

29884

CARTE DE BUCATE PENTRU POPOR.

SCRISĂ DIN AUTORIZA-
REA REUNIUNEI FEME-
ILOR ROM. DIN ARAD.

CU UN CĂLINDAR PE ANUL

1916

ȘI

1917

ANUARUL REUNIUNEI FEMEILOR ROM.



ARAD, 1916.

TIPARUL TIPOGRAFIEI „CONCORDIA” SOCIETATE PE ACȚII.

Prefață.

Chestiunea alimentației este de mare importanță în vitalitatea unui neam. În cele mai multe locuri sătenii noștri se hrănesc rău, nu pentru că le-ar lipsi cele trebuincioase, ci fiindcă nu știu să-și facă alimentele mai hrănitoare. Reuniunea femeilor române din Arad dorind să facă un început, modest precum îi sunt și mijloacele de cari dispune, după ce nu poate susține a bucătărie ambulante, cum se face la alte neamuri, a hotărât să compună o carte de bucate pentru popor.

Ne dăm prea bine seama, că e greu să pregătești mâncări după o carte de bucate dacă nu ai oarecare îndemânare în ale fiertului, că multe dintre sătențele noastre — durere — nu cetesc și nu cunosc meșteșugul cetitului, că chiar și cu graiu viu e greu să spui pe înțelesul tuturor, în dialectele ținuturilor, lucruri noi și necunoscute, dar avem toată speranța în intelectuali dela sate, cari cu ajutorul acestei cărți de bucate vor putea introduce pe tănerele sătențe în arta bucătăriei.

Ca să pătrundă aceasta carte în popor, i-am atașat un calendar pe 2 ani. Credem că speșele editării acestei cărți vor fi îndeajuns răsplătite, dacă ar întrebuinta-o în fiecare sat câte o singură țarancă, căci atunci am putea continua și în viitor cu mai multă încredere acest început.

Arad, Maiu 1916.

Comisiunea încredințată cu afacerile unei cărți de bucate pentru popor:

Sofia Beleş,
prezidentă.

Adriana Dr. Ispravnic.

Eugenia Dr. C. Pop.

Victor Stanciu,
secr. Reun. fem. rom. Arad.

V 1974

29884



REUNIUNEA FEMEILOR ROMÂNE DIN ARAD ȘI PROVINCIE.

Pentru casa de lectură

V. 1987

Carte de bucate :: pentru popor ::

Din autorizarea Reuniunii fem.
române din Arad scrisă de
:: Tulia Bogdan ::

 Cu un Călindar 
pe anul 1916 și pe 1917.

Editura Reuniunii fem. rom. din Arad.

:: Venitul curat este destinat ::
Orfelinatului românesc din Sibiu.

ARAD 1916.
TIPOGRAFIA „CONCORDIA” SOCIETATE PE ACȚII.

Realidad Cultural el Ayuntamiento
BIBLIOTECA

No. inv. de especie 2725
1932

GRUPA I.

I. Supe (Zamă).

1. Supă de găină.

Găinele sunt mai bune pentru supă toamna, începând din luna Septemvrie și iarna și să nu fie prea slabe.

Dupăce am ciupelit și curățit găina și am spălat-o bine, o punem la foc cu 3—4 litre apă rece, și-o lăsăm să fiarbă pe foc bun vre-o $\frac{3}{4}$ de ceas. Curățim un morcov, pătrungel, țeler, o ceapă, le tăiem lungăreț bucăți mari și le punem în oala cu găina, o lingură de sare, 3—4 boabe de piper și dacă avem 2—3 frunze de varză (curechi) sau chil (varză creată). Tragem supa pe foc domol și o ferbem lin, acoperită, 2 ceasuri.

Dacă scade apa, o mai sporim cu apă fierbinte, dar să avem grije să n'o sporim chiar atunci când vrem să o strecurăm. Când e fiartă carnea și vrem să strecurăm supa, o luăm jos de pe foc, vărsăm în ea $\frac{1}{2}$ pahar de apă rece, o lăsăm să se limpezească, și după câteva minute o strecurăm scoțând-o cu o lingură, o vărsăm pe sită într'o oală sau cratiță cu care o punem din nou la foc și când clocotește, ferbem în ea tăieței,

sau găluști de gris, ș. a. Dacă e prea grasă supa și deasupra s'a ridicat multă unsoare, o luăm cu o lingură și o putem folosi la orice mâncare.

O supă bună de găină trebuie să fie frumoasă, galbină și limpede. Carnea apoi o mâncăm cu sos de hrean sau ceapă ș. a.

Tocmai așa pregătim și supa din carne de vită, numai, că aceasta carne trebuie să fiarbă 3—4 ceasuri, mai cu seamă dacă e carne de bou sau vacă bătrână. Dacă vrem să avem o zamă bună, prăjim câteva fire subțiri de morcov și pătrungel în foarte puțină unsoare cu o bucățică de zahar, și când sunt bine închise prăjite, vărsăm peste ele o lingură de supă fierbinte și le punem să fiarbă în supă cu celelalte legume.

Aceasta supă se poate face și din carne de oaie, care nu-i prea grasă.

2. Ciorbă de miel sau vițel.

Carnea de miel sau de vițel o tăiem în bucăți nu prea mari și nici prea mici. Le punem la foc într'o oală și turnăm peste ele apă rece, de câtă supă avem trebuință. Când a început să fiarbă, punem în ea puțină ceapă, frunze de pătrungel, tarhon (tarcăn) tocat mărunt și sarea trebuincioasă. Lăsăm să fiarbă până când carnea e destul de fragedă. Amestecăm în blidul de supă un galbănuș de ou cu 3 linguri smântână, sau dacă n'avem ou și smântână, 1 linguriță făină cu 1 păhar lapte rece, vărsăm supa peste aceasta în blid și o acrim cu oțet de vin, sau lămâie (țitromă). Tot

aşa se poate face şi ciorba de pui sau de măruntaie din orice pasăre (galiţe, hoară).

3. Supă de cartofi (crumpene, baraboi).

Curăţim cartofii de coaje, îi tăiem bucăţele mici pătrate şi-i punem îndată în apă rece, fiindcă dacă stau fără apă, se negresc. La orice supă de legume ne trebuie apă caldă, d'aceea punem într'o oală, să avem la foc. Facem într'o cratiţă rântaş (prăjală) dintr'o lingură de unsoare şi puţină făină, punem în el puţină ceapă tocată şi după ce s'a rumenit puţin, un vârf de cuţit de paprică (ardei) roşie. Cu paprica amestecăm bine rântaşul, dar nu lăsăm să se prăjească prea tare, că se amăreşte. Stângem cu apă caldă, adecă vărsând peste rântaş câte puţină apă deodată, îl mestecăm cu o lingură de lemn, ca să nu se facă gogoşi. Şi aşa tot vărsăm apă caldă câtă ne trebuie, o sărăm, dacă avem, putem să punem în ea şi vre-un os de carne crudă şi lăsăm să fiarbă jumătate de ceas, atunci punem în ea cartofii şi-i fierbem până când sunt fragezi. Cartofii se cunosc că-s fierţi când sunt transparenti. In blidul de supă punem 1—2 linguri de smântână sau dacă n'avem şi puţin lapte e bun şi vărsăm supa peste el în blid.

4. Supă de fasole (păsulă), mazere (pe la Arad) verde.

Pentru supa de fasole este bună cea cu păstăi galbeni, verzi şi pestriţi, numai să fie proa-

spătă și sănătoasă. Trebuie aleasă și se poate tăia în lungul păstăilor sau rupe, ceea ce ne dă mai puțin de lucru. Punem la foc apă într'o oală și când fierbe apa, punem în ea fasolea și o lăsăm să fiarbă la foc bun 2 ceasuri. Când e de jumătate fiartă o sărăm, tocăm puțină ceapă și frunze de pătrungel și le punem în ea. După ce-i fiartă, facem puțin rântaș (așa cum e spus la supa Nr. 2) pe care îl sporim cu apa de pe fasole și-l vărsăm tot în oală și lăsăm să mai fiarbă vre-o jumătate de ceas. Dacă ne place și avem, putem să punem în ea și puțină zamă de patlagele (paradise roșii). Când vrem s'o ducem la masă, punem în ea puțină smântână sau lapte și se poate acri cu oțet.

5. Supă de fasole uscată (albă), boabe de fasole și de linte.

Toate păstăioasele (fasole, mazere, linte) le punem să fiarbă cu apă rece.

Dupăce am ales fasolea sau linte și am spălat-o dintr'o apă, o punem la foc într'o oală. Și linte și fasolea trebuie să fiarbă 2—3 sau chiar și patru ceasuri până când e bine fiartă. Când e fiartă de jumătate, o sărăm și în cea de linte putem pune, dacă avem puțină ceapă tocată cu slănină cărnoasă afumată. Când e fiartă bine, facem rântaș, în care punem și puțină ceapă tocată și-l sporim cu apă de pe fasole sau linte, îl vărsăm în oală și nu mai lăsăm să fiarbă, că se afumă foarte ușor. În amândouă putem pune puțină smântână și le acrim cu oțet dacă ne place.

6. Supa de patlagele (paradise, paradaise).

Vara când avem patlagele proaspete, le spălăm, le luăm floarea, le crăpăm în două sau trei bucăți și le punem la foc în puțină apă rece și o jumătate de ceapă și câteva frunze de pătrungel. Când s'au fiert așa de tare, de coaja lor s'a desfăcut dela miez, atunci le vărsăm pe o sită rară și cu o lingură de lemn le strecurăm până când a trecut prin sită toată zeama de patlagele. Facem puțin rântaș, care nu-l lăsăm să se prăjească, ci să rămână alb și-l sporim cu zeama de patlagele, o sărăm și o lăsăm să fiarbă câteva minute. În aceasta supă putem fierbe aluat ce vrem, urez, gris, găluște. Când vrem s'o ducem la masă, punem în ea zahar, la care cum îi place de dulce și puțină smântână. O supă de patlagele bună trebuie să fie de culoare roșie vie și să fie puțin mai groasă decât alte supe.

6. Supă de morcovi, gullii (călărabе), sau ori care alta legumă.

Pentru supa aceasta putem lua mai multe feluri de legume, sau una-două feluri, câte avem. Putem folosi toate legumele proaspete: morcovi, țelină, cartofi, chil, varză, conopidă (carfiol), gullii, mazere verde, ș. a. Le curățim și tăiem bucățele subțiri lungărețe ca și tăieteeii, le fierbem în apă sărată. Când legumele sunt de ajuns de fierte, le facem puțin rântaș care-l sporim cu apa de pe legume și o mai lăsăm să fiarbă puțin. La sfârșit îi punem smântână și gălbinaș de ou frecat, sau dacă

n'avem acestea, apoi numai puțin lapte. Aceasta supă e foarte bună dacă avem vre-un os de carne de vită, vițel sau porc și-l fierbem împreună cu legumele.

Este o supă foarte bună pentru bolnavi și oameni cu stomacul slab.

GRUPA II.

II. Cărnuri cu sos și focane.

8. Carne de vită cu sos acru.

Pentru aceasta mâncare cea mai bună bucată de carne e cea din pulpă, și din vită nu prea bătrână. Fiindcă cele mai de multeori nu suntem siguri că e tânără carnea, pentru siguranța s'o avem destul de fragedă, o frecăm cu unt de lemn, (uleu) și astfel unsă bine, o lăsăm să stea 1—2 zile (iarna și mai mult). Ii putem prepara și marinada (baiț, murătură) următoare: 1 morcov curățit, tăiat felioare, un pătrungel, puțină ceapă, 1-2 foi de dafin (lorber), boabe de piper, un fir de usturoi (ai), și la 1 kg. de carne 2—3 dcl. vin roșu și $\frac{1}{2}$ dcl. unt de lemn. (Dacă n'avem vin roșu, îl putem înlocui cu oțet de vin.) După ce a stat carnea timpul cât am spus, când vrem s'o punem la foc o sărăm și o vărsăm cu 2—3 linguri unsoare foarte fierbinte, și o frigem într'o cratiță (castron), acoperită împreună cu legumele și pe cum scade zeama de pe ea, îi punem câte puțin din marinada pe care am sporit-o cu 1—2 dcl. apă. O frigem înfundat (acoperit), la foc bun dar nu prea mare

2—3 ore (depinde de calitatea cărnii), o scoatem din castron, strecurăm printr'o sită legumele și unsoare în care s'a fript, îi adăugăm un păhar smântână dulce sau acră, o lăsăm să fiarbă un minut-două, acrim acest sos cu lămâie sau oțet de vin și-l vărsăm peste carnea pe care am tăiat-o felii subțiri și am așezat-o pe blidul de friptură.

La aceasta friptură putem da ca și garnitură cartofi sfărîmați, prăjiți, găluște de franzelă sau de cartofi, urez (rișcașe) ori gris prăjit, și alte garnituri făinoase.

9. Piftele (carne tocată) cu sos de smântână sau de patlagele.

Pregătim o tocătură de carne, (carne de vită și porc sau numai de vită și vițel), o amestecăm cu miez de pâne sau franzelă muiată în apă, puțină ceapă sau usturoi, sare, piper și la 1 kg. de carne 1 ou. Formăm un singur cârnaț mare, sau pogăcele rotunde, pe cari le frigem cu o lingură unsoare $\frac{1}{2}$ oră la foc bun, sau $\frac{3}{4}$ oră într'o tipsie în cuptor. (Dacă facem un singur cârnaț mare, îl vărsăm cu unsoare fierbinte și-l frigem $\frac{3}{4}$ oră în cuptor, udându-l din când în când cu unsoarea lui.)

În unsoarea în care s'au fript piftelele, punem 1—2 linguri făină albă, lăsăm să se prăjească până când e închis rumenă, o sporim cu lapte și o lăsăm să fiarbă câteva minute. Li dăm gust cu sare, piper, lămâie și dacă vrem 2—3 linguri smântână acră și-l vărsăm peste piftele.

Dacă vrem să le servim cu sos de paradaise, făină prăjită o sporim cu zeamă de patlagele în care punem foarte puțin zahăr și 1—2 linguri smântână.

10. Tocană de vită cu legume.

Tăiem bucățele nu prea mari de carne de vită, le prăjim într'o lingură unsoare (la 1 kg. carne), când e rumenă o presărăm cu 1 lingură făină și o mai prăjim până când nu se mai vede făina. Li punem $\frac{1}{2}$ litră apă caldă, sare, puțin piper și o fierbem acoperită într'o cratiță (se poate și în cuptor) 1—1 $\frac{1}{2}$ oră. Atunci îi punem morcovi (dacă avem tineri, îi lăsăm întregi) tăiați lungăreți, bucățele de gulii, sau felii de țelină. Se pot și toate legumele acestea împreună, și dacă avem, vre-o 5—6 cepe mici albe sau hajme. Lăsăm să mai fiarbă până când și carnea și legumele sunt destul de fragede, îngrijind să aibă destulă apă, să poată fierbe, dar nici prea multă zeamă să nu aibă, că atunci tot gustul cărnii trece în ea.

11. Tocană de oaie cu cartofi.

Carnea de oaie tăiată bucățele, și dacă vrem să-i luăm mirosul de său, o curățim de grăsime și o opărim cu apă fierbinte, adecă o așezăm într'un blid și vărsăm peste ea apă când fierbe în clocot, din care o scoatem imediat, că dacă o ținem prea mult în apă, își pierde tot gustul bun.

Prăjim într'o lingură unsoare 2 cepe tăiate felii, când e rumenă, îi punem un vârful de cuțit ardei roșu și imediat și carnea, sare, o acoperim

și fierbem 1—1¹/₂ oră punându-i câte puțină apă caldă. Când e aproape destul de fragedă carnea, îi punem cartofi curățiți și tăiați bucățele pătrate (sau tăiați în bucăți lungi) și lăsăm să fiarbă cu puțină zeamă, până când și carnea și cartofii sunt bine fierți.

Dacă vrem tocană în loc de supă, o preparăm tocmai așa, dar când îi punem cartofii, îi adăugem atâta apă de câtă supă avem trebuință. Când o servim îi putem pune și puțină smântână.

12. Pulpă de oaie împănată (împunsă cu slănină și cu usturoi [ai]).

O pulpă de oaie dindărăt, curătită de toată grăsimea și pielea, o împănăm cu 2—3 fire de usturoi și felioare de slănină grasă afumată și o ținem 2—3 zile în următoarea murătoare: morcov, pătrungel și ceapă tăiate felii, boabe de piper 1—2 foi de dafin, 2 dcl. oțet de vin și 2 litri apă, le fierbem într'o oală de pământ sau una smălțuită. În aceasta murătoare fiarbinte punem pulpa pregătită cum e spus mai sus. Iarna o putem ține și 4—5 zile.

Când vrem s'o preparăm o sărăm și o vărșăm cu unsoare fiarbinte și o frigem în cuptor într'o tipsie, împreună cu câteva bucățele de slănină afumată cărnosă și legumele din murătură. O stropim foarte adeseori cu murătură și o frigem cu îngrijire să nu se usuce și să nu fie prea seacă. Li trebuie vre-o 2 ore de fript. Când e destul de fragedă, o scoatem din unsoarea în care s'a fript, strecurăm legumele printr'o sită, la sosul strecu-

rat amestecăm o linguriță făină de cartofi muiată în apă rece, sau o lingură de făină de grâu, 2 păhare smântână, lăsăm să fiarbă 1—2 minute, îi dăm gust acrișor cu lămâie sau oțet de vin, și-l vărsăm peste pulpa pe care am tăiat-o felii subțiri. Putem să o servim și pulpa întreagă, să-i lăsăm osul și numai feliată pe os, dar trebuie s'o tăiem cu foarte multă îngrijire să nu se sfarme carnea și pulpa să-și păstreze forma ei întreagă.

13. Pui cu orez. (Pilaf.)

Dupăce am curățit și spălat puiul, îl tăiem bucăți așa cum se taie pentru tocană, ș. a. Prăjim o ceapă tocată mărunț într'o lingură unsoare, când e rumenă punem puiul și-l fierbem ca o tocană. Când e de jumătate fiert, îi punem 2 dcl. sau o ceașcă (șol) de urez pe care îl spălăm cu apă rece. Sărăm și putem pune și puțin ardei roșu, și vărsăm cu 3 cești de apă caldă și fierbem acoperit până când e urezul transparent, atunci e fiert și urezul și carnea. Nu trebuie să amestecăm prea des cu lingura, pentru că se sfarmă urezul. Și urezul și carnea trebuie să rămână întregi.

Se poate face și în felul următor: Bucățile de pui le punem la foc în apă rece (1 litru), o sărăm puțin și le fierbem de jumătate. În timpul acesta prăjim urezul în unt și-l amestecăm cu puiul și zeama în care a fiert, și le fierbem împreună până când sunt fragede.

Tot așa se poate prepara din măruntaie de rață, găscă, găină, sau carne de vițel.

GRUPA III.

III. Legume proaspete și de iarnă.

14. Spanac, urzici, lobode și trifoi.

Ori și care din aceste plante se poate întrebuința și mâncarea din ele e foarte bună și nutrițoare. Preparată așa cum urmează, e gustoasă și n'are nici un gust neobicinuit nici pentru persoanele cari n'au mâncat încă urzici sau trifoi. Aceste două plante au favorul, că îndată ce s'a dus zăpada, aproape în iarnă încă, le găsim încolțite, și chiar atunci sunt mai bune.

Toate legumele acestea se pregătesc în felul următor: Le spălăm în câteva ape reci, și le punem să fiarbă în apă fierbinte sărată și le lăsăm să fiarbă acoperite $\frac{3}{4}$ —1 oră. Le strecurăm pe o sită, le stoarcem de apă și le tocăm foarte mărunț cu un cuțit.

Intr'o cratiță pregătim rântaș dintr'o lingură de unsoare cu 1—2 linguri făină, îl prăjim puțin, îi punem spanacul tocat, mestecăm cu o lingură de lemn, și-l sporim cu lapte rece, punem sare, puțin piper și lăsăm să fiarbă să se îngroașe ca un sos.

Aceste legume le servim cu bucățele subțiri de pâne sau franzelă muiată în lapte, ou și coapte în unsoare, sau și cu ouă fierte sau ochiuri, adecă ouă coapte în puțină unsoare.

15. Fasole, păsulă, mazere (la Arad) verde).

Alegem păstăii de fasole verde, îi rupem sau tăiem de-a lungul în două și când clocotește apa,

ii punem la foc. Fierți de jumătate sărăm și punem și puțin frunze de pătrungel tocate și puțină ceapă. Preparăm puțin rântaș îl sporim cu apa de pe fasole și când e fiartă o punem în rântașul acesta. Putem să-i dăm gust cu 1—2 linguri patlagele roșii și puțină smântână.

16. Mazere verde [borș] (păstăi și boabe).

Prăjim în unsoare ceapă verde și frunze de pătrungel, punem mazerea pe care o spălăm în apă rece și o lăsăm acoperită $\frac{1}{4}$ de oră să fiarbă, o presărăm cu 1 lingură de făină, și o vărsăm cu puțină apă caldă, o sărăm și fierbem vre-o jumătate de ceas.

17. Guli (călărabe), morcovi și legumă de cartofi.

Guliile le tăiem pe jilău și le pregătim ca și mazerea. Cartofii și morcovii tot așa. Morcovii de iarnă sunt foarte gustoși sporiți cu apă în care a fiert șuncă sau altă carne afumată.

18. Legumă de chil (varză creață).

Alegem frunzele de chil, le spălăm în apă rece și le punem să fiarbă în apă fierbinte sărată și o lăsăm să fiarbă $1\frac{1}{2}$ —2 ceasuri. Pregătim rântaș, îl sporim cu apa în care fierbe chilul, pe care-l strecurăm și-l punem în rântaș să mai fiarbă $\frac{1}{4}$ de ceas.

19. Varză dulce cu carne de porc.

Varza proaspătă, albă, o tăiem și așezăm în oală: un strat de varză, peste ea bucăți de carne

de porc grasă, iar varză, iar carne, sărăm și vărsăm cu puțină apă și zeamă de paradise. O lăsăm să fiarbă 1—1 $\frac{1}{2}$ ceas. Batem într'un blid gălbenuș de ou cu 2 linguri smântână, o amestecăm cu zeama dela varză, așezăm varza și bucățile de carne pe blid și o servim. — Se poate pregăti și cu carne de oaie, și acrită cu oțet sau lămâie.

20. Ghiveci.

Pentru ghiveci e mai bună carnea de vită sau de porc pe care o tăiem bucățele și o prăjim în puțină unsoare. Legume putem lua de toate ce avem: cartofi, chil, gulii, crastaveți, morcovi, ceapă, țelină, varză dulce, fasole și mazere verde, cu un cuvânt toate legumele din grădină. Le tăiem fiecare separat, bucățele potrivite nu prea mari, le prăjim și pe ele în unsoare într'o tigaie, și le așezăm într'o cratiță amestecate cu carnea, le sărăm, și le vărsăm cu paradise și puțină apă caldă, dar nu atâta ca să treacă peste ele. Acoperim cratița, o punem în cuptor și lăsăm ghiveciul să fiarbă 1—1 $\frac{1}{2}$ ceas. Trebuie să îngrijim, să nu aibă prea multă zeamă, dar nici să nu fie prea sec, că atunci nu e gustos.

Se poate pregăti și cu carne de pui și e foarte bun.

21. Bostan (dovleac, ludae) cu smântână.

Curățim bostanul de coaje și miezul cu sămânțe, îl tăiem bucăți lungărețe cam cât degetul de groase și lungi, le fierbem în apă sărată până când sunt transparente, le scoatem pe o sită și le

lăsăm să se scurgă bine de apă. Le așezăm apoi într'un castron, le vărsăm cu smântână, punem câteva bucățele de unt, (unsoare de găscă sau porc), și presărăm cu pesmet (fărămături de pâine sau franzelă) prăjit în unsoare fierbinte, și-l punem în cuptor să se coacă 15—20 minute.

Tot așa se pot pregăti guliile și carfiolul (conopida).

22. Varză (curechiu) cu sarmale (sarme, găluști).

Aceasta varză se prepară iarna din varza acră și vara și toamna din varza dulce. Din amândouă se poate pregăti la fel, dar are mai multe metode de pregătire.

Dacă o preparăm din varză dulce, opărim frunzele pe cari grijim să le lăsăm întregi, iar căpățina de pe care nu mai putem despica frunza, o tăiem pe jilău. Preparăm o tocătură (măcinată) de carne, așa ca și la guli, și celelalte legume umplute, dar e bun să-i punem și puțină slănină afumată. Umplem frunzele și așezăm într'o oală (mai bună e varza fiartă în oală de pământ): varză tăiată, și apoi peste ea sarmale, iar varză și sarmale, printre cari punem bucăți de carne grasă de porc, sau slănină grasă tocată cu ceapă, și puțin piper. După ce am umplut oala, vărsăm atâta apă cât să treacă peste varză, acoperim cu un capac (fideu) și lăsăm să fiarbă 3—4 ceasuri la foc potolit. Trebuie să grijim să nu scadă apa prea tare pentru că se afumă foarte ușor. Din când în când scuturăm oala, pentru ca să avem siguranța că nu s'a prins de fundul ei.

După ce-i fiartă, îi putem face puțin rântaș, în care punem și foarte puțin ardei roșu (așa se pregătește în ținuturile ungurene), îl sporim cu puțină apă, îl vărsăm peste varză cu care-l mai lăsăm să fiarbă puțin. Sau în loc de rântaș, îi facem un gălbenuș de ou bătut cu 2-3 linguri de smântână, care îi dă gust mult mai bun decât rântașul. Și în aceasta la servit punem 2—3 linguri smântână. Varza preparată din cea proaspătă o acrim cu oțet, lămâie sau piatră acră.

23. Cartofii, patlagele și gullii umplute.

Preparăm o umplătură de carne (ca și la piftele) în care punem și puțin urez.

Curățim cartofii și le scobim mijlocul cu o linguriță, îi umplem, îi așezăm într'o cratiță în puțină unsoare și-i lăsăm să se prăjească acoperiți vre-o 10 minute, dar să avem grije să nu se prindă de cratiță. Vărsăm peste ei puțină apă fiartă, așa ca să ajungă, chiar să treacă foarte puțin peste ei, îi sărăm și fierbem de jumătate. Facem puțin rântaș pe care-l sporim din apa lor, sau cu altă puțină apă caldă și-l vărsăm peste ei.

Putem să-i vărsăm și cu un sos de paradise. Li aranjem pe blidul de legumă și în sos punem 1—2 linguri de smântână.

Paradisele le pregătim tocmai așa, dar se pot și în felul următor: după ce le-am scos sămințele și mijlocul cu o linguriță, le umplem și le fierbem așa cum e spus la cartofi, nu le facem însă rântaș, ci batem un gălbenuș de ou cu smântână și vărsăm peste ele.

Guliile încă se pot pregăti și cu rântaș și cu ou bătut cu smântână. Acest din urmă fel e mult mai bun.

GRUPA IV.

IV. Mâncări de post.

24. Supa de fasole uscată și de linte de post.

Le punem la foc tot ca pentru cealaltă supă. Când e de jumătate fiartă, punem în ea: morcovi, pătrungel, cartofi, toate curățite și tăiate bucăți mici subțiri. Rântaș îi facem cu ulei de in, sămânțe de bostan (ludae) sau cu unt de lemn. O putem lăsa și e foarte bună și fără rântaș. Supele astea de post sunt bune și reci...

25. Varză de post.

Tot așa ca și cea cu carne, se pregătește și din varză acră și proaspătă.

Prăjim urez (rișcașă) cu puțină ceapă în ulei, (unt de lemn, ulei de sămințe, de in, ș. a.) și-l fierbem de jumătate, îl sărăm și amestecăm în el câțiva strugurei (se poate și fără strugurei), umplem frunzele și le așezăm în oală punându-i și puțină ceapă tocată și dacă-i varză dulce, puțină zeamă de paradise și deasupra 2—3 linguri ulei și apa necesară. O fierbem ca și pe cealaltă 3—4 ceasuri. Rece e mult mai bună decât caldă. Cui îi place poate în loc de strugurei să pună câțiva bureți tocați în urez.

26. Paradise umplute de post.

Scoatem sămințele și miezul din paradisele bine coapte, pe cari le fierbem cu puțină apă, iar pe ele le umplem cu următoarea umplătură: Prăjim în ulei (unt de lemn e mai bun) 2—3 cepe tăiate felii, dar n'o rumenim, ci o lăsăm calită și de culoare deschis galbină. Muiem 2—3 franzele în apă rece, le stoarcem foarte bine, le amestecăm cu ceapă și le sărăm. Umplem paradisele cu aceasta umplătură, le așezăm una lângă alta într'o tip-sie sau cratiță (dar să nu fie și peste olaltă), le vărsăm cu zeama de paradise pe care am fiert-o din miez și am strecurat-o prin sită, și le coacem acoperite $\frac{3}{4}$ de oră cu o lingură de ulei în cup-tor. Să grijim însă zama să nu fie prea scăzută, că atunci se uscă, se fac seci și nu sunt gustoase.

Rece sunt foarte bune.

27. Ghiveci de post.

Se prepară ca și celalalt cu carne, dar nu punem carne, și legumele le prăjim în unt de lemn. Rece e mai bun decât cald.

28. Salată de heringă.

O heringă cu lapte (nu cu icre) o ținem în apă rece de seara până dimineața. O curățim de solzi și de oase și îi tăiem carnea în bucățele foarte mă-runte (la nici un caz însă nu trebuie tocată, sau măcinată) iar laptele îl punem de-o parte. La o heringă luăm- 1 cartof fiert, un măr, un crasta-

vete acru, o ceapă, și dacă nu vrem post prea strict, și un ou fiert. Le curățim toate de coaje și le tăiem pătrățele foarte mici, le mestecăm cu curnea de heringă, zeama dela o lămâie, 3—4 linguri unt de lemn și o linguriță muștar franțuzesc*) Le așezăm pe un blid potrivit și vărsăm aceasta salată cu următorul sos: laptele din heringă îl strecurăm prin sită, îl frecăm foarte iute cu zeama dela $\frac{1}{2}$ lămâie (sau oțet de vin), 2—3 linguri unt de lemn și 1 linguriță muștar.

Aceasta salată dacă stă 2—3 zile e mult mai bună.

29. Salată de heringă ca și pureaua.

Preparăm heringa ca și pentru ceialaltă salată. Carnea ei însă o măcinăm (prin mașina de carne) împreună cu 3 cartofi fierți, 1 franzelă muiată în apă și stoarsă bine, și o ceapă. Amestecate cu puțin oțet și unt de lemn, așezată pe o farfurie vărsată cu sosul, ca și la cea dintâi jur-împrejur împodobită cu salată de cartofi.

30. Papricaș de pește de post.

Aceasta preparație e mult mai bună dacă avem la dispoziție mai multe soiuri de pește proaspet se poate prepara însă și numai dintr'un singur soi. Dupăce am curățit și spălat peștele, îl tăiem în felii cam de un deget de late, de-a curmezișul, le așezăm într'o cratiță de pământ: un strat de pește, peste el ceapă tocată, iar pește, și

* Muștarul se cumpără gata în boltă (prăvălie dușean) sau se pregătește și acasă.

astfel până umplem cratița. Sărăm și umplem cu atâta apă rece să treacă puțin peste pește. Aco-
perim și lăsăm să fiarbă la foc potolit 3—4 ceasuri, fără ca să-amestecăm în el cu lingura, ci scuturăm din când în când cratița pentru ca să nu se prindă. Cu un ceas nainte de ce-l servim îi punem puțin ardei roșu. E foarte gustos și rece și cald.

31. Pește copt în unt de lemn.

Peștele proaspăt sau sărat (uscat) (pe care-l ținem în apă rece câteva ceasuri) îl tăiem felii potrivit de groase, le sărăm (cel sărat nu), le muiem în făină, în ou și pesmet — se poate muia și numai în făină și ou — și-l coacem în unt de lemn fierbinte 10—15 m., până când e rumen și bine copt, să nu rămână crud pe dinăuntru.

Acest pește e foarte bun dacă fierbinte cum îl scoatem din ulei îl punem într'o marinadă din oțet în care am pus usturoi, sau ceapă rasă. Indesebi peștele sărat e foarte bun dacă stă 2—3 zile în acest oțet, care îi i-a din gustul de obicei prea sărat.

32. Tăieței cu nuci de post.

Frământăm o pătură cu puțină apă sărată dar să avem grije să fie cât se poate de vârtoasă. O întindem ca ori și care pătură de aluat.

Tăiem tăieței lați, îi fierbem în apă sărată (nu prea sărată pentru că atunci aluatul se moale

ușor) și îndatăce a dat în clocot apa, îi strecurăm, îi așezăm pe un blid, îi presărăm cu zahăr și nuci măcinate și-i servim imediat pentru că dacă stau și se răcesc se prind de-olaltă.

Tot așa se pot prepara cu mac și cu majun (marmeladă, pesmet, lecvar).

33. Clătite (scoverzi) coapte cu uleu.

Preparăm un aluat de clătite fără ouă, din făină, cu apă rece și puțină sare. Lăsăm însă aluatul puțin mai vârtos decât cel cu ouă.

Le coacem în tigaia unsă cu uleu (unt de lemn, uleu de sămânțe ș. a.) și le servim imediat până când sunt calde, cu marmeladă sau nuci măcinate cu zahăr și stafide (strugurei).

34. Mere coapte.

Curățim merele de coaje, le scoatem mijlocul cu ajutorul unei lingurițe, așezăm în fiecare puțin zahăr mărunț, le așezăm una lângă alta într'o tupsie și le punem în cuptor să se coacă. Opărim câteva migdale, le curățim de coaje, le tăiem bucățele lungărețe și le prăjim într'o tigaie până când se rumenesc. Când sunt merele aproape coapte, le împungem de jur împrejur cu migdalele prăjite. Reci sunt foarte bune. Merele trebuie să fie bine coapte și moi.

GRUPA V.

V. Salate.

35. Salată de crastaveți.

Curățim crastaveții de coaje, îi tăiem pe jilău, îi sărăm și-i lăsăm să stea în sare 3—4 ceasuri. Li stoarcem foarte bine din apa ce-au lăsat-o și-i punem într'un oțet în care dacă vrem punem usturoi, sau ceapă, deasupra puțin piper sau ardei, și sunt buni și cu 1—2 linguri de smântână acră.

36. Salată de paradise verzi (necoapte).

Paradise cari sunt de tot necoapte încă, să nu fie de loc gălbenite, le tăiem felii foarte subțiri; ardei verde și ceapă deasemenea tăiate ca și paradisele de subțiri. Le ținem toate în sare 3—4 ceasuri, le stoarcem și le vărsăm cu un oțet sporit cu apă.

36. Salată de cartofi (crumpene, baraboi).

Pentru aceasta salată întrebuițăm așa nu-miții cartofi „cornuțele” sau și alții dacă n'avem de aceștia. Li fierbem și până când sunt fierbinți îi curățim foarte iute, îi tăiem felii rotunde, nu prea subțiri, și-i amestecăm cu 2—3 linguri unt de lemn, sare, puțin piper, ceapă rasă și oțet, din care nu punem prea mult, pentru că aceasta salată nu-i bună să fie zămoasă, ci untul de lemn și oțetul să fie tras în cartofi.

38. Salată de țelină (țeler).

Curățim țelina de coaje, o fierbem în apă puțin sărată, după ce s'a recit o tăiem felii nu prea de tot subțiri, o așezăm pe blid și o vărsăm cu următorul sos: frecăm un gălbenuș de ou cu puțină sare, piper, foarte puțin muștar, 1—2 linguri unt de lemn, zeamă de lămâie sau 2—3 linguri oțet de vin și o lingură smântână. Acest sos trebuie să fie mai subțire decât mai gros.

39. Salată din diferite legume.

Ori care legumă proaspătă: fasole verde, mazare, conopidă, chil, varză roșie, sparanghel, cartofi, gulii, morcovi, ș. a. le tăiem bucățele regulate, (sparanghelul se lasă întreg) le fierbem în apă sărată, le scurgem de apă, le așezăm pe blid și le vărsăm cu sosul dela salata de țelină.

Se pot întrebuița 2—3 feluri sau și mai multe legume împreună sau și numai un singur fel.

GRUPA VI.

VI. Mămăligă.

40. Mămăligă cu lapte.

Punem la foc apă într'o oală și când clocoțește o sărăm și începem să presărăm în ea făina de porumb (cucuruz) cernută și mestecând-o mereu cu o lingură de lemn, sau pentru ca să avem și mai mare siguranță că nu se face gogoloși, o mestecăm cu bătătorul de sârmă cu care batem spuma de ou.

Punând mereu câte puțină făină ca să nu se oprească din fiert, până când se face ca și un cir (ca un sos) subțire pe care-l lăsăm să fiarbă 15—20 minute, punându-i după aceea făina și frecând-o mereu cu lingura de lemn către pereții oalei până când s'a îngroșat îndeajuns. Atunci o mai lăsăm să fiarbă de 2—3 ori și o putem lua de pe foc. Aceasta mămăligă se face după gust, mai vârtoasă ori mai moale, după cum ne place.

Se mănâncă cu lapte rece fiert, sau cu lapte bătut, care nu-i altceva decât lapte prins (laptele muls proaspăt dacă stă de pe o zi pe alta, se încheagă și mestecat cu zăr cu tot ne dă laptele bătut), sau cu lapte covășit, cu iaurt, ș. a.

41. Mămăligă cu brânză de oaie.

Din mămăliga caldă nu prea vârtoasă rupem găluști cu o lingură, le așezăm într'un blid bine uns cu unt sau unsoare de găscă sau porc, presărăm cu un strat de brânză de oaie, iarăș găluște de mămăligă, deasupra câteva mici bucățele de unt și o punem în cuptor pe câteva minute.

42. Mămăligă cu majun (marmeladă, pesmet).

Se prepară tocmai ca și cea sub Nr.-ul 41, dar în loc de brânză îi punem marmeladă (lecvar) și dacă vrem s'o facem de post, unt nu punem de loc.

43. Mămăligă cu pesmet (fărimături) prăjit.

Rupem cu o lingură găluști de mămăligă, le tăvălim în pesmet bine prăjit în unt sau unsoare,

le așezăm pe un blid, le presărăm cu cașcaval sau alt caș ras, și bucățele de unt sau unsoare, le punem pe 2—3 minute în cuptorul fierbinte și le servim imediat.

44. Mămăligă fiartă în lapte.

În loc să fierbem în apă, o fierbem în lapte sărat puțin, o vărsăm într'un castron uns cu unt, care suportă focul, la mijloc punem câteva linguri de smântână acră, groasă (să nu fie zăroasă), peste ea presărăm caș ras, și iarăș mămăligă. Deasupra presărăm câteva bucățele de unt sau unsoare și o punem în cuptor, unde o lăsăm să se rumenească 10—15 minute.

GRUPA VII.

Fripturi.

45. Pui prăjit (copt în pesmet).

Curățim, desfacem, spălăm puiul și-l tăiem bucățele, dacă e de tot tânăr se poate tăia în patru bucăți, dacă e mai mare, amândouă pulpele le lăsăm într'o singură bucată, pieptul întreg, spatele în trei bucăți, capul cu gâtul și în aripi vârâm ficatul și stomacul (chipota, rânza). Sărăm bucățile de carne și se pot presăra și cu puțin piper, le muiem în făină, în ou (pe care-l batem într'o farfurie ca să se unească albușul cu gălbenușul) și

pesmet cernut, și-l punem să se prăjească în unsoare fierbinte $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ de oră la foc potrivit, adecă să nu fie prea mare, că atunci se prăjește pe dinafară și carnea rămâne nefriptă, și nici prea domol, că atunci se face prea moale și i se descojește pesmetul cu oul. E bun însă dacă se prăjește acoperit, că nu se usucă prea tare.

46. Șnițele de vițel în pesmet.

Carne de vițel din pulpă, tăiată bucăți late subțiri, bătute puțin pentru ca să fie fragede, se pregătesc tocmai ca și puiul prăjit.

Carne de miel tinăr prăjit încă se pregătește tot așa.

47. Friptură de rață și de gâscă.

Pentru friptura de rață și gâscă mai bune sunt aceste pasări (galițe, hoară) când sunt de vre-o două luni. Vara în lunile August și Septemvrie este timpul lor.

Dupăce am curățit și spălat paserea, o sărăm de toate părțile și o punem la foc într'o tepsie cu 2—3 linguri unsoare și $\frac{1}{2}$ litră apă rece. La început cuptorul nu trebuie să fie foarte fierbinte, dar dupăce s'a fript vre-o oră la foc potolit, trebuie să se rumenească și să capete deasupra o coaje aspră, ceea ce numai așa se poate dacă o stropim foarte des cu unsoarea ei și focul e bun. La o gâscă mai mare (tânără) îi trebuie 2— $2\frac{1}{2}$ ceasuri de fript, iar la o rață 2 ceasuri. Dupăce e

friptă, o scurgem de unsoare, o tăiem bucăți, o așezăm pe blid astfel ca să-i dăm întru cât putem forma ei întregă, o vărsăm cu puțină unsoare fierbinte și o servim cu o salată.

48. Puiu umplut.

Puiul curățit și spălat îl suflăm cu o țavă mică (făcută din pană de găscă) între piele și carne pentru ca să-l putem umplea bine. Preparăm următoarea umplătură: frecăm într'un blid puțină unsoare (cam o linguriță pentru un puiu), îi punem 2 franzele muiate în apă sau lapte și stoarse bine, un ou fiert și tocat, ceapă și foi de pătrungel tocate, sare, piper și un ou crud. Dupăce le-am amestecat toate, umplem puiul, îl sărăm și-l punem la fript, așa cum e spus la friptura de rață.

49. Miel și vițel umplut.

Tot așa pregătim umplătura și pentru acestea. Mielul tânăr e foarte bun umplut. Trebuie făcut cu mâna loc între oase și pătura de carne, care acopere coastele până la grosul pulpelor. Până când mielul e tânăr, se frige de obicei numai tăiat în jumătate.

Pieptul de vițel umplut se prepară tot așa, dar înainte de ce-l umplem îi scoatem toate oasele din coaste.

Mielul și puiul îi ajunge timp de 1—1½ oră de fript, vițelului însă îi trebuie 2—2½ ore.

1916.

Ianuarie

are 31 zile

Gerar

Zilele	Calendarul vechiu	Calendarul nou
Vineri	1 (†) T. împr., S. V.	14 Felix
Sâmbătă	2 P. Silvestru	15 Maur.

Dumineca în. Botezului ev. dela Marcu, c. 1, gl. 1, v. 1

Dum.	3 Pr. Valachia	16 Marcelin
Luni	4 Sin. celor 70 Ap.	17 Antonie
Martî	5 Teopemt, Teona	18 Prisca
Mercuri	6 (†) Botezul Dlui	19 Sara
Joi	7 (†) S. Ioan Bot	20 Fab., Seb
Vineri	8 C. George	21 Agnes
Sâmbătă	9 M. Polieuct	22 Vincentie

Dumineca după Botez. ev. dela Mateiu, c. 4, gl. 2, v. 2.

Dum.	10 P. Grigorie	23 Long. Mar.
Luni	11 C. Teodosie	24 Timoteiu
Martî	12 M. Tațiana	25 Pavel
Mercuri	13 M. Ermil	26 Policarp
Joi	14 Dăr. din Sinai	27 Ioan
Vineri	15 C. Pavel Teb.	28 Carol
Sâmbătă	16 Lanț. Ap. Petru	29 Francisc

Dumineca celor 10 leproși, ev. Luca. cap. 17, gl. 3, v. 9.

Dum.	17 † C. Antonie	30 Martina
Luni	18 P. Atan. și Chiril	31 Petru Nol
Martî	19 C. Macarie	1 Febr. Ign.
Mercuri	20 † C. Eutimie	2 (†) Int. Dlui
Joi	21 C. Maxim	3 Blasiu
Vineri	22 Ap. Timoteiu	4 Veronica
Sâmbătă	23 M. Clement	5 Agata

Dumineca lui Zacheiu, ev. Luca, c. 10, gl. 4, v. 4.

Dum.	24 C. Xenia	6 Dorotea
Luni	25 † P. Grig, Teol.	7 Romuald
Martî	26 C. Xenofont	8 Ioan
Mercuri	27 † Ioan Hirsost.	9 Apolonia
Joi	28 P. Efrem Sirul	10 Scolastica
Vineri	29 M. Ignatie	11 Desideriu
Sâmbătă	30 (†) Vas. Gr. și Ioan	12 Eulalia

Dum. Vam. și Far., ev. Luca, c. 18, sf. 10, gl. 5, v. 5.

Dum.	31 Cihir și Ioan	13 Catarina
------	------------------	-------------

1916.

Februarie

are 29 zile

Faur

Zilele	Calendarul v chiu	Calendarul nou
Luni	1 M. Trifon	14 Valentin
Marti	2 (†) Intimpinarea Dlui	15 Faust
Mercuri	3 Drept Simeon	16 Iuliana
Joi	4 P. Isidor	17 Constantin
Vineri	5 M. Agatia	18 Flavian
Sambata	6. P. Vucol	19 Conrad

Dumieca Fiului rătăcit, ev. Luca, c. 15, gl. 6, v. 6

Dum.	7 Partenie	20 Elenteriu
Luni	8 Teodor Stratilat	21 Eleonora
Marti	9 M. Nichifor	22 Petra C.
Mercuri	10 M. Haralampie	23 Romana
Joi	11 M. Vlasic	24 Schalttag
Vineri	12 P. Meletie	25 Mat Ap.
Sambata	13 P. Martinian	26 Walburga

Dumineca lasatului de carne, ev. Mateiu, c. 25, gl. 7, v. 7

Dum.	14 P. Axentie	27 Alexandr.
Luni	15 Ap. nisim	28 Leander
Marti	16 M. Pamfilie	29 Romanus
Mercuri	17 M. Teod. Tiron	1 Martie Alb.
Joi	18 P. Leon papa	2 Simpliciu
Vineri	19 Ap. Archip	3 Canigun
Sambata	20 P. Leon ep.	4 Casmir

Dumineca lasatului de branza, ev. Mat. c. 6, gl. 8, v. 8.

Dum.	21 P. Timoteia	5 Eusebie
Luni	22 M. din Evgenia	6 Frideric
Marti	23 M. Policarp	7 Ap. Toma
Mercuri	24 † Afl. c. S. Ioan B.	8 Ascherm.
Joi	25 P. Tarasie	9 Francisca
Vineri	26 P. Porfirie	10 40 Martiri
Sambata	27 P. Procopie	11 Heraclie

Dumineca 1. in post, ev. dela Ioan, c. 1, gl. 1, v. 9

Dum.	28 P. Vasilie	12 Grigorie
Luni	29 Casian	13 Rosina

1916.

Martie

are 31 zile

Germănar

Zilele	Calendarul vechiu	Calendarul nou
Martți	1 M. Eudochia	14 Matilda
Mercuri	2 M. Teodot	15 Longin
Joi	3 M. Eutropie	16 Heribert
Vineri	4 C. Gerasim	17 Gertrud
Sâmbătă	5 M. Canon	18 Alexandru

Dumineca 2. în post, ev. Marcu c. 2, gl. 2, v. 11

Dum.	6 SS. 42 Martiri	19 Iosif Log.
Luni	7 M. de Cherson	20 Ioachim
Martți	8 P. Teofilact	21 Benedict
Mercuri	9 (†) SS. 40 Martiri	22 Rafael
Joi	10 M. Codrat	23 Victoria
Vineri	11 P. Sofronie	24 Gavril
Sâmbătă	12 C. Teofan	25 (†) Bunavestire

Dumineca 3. în post, ev. dela Marcu c. 8, gl. 3, v. 11

Dum.	13 P. Nichifor	26 Emanuil
Luni	14 C. Benedict	27 Supert
Martți	15 M. Agap	28 Guntram
Mercuri	16 M. Sabin	29 Eustasiu
Joi	17 C. Alexie	30 Quirinus
Vineri	18 P. Ciril	31 Amos
Sâmbătă	19 M. Hris. și Dar.	1 Aprilie Hugo

Dumineca 4. în post, ev. dela Marcu c. 9, gl. 4, v. 1

Dum.	20 pp. u. în Sava	2 Francisc
Luni	21 C. Iacob	3 Richard
Martți	22 M. Vasilie	4 Ambrosie
Mercuri	23 C. Nicon	5 Emil
Joi	24 C. Zaharie	6 Celestin
Vineri	25 (†) Bunavestire	7 Herman
Sâmbătă	26 Arh. Gavril	8 Dionisiu

Dumineca 5. în post ev. dela Marcu c. 10, gl. 5, v. 2.

Dum.	27 C. Matrona	9 Maria
Luni	28 C. Ștefan	10 Daniil
Martți	29 C. Marcu ep.	11 Leon Papa
Mercuri	30 C. par. Ioan	12 Julius
Joi	31 C. Ipatie	13 Justin

Aprilie

are 31 zile

Prier

Zilele	Calendarul vechiu	Calendarul nou
Vineri	1 Maria egipt.	14 Tibartiu
Sâmbătă	2 P. Tit	15 Anastasie

Duminea Floriilor, ev. dela Ioan c. 12.

Dum.	3 (†) Dum. Floriilor	16 Dum. Floriilor
Luni	4 C. P. Iosif	17 Rudolf
Martți	5 M. Claudie	18 Apoloniu
Mercuri	6 C. P. Eutichie	19 Eremina
Joi	7 C. P. George	20 Joia verde
Vineri	8 (†) Vinerea Patimilor	21 Vinerea patimilor
Sâmbătă	9 Eupsihie	22 Sâmbăta paștilor

Duminea Paștilor, ev. înv.

Dum.	10 (†) Sf. Paști	23 (†) S. Paști
Luni	11 (†) L. Paștilor	24 (†) L. Paștilor
Martți	12 (†) M. Paștilor	25 Marcu
Mercuri	13 M. Artimon	26 Cletus
Joi	14 Păr. Mart. Papa	27 Peregrin
Vineri	15 S. M. Aristarch	28 Vitalis
Sâmbătă	16 M. Agapia	29 Petru

Duminea Tomii, ev. dela Ioan c. 20, gl. 1, v. 1

Dum.	17 M. Sim. Persul	30 Catarina
Luni	18 C. P. Ioan	1 Maia Fil.
Martți	19 C. Ioan d. peș	2 Atanasia
Mercuri	20 C. Teodor T.	3 † Afl. Cr.
Joi	21 M. Ianuarie	4 Florian
Vineri	22 C. Teodor S.	5 Pius
Sâmbătă	23 (†) M. George	6 Ioan P

Duminea Mironosiș., ev. dela Marcu c. 15, gl. 2, v. 4

Dum.	24 M. Sava Strat.	7 Stanislau
Luni	25 Ap. Ev. Marcu	8 Mihail
Martți	26 M. Vasile	9 Gr. Naz.
Mercuri	27 M. Simeon	10 Isidor
Joi	28 Ap. Iason	11 Adolf
Vineri	29 9 M. din Chizic	12 Pancraț
Sâmbătă	30 Ap. Iacob	13 Servațiu

1916.

Maiu

are 31 zile

Florar

Zilele	Calendarul vechiu	Calendarul nou
--------	-------------------	----------------

Dumineca Slăbănogului, ev. dela Ioan c. 5, gl. 3, v. 5

Dum.	1 Pr. Ieremia	14 Bonifaciu
Luni	2 P. Atanasie	15 Sofia
Mărți	3 M. Timoteiu	16 Isidor
Mercuri	4 M. Pelagia	17 Pascalis
Joi	5 M. Irina	18 Venantius
Vineri	6 Dreptul Iov	19 Celestin
Sâmbătă	7 M. Acachie	20 Bernardin

Dumineca Samrincei, ev. dela Ioan c. 4, gl. 4, v. 7

Dum.	8 † Ap și Ev. Ioan	21 Felix
Luni	9 Pr. Isaia	22 Iulia
Mărți	10 Ap. Simeon Zil.	23 Desideria
Mercuri	11 Mart Mochie	24 Ioana
Joi	12 P. Epifanie Ep.	25 Urban
Vineri	13 M. Gliceria	26 Filip
Sâmbătă	14 M. Isidor	27 Ioan P.

Dumineca Orbului ev. dela Ioan c. 9, gl. 5, v. 8

Dum.	15 C. P. Pachom.	28 Wilhelm
Luni	16 P. Teodor	29 Maximin
Mărți	17 Ap. Andronic	30 Ferdinand
Mercuri	18 M. Petru	31 Angela
Joi	19 (†) Înălțarea Dlui	1 Iunie (†) Înălț. D-lui
Vineri	20 M. Talaleu	2 Erasmus
Sâmbătă	21 (†) Const și Elena	3 Clotilda

Dumineca SS. Părinți, ev. dela Ioan c. 17, gl. 6, v. 10

Dum.	22 M. Vasilisc	4 Quirinus
Luni	23 C. Mihail	5 Bonifaciu
Mărți	24 P. Simeon	6 Rorbert
Mercuri	25 A 3-a afl. c. I. Bot	7 Lucreția
Joi	26 S. Ap. Carp	8 Medard.
Vineri	27 v. Térapont	9 Primus
Sâmbătă	28 P. Nichita	10 Margareta

Dumineca Rusaliilor, ev. dela Ioan c. 7, st, 37

Dum	29 (†) Pog. S. Duh	11 (†) Rusaliile
Luni	30 (†) Luniă Rusaliilor	12 (†) L. Rusaliilor
Mărți	31 Ap. Ermil	13 Antonie

1916.

Iunie

are 30 zile

Cireșar

Zilele	Calendarul vechiu	Calendarul nou
Mercuri	1 M. Iustin	14 Antonia
Joi	2 S. P. Nichifor	15 Vitus
Vineri	3 S. M. Lucian	16 Beno
Sâmbătă	4 S. P. Mitrofan	17 Adolf

Dumineca 1. d. Rus. a tuf. SS., Mat. c. 10, gl. 8, v. 1

Dum.	5 M. Doroteia	18 Gervasiu
Luni	6 C. Visar și Ilar	19 Iuliana
Martți	7 M. Teodot	20 Silveria
Mercuri	8 M. Teodor Strat.	21 Aloisie
Joi	9 P. Ciril	22 Paulin
Vineri	10 M. Timotei	23 Edeltrud
Sâmbătă	11 Ap. Vart. și Var.	24 Ioan Bot

Dum. 2. după Rus., ev. dela Mateiu, c. 7, gl. 1, v. 2

Dum.	12 P. Onufrie	25 Prosper
Luni	13 M. Achilina	26 Ioan și P.
Martți	14 Pr. Eliseu	27 Ladislau
Mercuri	15 Pr. Amos	28 Leo II.
Joi	16 P. Tihon	29 (†) Petru și Pavel
Vineri	17 M. Manuil	30 Paul
Sâmbătă	18 M. Leontie	1 Iulie Teob.

Dum. 3. după Rus. ev. dela Mateiu, c. 8, gl. 3, v. 3

Dum.	19 A. Iuda, fr. Dlui	2 Cerc. Mar.
Luni	20 M. Metodie	3 Heliodor
Martți	21 M. Iulian	4 Udalric
Mercuri	22 M. Eusebiu	5 Domeție
Joi	23 M. Agripina	6 Isaia
Vineri	24 (†) N. S. Ioan B.	7 Vilibald
Sâmbătă	25 M. Fevronia	8 Cilian

Dum. 4. după Rus., ev. dela Mateiu c. 8, gl. 3, v. 4

Dum.	26 C. David	9 Anatolia
Luni	27 P. Samson	10 Amalia
Martți	28 Chir. și Ioan	11 Pius
Mercuri	29 (†) Ap. Petru și Pavel	12 Enric
Joi	30 Sinod. SS. Ap.	13 Margareta

1916.

Iulie

are 31 zile

Cuptor

Zilele	Calendarul vechiu	Calendarul nou
Vineri	1 ' osma și Dam.	14 Bonavent.
Sâmbătă	2 Veștm. Mariei	15 Imp. Țp.
Dum. 5. după Rus., ev. dela Mateiu, c. 8' gl. 4. v. 5		
Dum.	3 M. Iacint	16 Maria d. B.
Luni	4 P. Andreiu	17 Alexe
Marti	5 P. Țanasie	18 Frideric
Mercuri	6 P. Sisoe	19 Țurelia
Joi	7 P. Toma	20 Ilie Pr.
Vineri	8 M. Procopie	21 Praxedis
Sâmbătă	9 M. Pancrație	22 Mar. Mag.
Dum. 6. după Rus., ev. dela Mateiu, c. 9, gl. 5, v. 5		
Dum.	10 45 Mart. d. Nic.	23 Țpolinar
Luni	11 M. ufemia	24 Crintina
Marti	12 M. Pr. și Ilarie	25 Iacob Ț.
Mercuri	13 (†) Țrh. Gavril	26 Țna
Joi	14 Țp. Țchila	27 Pantelimon
Vineri	15 M. Chiril și Iud.	28 Victor
Sâmbătă	16 M. Țtinogeu	29 Marta
Dum. 7. după Rus. ev. dela Mateiu c. 5. gl. 6, v. 7		
Dum.	17 M. Marina	30 Țvdon
Luni	18 M. Iac. și Emilian	31 Ig. Loiola
Marti	19 C. Macrina	1 August Petri
Mercuri	20 (†) Prorocul Ilie	2 Porțiane
Joi	21 C. Sim. și Ioan	3 Stefan
Vineri	22 Maria Magdalena	4 Dominic
Sâmbătă	23 M. Foca	5 Maria
Dum. 8. după Rus., ev. dela Mateiu c. 14, gl. 7, v. 8		
Dum.	24 M. Cristina	6 Seh l. față
Luni	25 † Țd. S. Țnei	7 Caietan
Marti	26 M. Ermolae	8 Chiriac
Mercuri	27 † M. Pantelimon	9 Roman
Joi	28 Țp. Prohor	10 Laurentia
Vineri	29 M. Calinic	11 Susana
Joi	30 Țp. Sila și Siluan	12 Clara
Dum. 9. după Rus., ev. dela Mateiu. c. 14, gl. 8, v. 9		
Dum.	13 D. Eudochim	13 Casian

1916.

August

are 31 zile

Măsălar

Zilele	Calendarul vechiu	Calendarul nou
Luni	1 † Sc. și S. Mac.	14 Eusebie
Marți	2 Pr. M. Stefan	15 (†) Ad. M.
Mercuri	3 C. P. Isachie	16 Iocus
Joi	4 SS. 7 tin. d. Efes	17 Bertram
Vineri	5 M. Eusignie	18 Naș. Reg.
Sâmbătă	6 (†) Schimbarea la față	19 Ludovic

Dum. 10. după Rus., ev. dela Mateiu, c. 17, gl. 1. v. 10

Dum.	7 M. Domeție	20 (†) S. St. R.
Luni	8 M. Emilian	21 Ioana
Marți	9 Ap. Matia	22 Timoteiu
Mercuri	10 M. Laurențiu	23 Filip
Joi	11 M. Euplu	24 Bartolom.
Vineri	12 M. Fot. și Anich.	25 Ludovic
Sâmbătă	13 C. Maxim	26 Zefirin

Dum. 11. d. Rus., ev. dela Mateiu, c. 18, gl. 2, v. 11

Dum.	14 Pr. Mihea	27 Iosif
Luni	15 (†) Ad. N. de D-zeu	28 Augustin
Marți	16 M. Diomid	29 T. c. Ioan
Mercuri	17 M. Miron	30 Rosa
Joi	18 M. Flor. și Lavru	31 Raimund
Vineri	19 M. A. Strat.	1 Septembrie Eg.
Sâmbătă	20 Pr. Samuil	2 Stefan C.

Dum. 12 d. Rusalii, ev. dela Mateiu, c. 19, gl. 3, v. 1

Dum.	21 Ap. Tadeu	3 Serafin
Luni	22 M. Agatonic	4 Rosalia
Marți	23 M. Lap. și Ir.	5 Laurenț
Mercuri	24 M. Eutichie	6 Magno
Joi	25 Ap. Vartol. și Tit	7 Regina
Vineri	26 M. Adrian	8 (†) N. Mar.
Sâmbătă	27 C. Pimen	9 Gorgonie

Dum. 13 d. Rusalii, ev. dela Mateiu, c. 21, gl. 4, v. 2

Dum.	28 C. Moise Arapul	10 Nic Tol.
Luni	29 (†) Tăierea c. S. I. B.	11 Protus
Marți	30 Alex. Iona, Pav.	12 Macedon.
Mercuri	31 Brăul Preac.	13 Matern

1916.

Septembrie

are 30 zile

Răpciune

Zilele	Calendarul vechiu	Calendarul nou
Joi	1 C. Simeon tâlp.	14 † În. S. Cr.
Vineri	2 M. Mamant	15 Sch M.
Sâmbătă	3 M. Antim	16 Ludmila

Dum. 14. d. Rusalii, Ev. dela Mateiu, c. 22, gl. 5, v. 3

Dum.	4 M. Vavila	17 Hildegard
Luni	5 Pr. Zaharia	18 Toma Ap.
Marti	6 Min Arh. Mih.	19 Ianuarie
Mercuri	7 M. Sozont	20 Eustatie
Joi	8 (†) Nașt. Mariei	21 Mateiu
Vineri	9 Ioachim și Ana	22 Mauricia
Sâmbătă	10 M. Minodora	23 Tecla

Dum. În. S. Cruci, ev. dela Ioan, c. 3, gl. 6, v. 4

Dum.	11 C. Teodora	24 Rupert
Luni	12 M. Autonom	25 Chleophas
Marti	13 M. Corn. Sat	26 Ciprian
Mercuri	14 (†) Înălțarea S. Cruci	27 Cosma
Joi	15 † M. Nichita	28 Venceslav
Vineri	16 M. Eufemia	29 Mihail
Sâmbătă	17 M. Sofia	30 Ieronim

Dum. 16. d. Rusalii, ev. dela Marcu c. 8, gl. 7, v. 5

Dum.	18 C. Eumenie	1 Octomvrie Rem
Luni	19 M. Trofim	2 Leodegar
Marti	0 M. Eustatie	3 Candid
Mercuri	21 Ap. Codrat	4 Francisc
Joi	22 M. Foca	5 Placid
Vineri	23 (†) Z. S. Ioan B.	6 Bruno
Sâmbătă	24 M. Tecla	7 Iustina

Dum. 17. d. Rusalii, ev. dela Luca, c. 5, gl. 8, v. 6

Dum.	25 C. Eufrosina	8 Brigita
Luni	26 (†) Ad. S. Ap. Ioan	9 Dionisie
Marti	7 M. Calistrat	10 Francisc
Mercuri	28 P. Hariton	11 Nicasius
Joi	29 P. Chiriac	12 Maximilian
Vineri	30 M. Grigorie	13 Coloman

1916.

Octombrie

are 31 zile

Brumărel

Zilele	Calendarul vechiu	Calendarul nou
Sâmbătă	1 Āp. Ānanie	14 Callist
Dum. 18. d. Rusalii, ev. dela Luca c. 6, gl. 4, v. 7		
Dum.	2 M. Ciprian	15 Teresia
Luni	3 M. Dionisie Ār.	16 Gal
Marți	4 M. Ieroteiu	17 Hedwig
Mercuri	5 M. Haritina	18 Luca
Joi	6 † Āp. Toma	19 Petru d. Ā.
Vineri	7 M. Serg. și Vach.	20 Felician
Sâmbătă	8 C. Pelagia	21 Ursula
Dum. 19 d. Rusalii, ev. 3 dela Luca gl. 2, v. 8		
Dum.	9 † Āp. Iacob I. Ālf.	22 Cordula
Luni	10 M. Eulampie	23 Ioan C.
Marți	11 Āp. Filip	24 Rafail
Mercuri	12 M. Pr. Tarah	25 Hrisant
Joi	13 M. Carp. și P	26 Āmand
Vineri	14 (†) C. Paraschiva	27 Frument
Sâmbătă	15 M. Lucian	28 Simeon
Dum. 20. d. Rusalii ev. dela Luca, gl. 3, v. 8		
Dum.	16 M. Longin sut.	29 arcis
Luni	17 Pr. Osie	30 Claudie
Marți	18 Āp. și Ev. Luca	31 Wolfgang
Mercuri	19 Pr. Ioil	1 Noemvrie T. S.
Joi	20 M. Ārtemie	2 Pom. ep.
Vineri	21 C. P. Ilarion	3 Hubert
Sâmbătă	22 P. Āverchie	4 Carol
Dum. 21 d. Rusalii ev. dela Luca. gl. 4, v. 10		
Dum.	23 Āp. Iacob fr. Dlui	5 Emeric
Luni	24 M. Āreta	6 Leonhard
Marți	25 M. Marcian	7 Engelbert
Mercuri	26 (†) Mac. Dimitrie.	8 Gottfried
Joi	27 M. Nestor	9 Teodor
Vineri	8 M. Terenție	10 Āndreiu
Sâmbătă	29 Ānastasia	11 Martin
Dum. 22. d. Rusalii, ev. 5 dela Luca, gl. 5, v. 11		
Dum.	30 M. Zenovie	12 Canibert
Luni	31 Ā. Stahie și soții	13 Stanislau

1916.

Noemvrie

are 30 zile

Brumar

Zilele	Calendarul vechiu	Calendarul noa
Marți	1 Cosma, Dam.	14 Venerant
Mercuri	2 M. Țchindin	15 Leopold
Joi	3 M. Țcepsia	16 Otomar
Vineri	4 C. Ioanichie	17 Grigorie
Sâmbătă	5 W. Galacteon	18 Odo Eg.

Dum. 23. d. Rus., ev. 7. dela Luca gl. 6, v. 1

Dum.	6 Pavel	19 Elisaveta
Luni	7 SS 33 M. d. Mel.	20 Felice
Marți	8 [†] Arh. M., Găvril	21 Intr. Născ.
Mercuri	9 M. Onisifor	22 Cecilia
Joi	10 Țp. Erast și soții	23 Clement
Vineri	11 Victor, Mina	24 Ioan
Sâmbătă	12 S. Ioan milost.	25 Catarina

Dum. 24. d. Rusalii ev. 8 dela Luca, gl. 7, v. 2

Dum.	13 † Ioan G. de aur	26 Conrad
Luni	14 † p. Filip	27 Virgil
Marți	15 M. Gurie	28 Sosten
Mercuri	16 † Ț. E. Mateiu	29 Saturnin
Joi	17 P. Grigorie	30 Andreia A.
Vineri	18 M. Platon	1 Decemvrie Elig.
Sâmbătă	19 Pr. Țvdie	2 Bibiana

Dum. 25 d. Rusalii, ev. 9 dela Luca, gl. 8, v. 3

Dum.	20 † C. Grig. P. Pr.	3 Fr. Xaver
Luni	21 [†] Intr. în biserică	4 Varvara
Marți	22 Țp. Filimon	5 Sava
Mercuri	23 P. Amfilohie	6 Nicolae
Joi	24 † M. Ecaterina	7 Ambrosie
Vineri	25 P. Clement	8 [†] Z. Mar.
Sâmbătă	26 C. Țlipie	9 Leocadia

Dum. 26. d. Rus., ev. 13 dela Luca, gl. 1. v. 4.

Dum.	27 Iacob Persul	10 Iudita
Luni	28 M. Stefan c. nou	11 Damasch.
Marți	29 M. Paramon	12 Maxentie
Mercuri	30 [†] Țp. Andreia	13 Lucia

1916.

Decembrie

are 31 zile

Indrea

Zilele	Calendarul vechiu	Calendarul nou
Joi	1 Pr. Naum	14 Spiridon
Vineri	2 Pr. Avacum	15 Celian
Sâmbătă	3 Pr. Sofronie	16 Adelaida

Dum. 27. d. Rusalii ev. 10 dela Luca, gl. 2. v. 5.

Dum.	4 M. Varvara	17 Lazar
Luni	5 C. Sava cel sfințit	18 Grațian
Marți	6 [†] P. Nicolae	19 Nemesie
Mercuri	7 P. Ambrosie	20 Iberat
Joi	8 C. Patapie	21 Toma Ap.
Vineri	9 † Zem Sf. Ana	22 Dimitrie
Sâmbătă	10 M. Mina, Erm.	23 Victoria

Dum. 28. d. Rusalii ev. 11 dela Luca, gl. 3, v. 6

Dum.	11 C. Daniil stâlp.	24 Adam, Eva
Luni	12 † P. Spiridon	25 [†] N. Dlui
Marți	13 † Eustr și soții	[†] Stefan
Mercuri	14 M. Tirs și soții	27 Ioan Ev.
Joi	15 M. Eleuterie	28 Pruncii u.
Vineri	16 Pr. Ageu	29 Toma ep.
Sâmbătă	17 Pr. Danil	30 David

Dum. în. Nașt. Dlui, ev. dela Mateiu, c. 1, gl. 4, v. 7

Dum.	18 M. Sebastian	31 Silvestru
Luni	19 M. Bonificia	1 Ianuarie 1917
Marți	20 M. Ignatie	2 N. Iesuf.
Mercuri	21 M. Iuliana	3 Genoveva
Joi	22 M. Anastasia	4 Tit.
Vineri	23 SS. 10 Mart. de C.	5 Telesfor
Sâmbătă	24 M. Eugenia	6 [†] Epifan.

Dum. Nașterii Domnului

Dum.	25 [†] Nașterea Dlui	7 Luzian
Luni	26 [†] S. N. de D-zeu	8 Severin
Marți	27 [†] Arh. Stefan	9 Iulian
Mercuri	28 SS. 20 mii Mart.	10 Pavel
Joi	29 Pr. uciși de Irod	11 Higu
Vineri	30 M. Anisia	12 Ernest
Sâmbătă	31 C. Melania	13 Ilarie

1917.

Ianuarie

are 31 zile

Gerar

Zilele	Calendarul vechiu	Calendarul nou
--------	-------------------	----------------

Dum. înainte de Botez. Ev. dela Luca c. 2, gl. 6, v. 9

Dum.	1 [†] Tăier. i. S. Vasile	14 Felix
Luni	2 P. Silvestru	15 Maur.
Mărți	3 Pr. alachia	16 Marcelin
Mercuri	4 Sin. celor 70 Ap.	17 Antonie
Joi	5 Teopemt, Teona	18 Prișca
Vineri	6 [†] Botez. Dlui	19 Sara
Sâmbătă	7 [†] Ioan Botezătorul	20 Fab., Seb

Duminea după Botez. Ev. dela Mateiu, c. 4, gl. 7, v. 10

Dum.	8 C. George	21 Agneta
Luni	9 M. Polieact	22 Vinčenție
Mărți	10 P. Grigorie	23 Longd. Mariei
Mercuri	11 C. Teodosie	24 Timoteiu
Joi	12 M. Tațiana	25 Pavel
Vineri	13 M. Ermil	26 Policarp
Sâmbătă	14 Păr din Sinai	27 Ioan

Dum. 15 ev. Luca lui Zacheiu. Ev. Mateiu c. 15, gl. 8 v. 11

Dum.	15 C. Pavel Teb.	28 Carol
Luni	16 Lanț Ap. Petru	29 Francisc
Mărți	17 † C. Antonie	30 Martina
Mercuri	18 P. Ațan. și Chiril	31 Petru Nol
Joi	19 C. Macarie	1 Febr. Ign
Vineri	20 † C. Eutimie	2 [†] Int. Dlui
Sâmbătă	21 C. Maxim	3 Blasiu

Dum. Vameșului și Fariseului, Ev. d. Luca c. 18, gl. 1, v. 1

Dum.	22 Ap. Timoteiu	4 Veronica
Luni	23 M. Clement	5 Agata
Mărți	24 C. Xenia	6 Dorotea
Mercuri	25 † P. Grig. Teol.	7 Romuald
Joi	26 C. Xenofont	8 Ioan
Vineri	27 † Ioan Hirsost.	9 Apolonia
Sâmbătă	28 P. Efrem Sirul	10 Scolastica

Dum. Fiului rățăcit. Ev. d. Luca c. 15 gl. 2. v. 2

Dum.	29 M. Ignatie	11 Desideriu
Luni	30 [†] SS. Vas., Gr. Ioan	12 Eulalia
Mărți	31 Chir și Ioan	13 Catarina

1917.

Februarie

are 28 zile

Faur

Zilele	Calendarul v. chiu	Calendarul nou
Mercuri	1 M. Trifon	14 Valentin
Joi	2 Intimp. Domnului	15 Faust
Vineri	3 Drept. Simeon	16 Iuliana
Sâmbătă	4 P. Isidor	17 Constantin

Dum. lăsatului de carne, ev. Mateiu, c. 25, gl. 3, v. 7

Dum.	5 M. Agatia	18 Flavian
Luni	6. P. Vicol	19 Conrad
Martți	7 Partenie	20 Eleuteriu
Mercuri	8 Teodor Stratilat	21 Eleonora
Joi	9 M. Nichifor	22 Petru C.
Vineri	10 M. Haralampie	23 Romana
Sâmbătă	11 M. Vlasie	24 Mat. Ap.

Duminea lăsatului de brânză, Ev. Mat. c. 6, gl. 4, v. 4.

Dum.	12 P. Meletie	25 Geza
Luni	13 P. Martinia	26 Alexandr.
Martți	14 P. Alexentie	27 Leander
Mercuri	15 Ap. nisim	28 Romanus
Joi	16 M. Pamfilie	1 Martie Alb.
Vineri	17 M. Teod. Tiron	2 Simpliciu
Sâmbătă	18 P. Leon papa	3 Cunigunda

Duminea 1. în post, Ev. dela Ioan, c. 1, gl. 5, v. 5

Dum.	19 Ap. Archip	4 Casmir
Luni	20 P. Leon ep.	5 Eusebie
Martți	21 P. Timoteiu	6 Frideric
Mercuri	22 M. din Evgenia	7 Ap. Toma
Joi	23 M. Policarp	8 Gotfrid
Vineri	24 † Afl. c. S. Ioan B.	9 Francisca
Sâmbătă	25 P. Tarasie	10 40 Martiri

Duminea 2. în post, Ev. d. Marcu c. 2, gl. 6, v. 6

Dum.	26 P. Porfirie	11 Heraclie
Luni	27 P. Procopie	12 Grigorie
Martți	28 P. Vasilie	13 Rosina

1917.

Martie

are 31 zile

Germănar

Zilele	Calendarul vechiu	Calendarul nou
Mercuri	1 M. Eudochia	14 Matilda
Joi	2 M. Teodot	15 Longin
Vineri	3 M. Eutropie	16 Hernrich
Sâmbătă	4 C. Gerasim	17 Gertrud

Dumineca 3. în post, Ev. dela Marcu c. 8, gl. 7, v. 7

Dum.	5 M. Conon	18 Alexandru
Luni	6 SS. 42 Martiri	19 Iosif Log.
Mărți	7 M. de Cherson	20 Ioachim
Mercuri	8 P. Teofilact	21 Benedict
Joi	9 SS. 40 Mucenici	22 Rafael
Vineri	10 M. Codraț	23 Victoria
Sâmbătă	11 P. Sofronie	24 Gavril

Dumineca 4. în post, Ev. dela Marcu c. 9, gl. 8, v. 8

Dum.	12 C. Teofan	25 [†] Banavestire
Luni	13 P. Nichifor	26 Emanail
Mărți	14 C. Benedict	27 Supert
Mercuri	15 M. Agap	28 Guntram
Joi	16 M. Sabin	29 Eustasiu
Vineri	17 C. Alexie	30 Quirinus
	18 P. Ciril	31 Amos

Dumineca 5. în post Ev. dela Marcu c. 10, gl. 1, v. 8.

Dum.	19 M. Hris. și Dar.	1 Apr. [†] Floriile
Luni	20 pp. a. în Sava	2 Francisc
Mărți	21 C. Iacob	3 Richard
Mercuri	22 M. Vasilie	4 Ambrosie
Joi	23 C. Nicon	5 Joia mare
Vineri	24 C. Zaharie	6 Vinerea mare
Sâmbătă	25 [†] Banavestire	7 Sâmbăta mare

Dumineca Floriilor, ev. dela Ioan c. 13.

Dum.	26 [†] Floriile	8 [†] S. Paști
Luni	27 C. Matrona	9 [†] a 2 zi
Mărți	28 C. Ștefan	10 Daniil
Mercuri	29 C. Marcu ep.	11 Leon Papa
Joi	30 C. par. Ioan	12 Julius
Vineri	31 [†] Vinerea Patimilor	13 Justin

1917.

Aprilie

are 30 zile

Prier

Zilele	Calendarul vechiu	Calendarul nou
Sâmbătă	1 Maria egipt.	14 Tiburtiu

Dumineca Paștilor, Ev. d. Ioan c. 1

Dum.	2 [†] Sf. Paști	15 Anastasie
Luni	3 [†] Lania Paștilor	16 Turibius
Martți	4 [†] Marția Paștilor	17 Rudolf
Mercuri	5 Teodul, Aġatop.	18 Aġoioniu
Joi	6 C. P. Eutichie	19 Eremina
Vineri	7 C. P. George	20 Aġneta
Sâmbătă	8 S. Aġp. Irodion, Raf.	21 Sulpitius

Dumineca 2. a Tomii, Ev. dela Ioan c. 20, gl. 1, v. 1

Dum.	9 Fupsihie	22 Sotir, Caius
Luni	10 Terenție și Pompie	23 George
Martți	11 M. Aġtipă	24 Aġdalbert
Mercuri	12 P. Vasilie ărturisit.	25 Marcu
Joi	13 M. Aġrtimon	26 Cletus
Vineri	14 Păr. Mart. Papa	27 Peregrin
Sâmbătă	15 S. M. Aġristarch	28 Vitalis

Dum. 3. a Mironosiș., Ev. dela Marcu c. 15, gl. 2, v. 4

Dum.	16 M. Aġapia	29 Petru
Luni	17 M. Sim. Persul	30 Catarina
Martți	18 C. P. Ioan	1 Aġciu. Fil.
Mercuri	19 C. Ioan d. peș	2 Aġtanasiu
Joi	20 C. Teodor T.	3 † Aġfl. Cr.
Vineri	21 M. Ianuarie	4 Florian
Sâmbătă	22 C. Teodor S.	5 Pius

Dum. 4. a Slăbănogului, Ev. dela Ioan c. 5, gl. 3, v. 5

Dum.	23 [†] S-tul George	6 Ioan P.
Luni	24 Sava și Elsav.	7 Stanislau
Martți	25 Aġp. Ev. Marcu	8 Mihail
Mercuri	26 M. Vasile	9 Gr. Naz.
Joi	27 M. Simeon	10 Isidor
Vineri	28 Aġp. Iason	11 Aġdolf
Sâmbătă	29 9 M. din Chizic	12 Pancraț

Dum. 5. a Samrinencei, ev. dela Ioan c. 4, gl. 4, v. 7

Dum.	30 Aġp. Iacob	13 Servațiu
------	---------------	-------------

1917.

Maiu

are 31 zile

Florar

Zilele	Calendarul vechiu	Calendarul nou
Luni	1 Pr. Ieremia	14 Bonifaciu
Marti	2 P. Atanasie	15 Sofia
Mercari	3 M. Timoteiu	16 Isidor
Joi	4 M. Pelagia	17 (†) Inălțarea Dlai
Vineri	5 M. Irina	18 Venantius
Sâmbătă	6 Dreptul Iov	19 Celestin

Dumineca 6. a Orbului Ev. dela Ioan c. 9, gl. 5, sv. 8

Dum.	7 M. Acachie	20 Bernardin
Luni	8 † Ap și Ev. Ioan	21 Felix
Marti	9 Pr. Isaia	22 Italia
Mercuri	10 Ap. Simeon Zil.	23 Desideriu
Joi	11 (†) Inălțarea Dlai	24 Ioana
Vineri	12 P. Epifanie Ep.	25 Urban
Sâmbătă	13 M. Gliceria	26 Filip

Dum. 7. a SS. Părinți, Ev. dela Ioan c. 17, gl. 6, sv. 10

Dum.	14 M. Isidor	27 (†) Rusaliile
Luni	15 C. P. Pachom.	28 (†) L. Rusaliilor
Marti	16 P. Teodor	29 Maximin
Mercuri	17 Ap. Andronic	30 Ferdinand
Joi	18 M. Petru	31 Angela
Vineri	19 S. M. Patrichie	1 Iunie Gratian
Sâmbătă	20 M. Talalea	2 Erasmus

Dumineca Rusaliilor, Ev. dela Ioan c. 7,

Dum.	21 (†) Rus. (†) Const. E.	3 Clotilda
Luni	22 (†) L. Rusaliilor	4 Quirinus
Marti	23 C. Mihail	5 Bonifaciu
Mercuri	24 P. Simeon	6 Robert
Joi	25 A 3-a afl c I Bot	7 Ziua Dlai
Vineri	26 S. Ap. Carp	8 Medard.
Sâmbătă	27 M. Tereapont	9 Primus

Dumineca 1. d. Rus. Ev. d. Mateiu c. 10, gl. 8, sv. 1

Dum.	28 P. Nichita	10 Margareta
Luni	29 C. M. Teodosia	11 Varnava
Marti	30 C. P. I. Sachie	12 Vasilides
Mercuri	31 M. Ermil	13 Antonie

1917.

Iunie

are 30 zile

Cireșar

Zilele	Calendarul vechiu	Calendarul nou
Joi	1 M. Iustin	14 Antonia
Vineri	2 S. P. Nichifor	15 Vitus
Sâmbătă	3 S. M. Lucian	16 Beno

Dum. 2. a după Rus., Ev. dela Mateiu, c. 4, gl. 1, v. 2

Dum.	4 S. P. Mitrofan	17 Adolf
Luni	5 M. Doroteiu	18 Gervasiu
Mărți	6 C. Visar și Ilar	19 Iuliana
Mercuri	7 M. Teodot	20 Silveriu
Joi	8 M. Teodor Strat.	21 Aloisie
Vineri	9 P. Ciril	22 Paulin
Sâmbătă	10 M. Timoteiu	23 Edeltrud

Dum. 3. a după Rus. Ev. dela Mateiu, c. 6, gl. 2, v. 3

Dum.	11 Ap. Vart. și Var.	24 Ioan Bot
Luni	12 P. Onufrie	25 Prosper
Mărți	13 M. Aċhilina	26 Ioan și P.
Mercuri	14 Pr. Eliseu	27 Ladislau
Joi	15 Pr. Aċmos	28 Leo II.
Vineri	16 P. Tihon	29 (†) Pet. și Pavel
Sâmbătă	17 M. Manuil	30 Paul

Dum. 4. a după Rus., Ev. dela Mateiu c. 8, gl. 3, v. 4

Dum.	18 M. Leontie	1 Iulie Teob.
Luni	19 A. Iuda, fr. Dlui	2 Cerc. Mar.
Mărți	20 M. Metodie	3 Heliodor
Mercuri	21 M. Julian	4 Udalic
Joi	22 M. Eusebiu	5 Dometie
Vineri	23 M. Aċgripina	6 Isaia
Sâmbătă	24 (†) Nașt. Sf. I. Botez.	7 Vilibald

Dum. 5. după Rus., Ev. dela Mateiu, c. 8, gl. 4, v. 5

Dum.	5 M. Fevronia	8 Cilian
Luni	26 C. David	9 Antonia
Mărți	27 P. Samson	10 Amalia
Mercuri	28 Chir. și Ioan	11 Pius
Joi	29 (†) Sf. A. Petru și P.	12 Enric
Vineri	30 Sinod. SS. Ap.	13 Margareta

1917.

Iulie

are 31 zile

Cuptor

Zilele	Calendarul vechiu	Calendarul nou
Sâmbătă	1 Cosma și Dam.	14 Bonavent.

Dum. 6. după Rus., Ev. dela Mateiu, c. 9, gl. 5, v. 6

Dum.	2 Veștm. Mariei	15 Imp. Ap.
Luni	3 M. Iacint	16 Maria d. B.
Marti	4 P. Andreia	17 Alexe
Mercuri	5 P. Atanasie	18 rideric
Joi	6 P. Sisoc	19 Aurelia
Vineri	7 P. Toma	20 Ilie Pr.
Sâmbătă	8 M. Procopie	21 Praxedis

Dum. 7. după Rus. Ev. dela Mateiu c. 9. gl. 6, v. 7

Dum.	9 M. Pancrație	22 Mar. Mag.
Luni	10 45 Mart. d. Nic.	23 Apolinar
Marti	11 M. Afemia	24 Cristina
Mercuri	12 M. Pr. și Ilarie	25 Iacob A.
Joi	13 (†) Arh. Gavril	26 Ana
Vineri	14 Ap. Achila	27 Pantelimon
Sâmbătă	15 M. Chiril și Iud.	28 Victor

Dum. 8. după Rus., Ev. dela Mateiu c. 14, gl. 7, v. 8

Dum.	16 M. Atinogen	29 Marta
Luni	17 M. Marina	30 Avdon
Marti	18 M. Iac. și Emilian	31 Ig. Loiola
Mercuri	19 C. Macrina	1 August Petru
Joi	20 (†) Sf. Profet Ilie	2 Porțian.
Vineri	21 C. Sim. și Ioan	3 Stefan
Sâmbătă	22 Maria Magdalena	4 Dominic

Dum. 9. după Rus., Ev. dela Mateiu. c. 14, gl. 8, v. 9

Dum.	23 M. Foca	5 Maria
Luni	24 M. Cristina	6 Sch. l. față
Marti	25 † Ad. S. Anei	7 Caietan
Mercuri	26 M. Ermolae	8 Chiriac
Joi	27 † M. Pantelimon	9 Roman
Vineri	28 Ap. Prohor	10 Laurenția
Sâmbătă	29 M. Calinic	11 Susana

Dum. 10. după Rus., Ev. dela Mateiu, c. 17, gl. 1. v. 10

Dum.	30 Ap. Sila și Siluan	12 Clara
Luni	31 D. Eudochim	13 Casian

1917.

August

are 31 zile

Măsălar

Zilele	Calendarul vechiu	Calendarul nou
Martți	1 † Sc. și S. Mac.	14 Eusebie
Mercuri	2 Pr. M. Stefan	15 (†) Ad. Mariei
Joi	3 C. P. Isachie	16 ocus
Vineri	4 SS. 7 tin. d. Efes	17 Bertram
âmbătă	5 M. Eusignie	18 Naș. Reg.

Dum. 11. d. Rus., Ev. dela Mateiu, c. 18, gl. 2, v. 11

Dum.	6 (†) Schimb. la față	19 Ludovic
Luni	7 M. Dometie	20 (†) Stefan
Martți	8 M. Emilian	21 Ioana
Mercuri	9 Ap. Matia	22 Timoteiu
Joi	10 M. Laurentia	23 Filip
Vineri	11 M. Euplu	24 Bartolom
Sâmbătă	12 M. Fot. și Anich.	25 Ludovic

Dum. 12 d. Rusalii, Ev. dela Mateiu, c. 19, gl. 3, v. 1

Dum.	13 C. Maxim	26 Zefirin
Luni	14 Pr. Mihea	27 Iosif
Martți	15 (†) Ad. nasc. de Dzeu	28 Augustin
Mercuri	16 M. Diomid	29 T. c. Ioan
Joi	17 M. Miron	30 Roza
Vineri	18 M. Flor. și Lavra	31 Raimund
Sâmbătă	19 M. A. Strat.	1 Septembrie Eg.

Dum. 13 d. Rusalii, Ev. dela Mateiu, . 21. gl. 4, v. 2

Dum.	20 Pr Samuil	2 Stefan C.
Luni	21 Ap Tadeu	3 Serafin
Martți	22 M. Agatonie	4 Rosalia
Mercuri	23 M. Lup. și Ir.	5 Laurent
Joi	24 M. Eutichie	6 Magno
Vineri	25 Ap. Vartol. și Tit	7 Regina
Sâmbătă	26 M. Adrian	8 (†) N. Mariei

Dum. 14. d. Rusalii, Ev. dela Mateiu, c. 22, gl. 5, v. 3

Dum.	27 C. Pimen	9 Gorgonie
Luni	28 C. Moise Arapul	10 Nic. Tol.
Martți	29 (†) Tăerea c. S Ioan	11 Protus
Mercuri	30 Alex. Iona, Pav	12 Macedon.
Joi	31 Brăul Preac.	13 Matern

1917.

Septemvrie

are 30 zile

Răpciune

Zilele	Calendarul vechiu	Calendarul nou
Vineri	1 C. Simeon Stâlp.	14 † În. S. Cr.
Sâmbătă	2 M. Mamant	15 Sch M.

Dum, 15 d. Rus. Ev. d. Mateiu c. 25 gl. 6, v. 4

Dum.	3 M. Antim	16 Ludmila
Luni	4 M. Vavila	17 Hildegrad
Martți	5 Pr. Zaharia	18 Toma Ap.
Mercuri	6 Min Arh. Mih.	19 Ianuarie
Joi	7 M. Sozont	20 Eustatie
Vineri	8 (†) Nașt. N. de Dzeu	21 Mateiu
Sâmbătă	9 Ioachim și Ana	22 Mauriciu

Dum. În. S. Cruci, Ev. dela Mateiu c. 25, gl. 7, v. 5

Dum.	10 M. Minodora	23 Tecla
Luni	11 C. Teodora	24 Rupert
Martți	12 M. Autonom	25 Chleophas
Mercuri	13 M. Corn. Sut	26 Ciprian
Joi	14 (†) Înălț. Sf. Cruci	27 Cosma
Vineri	15 † M. Nichita	28 Venceslav
Sâmbătă	16 M. Eufemia	29 Mihail

Dum. după înălț. S. Cruci Ev. d. Mateiu c. 15. gl. 8, v. 6

Dum.	17 M. Sofia	30 Ieronim
Luni	18 C. Eumenie	1 Octomvrie Remig
Martți	19 M. Trofim	2 Leodegar
Mercuri	0 M. Eustatie	3 Candid
Joi	21 Ap. Codrat	4 Francisc
Vineri	22 M. Foca	5 Placid
Sâmbătă	23 (†) Z. S. Ioan B.	6 Bruno

Dum. 18. d. Rusalii, Ev. dela Luca c. 5, gl. 1, v. 7

Dum	24 M. Tecla	7 Iustina
Luni	25 . Eufrosina	8 Brigita
Martți	26 (†) Ad S. Ap. Ioan	9 Dionisie
Mercuri	27 M. alistrat	10 Francisc
Joi	28 P. Hariton	11 Nicasius
Vineri	29 P. Chiriac	12 Maximilian
Sâmbătă	30 M. Grigorie	13 Coloman

1917.

Octomvrie

are 31 zile

Brumărel

Zilele	alendarul vechiu	Calendarul nou
--------	------------------	----------------

Dum. 19 d. Rusalii, ev. 3 dela Luca c. 6, gl. 2, v. 8

Dum.	1 Ap. Ananie	14 Calist
Luni	2 M. Ciprian	15 Teresia
Martți	3 M. Dionisie Ar.	16 Gallus
Mercuri	4 M. Ieroteia	17 Hedwig
Joi	5 M. Haritina	18 Luca
Vineri	6 † Ap. Toma	19 Petru d. A.
Sâmbătă	7 M. Serg. și Vach.	20 Felician

Dum. 20. d. Rusalii Ev. dela Luca, c. 7, gl. 3, v. 9

Dum.	8 C. Pelagia	21 Ursula
Luni	9 † Ap. Iacob l. Alf.	22 Cordula
Martți	10 M. Eulampie	23 Ioan C.
Mercuri	11 Ap. Filip	24 Rafail
Joi	12 M. Pr. Tarah	25 Hrisant
Vineri	13 M. Carp. și P	26 Amand
Sâmbătă	14 (†) Cuv. Paraschiva	27 Frument

Dum. 21 d. Rusalii Ev. dela Luca. c. 8 gl. 4, v. 10

Dum.	15 M. Lucian	28 Simeon
Luni	16 M. Longin sut.	29 Narcis
Martți	17 Pr. Osie	30 Claudie
Mercuri	18 Ap și Ev. Luca	31 Wolfgang
Joi	19 Pr. Ioil	1 Noemvrie T. Sânt.
Vineri	20 M. Artemie	2 Pom. Rep.
Sâmbătă	21 C. P. Ilarion	3 Hubert

Dum. 22. d. Rusalii, Ev. dela Luca, c. 16 gl 5, v. 11

Dum.	22 P. Averchie	4 Carol
Luni	23 Ap. Iacob fr. Dlui	5 Emeric
Martți	24 M. Areta	6 Leonhard
Mercuri	25 M. Marcian	7 Engelbert
Joi	26 (†) Sf. Muc. Dimitrie	8 Gottfried
Vineri	27 M. Nestor	9 Teodor
Sâmbătă	8 M. Terenție	10 Andreia

Dum. 23. d. Rus., Ev. dela Luca c. 8, gl. 6, v. 1

Dum.	29 Anastasia	11 Martin
Luni	30 M. Zenovie	12 unibert
Martți	31 A. Stahie și soții	13 Stanislau

1917.

Noemvrie

are 30 zile

Brumar

Zilele	Calendarul vechiu	Calendarul nou
Mercuri	1 Cosma, Dam.	14 Venerant
Joi	2 M. Țchindin	15 Leopold
Vineri	3 M. Țcepsia	16 Otomar
Sâmbătă	4 C. Ioanichie	17 Grigorie

Dum. 24. d. Rusalii Ev. dela Luca, c. 8, gl. 7, v. 2

Dum.	5 M Galacteon	18 Odo Eg.
Luni	6 Pavel	19 Elisaveta
Marți	7 SS 33 M. d. Mel.	20 Felice
Mercuri	8 (†) Mihail și Gavril	21 Intr. Născ.
Joi	9 M. Onisifor	22 Cecilia
Vineri	10 Țp. Erast și soții	23 Clement
Sâmbătă	11 Victor, Mina	24 Ioan

Dum. 25 d. Rusalii, Ev. dela Luca, c. 10 gl. 8, v. 3

Dum.	12 S. Ioan milost.	25 Catarina
Luni	13 † Ioan G. de aur	6 Conrad
Marți	14 † p. Filip	27 Virgil
Mercuri	15 M. Gurie	28 Sosten
Joi	16 † Ț. E. Mateiu	29 Saturnin
Vineri	17 P. Grigorie	30 Andreiu A.
Sâmbătă	18 M Platon	1 Decemvrie Elig

Dum. 26. d. Rus., ev. dela Luca, c. 12 gl. 1. v. 4.

Dum.	19 Pr. Țvdie	2 Bibiana
Luni	20 † C. Grig. P. Pr.	3 Fr. Xaver
Marți	21 (†) Intr. în biserică	4 Varvara
Mercuri	22 Ap. Filimon	5 Sava
Joi	23 P. Amfilohie	6 Nicolae
Vineri	24 P. Clement	7 Ambrosie
Sâmbătă	25 † M. Ecaterina	8 (†) Zem. M.

Dum. 27. d. Rusalii ev. dela Luca, c. 13, gl. 2. v. 5.

Dum.	26 C. Țlipie	9 Leocadia
Luni	27 Iacob Persul	10 Iudita
Marți	28 M Stefan c. nou	11 Damasch.
Mercuri	29 M. Paramon	12 Maxentie
Joi	30 [†] Țp. ndreiu	13 Lucia

1917.

Decembrie

are 31 zile

Indreia

Zilele	Calendarul vechiu	Calendarul nou
Vineri	1 Pr. Naum	14 Spiridon
Sâmbătă	2 Pr. Avacum	15 Celian

Dum. 28. d. Rusalii Ev. dela Luca, c. 14 gl. 3, v. 6

Dum.	3 Pr. Sofronie	16 Adelaida
Luni	4 M. Varvara	17 Lazar
Mărti	5 C. Sava cel sfințit	18 Grațian
Mercuri	6 (†) Sf. Păr. Nicolae	19 Nemesie
Joi	7 P. Ambrosie	20 Liberat
Vineri	8 C. Patapie	21 Toma Ap.
Sâmbătă	9 † Zem Sf. Ana	22 Dimitrie

Dum. 29 după Rus. Ev. dela Luca c. 14, gl. 4, v. 7

Dum.	10 M. Mina, Erm.	23 Victoria
Luni	11 C. Daniil stâlp.	24 Adam, va
Mărti	12 † P. Spiridon	25 (†) N. D. I. H.
Mercuri	13 † ... Eustr și soții	26 (†) M. Stefan
Joi	14 M. Tirs și soții	27 Ioan Ev.
Vineri	15 M. Eleuterie	28 Pruncii u.
Sâmbătă	16 Pr. Ageu	29 Toma ep.

Dum. 30 după Rusalii Ev. dela Luca c. 18 gl. 5, v. 8

Dum.	17 Pr. Danil	30 David
Luni	18 M. Sebastian	31 silvestru
Mărti	19 M. Bonificiu	1 Ianuarie 1918
Mercuri	20 M. Ignatie	2 N. Iesuf.
Joi	21 M. Iuliană	3 Genoveva
Vineri	22 M. Anastasia	4 Tit.
Sâmbătă	23 SS. 10 Mart. de C.	5 Telesfor

Dum. în. Nașt. Dlui, Ev. dela Mateiu c. 1, gl. 6, v. 9

Dum.	24 M. Eugenia	6 (†) Bot. Dlui
Luni	25 (†) N. D. Isus Hristos	7 Luzian
Mărti	26 (†) Soborul Precurat.	8 Severin
Mercuri	27 (†) Ap. și Arh. Stefan	9 Iulian
Joi	28 SS. 20 mii art.	10 Pavel
Vineri	29 Pr. uciși de Irod	11 Higu
Sâmbătă	30 . Anisia	12 Ernest

Dum. înainte Botezului Ev. dela Marcu c. 1, gl. 7, s 10

Dum.	31 C. elania	13 Ilarie
------	--------------	-----------

Anuarul 1915

al Reuniunii femeilor rom. din Arad și Provincie.

Reuniunea femeilor române din Arad și provincie s'a întemeiat la anul 1885 cu scopul ca să creieze un fond din care să înființeze în Arad un institut de creștere pentru fetițe. — De atunci această Reuniune și-a văzut visul cu ochii. Cu ajutorul dat de Reuniune, Ven. Consistor diecezan gr. or. din Arad a zidit edificiul școalei civile de fete din preajma reședinței episcopoești.

Gândul care a călăuzit pe întemeietorii acestei Reuniuni a fost înălțarea instrucției feminine, prin care se începe educația socială. Prin zidirea edificiului școalei ni s'a dat posibilitatea și cadrele prin cari vom putea ajunge scopul adevărat al acestei Reuniuni. Servirea acestui scop este datorința tuturor femeilor române. Femei române, împliniți-Vă datorința, înscrieți-Vă membre ale reuniunilor de femei!

I. Din statutele Reuniunii.

§. 6. Membrul reuniunii e: tot Românul din patrie, după categoriile ce urmează:

a) Membru fondator, aceea femeie română, care contribuie odată pentru totdeauna o sumă de 100 coroane.

b) Membru pe viață, aceea femeie română, care contribuie odată pentru totdeauna 40 coroane.

c) Membru ordinar, aceea femeie română, care contribuie pe an o taxă de 4 coroane, ce se vor solvi anticipative la înscriere.

d) Membru ajutător poate fi acel bărbat român, care contribuie odată pentru totdeauna cel puțin 40 coroane, sau 4 coroane, ce se vor solvi anticipative la înscriere, și aceea femeie română, care contribuie mai puțin decât aceste sume.

e) Membru onorar acel individ, bărbat ori femeie, din, și afară de monarhia austro-ungară, care este proclamat de atare membru prin votul adunării generale a reuniunii.

Externi pot fi aleși membri numai cu prealabila aprobare a Înaltului minister reg. ung. de interne.

§. 7. Calitatea de membru înceată:

1. prin moarte,

2. dacă cineva nu solvește taxa anuală.

II. Raportul comitetului

Reuniunii femeilor române din Arad către
adunarea generală ținută la 27 Februarie
(11 Martie) 1916.

Onorată Adunare Generală!

Între împrejurările grele, puțin favorabile oricărei manifestări culturale, s'a început și s'a scurs și anul 1915 al cărui raport îl prezentăm. Și, dacă între împrejurări grele este de-ajuns ca să susținem ceea ce s'a creat în împrejurări favorabile, putem spune că la noi s'a făcut mai mult și că anul 1915 nu s'a scurs fără folos pentru Reuniune.

Pe lângă servirea scopului fixat în statutele Reuniunii noastre, care scop este în mare parte ajuns prin înălțarea școlii civ. de fete, am cercat să ținem și pe mai departe viu interesul pentru această instituție. Membrele comitetului au cercetat de mai multe ori internatul școlii, și au făcut propagandă pentru împopularea acestei instituții.

Intențiunea noastră de a *atașa școlii de fete un curs complementar* pentru lucrul de mână, în care să se facă îndeosebi confecționarea hainelor cu motive românești pentru răspândirea artei naționale, ne-a plutit și în acest an înaintea ochilor și am făcut chiar și oarecari încercări pentru realizarea acestei idei, care este un fel de chiag al *școlii textile românești* de mâne, dar între greutățile ce se pun în calea oricărei manifestațiuni culturale, am fost siliți să lăsăm înfăptuirea acestei idei pe după războiu. Însă când ne gândim, cât de mult se va simți lipsa acestei instituții, care va putea da cele necesare traiului la atâtea fete lipsite de mijloace, prin exploatarea bogatei comori de artă națională a motivelor românești, va trebui, și vom stărui din tot sufletul, ca acest curs de lucru de mână să se poată înfiripa îndată după încetarea războiului, ca un început modest al unei școlii textile românești.

Comitetul Reuniunii a aruncat o privire și asupra marilor chestiuni ale neamului nostru. Într-o aceste, una dintre cele mai neglijate și cărei îi s'a dat mai puțină atenție, cu toate că este una dintre chestiunile principale, factor important în vitalitatea unui neam, este *chestiunea alimentației*. În multe locuri țăranul nostru se hrănește rău, nu pentru că nu ar avea cu ce se hrăni, ci fiindcă nu știe cum să-și facă alimentele mai hrănitoare. De aceasta chestiune sunt chemate să se ocupe Reuniunile de femei, căci nimenea nu s'ar putea pronunța cu mai multă competență în aceasta chestiune, decât chiar femeile. La alte popoare, unde viața este mai încheată, Reuniunile de femei țin *bucătării ambulante*, cari trecând din sat în sat învață țăranțele cum pot să fiarbă mai rațional. Fără îndoială acesta ar fi mijlocul cel mai efectiv pentru îmbunătățirea hranei țăranilor noștri. Organismele bine hrănite pot produce mai mult; pe sate s'ar stărpi multe rele, și în primul rând s'ar reduce beția, care este în capul tuturor relelor. Dar Reuniunea noastră nu poate face față cheltuielilor ce le-ar reclama o bucătărie ambulantă. Și iarăși, nu ar fi spre cinstea noastră, dacă am rămânea și pe mai departe în neactivitate pe acest teren. Pentru aceasta ne-am gândit, că ar trebui să *compunem și să edităm o carte de bucate pentru țărani, în care să fie cuprinse cele mai simple și mai hrănitoare mâncări, cari cu ușurință se vor putea pregăti*. Bineînțeles cartea va străbate încet în popor, dar totuș va străbate; și am făcut un început pe care se va putea edifica mai târziu.

O astfel de carte de bucate pentru popor, din incredințarea noastră, a compus dșoara Tulia Bogdan și va rămâne ca să se tipărească în cursul anului 1916*).

În anul 1915 s'a tipărit *primul anuar al Reuniunii noastre*. Anuarul conține pe lângă un escerpt

*) Este cartea de bucate tipărită în partea întâi a acestei broșuri.

din statute, raportul general de pe a. 1914, prezentat de comitetul Reuniunii în adunarea generală ținută la 8/21 Februarie 1915; raportul dnei casieră pe anul 1914 și o listă completă a membrilor Reuniunii noastre. Anuarul s'a trimis tuturor membrilor, instituțiilor surori și ziarelor noastre. Pentru ca să putem ținea un contact cât mai viu și cu membrele din provincie ale Reuniunii noastre, vom tipări și în viitor anuarul, care va cuprinde rapoartele anuale.

Cu celelalte Reuniuni de femei din patria noastră am ținut legături firești prin Uniunea femeilor române din Ungaria, la al cărei anuar am trimis o dare de seamă.

Colecte în favorul familiilor celor concentrați nu s'au făcut în acest an, dar din colecta anului trecut a mai încurs un rest de 109 cor. 34 fil., care sumă am trimis-o dlui prefect al comitatului nostru, ca să se dea destinației sale.

În schimb am făcut a *colectă pentru provederea cu haine a copiilor dela școlile noastre din Arad*. La apelul nostru au răspuns aproape toate doamnele și dsoarele, așa încât s'a putut aduna suma de 174 cor. Nu este o sumă mare suma colectată, dar cu atât mai mult bine a făcut școlărilor săraci, cari mai ales în acest an de scumpete generală vor fi simțit îndoit binefacerile donatorilor contribuenți pe listele Reuniunii. Listele colectantelor s'au publicat în ziarul „Românul”.

La Crăciun s'a colectat și pentru spitalurile Crucei-roșii din Arad. Suma colectată de 232 cor. s'a împărțit celor 3 spitaluri conduse de doamnele române din Arad în proporție cu numărul bolnavilor din respectivele spitaluri și anume: Spitalului din edificiul vechei școle de fete, condus de dna văd. E. Trailescu, s'a dat 60 cor. Spitalului din edificiul fabricii de fier, condus de dna M. Botiș, 70 cor., iar spitalului din edificiul seminarial condus de dna văd. Livia Vuia 100 cor.

Între membre pe viață ale Reuniunii s'au în-

scris dnele *T. P. Ionaș, Oct. Ciuhandu, Herm. Arjoca și Melania Vancu*. În acest fel avem 42 membre fondatoare, 60 membre pe viață, 61 membre ordinare și 48 membrii ajutători.

Cu durere trebuie să aducem la cunoștința Onoratei adunări generale moartea Excelenței Sale înalt Prea Sfințitului Metropolit și Arhiepiscop *Ioan Mețianu*, care în timpul păstoririi Sale în diecesa Aradului a pus baza acestei Reuniuni sprijinindu-o în toate acțiunile ei. Să-i fie somnul lin și memoria binecuvântată, cum binecuvântată a fost activitatea acestui mare arhipăstor pentru reuniunea noastră!

Pierderi în șirul membrilor am îndurat prin moartea membrei *Georgina Sălăgean din Talpoș*.

Ajutor pentru scopurile Reuniunii, întocmai ca și în trecut, am primit dela institutul de credit și economii „Victoria” din Arad, suma de 300 cor. Esprimăm direcțiunii institutului „Victoria” mulțumițele Reuniunii noastre.

Când prezentăm acest raport general rugăm Onorata adunare generală să-l ia la cunoștință și aprobând să dea comitetului absolutoriu pe anul 1915.

Arad, 27 Februarie (11 Martie) 1916.

Sofia Beleş m. p.,
presidentă.

Victor Stanciu m. p.,
secretar.

III. Raport despre circulațiunea cassei.

Despre circulațiunea cassei, până la adunarea generală de azi și despre starea actuală a averii Reuniunii, Vă raportează prin următoarele date:

1. La adunarea generală din 8/21 Februarie 1915 starea averii Reuniunii noastre era de cor. 5027.08
2. S'au încasat taxe dela membre „ 260.—
3. Donațiunea inst. „Victoria” „ 300.—

4. Interesele după sumele denuse:

a) La „Victoria” în libelul nr. 24160	cor. 40.57	}	245 33
b) La „Victoria” în libelul nr. 21043	„ 78.82		
c) Aceste libele unificate în nr.24160	„ 118.94		
Dividenda după 2 cupoane „Șoimul”	„ 7.—		
Total			<u>cor. 5832.41</u>

II. Din această sumă substrăgând:

1. „Uniunei” Brașov, taxa ord.	cor. 20.—	}	208 —
2. Tipărirea anuarului Reuniunii	„ 48.—		
3. Remunerația secretarului Reuniunii	„ 100.—		
4. Spesele de birou	„ 30.—		
5. Inmanuatorului scrisorilor Reuniunii	„ 10.—		
			<u>cor. 5624.41</u>

Rămâne suma netă de care sumă este totodată starea actuală a averii Reuniunii, administrată de noi, și care avere se compune din:

1. Libelul de depuneri la „Victoria” nr. 24160 cor. 5374.41

2. In efecte, are următoarele valori:

a) 1 acție „Panciovana” nr. 284 á nominal	cor. 100.—	}	250.
b) 1 acție „Severineana” nr. 1560 á nominal	„ 50.—		
c) 2 acții „Șoimul” nr.ii 320 și 321 á nom. 50 cor.	„ 100.—		
			<u>250.</u>

Coroane 5624.41

Afară de aceste sume s'au mai încassat prin colectele lansate de Reuniune 232 cor. pentru Crăciunul soldaților și 180 cor. pentru îmbrăcarea copiilor săraci. Din aceste sume detrăgându-se 6—6

cor. pentru tipărirea colectelor, suma de 226 cor. s'a împărțit celor 3 spitale în majoritate românești, din Arad, iar 174 cor. s'au predat dlui Const. Don, episcop bisericesc, pentru comandarea îmbrăcămintelor copiilor săraci.

Reuniunea noastră are azi: 42 membre fundatoare, 60 membre pe viață, 61 membre ordinare, 48 membri ajutători (dintre cari 4 aleși membri onorari) și mai multe membre ajutoare.

Prezint aici evidențele despre averea Reuniunii, libelele de depuneri și hârtiile de valoare, precum și toate actele recerute, — rugându-Vă, ca după examinarea socoților să-mi dați desărcinarea cuvenită.

Arad, luna lui Martie 1916.

Aurelia Dr. Petran,
casiera Reuniunii.

S'a cenzurat și s'a aflat în perfectă ordine.

Arad, 27 Februarie (11 Martie) 1916.

Cornelia Popa.

Eugenia C. Pop.

Dr. Romul Veliciu.

Vasile Goldiș.

IV. Comitetul

Reuniunii femeilor române din Arad și jur.

Oficlanți:

Sofia Beleş, prezidentă.

Iustina Șerban, v.-prezidentă.

Aurelia Dr. Petran, casieră.

Victor Stanciu, secretar.

Membre în comitet:

Elena Goldiș

Valeria Herbay

Adriana Dr. Ispravnic

Georgina Lugojan

Iovanca Dr. Némét

Eugenia Dr. C. Pop

Sofia Dr. Papp

Florica Popovici

Ecaterina Vătan

Vasile Goldiș

Dr. Cornel Iancu

Petru Vasilon

Dr. Romul Veliciu.

V. Membrele Reuniunii.

a) Membre fundatoare:

Arad: Aurelia I. Beleş, Sofia Beleş, Ana Dr. Damian, † Lucreția Herbay, Valeria Herbay, Adriana Dr. Ispravnic, Iovanca Dr. Nemet, Zina Dr. Moga, Aurelia Dr. Petran, Cornelia Dr. Popa, † Elena Raicu, Iustina Șerban, Ecaterina Vășan. Baia-de-Criș: Aurelia Dr. Robu. Boroșineu: Florica Dr. Burdan, Silvia Fejér. Brad: Aurelia V. Damian, Olimpia Damian. Budapesta: Ilca Hornoiu, Letiția Kreycy, Aloizia Sida. Buteni: Aurelia Dr. Grozda. Chișineu: Ileana Veliciu. Cermeiu:Mărioara Chera. Giula: Aurora Dr. Mărcuș. Lipova: Hermina Dr. Marta. Lugoj: Zinuța Dr. Grădinar n. Popovici. Oradea-Mare: Aurelia Vulcan. Orăștie: Anuța Dr. Vlad. Pecica: Florica Dr. Novac, Livia Dr. Ciacan. Rădonaș: Victoria Dr. Avramescu, Gabriela Dr. Brădean. Șimand: † Saveta A. Beleş. Șiria: Virginia Dr. Hotăran, Mărioara Dr. Monția, Văd. Persida Secula, Sofia A. Secula. Talpoș: Floare Frențiu. Techir-Giol: Marilina Bocu. Timișoara: Alexandrina Dr. Adam, Văd. Iulia C. Lazar.

b) Membre pe viață:

Agris: Florica R. Motorca. Arad: Victoria Antonescu, Hermina Arjoca, Maria Dr. Botiș, Oct. Dr. Ciuhandu, Elena Goldiș, Teresia Ionaș, S. Mihulin, Ana N. Marcu, Aur. Moldovan, E. Dr. C. Pop, Văd. Luiza Doboș, Cornelia Pap n. Secula, Sofia V. Pap, Maria Serb, Hermina Vasilon, Hortensia Dr. Veliciu, Văd. Livia Dr. Vuia. Aradul-nou: Elsa Dr. Crișan. Aletea (Elek): Livia Mladin. Beiuș: Maria Waltner Cosma. Boroșsebes: Irina Curta. Căpruța: Aurelia Maci. Chitighaz: Constanța Popovici, Văd. Alexandra Serb. Chișineu: Livia Dr. Popovici, Lili Ardelean. Curtici: Văd. Silvia Ciupuligă, Victoria Ispravnic. Dezna: Cristina Milian. Dumbravița: Sofia Despa. Gavoșdia: Emilia Moldovan. Ilidze: Cornelia Aleman. Lipova: Olimpia Dr. Cioban, Ecaterina Dr. Halic, Ecaterina Marinescu, Liți Halic. Măderat: Melania P. Vancu. Modor: Zina Popovici-Todor. Otlaca: Octavia Turicu. Pâncota: Emilia Pavlovici. Pecica: Maria Dr. Ghebeleş, Sofia Ciorogariu n. Pavlovici. Săliște: Silvia Ionel Comșa. St.-Miclăușul-mare: Silvia Kadar n. Albu, Maria Oprean. St.-Miclăușul-mic: Rozalia Marșieu,

3.0. JUN. 1941

Sofia Neamțu. Șeitin: Florica Nemet. Sibiu: Valeria Dr. Beu, Sofia Ittu, Siclău: Cristina Codrean, Cristina Ispravnic. Șilindia: Roza Mladin, Silvia Comloșan. Sinte: Aurica Dirle. Șiria: Mărioara A. Popovici, Catița Tamaș. Totvărădia: Emilia Tăran. Viena: Dr. Lazar Popovici, Cornelia Dr. Cuparescu.

c) **Membre ordinare.**

Alioș: Letiția Țiucra. Arad: Ana Baci, Hortensia Bogdan, Cornelia Dr. Iacob, Const. Lazar, Aur. Lepa, Georgina Lugojan, Elena Moldovan, Livia Mladin, Florica Popovici, Viora Savu, Lucia Dr. Stoinescu, Lucreția Stan, Ecaterina Tatu, Văd. Emilia Dr. Trailescu, Florica Bonciu, Letiția Ispravnic, Iulia Demian, Letiția Dimitrescu. Brașov: Florica Garoiu n. Șerban. Borosșebes: Elisabeta Covaciu, Persida Mihulin. Budapesta: Silviu Plopu. Cheria: Veturia Todan. Cherechiu: Aurora Filip. Chișineu: Letiția Adam. Curtici: Maria Bulboacă, Elvira Cioară, Cornelia Dragoș, Ana Mladin, Elena Ursu. Erdeiș: Emilia Ardelean. Hălmagiu: Eugenia Vidu. Galșa: Văd. Iosefina Drăgancea. Giula (Gyula): Maria Anuleu, Elena Biberea. Lipova: Cornelia Doge. Măderat: Aurelia I. Popescu. Mărăuș (Bihor): Iulia Fildan, Micălaca: Ioan Morariu. Otlaca: Sofia Pitiș. Pauliș: Elisabeta Givulescu, Soca Șiclovan. Pecica: Emilia Bodrojan, Draghina Bodrojan, Livia Rusu. Pilul-mare: Ana Marșeu-Pantoș, Mărioara Pantoș, Florica Rațiu. Radna: Eugenia Popovici. Șeitin: Zoe Petrovici. Sinte: Cornelia Mi-huțiu. Șimand: Ersilia Leucuța. Șiria: Sofia Popovici, Eugenia I. Bogdan. Susag: Constanța Căpitan. St.-Nicolaul-mic: Văd. Em. Florescu, Aurelia Beșan, Talpoș: Florica Sălăgean. Vinga: Aurelia Cimponeriu.



Prețul 50 fileri.

2