porc în 5 ore).

Carne de pui să mânânce bolnavul, fiindcă este cea mai ușoară.

Legumele se recomandă fierte și cu unt, varza însă nu, pentru că e foarte grea de mistuit.

O gospodină care ține la sănătatea familiei, va fi cu multă băgare de seamă când alege alimentele și când le prepară pentru că sănătatea — care este cea mai scumpă comoară a omului — după cum am mai spus, să nu sufere.

Omul nu se poate nutri numai cu legume, cereale, fructe sau ierburi — acestea fiind mai sărace în substanțe cari ajută la formarea, întărirea și întremarea corpului și repararea forțelor pierdute.

O mâncare este bună și folositoare sănătății noastre, atunci când are într'însa legume și carne. La masă e bine să avem toate alimentele mai sus amintite împreună. Legumele, carne, cereale, verdețuri, fructe în măsura potrivită. Gospodina bună face mâncarea potrivită cu ocupația, munca celor din casă, va avea grije de numărul persoanelor de starea lor de sănătate și de anotimp. Vara de exemplu, când are afâtea legume în grădină, pe care nu le pot avea toate gospodinele dela oraș, decât cumpărându-le cu bani, gospodina dela țară va găti pentru fiecare masă mâncăruri cu legume proaspete și fructe. Ce sănătoase sunt roșiile, plăcute la gust și răcoritoare sunt fructele! Primăvara va face supe și mâncăruri cu zarzavaturi și legumele ce se fac mai repede, gătite cu carne de miel mai ales și găină, pe care o are la casă.

Toamna își aduce acasă toate legumele și fructele din care poate pregăti afâtea mâncări bune.

Iarna e mai greu pentru gospodinele cari nu-și pun legume a le avea în timpul iernii. Știu că aproape toate gospodinele își pun cu multă pricepere la păstrat zarzavaturi și legume.

Fiindcă am vorbit mai înainte despre pregătirea mâncărilor și grija gospodinei pentru alegerea lor, dați-mi voie — iubite sătence — să vă dau mai multe rețete bune pe care aș dori să vi le însemnați și dacă vă plac să pregătiți după ele.

Aici veți vedea diferite feluri de mâncări bune și ușor de făcut, mai ales că toate le aveți la îndemână. Am pus trei feluri de mâncări într'o zi. Nu cer timp prea mult pentru pregătirea lor, așa că le puteți face fără să stați la îndoială.

Încep cu mâncările de Primăvară. Noi la oraș spunem cu un singur cuvânt la felurile de mâncări ce se dau într'o zi la aceeași masă „Menu“. Iată meniul de pregătit pentru o săptămână (de primăvară).

Gătim pentru 2 persoane. Dacă sunteți 4—8—10 în familie, luați materialul îndoit, întreit, împătrit, ș. a. m. Dacă n'aveți timp să pregătiți toate trei felurile pentru o mâncare, pregătiți și două, numai pregătiți!

## Mâncări de primăvară.

*Luni.*

Supă de măcriș.

Cartofi cu carne.

Cornulețe cu brânză de vaci.

### 1. Supă de măcriș.

*Măsuri.* (2 persoane). O farfurie cu frunze de măcriș curățate și spălate, o ceapă, 3 fire zarzavat, o jumătate lingură făină, două linguri grăsime, 4 linguri bulion, sare după gust, 2 linguri smântână, un gălbenuș.

*Prepararea:* Punem 4 pahare de apă într'o oală să fiarbă; când a dat în clocoț, se pune sare și zarzavatul curățat și tăiat felii. Când zarzavatul a fiert de jumătate, se adaugă măcrișul lăsându-se să fiarbă. Facem un sos din făină, ceapă, bulion (pătlăgele fierte) și-l adăugăm supei. Când a fiert îndeajuns, se dă jos de pe mașină, lăsăm să se răcească puțin, și punem la masă după ce i-am adăugat smântâna și gălbenușul de ou, pe cari le-am frecat într'o farfurie amestecându-le cu câte puțină supă.

### 2. Cartofi cu carne.

*Măsuri:* 300 grame carne, sau două bucăți mai mari, o farfurie întinsă plină cu cartofi curățați și tăiați sferturi, sare, un vârf de linguriță de piper, 3 linguri grăsime, o ceapă, 3 linguri pătlăgele fierte, pătrunjel verde.

*Prepararea:* Punem carnea să se prăjească într'o cratiță; când s'a prăjit se scoate afară, iar în grăsimea rămasă punem o linguriță făină, apoi adăugăm ceapă tăiată mărunt, iar când s'a prăjit, stingem cu pătlăgelele fierte și apă caldă. Acest sos se toarnă peste carne și se lasă să fiarbă. Prăjim cartofii, îi sărăm și-i adăugăm sosului cu carne. Punem apoi cratița la cuptor și lăsăm să scadă. Când punem mâncarea la masă, așezăm deasupra pătrunjelul verde tocat.

### 3. Cornulețe cu brânză de vaci.

*Măsuri:* 3 linguri de unt proaspăt, 3 linguri brânză de vaci, un vârf de cuțit sare, un ou întreg, 3 linguri făină.

*Prepararea:* Amestecăm făina, untul, brânza de vaci, oul și sarea la un loc, până ce căpătăm un aluat, ce nu se mai prinde de scândură, apoi se întinde aluatul în pătură de grosimea unei muchi de cuțit. Taiem din acest aluat pătrățele cât dorim de mari. Le umplem cu următoarea cremă: 2 linguri brânză de vaci, amestecată cu o lingură zahăr praf, coaje rasă de lămâie, câteva stafide și vanilie, ca să aibă un miros plăcut. Invărtim fiecare pătrat sucind aluatul ca să căpătăm un corn. Punem cornurile într'o tavă, le ungem cu ou, le coacem și când le ducem la masă, le presărăm cu zahăr praf.

*Marfi.*

Borș de miel.

Sărmăluțe de stevie cu carne.

Scovergi cu magiun.

#### 1. Borș de miel.

*Măsuri:* Un sfert de kg. carne de miel (2—4 bucăți), 3 fire zarzavat, o ceapă, sare, un gălbenuș, o lingură smântână, pătrunjel verde tocat, mărar și leuștean tocat, o lingură orez.

*Prepararea:* Punem deodată într'o oliță să fiarbă 4 pahare de apă cu carnea și sarea. Când a dat în clocot, se ia spuma și se adaugă zarzavatul curățat și crestat în patru și o ceapă. Când a fiert carnea se adaugă orezul, lăsându-se să fiarbă. Acrim după gust și-l servim cu smântână și ou (amestecăm oul cu smântâna într'o farfurie, luăm din borșul de miel puțin câte puțin cu lingura amestecând în același timp oul cu smântâna, amestecul acesta îl punem în olița cu borș). Mai sănătoasă este această supă acrită cu borș (chisăliță) fiartă cu o ceapă. Pentru a avea un gust mai plăcut, îl punem pătrunjel, mărar și leuștean tocat mărunt.

#### 2. Sărmăluțe de stevie cu carne.

*Măsuri:* O farfurie cu stevie curățată și spălată, 2 linguri orez, sare, piper, 2 linguri făină, 4 linguri pătlăgele fierte. 200 grame carne de mânzat tocată, 150 grame carne de porc tocată, o ceapă, un ou, 3 linguri smântână, mărar verde și pătrunjel verde tocat (o jumătate de lingură).

*Prepararea:* Carnea tocată o amestecăm cu sare, piper, oul crud, orezul ales și stors într'o cârpă udă, verdețurile tocate mărunt. După ce le-am amestecat bine, facem sarmalele, le așezăm într'o cratiță (frunzele de stevie se opăresc foarte puțin în apă clocotită). Facem un sos astfel: Punem o lingură de grăsime să se topească, adăugăm făină lăsăm puțin să se coloreze, apoi se pune ceapa tăiată mărunt, lăsăm să se prăjească, apoi punem pătlăgelele fierte (4 linguri) și apă caldă. Turnăm acest sos peste sarmale, le fierbem până ce scade sosul pe jumătate. Le servim la masă cu smântână.

### 3. Seovergi cu magiun.

*Măsuri:* O ceașcă făină, de un leu drojde de bere, două ouă, două linguri de zahăr praf, coaje de lămâie, o jumătate lingură smântână. O ceșcuță mică lapte.

*Prepararea:* Topim drojdia în lapte, apoi se pune o lingură de făină și se lasă să crească. Când are beșicuțe se amestecă cu restul de făină, sare, zahărul praf, gălbenușele, coaja de lămâie, smântâna. Batem aluatul până face bășici, apoi punem două linguri de unt topit. Lăsăm aluatul să crească, întindem aluatul într'o pătură de grosimea unui jumătate de deget, umplem cu magiun, după gust. Impăturăm o foaie deasupra și prăjim în grăsime încinsă. Când o ducem la masă, punem deasupra zahăr pisat.

*Miercuri.*

Supă de fasole uscată.

Mâncare de linte cu cârnaț.

Găluște de cartofi cu prune uscate.

#### 1. Supă de fasole uscată.

*Măsuri:* Un pahar de apă de fasole, 3 fire zarzavat, o ceapă, verdețuri, o ceșcuță unt de lemn (sau ulei de sămburi ori floarea soarelui).

*Prepararea:* Alegem fasolea, o spălăm și o punem să fiarbă cu apă rece fără sare. Când a fiert de jumătate, punem înăuntru zarzavatul tăiat subțire și ceapă tocată mărunt și prăjită în unt de lemn. Când a fiert, sărăm și punem înăuntru tot felul de verdețuri tocate mărunt.

#### 2. Mâncarea de linte cu cârnaț.

*Măsuri:* Un pahar și jumătate de linte, sare, o ceapă, două linguri grăsime, piper, patru bucăți cârnaț, o jumătate căpățină usturoiu, trei linguri pătlăgele fierte.

*Prepararea:* Lintea aleasă, spălată, se pune la foc cu apă rece. Când a fiert pe jumătate, se adaugă un sos preparat din: grăsime, ceapă și pătlăgele fierte. În timpul fiertului se pune și usturoiul bucăți întregi curățit de coaje, sărăm mâncarea, lăsăm să scadă. Într'o tigaie prăjim cârnații în grăsime, pe cari îi servim la masă împreună cu lintea.

#### 3. Găluște de cartofi cu prune.

*Măsuri:* Cinci cartofi mari, sare, patru linguri făină, trei linguri zahăr praf, trei linguri pesmet (prezlu), 3 linguri grăsime, 12 prune, o linguriță scorțișoară, un ou.

*Prepararea:* Fierbem cartofi. îi curățim și îi dăm prin răzătoare, îi amestecăm apoi cu ou, sare, făină și frământăm foarte bine aluatul. Luăm câte puțin din aluat, îl întindem și la mijloc punem câte o prună și învelind pruna facem găluște. Le fierbem în apă clocotită cu sare, apoi le scurgem de apă și le punem într'o cratiță. Turnăm deasupra pesmet (prezlu) prăjit în grăsime amestecat cu zahăr pisat și scorțișoară pisată, iar când le servim punem zahăr pisat deasupra.

Joi.

Supă de carne cu tăieței.

Friptură de pui cu salată verde.

Prăjitură cu nucă.

### 1. Supă de carne cu tăieței.

*Măsuri:* O jumătate de kg. os de vită cu măduvă, sare, patru fire zarzavat, o jumătate țelină (țeler), 4 linguri făină, sare, o jumătate de ou, verdeță și o ceapă.

*Prepararea:* Punem carnea spălată la foc cu apă rece și sare. Când s'a ridicat spuma, se adună și se pune tot felul de zarzavaturi curățat și crestat în patru. Strecurăm și fierbem înăuntru tăieței preparati din: făină, sare, ou. O servim punând deasupra pătrunjel tocat mărunt.

### 2. Friptură de pui cu salată verde.

*Măsuri:* Un pui, sare, 2 linguri de grăsime, 2 bucăți salată verde căpățină, o lingură unt de lemn, o lingură oțet.

*Prepararea:* Puiul curățat se sarează, se așează într'o tigaie sau cratiță și deasupra se pune grăsime fierbinte lăsându-se să se frigă. Când s'a fript, se taie în bucăți și se duce la masă cu salată pregătită astfel: Se spală salata, se amestecă cu sare, unt de lemn și oțet.

### 3. Prăjitură cu nucă.

Același aluat ca la scovergi, însă ungem cu o cremă de nuci preparată astfel: 4 linguri de nuci tocate mărunt se fierb într'un sfert de pahar de lapte cu două linguri zahăr și pușină vanilie. Ungem foaia de aluat cu această cremă, facem un sul și-l coacem într'o tavă tăiat bucăți sau întreg.

Vineri.

Supă de urzici.

Ghiveciu de post.

Compot de mere.

### 1. Supă de urzici.

*Măsuri:* O farfurie cu urzici curățate, spălate și foarte bine opărite în apă cu sare, o ceapă, 3 fire zarzavat, o jumătate lingură făină, două linguri de grăsime, 4 linguri de pătlăgele fierte, sare, 2 linguri smântână și un gălbenuș.

*Prepararea:* Punem 4 pahare de apă într'o olijă să fiarbă. Când a dat în clocot, se pune zarzavatul curățat și tăiat felii. Când zarzavatul a fiert, se pune sarea și urzicile opărite lăsând să fiarbă. Facem un sos din făină, grăsime, ceapă tocată mărunt, pătlăgele fierte și-l adăugăm la supă. Când a fiert destul, o luăm de la foc și o lăsăm să se răcească puțin, apoi îi adăugăm smântâna și oul cum am făcut la supă de măcriș. Pentru post se face fără ou și smântână, iar în loc de grăsime punem unt de lemn sau ulei.

## 2. Ghiveciu de post.

Luăm pentru două persoane în măsură potrivită tot felul de zarzavaturi ca: ceapă, morecovi, pătrunjel, fasole verde, mazăre verde, varză albă, dovleci, ardei roșii, îi tăiem felii rotunde și le așezăm într'o cratiță punându-le în straturi și între straturi se pune și puțin orez. Turnăm deasupra unt de lemn (uleiu) fierbinte, sărăm, iar vara putem pune deasupra și felii de roșii. Punem cratița la cuptor să fiarbă, numai cu zeama ce se scurge din zarzavaturi. Când este gata, adică când a fiert zarzavaturile, se acrește cu puțină zeamă de lămâie sau sare de lămâie, iar deasupra presărăm verdeață (pătrunjel) tocat.

## 3. Compot de mere.

*Măsuri:* 4 mere, 5 linguri zahăr, unu și jumătate pahar de apă și vanilie după gust.

*Prepararea:* Punem să fiarbă într'o cratiță curată zahărul cu vaniile și apa. Când a dat în clocot, punem merele curățate de coaje și sâmburi și tăiate bucăți să fiarbă. În sirop (zeama de pe ele) putem pune și coaje de lămâie.

*Sâmbătă.*

Ciorbă de cartofi.

Varză ca la Cluj.

Tăieței cu mac.

## 1. Ciorbă de cartofi.

*Măsuri:* 4 cartofi curățați și tăiați după plăcere, 3 fire zarzavat, o jumătate lingură făină, 2 linguri grăsime, 2 linguri smântână, un ou, pătrunjel verde, o ceapă, 2 linguri pătlăgele fierte.

*Prepararea:* Într'o oliță punem grăsimea să se încălzească, adăugăm ceapa, zarzavatul tăiat în felii, cartofi curățați și tăiați și pătlăgele fierte. Stingem cu 4 pahare apă caldă, lăsăm să fiarbă adăugând și sare, când a fiert se dă la o parte, se amestecă făina, gălbenușul și smântâna și se pune în ciorbă. Deasupra presărăm verdețuri tocate.

## 2. Varză ca la Cluj.

*Măsuri:* O varză, 4 linguri grăsime, 4 linguri smântână, o ceapă, 300 grame carne de porc tocată, un vârf de cuțit piper, 150 grame slănină afumată.

*Prepararea:* Tăiem varza foarte fin, ca și tăiețeli pentru supă, apoi o punem la prăjit în grăsime încinsă. Pe de altă parte, prăjim ceapa, tăiată mărunt, apoi se adaugă carnea tocată, pe care o lăsăm să se prăjească bine. Așezăm apoi un rând de varză, un rând de carne tocată, și tot astfel până se termină. Deasupra avem grije să fie varză, adăugăm smântână și o punem în cuptor să se rumenească.

## 3. Tăieței cu mac.

*Măsuri:* 2 ouă, 2 linguri făină, sare, 4 linguri mac, 2 linguri zahăr, o jumătate pahar lapte.



*Prepararea:* Facem aluat de tăieței tăindu-i mai groși ca cei de supă. li fierbem în apă cu sare și-i scurgem bine de apă. Macul îl fierbem în lapte cu zahăr, apoi se amestecă cu tăieței scurși de apă. li servim cu zahăr deasupra.

*Duminică.*

Supă cu găluște de gris.

Pui în pesmet (prezlu) cu mâncare de cartofi.

Ruladă cu marmeladă de măceș.

### 1. Supă cu găluște.

Se prepară supa ca și la supa cu tăieței dela menuul de Joi, se strecură și se fierbe înăuntru găluște preparate astfel:

1 lingură de unt frecat spumă, amestecat cu 1 ou întreg, puțină sare, 2 linguri gris, puțină verdeață. Luăm din compoziție cu lingura și fierbem găluște.

### 2. Pui în pesmet.

*Măsuri:* 1 pui, 6 linguri grăsime, sare, 5 linguri pesmet, 1 ou, 6 cartofi, 2 linguri pătlăgele fierte, 1/2 ceapă, verdeață.

*Prepararea:* Puiul curățat, tăiat bucăți, sărat, date fiecare bucată prin ou și pesmet. Prăjim în grăsime multă încinsă și servim la masă cu mâncare de cartofi, care se pregătesc astfel: prăjim ceapa tăiată mărunt, apoi punem cartofi curățiți și tăiați sferluri, sărăm, adaugăm pătlăgele fierte (bulionul) stingem ceapa caldă, lăsăm să scadă și servim cu verdeață.

### 3. Ruladă cu marmeladă.

*Măsuri:* 3 ouă, 3 linguri făină, zahăr praf, 3 linguri marmeladă.

*Prepararea:* Frecăm gălbenusul oului cu zahăr praf până se îngroașă, apoi se adaugă albușele spumă și făină. Ungem o tavă cu grăsime și presărăm făină, întindem aluatul astfel format ca să fie groasă de 1 deget. Când s'a copt, se răstoarnă pe un servet ud, ungem cu marmeladă, rulăm (sucim), lăsăm să se răcească, tăiem felii rotunde, presărăm cu zahăr praf.

## II. Mâncări de Vară.

*Luni.*

Ciorbă de roșii cu orez și măruntaie.

Gulii umplute.

Prăjitură cu cireșe.

### 1. Ciorbă de roșii cu orez și măruntaie.

*Măsuri:* Măruntaie dela un pui, 1 ceapă, 1 kgr. roșii, 3 fire zarzavat, 1 lingură grăsime, 1 lingură făină, sare.

*Prepararea:* Punem apă să fiarbă odată cu: sarea, roșiile spălate și tăiate în două, zarzavaturile curățate. Lăsăm să fiarbă foarte bine, apoi trecem totul prin străcurător. Încingem grăsimea, punem făină, lăsăm să rumenească puțin, adăugăm ceapă tăiată mărunt și măruntaiele dela pui, care au fost fierte separat și tăiate felii subțiri. Punem totul în supă strecurată, lăsăm să mai dea un clocot. Servim cu verdeață tocată. Cine urea, pune și puțin zahăr.

## 2. Guli umplute.

*Măsuri:* 4 guli, 1 lingură orez, 2 linguri grăsime, 1 vârf de cuțit piper, 1 ou, 1 lingură făină, 2 linguri pătlăgele fierte (bulion), 2 linguri smântână, pătrunjel tocat mărunt, 200 grame carne de vițel tocată.

*Prepararea:* Curățăm guliile de coajă și le scobim înăuntru cu o linguriță. Carnea se amestecă cu: sare, piper, verdeață, ceapă prăjită și cu ou. Umplem guliile, iar la capete le dăm prin făină. Le prăjim după aceea și le așezăm într'o cratiță. Preparăm un sos ca și pentru sarmale (găluște). (Vezi Marți la Mâncări de primăvară) turnăm peste guli, lăsăm să seacă și să fiarbă guliile, apoi le servim cu smântână deasupra.

## 3. Prăjitură cu cireșe.

*Măsuri:* 1 păhar de apă cu făină, jumătate păhar unt, 3 linguri zahăr praf, un ou întreg, sare, 1 gălbenuș.

*Prepararea:* Toate aceste măsuri se amestecă la un loc și se frământă până se desprinde de pe scândură. Apoi se așează într'o tavă, aluatul să fie gros de un deget. Deasupra aluatului punem cireșe curățate de sâmburi, amestecate cu smântână și zahăr praf 1 lingură (1 cană cireșe, 2 linguri smântână). Le coacem la un foc mai slab, iar după aceea le răcim și le tăiem bucăți și le servim.

*Marți:*

Supă de carne cu orez.

Carne cu sos de mărar și smântână.

Fragi cu zahăr și frișcă.

## 1. Supă de carne cu orez.

*Măsuri:* Ca la supa de carne de Duminecă, strecurată și fierbem înăuntru 2 linguri de orez. Servim cu verdeață tocată.

## 2. Carne cu sos de mărar și smântână.

*Măsuri:* Carnea fiartă dela supă, două bucăți mari, 3 linguri grăsime, 3 linguri smântână, 1 farfurie întinsă cu mărar curățat și spălat, 2 linguri făină, jumătate ceapă tocată, foarte mărunt.

*Prepararea:* Prăjim în grăsime carnea fiartă, apoi scoatem carnea și facem următorul sos: punem făină să se rumenească însă nu prea mult, adăugăm ceapă tăiată mărunt și mărarul. Când s'a prăjit, stingem sosul cu supă sau apă caldă turnând puțin câte puțin. Lăsăm să fiarbă sosul cu carnea, iar în momentul servirii adăugăm smântâna.

### 3. Fragi cu zahăr și frișcă.

*Măsuri:* 1 păhar de fragi, 1 păhar de frișcă de pe laptele dulce, 3 linguri zahăr.

*Prepararea:* Fragile curățate de codițe și spălate se amestecă cu zahărul praf și frișcă, se servesc.

*Miercuri:*

Supă cu dovlecei.

Mazăre iahnie cu friganele (sau ochiuri).

Compot de cireșe sau vișine.

#### 1. Supă de dovlecei.

*Măsuri:* Cantități aceleași, ca și la supa de macriș și se prepară ca și supa de macriș cu deosebirea, că se pun dovlecei. (Vezi la Primăvară Luni).

#### 2. Iahnie de mazăre cu ochiuri.

*Măsuri:* 1 farfurie întinsă cu mazăre uscată, jumătate ceapă, 2 linguri grăsime, 1 lingură făină, 4 ouă, 2 fire zarzavat, sare.

*Prepararea:* Punem mazărea la fiert cu apă rece. Când a dat în clocot se adaogă zarzavaturile tăiate în 4, bine înțeles curățate și spălate. Când a fiert se sarează, se strecoară, se trece prin sită. Incingem grăsimea se adaogă făină, lăsăm să se prăjească, adaogăm ceapă tăiată mărunt, stingem cu mazăre trecută prin sită, lăsăm să dea câteva clocote, servim cu ochiuri, cari se prepară astfel: Incingem grăsime, punem ouăle, sărăm, piperăm și le lăsăm să se prindă bine albușul.

#### 3. Compot de cireșe (sau vișine).

*Măsuri:* 1 păhar cireșe (sau vișine), 5 linguri zahăr, puțină vanilie, 1 jum. păhar apă.

*Prepararea:* Punem să fiarbă apa cu zahărul și vanilia. Când s'a legat puțin, punem cireșele (vișinile), spălate și curățate de codițe, lăsăm să fiarbă și apoi le servim.

*Joi.*

Borș de pui.

Fasole verde cu carne.

Poale în brâu cu brânză.

#### 1. Borș de pui.

*Măsuri:* jumătate pui, 3 fire zarzavat, sare, 1 gălbenuș, jumătate ceapă, 2 linguri smântână, verdeață mărar, leuștean, borș (chisăliță), 1 lingură orez.

*Prepararea:* Punem apă să fiarbă cu carne de pui tăiată bucăți și sarea. Când am luat spuma, se adaogă zarzavaturile curățate și tăiate felii și ceapa crestată în patru. Lăsăm să fiarbă, apoi acrim după gust adaogând orezul și lăsând să fiarbă. Servim borșul la masă toemit cu ou și smântână și mai adaogăm și verdețuri tocate foarte mărunt.

## 2. Fasole verde cu carne.

*Măsuri:* Una farfurie plină cu fasole aleasă, 2 bucăți carne potrivite, 1 ceapă mică, 2 linguri grăsime, verdeață, 1 lingură făină. 2 linguri smântână, 3 linguri bulion (pătlăgele fierte).

*Prepararea:* Carnea prăjită în grăsime încinsă, turnăm peste carne un sos preparat ca și pentru sarmale (Vezi Marți la Menuul de Primăvară) și când a fiert de jumătate, punem în sos fasolea care a fost prăjită în grăsime. Lăsăm să seacă, servim cu smântână și verdeață.

## 3. Poale în brâu cu brânză.

*Măsuri:* Pentru aluat același ca și la dospit, 4 linguri brânză, sare, 2 linguri zahăr praf, coaje de lămâie, 1 lingură smântână.

*Prepararea:* Aluatul tăiat pătrate potrivite. Preparăm din brânză frământată cu sare, zahăr praf, coaje de lămâie și smântână amestecate, umplutura. Punem în fiecare bucată de pătrat puțină brânză preparată, strângem colțurile opuse, le ungem cu ou, le coacem într'o tavă și le servim presărate cu zahăr praf.

*Vineri:*

Borș de cartofi.

Sarmale din varză dulce.

Fructe (poame).

### 1. Borș de cartofi.

Se prepară ca și supa de cartofi. (Vezi Vineri la Menuul de Primăvară). Se pune însă mai puțină apă și se acrește cu borș (chisăliță).

### 2. Sarmale de varză dulce.

Se prepară ca și sarmalele din frunze de gullii (stevie), la urmă însă se acrește cu zeamă de lămâie. Se pune numai carne de porc tocată, spre deosebire de celelalte.

### 3. Fructe. (Poame).

Se servesc diferite ca: mere, pere, prune și altele.

*Sâmbătă:*

Supă de gullii (caralabe).

Răsol de găină cu hrean și cu roșii.

Mere umplute cu orez.

### 1. Supă de gullii.

*Măsuri:* 1 farfurie întinsă plină, nu prea tare cu gullii, 2 linguri grăsime, jumătate ceapă, 3 linguri smântână, 1 gălbenuș de ou, sare, 3 fire zarzavat, puțină paprică, verdeață, mărar, pătrunjel, tocate.

*Prepararea:* Guliile se curăță de coaje, se taie rotund felii, apoi se taie în lung cât degetul jum. de lungi în formă de bețe, late de un jumătate de deget. Punem să fiarbă, când a dat în elocof punem zarza-

vaturile tăiate rotund. Guliile se înăbușesc de-o parte cu grăsime încinsă. Când zarzavaturile au fiert pe jumătate, punem și guliile lăsând să fiarbă bine. Apoi mestecăm smântâna cu făină crudă și gălbenușul de ou, iar când supa s'a răcit, o tocmim, cine vrea și-o poate acri cu acrișe sau cu prune verzi.

## 2. Pui gătit fărănește.

*Măsuri:* 1 pui mai mic, 4 cepe, 4 roșii, 5 ardei verzi grași, sare, 1 lingură mazăre verde, 1 lingură pătrunjel, 3 linguri grăsime.

*Prepararea:* Puiul curățat, spălat, spintecat, se taie în bucăți potrivite, se serează, se pune într'o cratiță în grăsime încinsă: un rând de ceapă tăiată felii, un rând de carne de pui, unul de roșii tăiate felii, iar carne, ardei tăiat mai mare, verdeață și tot așa până la terminate, însă așa ca deasupra să fie tot roșii. Acoperim cu capac cratița și o punem în cuptor, lăsăm să scadă. Când carnea s'a fiert, servim la masă cu sosul ce s'a lăsat din zarzavaturi.

## 3. Mere umplute cu orez.

*Măsuri:* 4 mere, 4 linguri zahăr, 1 păhar lapte, coaje de lămâie, 3 linguri orez și sare după gust.

*Prepararea:* Merele curățate de coaje, le scovim de sâmburi și le scoatem miezul dinăuntru, însă nu prea mult. Punem lapte să fiarbă cu sare puțină și coajă de lămâie, apoi adaogăm orezul curățat și spălat. Când a fiert, punem zahăr după gust ca să fie dulce, iar când s'a răcit punem în orez miezul de mere curățit de sâmburi și tăiat felii subțiri. Merele cari le-am scobit, le fierbem așa întregi în apă cu zahăr, când s'au răcit, le umplem cu miezul și orezul, preparate. Dacă este, se pot decora cu dulceață.

*Duminecă.*

Supă de găină cu iofcă.

Rasol de găină cu hrean și cu sos de roșii.

Plăcintă cu nuci (sau cu mere).

## 1. Supă de găină cu iofcă.

*Măsuri:* Se prepară ca și cea din carne de vită. Iofca este preparată ca și făleței, însă să taie în pătrate.

## 2. Rasol de găină cu sos de roșii.

*Măsuri:* jumătate păhar de apă de bulion (pătlăgele fierte), jumătate ceapă, 1 lingură făină, 2 linguri grăstme, 2 linguri zahăr.

*Prepararea:* Punem grăsimea să se încingă, apoi adăugăm făina și o lăsăm să se prăjească puțin. Când are o culoare galbuie, punem ceapa tăiată mărunt, iar când ceapa s'a prăjit, stingem cu bulion și puțină zeamă de supă sau apă caldă, ca să căpătăm un sos pe care îl lăsăm să fiarbă foarte bine. La urmă adaogăm zahăr după gust și servim cu găină fiartă și tăiată bucăți, rămasă dela supă.

### 3. Plăcintă cu nuci (sau mere).

Se prepară la fel ca și prăjitura cu nuci. (Vezi Menuul de Primăvară la ziua Joi) cu deosebirea că nu se mai învâрте aluatul, ci se așează într'o tavă o foaie pe fund, groasă de 1 deget, la mijloc crema de nuci (sau mere) deasupra altă foaie, lăsăm puțin să dospească, ungem cu ou și coacem la foc potrivit. Servim cu zahăr deasupra.

## III. Mâncări de Toamnă.

*Luni.*

Supă de mere.

Ardei umpluți cu carne.

Gutui coapte cu zahăr.

### 1. Supă de mere.

Se prepară la fel ca și supa de gulii (Vezi Menuul de Vară ziua de Sâmbătă).

### 2. Ardei umpluți cu carne.

Tocătura se prepară la fel ca pentru sarmale (Vezi Menuul de Primăvară în ziua de Marți). Ardeii se curăță de semințe, se opăresc puțin în apă clocotită cu sare, când s'au răcit se umple cu carne așa fel ca fiecare ardei să rămână gol de 1 deget. Se prăjesc cu grăsimi, se așează într'o cratiță, turnând deasupra un sos ca și la sarmale, lăsăm să fiarbă. Servim cu smântână și verdeață tocată.

### 3. Gutui coapte cu zahăr.

*Măsuri:* 4 gutui, 2 linguri zahăr, 4 linguri apă.

*Prepararea:* Gutuile așa cu coaje le scobim de semințe, iar în mijlocul fiecăruiă din gutui umplem cu zahăr. Se așează într'o cratiță, punem apă pe deasupra. Se pun în cuptor, când sunt moi, le lăsăm să se răcească. Le servim apoi așa reci.

*Marți.*

Supă de sfeclă.

Varză cu carne de porc.

Clătite cu urdă.

### 1. Supă de sfeclă.

Supa de sfeclă se prepară la fel ca și supa cu dovleci. (Vezi la Menuul de Varză, ziua de Miercuri).

### 2. Varză cu carne de porc.

*Măsuri:* Jumătate varză mai mică, 2 bucăți carne de porc mai mari, 1 ceapă, 1 linguriță paprică, două linguri smântână, 4 linguri grăsimi.

*Prepararea:* Punem grăsimi să se încălzească, adăugăm ceapă tăiată mărunt, lăsăm să se prăjescă, punem varza tăiată subțire ca

și tăieței, apoi așa crudă, punem apă sau zeamă de varză (dacă nu este prea acră), paprică. Lăsăm să fiarbă, acoperită la cuptor. Servim cu mămliguță.

### 3. Clătite cu urdă.

*Măsuri:* 2 ouă, 3 linguri făină, puțină sare, 2 linguri grăsime, jumătate pahar lapte.

*Prepararea:* Spargem ouăle întregi, le amestecăm cu sare, făină și subțiem cu lapte. Apoi facem clătitele și le umplem cu urdă amestecată cu zahăr și mărar (3 linguri de urdă, jum. leg. mărar, 2 linguri zahăr praf).

*Miercuri.*

Supă de fasole țucără.

Mâncărică de bureți cu smântână.

Compot de prune proaspete.

#### 1. Supă de fasole țucără.

Se prepară la fel ca și supa de gulii (Vezi Menuul de Vară, ziua Sâmbătă).

#### 2. Mâncărică de bureți cu smântână.

*Măsuri:* 1 farfurie cu bureți, adâncă, 2 cepe, 2 linguri bulion (pătlașele fierte), 3 linguri grăsime, 3 linguri smântână, jumătate legătură ceapă.

*Prepararea:* Bureții se curăță și se spală foarte bine. Incingem grăsimea, punem ceapa tăiată mărunt să se prăjească, apoi adăogăm bureții. Lăsăm să se prăjească bine. Când a fiert de jumătate, se amestecă făina cu smântâna și se toarnă deasupra lăsându-se să mai fiarbă. li roșim cu bulion și îi servim cu verdeață tocată mărunt.

#### 3. Compot de prune proaspete.

Se prepară la fel ca și compotul de cireșe sau vișine (Vezi Menuul de Vară, ziua de Miercuri).

*Joi.*

Ciorbă de roșii și zarzavat.

Pui la frigare cu sos de usturoi.

Lapte de pasăre.

#### 1. Ciorbă de roșii și zarzavat.

Se prepară la fel ca și ciorba de roșii cu măruntaie (Vezi Menuul de Vară, ziua de Luni), cu deosebirea că în loc de măruntaie punem mai mult zarzavat de supă.

#### 2. Pui la frigare cu sos de usturoi.

*Măsuri:* 1 pui, sare, o lingură de unt, apă caldă, 1 căp. usturoiu.

*Prepararea:* Puinul curățat, spintecat, sărat, se așează într'o frigare și se frige pe jar la foc mic, în timpul friptului se unge cu apă,

în care am pus unt proaspăt și sare. Când s'a fript, se dă puiul prin usturoiu tocat mărunț și amestecat cu pușină apă.

### 3. Lapte de pasăre.

*Măsurî:* 3 ouă, 3 linguri zahăr, 1 pahar cu lapte, pușină vanilie.

*Prepararea:* Punem laptele să clocotească cu vanilie. Batem albușul spumă tare, luăm cu lingura de masă și-l fierbem pe amândouă părșile. Amestecăm gălbenușul cu zahărul, subțiem cu laptele ce a rămas dela fierberea albușului și mai lăsăm pușin să se îngroașă pe mașină acest sos. Turnăm apoi peste albușele fierte, servim rece la masă.

*Vineri.*

Salată țărănească (praz, cartofi ori sfeclă).

Roșii umplute cu orez.

Fruete.

### 1. Salată țărănească.

*Măsurî:* 1 fir de praz, 3 ouă, 3 cartofi, 4 bucățele de sfeclă, o ceșcuță de cafea de unt de lemn, o ceșcuță de cafea de oțet de vin.

*Prepararea:* Legumele se fierb așa întregi în apă cu sare, dar fiecare deosebit. Se taie apoi felii prazul fiert, sfecla, cartofii felii rotunde și ouăle fierte tari tot felii rotunde, se amestecă cu unt de lemn și oțet și se servesc.

### 2. Roșii umplute cu orez.

*Măsurî:* 4 roșii mari, 3 linguri orez, 1 ceșcuță de cafea de unt de lemn, sare, piper, 1 lingură zahăr, 2 cepe, pătrunjel și mărar tocat.

*Prepararea:* Punem unt de lemnul să se încăingă, adăogăm ceapa tăiată mărunț, lăsăm să se rumenească pușin (să fie gălbuie) apoi punem orezul ales și stors într'o cărpă udă. Stîngem cu pușină apă caldă, lăsăm să înflorească pe jumătate. Când s'a răcit, amestecăm orezul cu sare, piper, verdețuri și umplem roșiile care au fost spălate, tăiat capacul în așa fel, ca să se fiină într'o parte și scobite înăuntru. Se așează într'o cratiță, turnăm deasupra un sos ca și la ardei umpluși cu carne. Punem să se fiarbă orezul. În sos putem pune și pușin zahăr. Servim reci cu verdețuri tocate deasupra.

### 3. Fruete.

Mere, pere, struguri, prune.

*Sâmbătă.*

Păpară cu mămăliguță.

Friptură din carne de porc cu sos de zarzavat.

Tăieței cu lapte.

### 1. Păpară cu mămăliguță.

*Măsurî:* 4 ouă, 1 lingură grăsime, sare, una ceapă.

*Prepararea:* Punem grăstimea să se încăingă, punem ceapa, lă-



sând-o să se prăjească puțin. Batem ouăle întregi cu sare, punem peste ceapa prăjită, amestecăm până ce devin tari cum voim și servim cu mămligufă caldă.

## 2. Friptură din carne de porc cu zarzavat.

*Măsuri:* 4 bucăți carne de porc, sare, piper, 2 linguri grăsime, 4 fire de zarzavat, 2 cepe, puțină paprică.

*Prepararea:* Punem grăsimea să se încingă, adăugăm carnea sărată lăsând-o să se prăjească puțin, apoi punem ceapa tăiată felii și zarzavaturile tăiate tot felii. Din când în când mai adăugăm puțină apă. Lăsăm să fiarbă carnea și să scadă bine. Zeama ce s'a lăsat apoi o servim la masă (Cine dorește poate trece prin sită sosul și zarzavaturile după ce au fiert.)

## 3. Tăieței cu lapte.

*Măsuri:* 2 pahare lapte, 2 ouă, 6 linguri făină, sare, 3 linguri zahăr.

*Prepararea:* Facem tăieței din făină, ou, sare. Punem laptele să clocotească, adăugăm tăieței uscați, când au fiert, îndulcim cu zahăr. În timpul fiertului putem pune vanilie sau coaje de lămâie.

*Duminecă.*

Supă de pui.

Pui cu sos de roșii.

Pâinea Episcopului.

### 1. Supă de pui.

*Măsuri:* 1 puț, 3 fire zarzavat, sare, 1 lingură orez, 2 linguri smântână, 1 gălbenuș, verdeț.

*Prepararea:* Se prepară ca și supa de găină (vezi Menuul de Vară, ziua de Duminecă) dar la supa de pui, putul se taie în bucăți. Când a fiert punem orezul. Cine dorește poate să acrească cu chifliță (borș) supa și o tocmim cu ceva smântână, la masă o servim astfel.

### 2. Pui cu sos de roșii.

Se prepară la fel ca și carnea cu sos de roșii (Vezi Menuul de Vară, ziua de Duminecă) cu deosebirea că putul nu se mai pune la fiert înainte, ci numai se prăjește și apoi se fierbe cu sosul.

### 3. Pâinea Episcopului.

*Măsuri:* 3 ouă, câte 3—4 linguri de: zahăr praf, făină, nuc și struguri uscați.

*Prepararea:* Frecăm gălbenușurile cu zahărul praf, când s'a îngroșat, batem albușurile spumă, le amestecăm ușor în gălbenușe punând totodată făină. Strugurii uscați și nucile tăiate subțiri.

Ungem o cratiță cu grăsime și făină, punem compoziția groasă de 2 degete și o coacem la un foc potrivit. Când s'a răcit, tăiem bucăți pătrate sau dreptunghiulare, o presărăm cu zahăr praf și servim

## IV. Mâncări de iarnă.

*Luni.*

Ciorbă de linte.

Chifteluțe marinate.

Orez cu lapte.

### 1. Ciorbă de linte.

*Măsuri:* jumătate farfurie linte, 3 fire zarzavat, 1 fir usturoi uscat, 1 ceapă.

*Prepararea:* Alegem linte, o spălăm și o punem să fiarbă cu apă rece. În timpul fierului, îi adăugăm zarzavaturile curățate și lăsate așa întregi și ceapa întreagă curățată lăsându-le să fiarbă bine punând și usturoiu, cine urea poate să facă și puțin rântaș cu făină și bulion. Sărăm la urmă și servim.

### 2. Chifteluțe marinate.

*Măsuri:* 250 grame (jum. font) carne, sare, piper după gust, un ou întreg, 1 ceapă, 3 linguri grăsime, puțin miez de pâine, 3 linguri bulion, 2 linguri făină, 3 linguri oțet, 5 boabe de piper, 5 foi de dafin.

*Prepararea:* Carnea tocată se amestecă cu: sare, piper, ceapă mărunțită și pregătită, oul întreg și pătrunjelul uscat. Frământăm bine, formăm chiftelile, le dăm prin făină și le prăjim în grăsime încinsă. Facem un sos ca și la ardei umpluți, pe care-l acrim cu oțet și în el punem să fiarbă boabe de piper și foi de dafin. Lăsăm apoi să fiarbă bine chiftelulele.

### 3. Orez cu lapte.

*Măsuri:* 4 linguri orez, sare, 2 pahare lapte, puțină vanilie, 3 linguri zahăr.

*Prepararea:* Punem laptele să elocotească cu puțină sare, când fierbe, punem orezul lăsăm să fiarbă bine, apoi la urmă punem zahărul.

*Marți.*

Supă de ouă.

Cârnași cu cartofi zdrobiți și ceapă.

Tăieței cu mac.

### 1. Supă de ouă.

*Măsuri:* 4 ouă, 1 ceapă, 3 fire zarzavat, 2 linguri smântână, verdeață, 1 gălbenuș, 1 lingură orez, 3 linguri oțet, zeamă de carne.

*Prepararea:* Toate oasele dela cărnuri le punem să fiarbă cu puțină sare. Strecurăm zeama și fierbem zarzavaturile ca și la supă, apoi punem orezul și spargem 4 ouă. Când s'au întărit, acrim cu oțet după gust și tocmim cu smântână și cu verdeață.

### 2. Cârnași cu cartofi zdrobiți și ceapă.

*Măsuri:* 6 cartofi mari, 2 linguri grăsime, sare, 2 cepe, 4 bucăți cărnași.

*Prepararea* : Fierbem cartofi spălați așa în coaje. Se curăță și se sdrobesc cu ajutorul unei furculițe. Prăjim ceapa mărunță în grăsimi și amestecăm cu cartofi. Servim cu cârnați prăjiți și ei deasupra.

### **3. Tăieței cu mac.**

Se prepară la fel ca și tăieței cu nuci. Macul se fierbe ca și la cozonacul cu mac.

*Miercuri.*

Ciorbă de fasole.

Iahnie de cartofi cu murături.

Compot de mere și pere.

#### **1. Ciorbă de fasole.**

Se prepară ea și supa de fasole cu singura deosebire, că se acrește cu borș (chisăliță) sau oțet. Dezi Menuul de Dară, ziua de Sâmbătă și Menuul de Toamnă, ziua de Mercuri.

#### **2. Iahnie de cartofi cu murături.**

Se prepară la fel ca și mâncarea de cartofi, dar în loc de grăsimi punem unt de lemn (Dezi mâncări de Primăvară, ziua de Luni) pentru a se putea servi reci.

#### **3. Compot de mere și pere.**

Dezi mâncări de Primăvară, ziua de Dineri.

*Joi.*

Borș cu perișoare.

Carne cu castraveți muraji.

Găluște din brânză de vaci.

#### **1. Borș cu perișoare.**

*Măsuri* : zeamă de carne, 1 lingură orez, un jumătate font de carne tocată, 2 ouă, sare, piper, mărar tocat, pătrunjel, leuștean tocat, 2 linguri smântână, o ceapă, 1 lingură grăsimi, chisăliță, 3 fire zarzavat.

*Prepararea* : Punem oasele la fierț, strecurăm zeama și fierbem înăuntru zarzavaturile întregi, curățate și crestate în patru. Carnea tocată se amestecă cu : sare, piper, ouă crude întregi, ceapă pregătită, orezul ales formând perișoarele cu mână udă, le punem să fiarbă în zeama de carne, acrim și servim ciorba adăugându-i smântână și gălbenuș. Punem și tot felul de verdețuri tocate mărunț.

#### **2. Castraveți cu carne.**

*Măsuri* : 2 bucăți carne de porc, o ceapă, 3 linguri grăsimi, 2 linguri bulion, 1 lingură făină, 4 castraveți muraji în saramură.

*Prepararea* : Carnea tăiată bucăți se prăjește. Turnăm deasupra un sos de roșii, ea și la ardei umpluți (Dezi Mâncări de Toamnă, ziua de Luni.) Castraveții se curăță de coajă, se prăjesc, se pun în sosul cu carnea și se mai lasă să scadă la cuptor.

### 3. Găluște din brânză de vaci.

*Măsuri:* O cană de apă plină cu brânză de vaci, sare, 4 linguri făină, 2 ouă, 4 linguri pesmet, 3 linguri zahăr praf, jum. linguriță scorțișoară, 2 linguri grăsime.

*Prepararea:* Se amestecă brânza de vaci cu făina, ouăle, zahărul pușin, sare și se fac găluște mici, care se fierb în apă clocotită cu sare, se dau prin pesmet prăjit, ca și găluștele de cartofi.

*Vineri.*

Supă de fasole uscată, păstăi.

Prune cu sos de zahăr ars.

Mere coapte.

#### 1. Supă de fasole uscată, păstăi.

Se prepară la fel ca și supa de linte uscată.

#### 2. Prune cu sos de zahăr ars.

*Măsuri:* o farfurie întinsă cu prune uscate, 2 linguri făină, 2 linguri de zahăr tos (cristal), 2 linguri grăsime, sare.

*Prepararea:* Încingem grăsimea, punem făina, zahărul, lăsăm să se rumenească bine, stingem cu apă caldă, punem prunele în sos, lăsăm să fiarbă până ce scade.

#### 3. Mere coapte.

Se prepară la fel ca și gutuile coapte. (Dezi Menuul de Toamnă, ziua: Lun!).

*Sâmbătă.*

Ciorbă de moare cu cârnați.

Tocană cu mămliguță.

Gris în lapte cu sos de zahăr ars.

#### 1. Ciorbă de moare cu cârnați.

*Măsuri:* 2 buc. cârnați tăiați felii rotunde, zeamă de varză, 2 linguri smântână, 3 fire zarzavat, apă, sare, un gălbenuș, 1 linguriță făină, 1 ceapă.

*Prepararea:* Punem apă să fiarbă cu zarzavaturile tătate felii rotunde, apoi feliile de cârnați. Când au fiert se acrește cu zeama de varză, fiartă cu o ceapă separat. Adăugăm smântână și verdeață tocată mărunt.

#### 2. Tocană cu mămliguță.

*Măsuri:* jumătate farfurie de carne de porc, tăiată bucățele mici, 4 cepe, 1 linguriță paprică, 3 linguri grăsime, 2 cartofi.

*Pregătirea:* Punem grăsimea să se încingă, adăugăm ceapa, tăiată mărunt. Când s'a prăjit punem carnea, o mai lăsăm să se prăjească, punem paprică, stingem cu apă caldă și lăsăm să fiarbă, la urmă adăugăm cartofi curățați și tăiați bucăți.

### **3. Gris în lapte cu sos de zahăr ars.**

*Măsuri:* 2 păhare lapte, 4 linguri gris, 2 linguri zahăr, coaje de lămâie și pentru sos: 3 linguri zahăr, un sfert păhar apă.

Se prepară ca și orezul în lapte. Sosul: Ardem zahărul și stingem cu apă. Îl turnăm apoi peste orezul pus într'o farfurie. Servim astfel.

*Duminecă.*

Supă de vită cu sdrențe.

Carne de vițel (vită) în pesmet.

Cozonac cu nucă.

#### **1. Supă de vită cu sdrențe.**

O preparăm ca și celelalte supe de carne. Pentru sdrențe: 1 ou, 1 lingură făină, sare, se amestecă toate și cu lingurița se toarnă în supă, care clocotește.

#### **2. Carne de vițel în pesmet.**

Se prepară ca și puilul în pesmet.

#### **3. Cozonac cu nucă.**

Aluat dospit, ca la gogoși (pancove). Se întinde o foaie și se presară deasupra cu nuci tocate. amestecate cu albuș de ouă, se face sul aluatul (pătura) și se coace.

\* \* \*

Aceste sunt rețetele pe care doriam să vi le dau, cu gânduri bune și dragoste ce nutresc în suflet, pentru dv. mame bune, soții credincioase și femei harnice.

Dorința mea este să le puteți face pe toate cu ușurință și să vă bucurați apoi când veți vedea pe toți ai casei mulțumiți.

Și bucuria noastră va fi mare, când vom vedea că dv. veți avea grije de sănătate, pentru bunul mers al familiei și societății. Ingrijind de sănătatea familiei, veți aduce mult bine societății și Țării românești.



## Despărțământul Baraolt (Trei Scaune)

Despărțământul de plasă Baraolt, care și-a organizat cu deosebită grijă cercurile culturale, s'a străduit — în regiunea secuzată unde activează — să aducă importante servicii cauzei naționale.

În comuna *Baraolt* s'au ținut — tot timpul iernii — de 2 ori pe săptămână ședințe serale pentru Români secuzati cu lecțiuni de l. română, istorie, geografie a patriei, predate de către d-nii pr. *Ioan Tălnariu*, înv. *N. Banciu*, înv. *N. Ionescu*. Serbări naționale și o serată la 10 Martie c. au adus contribuția lor de întregire a programului de re-naționalizare a Românilor.

În comuna *Armeniș* s'au ținut de asemeni, sub conducerea președ. *Andrei Boeriu* și *Virgil Bârsan*, 18 ședințe serale cu Români secuzati. La 28 Aprilie 1935 s'a înfățișat sătenilor prima reprezentanță teatrală în l. română sub conducerea înv. *C. Sângeorzean* și *L. Anghel*.

În comuna *Băjenii-Mari*, președintele cercului cultural pr. *I. Garcea* a ținut 12 conferințe, iar dl înv. *Scarlat Mihailescu* 6 conferințe cu un cuprins național. S'a organizat un cor pe patru voci compus din Români secuzati. Președintele face de asemeni mari eforturi pentru a introduce portul național în comuna sa.

În comuna *Belin*, un cerc cultural abia înființat la 14 Dec. 1935, sub președinția pr. *Nicodim Belea*, se află în plină activitate.

În comuna *Aita-Mare* de sub președinția pr. *Ioan Bunuș* s'a înființat un cor al „Astrei“ care a și dat câteva concerte.

Efortul principal al acestui desp. și al cercurilor lui culturale tinde să adune într'un mănunchtu pe Români din acest ținut, spre a purcede împreună la lupta de refacere a sufletului național.

## Despărțământul Astra-Băsești

Primim raportul general al acestui desp. cu activitatea ce a desfășurat între 15 Dec. 1935 și 1 Aprilie 1936. S'au ținut mai multe ședințe culturale la 15 Dec., la 19 Ian., la 2 Februarie, la 8 Martie și la 25 Martie. Cu acest prilej s'au dezvoltat conferințe urmate de recitări și cântece. Au conferențiat: inv. Gh. Moș., dir. inv. V. Romocea în comuna Horoat, dl inv. Simeon Gudea și țărăși V. Romocea în comuna Biușa, d-na Elena Pop de Băsești a cărei continuă activitate alături de „Asociațiune“ e pentru noi un prilej de înaltă mândrie, dl D. Fortafoiu, dl prof. T. Pop și pr. V. Jude în comuna Stremț, protop. Laurențiu Bran, președintele desp. și dr. I. Covaciu la Ulmeni.

Fapte de o deosebită semnificație au fost două: 1. La 2 Februarie s'a ținut la Cehul Silvaniei o ședință de constituire a unei cooperative centrale pentru toate comunele plășii cu care prilej s'au înscris 35 membri cu acțiuni à 500 Lei; 2. La 25 Martie, societatea culturală „Tinerimea Română“ din Ulmeni a trecut în cadrele desp. cu bibliotecă, muzeul și toată averea ei. E natural să subliniem această din urmă hotărîre a unei societăți care a înțeles că pentru izbânda idealului cultural-național, o strângere a rândurilor înseamnă o creștere a puterii și entuziasmului.

## Despărțământul Budila

Harnica activitate a acestui desp. de sub președinția pr. Iordan Curcubătă nu s'a desmințit nici în ultimul an. La 29 Martie s'a ținut Adunarea generală în localul Casei naționale de aci. Au fost înfățișate roadele muncii desp., care a organizat 2 producțiuni literare și 5 festivaluri. În număr apreciable conferințele au fost ținute de către: Președintele desp. de 17 ori, prof. dr. D. Stăniloae odată, St. Șandru licențiat, B. Sandu inv. dir. 1, inv. d-na Ivința de 2 ori, inv. dir. Belei de 4 ori, inv. A. Coman 1, inv. P. Chicoș 1, inv. dș. Stănicel 1, inv. d-na Chicoș 1, pr. I. Greceanu de 2 ori, pr. A. Radu de 3 ori, pr. N. Frateș 1, caster V. Oagă de 2 ori, Const. Onea 1 și Gh. Drăgan 1.

Mat subliniem însfârșit propaganda desp. pentru școala țărănească și legătura pe care o menține cu foștii elevi ai școlii

## Despărțământul Oeland (Odorheiu)

Sub președinția dr. *Gionca Macedon* a avut loc Adunarea generală la 15 Februarie c. în fața unei numeroase asistențe. Echipa de propagandă a desp. a făcut 7 deplasări în diferite comune constituind cercuri culturale, rulând filme distractive, organizând coruri ca la *Oeland* și *Crăciunel* de pildă. Desp. s'a îngrijit de asemeni de asistența copiilor de Români secuzaiți, împărțindu-le ajutoare în haine, ghete etc. În cadrul cercurilor culturale, s'au înființat cursuri de limba română, s'au organizat șezători culturale ca la *Merești*, *Vărghiș*, *Mărtiniș* și *Brăduț*. În *Mărtiniș* s'a luat și inițiativa întemeterii unei fanfare.

Meritul principal al desp. constă însă firește în funcționarea unei școale țărănești cu 30 elevi-țărani, Români secuzaiți și cu încă 7 auditori suplimentari.

## Despărțământul Ozun (Trei Scaune)

A organizat șezători în comuna *Lunca Calnicului* conferențând pr. *Gh. Lincu* și pr. *V. Folea*, la *Bicfalău* și *Comolău* unde au vorbit pr. *Mihail Petru*, dl *Romulus Platoș*, țărăși *Gh. Lincu* și *V. Folea*. S'au mai ținut șezători la *Chichiș*, *Băcel*, *Sântionlunca* une au fost și 3 serbări câmpenești cu un ales program cultural. 1 Decembrie s'a sărbătorit cu un deosebit fast.

Biblioteca desp. s'a îmbogățit cu 350 volume.

Un cerc nou cultural s'a înființat la 25 Martie c. la *Chichiș* sub președinția pr. *Gh. Lincu*.

## Despărțământul Salonta

La 29 Martie c. și-a ținut acest desp. Adunarea generală. Înăptuirea lui cea mai de seamă o constituie desigur înrădăcinarea școalei țărănești în tradiția despărțământului. Într'adevăr din 1934 și până azi (1936), școala țărănească a funcționat neîntrerupt școlarizând 100 țărani prin 101 lecțiuni. Se cade să subliniem încă odată și pe această cale, munca devotată a d-lor *I. Nanu* inv., *C. Saffa* prof., *A. Chinez* inv. pens., *T. Bodescu* medic vet., *I. Jigău* agronom, *I. Petricală* agronom, *I. Corlușan* ing. agricol, *A. Guiaș* inv.,



dr. *M. Coșiu* avocat, *Cosma* medic, dr. *C. Gherghariu* medic, *C. Hașiașiu* avocat.

Ca o completare a școlii țărănești, a mai luat ființă din inițiativa desp. o *cooperativă agricolă* numită „Astra” având ca țel procurarea uneltelor agricole pentru coloniștii care au frecventat școala. Capitalul a fost subscris de către desp. și anume 7500 Lei, iar 20.000 de către 35 țărani. Cu sprijinul Camerei de agricultură care a format un centru de exploatare a mașinilor agricole pe lângă cooperativă, aceasta a reușit să achiziționeze 3 mașini de semănat cereale, 2 mașini de semănat porumb, 1 trior, 2 mașini de prășit porumb și una batoză de porumb. S'a oferit astfel țăranilor membrii ai cooperativei posibilitatea de a-și mări rentabilitatea muncii lor.

Prin darul Casei Școlilor, s'au pus bazele bibliotecii despărțământului cu 228 volume. O activitate socială și artistică deosebită s'a făcut apoi cu puțință prin crearea — în anul trecut — a unui cor bărbătesc, devenit mai târziu mixt.

## Despărțământul Sân-Mărtin (Ciuc)

Deși reorganizat încă din Oct. 1934, desp. n'a activat până în Oct. 1935 când vicepreședintele său, azi ales președinte, — dl *Silviu Gh. Both* — s'a ocupat cu grijă de viața lui, încercând mai cu seamă să închege o atmosferă prietnică luptei viitoare. S'au ținut de aceea dese consfătuiri. S'au organizat cursuri de limba română cu premeditare și ședințe literare. Un club sportiv a lucrat de asemenea ființă. S'au cumpărat cărți în valoare de aproape 5000 Lei.

## Despărțământul Săvârșin

Constituit abia la 22 Iulie 1935 sub conducerea d-lui *P. Binchicui*, desp. de față a activat cu o frumoasă înțelegere a realităților.

În comuna *Petriș* s'a ținut prima întrunire și șezătoare a desp. cu conferințele d-lui dr. *Török Andrei* și a președintelui. În comuna *Toc* au vorbit Președintele, Vice-președintele, iarăși dr. *Török A.* și *Gh. Puia*. S'au distribuit sătenilor 100 volume din biblioteca populară.

Reliefăm o idee interesantă a acestui despărțământ: printre conferențarii vor fi invitați de acum înainte și țărani mai cărturari. Instinctul creator care trăește în fiecare om, va putea fi astfel cultivat și la țărani.

## Activitatea despărțământului central județean Timișoara

Sub președinția protop. dr. *Patrichie Țiurca*, despărțământul nostru din Timișoara s'a străduit să organizeze și pe meleagurile Banatului lupta culturală pe care „Asociațiunea“ o duce cu atâta dezinteresat devotament, pe tot întinsul cuprins al Ardealului. Raportul asupra activității desp. central județean pe anul 1935, înfățișat Adunării generale ținute în comuna Sânmihaiul român la 22 Martie a. c. prezintă realizările lui mai de seamă.

În cadrul orașului, „Astra“ a organizat sau a colaborat la alcătuirea programelor diferitelor festivități naționale ca la Ziua cărții, la 1 Decembrie ș. a., sprijinând de asemeni strângerea ajutoarelor pentru înfometaiți din Basarabia. Eforturile propagandei s'au îndreptat însă mai ales către sate, unde s'au desvoltat conferințe și s'au ținut serbări cu important răsunset. În Timișoara au fost 3 conferințe — întrucât orașul e captat de alte societăți precum „Institutul social de Vest“, „Asociația corpului didactice secundar“, „Universitatea liberă“ —, iar la sate 96. Au conferențiat d-nii pâr. *Andrei Jebeleanu* (de 2 ori), pâr. *Gh. Albu* (de 2 ori), înv. *Marius Bucătura* (de 2 ori) pâr. *Eftimie Secoșan*, pâr. *Teofil Nistor*, pr. *Const. Micu*, dl *Const. Dănilă*, pâr. *Al. Bocșianu*, pr. dr. *Patrichie Țiurca*, înv. *Dim. Moise*, înv. *Ioan Cocioba*, pâr. *Meletie Sora*. Cu prilejul sărbătoririi dela 10 Mai, președinții cercurilor culturale au ținut în satele lor 27 conferințe. Ziua de 1 Decembrie, ziua „temperanței“ s'au bucurat de asemeni de concursul conferențiarilor despărțământului. Din rapoartele bibliotecarilor se constată tot astfel o bună frecventare a bibliotecilor. În anul 1935, s'au distribuit 214 cărți-broșuri. Biblioteca desp. avea la finele anului trecut 3803 volume.

Numărul cercurilor culturale reorganizate de desp. central județean e de 27.

### *Păr. N. Colan, episcop al Clujului*

*Comitetul central al Asociațiunii și redacția buletinului nostru au înregistrat — în ultima vreme — o bucurie pe care n'o pot exprima în deajuns. Păr. N. Colan, rectorul Academiei Teologice Ortodoxe din Sibiu, membru al Comitetului central al „Astrei” și al redacției „Transilvaniei”, a fost ales la sfârșitul lui Aprilie episcop al Clujului, Vadului și Feleacului. Cuvântul nostru entuziast nu poate lipsi dar la acest fericit prilej. P. S. S. Nicolae Colan a fost întotdeauna un luptător devotat al „Astrei”, cu mintea lui cumpănită și inima fierbinte pentru idealurile revistei. A conferențiat în nenumărate rânduri în cadrele desp. Sibiu și a urmărit cu o grijă deosebită ședințele comitetului central ale desp. Sibiu și ale redacției „Transilvaniei”.*

*Înțelepciunea și sentimentele sale distinse vor constitui desigur un ales și sfânt dar pe care Dumnezeu a știut să-l facă eparhiei Clujului.*

*Suntem totdeauna convinși că și pe viitor, din înaltul loc pe care-l deține, P. S. S. Nicolae va rămâne același sprijinitor stăruitor și inimos al Asociațiunii noastre, care-i urează o fericită și îndelungată păstorie a sufletelor sale credincioase.*

\*

*O lucrare valoroasă în „Biblioteca populară a Asociațiunii Astra”: „Boli, leacuri și plante de leac, cunoscute de țărâniștea română”, de dr. George Bujorean. (No. 229-233, Prețul 35 Lei).*

Pentruca și cetitorii revistei noastre să cunoască importanța publicației acesteia (de 404 pagini) — rețipărim din „Prefața” d-lui prof. univ. Dr. Valeriu L. Bologa (din Cluj) următoarele rânduri:

„Dl Dr. George Bujorean a strâns cu o sârguință vrednică de admirat toate informațiile privitoare la arsenalul terapeutic al poporului român. Nu s'a mulțumit de a despuia aproape tot ce s'a tipărit până acuma în direcția aceasta, ci a cules el însuși nenumărate leacuri băbești din toate părțile României întregite. Ceeace a făcut dl Bujorean este un fel de inventar general al medicinei populare românești cunoscute până acuma. Munca aceasta ne pare deosebit de utilă și necesară. Cu ajutorul cărții d-lui Bujorean ne putem da seama despre ceea ce s'a strâns până acuma și putem să ne facem bine socoteala pentru viitor în ce direcție să mai apucăm pentru ca să putem începe studiul definitiv al etnografiei medicale românești. De aceea cred că aceasta lucrare va deveni o operă de informație fundamentală pentru orice etnograf și medicohistoric român.

„Dar cartea d-lui Bujorean se adresează înainte de toate intelectualului și omului cu carte de sat. Ea nu vrea să fie cum se va părea poate,

pentru un cititor superficial, un fel de doctor de casă al țăranului. Chiar autorul accentuează acest lucru în mai multe rânduri. El sfătuiește pe țăran să se adreseze la caz de nevoie medicului. Alceva vrea dl Bujorean: să-i arate cărturarului dela sat și țăranului mai răsărit că medicina populară trebuie făcută cât mai bine cunoscută celor cari cercează, că ei sunt în primul rând chemați să informeze asupra ei pe învățații, cari ureau să o studieze. Din acest îndemn, dacă el va fi urmat de cât mai mulți, poate să rezulte în viitor acea studiere temeinică a medicinei poporului român, pe care am amintit-o mai sus.

„Se poate în sfârșit prevedea încă un folos care va urma din această lucrare. Starea sanitară a țăranului nostru lasă încă mult de dorit. De aceea se impune și se pregătește din partea celor chemați o ridicare a stării sanitare a poporului nostru. Cel care este chemat în primul rând să desăvârșească această operă este medicul sătesc. Din păcate însă țăranul nu are încă totdeauna încredere desăvârșită în el. O apropiere sufletească între medic și țăran se va putea înfăptui abia atunci când medicul dela sat va ști să pătrundă mai bine în gândirea medicală a țăranului, va ști să-i vorbească și din punct de vedere medical în limba lui. *O sinteză între medicina științifică și ceea ce e bun în medicina populară* poate deveni un prețios factor în marea operă de popularizare a igienei și medicinei la sat. Când odată vom ajunge acolo, ca *valorile real-terapeutice din leacurile băbești să fie bine puse la punct de știință și să fie aplicate de medicii noștri*, atunci nu vom face numai enorme economii în aprovi-

zionarea noastră cu medicamente, ei vom ajunge acolo ca țăranul să primească cu mai multă încredere prescrierile medicului.

„De încheiere să-mi fie permis să insist asupra unui *capitol deosebit de important* din lucrarea d-lui Bujorean. În culegerile noastre de medicină populară se vorbește mult despre plantele de leac ale românilui. Cei mai mulți culegători folcloriști nu sunt însă botaniști. Așa se întâmplă că informațiile etnobotanice din literatura noastră abundă de erori. În ultimul timp vreo câțiva botaniști de seamă în frunte cu regretatul Panțu, au încercat să facă ordine în acest haos. La această operă a adus un aport important institutul de Botanică sistematică din Cluj. Dl Prof. Al. Borza și colaboratorii săi au contribuit foarte mult la această operă de precizare și rectificare. Inspirat de Domnia sa, dl Bujorean ne dă la sfârșitul cărții sale *o listă a denumirilor de plante românești*, controlate pe cât s'a putut și identificate cu nomenclatura științifică. Lista aceasta reprezintă *o contribuție științifică de mare valoare* nu numai pentru botanist ci și pentru etnograf, medic și filolog. Pentru ea trebuie să fim deosebit recunoscători autorului, inspiratorului său și institutului în care ea a fost lucrată“.

\*

Dr. E. Nicoară și V. Netea: **„Murăș, Murăș, apă lină“**. (Edit. „Astra“, Desp. Reghin, 1936, pag. 328). Ne aflăm în fața unei bogate culegeri de literatură populară din regiunea Murășului de sus. O foarte potrivită prezentare a prețiosului volum, scriează păr. I. Agârbiceanu în prefața din care cităm:

„Volumul de față se înfățișează ca o colecție de literatură populară din regiunea cursului superior al Mureșului. Autorii — Dnii *Dr. Eugen Nicoară* și *Vasile Netea* — prin indicarea volumului ca întâiul, ne arată că doresc să continue cu colecționarea și publicarea tezaurului artistic al poporului nostru din această regiune.

„Volumul întâi apare în editura despărțământului Astrei din Reghin, al cărui președinte este dl *Dr. Eugen Nicoară*. Alte șapte lucrări științifice de popularizare au apărut în aceeași editură, care în realitate nu e alta decât simțul de jertfă al președintelui desp. Reghin. Dsa face — de-o lungă serie de ani — o intensă, frumoasă, pricepută și rodnică muncă de culturalizare a satelor din regiune în cadrele Astrei. Prin marea lui dragoste pentru luminarea poporului și prin marile jertfe bănești ce le aduce în fiecare an, dl *Dr. Eugen Nicoară* a ridicat despărțământul Astrei din Reghin între cele mai active pe care le are vechea noastră Asociație culturală.

„Mărturisim însă că nu ne așteptam să vedem și o colecție de literatură populară — peste 300 pg. întâiul volum — datorită activității sale și a diui *Vasile Netea*. Numai înțelegerea și dragostea pentru poporul din care s'au ridicat a putut face să se cheltuească pricepere, timp și bani pentru a aduna comori de cari azi prea puțini mai vor să știe, și încă prea puțini să cheltuiască.

„Dl *Vasile Netea*, publicist de talent și mare iubitor de literatură, i-a fost un colaborator prețios în adunarea și orânduirea materialului de față.

„Volumul e împărțit în 11 capitole, începând cu un Glosar de cuvinte folosite în regiune, mai neînțelese

în alte părți, și sfârșește cu câteva poezii populare din vremea războiului mondial. Materialul ce ni se dă în aceste capitole e într'o bună parte cunoscut sau mai puțin cunoscut, ori cuprinde variante interesante“.

Iar din prefața autorilor, cităm :

„Mișcarea folkloristică românească e în declin...

„Tot mai rare sunt colecțiile de literatură populară ce se iuesc, sftioase, în vitrina librăriilor, alături de invazia nestăvilită a romanelor, și tot mai puțini și mai necunoscuți sunt intelectualii cari să coboare în vatra unui sat, căutând și altceva în afara plăcerilor estivale și a intereselor electorale.

„A prins temei părerea că literatura populară a fost definitiv inventariată, și că sufletul poporului a încetat să mai toareă firul de aur al eugetării și al poeziei, îndestulându-se cu zestrea trecutului și cu conținutul cărților de propagandă culturală.

„Acei cari cred în acest chip ne fac să bănuim două lucruri : ori sunt niște sceptici cu un prea pretențios spirit critic, sau, ceea ce ni se pare mai probabil, nu cunosc satul românesc decât din vilegiaturi, ori din localurile de întruniri.

„Poporul n'a încetat niciodată să erezeze, fiindcă creația e în funcție de bățăile inimii și de încordările creierului, care sunt la fel de frământate ca și ieri, ca și totdeauna.

„Flăcăii și fetele n'au încetat să se iubească, dramele iubirii sunt aceleași ca și altădată, cum aceleași sunt dorurile, regretele și lacrimile. Aceleași sunt eugetările frunților încărunțite, și aceeaș este nestinsa credință în datini, în descânțece, în superstiții. În afară de civilizația ultramodernă pe care țaranul e în-

vitat stărilor să și-o însușească, și în afară de toate schimbările ce aparent se petrec în mediul rural, țăranul are o veche vatră launtrică pe care n'a încetat niciodată să ardă focul vechiu al credințelor și plăsmuirilor urzite de mintea lui bună.

„Țăranul ascultă astăzi plăci de patefon, nu-i e străină nici radiofonია, a început să citească literatură, când are ocazie merge la cinematograful, arareori e refractar acestor manifestări, le soarbe frumusețea, dar cu totul altfel de senzații trăiește când își aude dorul întrupat în trilurile trăsției, ori în cântarea unei săcerătoare, și altfel rămâne pe gânduri în jurul vetrei plină de jăratec când ascultă, din gura plină de bagău a încărunțitorilor bătrâni, povești și tâlcuri de odinioară, și altfel se poartă în cadrul unei șezători decât într'o piesă de teatru în care e pus să joace roluri dela șezătoare.

„Țăranul acceptă azi poveștile și tratamentul doctorului, dar nu ocolește descântecul și crede în superstiții.

„El se găsește la început de îndrumare nouă, dar viguros înfipt în credința și datinile unei vieți seculare.

„În sufletul lui e o luptă.

„În această luptă vor fi biruite multe din vechile lui datini și credinși, poate se va petrece o altoire binefăcătoare, și de aceea credem că e bine să adunăm ceea ce caracterizează și hrănește substanțial firea prin care el s'a păstrat dealungul veacurilor.

„Din aceste gânduri a început să curgă „Murășul cu apa lină“ din paginile ce urmează.

„Bucățile din această carte sunt culese din jurul Reghinului, de pe

valea Mureșului, până spre Toplița, și au multe surori, încă netipărite, ce vor apare, pe rând, în volumele viitoare.

„Când ne-am apucat de lucru intenționam să tipărim o carte de vreo 200 de pagini, cu caracter antologic, dar când am așezat caet lângă caet, am văzut cu uimire că materialul cules abia ar putea fi cuprins în câteva volume.

„Ne-am supus deci acestei recolte bogate, și am pures la drum cu primul volum.

„Cele mai multe din colecțiile folklorice de până acum au un conținut unitar, limitat la un anumit solu de producții populare, unele înfățișând numai chiuituri, altele numai colinde și, în sfârșit, altele numai snoave.

„Noi ne-am abătut dela această regulă și am urmărit să înfățișăm aspectul integral al sufletului poporului de pe aceste meleaguri, începând cu portul, apoi cu limba, și sfârșind cu diferite specii de literatură populară“.

\*

**Cursurile de vară ale Universității Populare „N. Iorga“** din Vălenii-de-Munte vor începe și anul acesta la 15 Iulie, sub conducerea personală a d-lui profesor Iorga.

Rostul acestei universități — care împlinește anul acesta douăzeci și nouă de ani dela înființarea ei — este bine cunoscut: o școală superioară, liberă de programe și obligații oficiale, o tribună și un amvon pentru cultivarea virtuții și energiei naționale, pentru discutarea chibzuită a problemelor sociale și pentru educația morală și sufletească, la îndemâna tuturor celor doritori de lumină curată, de cuvânt adevărat.

Înainte de războiu se întâlneau la Vălenii-de-Munte frați din provinciile

subjugate pentru a-și spune dorul și durerile, pentru a trăi atei ceasuri de reculegere și a sorbi puteri nouă spre a duce mai departe lupta pentru unitatea națională. Acum, când România Mare ne poate adăposti pe toți cei de o credință și de o limbă, această școală urmărește crearea sufletului unitar al tuturor locuitorilor țării, întărirea solidarității naționale și armonizarea tuturor claselor sociale.

La promovarea acestei opere, Universitatea chiamă întreaga intelectualitate și în deosebi tinerețel din toate unghiurile țerii.

Pentru minoritari vor funcționa și anul acesta cursuri speciale de limba și literatura română.

Duminicile și sărbătorile vor avea loc serbări cu caracter cultural și artistic sau se vor organiza excursii.

Dintre conferențieri cităm pe următorii:

*Agârbiceanu Ion*: Optimismul creștin. *Andrieșescu Ion*, profesor la Universitatea din București: Ce spun timpurile cele mai vechi? *Angelescu C. Dr.*, Ministru: Subiect rezervat. *Bărcăcilă Al.*, profesor: a) Senatul și Poporul — ca factori politici ai Romei republicane; b) Împăratul și Armata, — ca factori politici ai Romei, dela August la Dioclețian. *Caracostea D.*, profesor la Universitatea din București: a) Probleme de versificație românească; b) Tehnica romanului românesc. *Fortunescu D. C.*, profesor: Trei mari puteri: grațul, scrisul și fapta. *Ionescu Gh. Sisești*, fost ministru: Evoluția țărănimii și Statul modern. *Ionescu Nae*, conferențiar la Universitatea din București: Ce am învățat din statistică. *Iorga Nicolae*, profesor la Universitatea din București: Ce ordine se poate stabili în lume. *Irimescu Șt.*

*Dr.*: Tuberculoza în cadrul situațiilor sociale și economice. *Maniu Adrian*, scriitor: Mitologia în poveștile românești. *Manoilescu Mihail*, fost ministru: Ordinea naturală a corporatismului. *Munteanu-Râmnic D.*, profesor: a) Un cititor nedreptățit al unității naționale: Andreiu Mureșianu (profesor, ziarist, poet și autor al imnului „Deșteaptă-te Române”; b) Încercări recente de a reînvia genul fabulei. *Popescu I. Sibiu Dr.*: Manifestările patologice ale omului normal. *Sergiescu Petre*, profesor la Universitatea din Cluj: Subiect rezervat. *Teodosiu Dumitru*, profesor: Criza școlii. *Toroușiu E. I.*, profesor: Idei creatoare în perioada semănătorismului. *Vălcovici V.*, profesor la Universitatea din București: Știința și viața de Stat. *Vlădescu I.*, Conferențiar la Universitatea din București: eronicari și istoriei români, (5 lecții) ș. a. \*

**Propaganda radiofonică în Cehoslovacia, cu autobusul de propagandă.** Societatea cehoslovacă de radiofuziune lansează pentru întâia dată un autobus special, care străbate din 12 Aprilie până la sfârșitul lui iunie Slovacia moravă, „Valahia-moravă” și Slovacia medie.

Autobusu! este provăzut cu cele mai nouă și perfecte invenții tehnice. Antena o are pe acoperiș și scheletul autobusuului face legătura cu pământul. Organizatorii s'au îngrijit de o oră a copiilor, de aparate de proiecțiuni luminoase pe pânză, etc. Sub cerul liber se vor putea ținea conferințe populare despre radiofonie. Puterea dinamică este purtată de autobus.

Se mai află în autobus și o colecție de plăci de gramofon, și de reproduș și de recepțional.

\*

**Propaganda radiofonică în Cehoslovacia.** Direcția „Radiojurnalului“ din Praga a publicat în imprimeria Statului, un volum de peste 1000 de pagini, cu multe ilustrații și un resumat francez la sfârșit, despre cei „Zece ani dinții ai radiofoniei în Cehoslovacia“. Redactorul, d-na Patzáková, și-a împărțit materialul în trei părți: istoria radiofoniei cehoslovace (650 pagini); partea statistică (30); organizarea (50) și partea tehnică (170).

Cehoslovacia a fost una din cele dintâi state, care s'a îngrijit de instituiii pentru difuzarea radiofonică (aproximativ un an după inaugurarea oficială a emisiunilor stațiunii din Londra și într'o epocă în care în Franța exista o singură stațiune, aceea dela turnul Eiffel). Postul din Praga, din 1923, a fost completat cu posturile regionale din Brno (1925), Bratislava (1926), Košice (1927), Moravská Ostrava (1929) și Praga II (1934). Fiecare post își are raionul său de activitate: Slovacia centrală și occidentală, Slovacia orientală și Rusia subcarpatică, regiunea industrială a Nord Estului Moraviei.

Radiofonia din Cehoslovacia își are redacțiile autonome speciale: o redacție agricolă, una muncitorească, alta pentru industrie, co-

merț și meserii. Fiecare bransă își are anumite ore pe săptămână — programele fiecăreia având să fie aprobate de autoritățile Societății Radiofonice. Agenția Telegrafică Cehoslovacă transmite în anumite ore prin toate posturile știri politice, economice și culturale.

Ministerul Instrucției publice s'a îngrijit să se organizeze, încă de prin 1930, programe pentru copii și tineret. În 18 Martie 1932 a vorbit președintele Masaryk cu tinerimea, în cunoșcutu-i ton familiar. Din 1925 începând s'a ținut cont de trebuințele tinerimii — trimițându-se scurte conversații cu copiii și ptele teatrale pentru ei, împrumutate în parte, din repertoriul elastic al teatrului de marionete (există chiar o revistă, care se ocupă numai cu teatrul de marionete). Pentru radio-ul tinerimii și-au dat concursul în a. 1935: 695 institutori, 1236 actori și 2895 copii. Există o revistă săptămânală anume redactată pentru tinerime (Mica Telefonie fără de fir) care e chemată să servească, paralel, învățământul școlar în legătură cu cele ascultate la radio. Așa sunt puși în legătură copiii și tinerimea cu capodoperele muzicale și literare, pe cari n'ar fi în stare să le cunoască în școală, inspirându-le astfel „curiozități fe-cunde“ și dezvoltându-le gustul.

---

## Bibliografie.

Răsăritul, anul XVIII, Nr. 3—4, 5—6; Căminul Cultural, anul II, Nr. 3, 6; Luceafărul, anul II, Nr. 5, 6; Steaua Transilvaniei și Renașterea Națională, anul III, Nr. 27, 30; Cultura Creștină, anul XVI, Nr. 3, 4, 5; Steaua Dreptății, anul XV, Nr. 15, 16, 17, 18, 19, 22, 23, 24; Neamul Românesc, anul XXIV, Nr. 7—8, 9, 10, 11; Diața Basarabiei, anul V, Nr. 2, 3—4; Sic cogito, anul VI, Nr. 3, 4, 5; L'Europa orientale, anul XVI, Nr. III—IV, V—VI; Frontul, seria II, Nr. 3; Scânteia, anul VII, Nr. 3; Jiul, anul IV, Nr. 3—5; Revista

fundajiilor regale, anul III, Nr. 5, 6; Cele trei Crisuri, anul XVII, Nr. 3—4; Satul, anul VI, Nr. 68, 67; Pagini Literare, anul III, Nr. 5; Diața literară, anul XI, Nr. 7; Făt-Frumos, anul XI, Nr. 3; Ramuri, anul XXVII, Nr. 3—4; Le progres roumain, anul II, Nr. 5—6; Revista teologică, anul XXVI, Nr. 5—6; Narodna Starina; Rânduri, anul II, Nr. 8—9; Da și Nu, anul I, Nr. 4; Hotarul, anul III, Nr. 4—5; Gregorianu, anul XVII, vol. XVII; Atheneum, anul II, Nr. 1; Junimea literară, anul XXV, Nr. 1—3.