

CUNOSTINTE FOLOSITOARE

Seria B.

SEATORII PENTRU GOSPODARI

SUB DIRECTIVA REDACTIUNII A D-LUI PROF. UNIVERSITAR

I. SIMIONESCU



Mestesugul vopsitului cu buruieni

DE

ART. GOROVEI

CĂTRE CITITORI

Singura publicație de popularizare a științei este biblioteca „**Cunoștințe Folositoare**“, ce apare săptămânal câte un număr sub conducerea *D-lui I. Simionescu*, profesor universitar și membru al Academiei Române.

„**Cartea Românească**“, dând la lumină această bibliotecă scrisă pe înțelesul tuturor, a umplut un mare gol în publicistica noastră atât de lipsită, până la apariția bibliotecii „**Cunoștințe Folositoare**“ de orice lucrări de popularizare a științei.

Fiecare din cele patru serii, în care apar „**Cunoștințe Folositoare**“ cuprinde lucrări cu o anumită natură de cunoștințe, după cum se poate vedea din lista numerelor apărute:

Seria A. „Știința pentru toți“.

- No. 1. **Cum era omul primitiv** de *I. Simionescu*, adică ce înfățișare avea omul în zorii vieții lui.
- „ 2 **Viața omului primitiv** de *I. Simionescu*, adică obiceiurile de hrană, locuință, vânătoare ale aceluiaș strămoș al tuturor.
- „ 3. **Gazurile naturale** de *I. Simionescu*, adică descrierea bogățiilor de acest fel cu care ne-a dăruit natura.
- „ 4. **Albinele** de *T. A. Bădărău*, sau minunata viață a harnicilor făpturi care strâng pentru noi ceară și miere din potirul fiecărei flori.
- „ 5. **Diabetu, îngrășarea, gălbănirea** de *Dr. Căhănescu* trei dintre bolile cele mai dese, dar cele mai nebăgate în seamă.
- „ 6. **Raze vizibile și invizibile** de *C. V. Gheorghiu*, sau puterea ce ne-o trimete soarele.
- „ 7. **Viața microbilor** de *Dr. I. Gheorghiu*, ființele mici care nu lasă în pace viața omului, din care pricină trebuie să-le cunoaștem, ca să ne putem apăra de ele.
- „ 8. **Furcăile** de *T. A. Bădărău*, sau despre tovarășele albinelor în hărnicie, chibzuință și gospodărie.
- „ 9. **Viața plantelor** de *I. Simionescu*, din care se vede cât de trebuitor este să cunoaștem nevoile acestor ființe pe seama cărora trăim.
- „ 10-11. **Pasteur** de *C. Motaș*, o privire generală asupra întregii activități a marelui om de știință.
- „ 12 **Soarele și lumina** de *I. Simionescu*, o descriere a celor ce sunt și se petrece în soare și în lună.
- „ 13. **Telegrafia fără fir** de *Tr. Lalescu*.
- „ 14. **Porumbeii Mesageri** de *V. Sadoveanu*.



ARTUR GOROVEI

MEȘTEȘUGUL VĂPSITULUI

CU

BURUENI

Meștesugul văpsitului eră, într'o vreme, în mare vază la poporul nostru. Pe atunci nu se întrebuintau prafurile pe care astăzi le cumpără sătencele de prin prăvălii, ca să văpsească lâna din care fac îmbrăcăminte sau scorturi, ori inul și cânepa. Gospodinele, pe vremurile acelea, își făceau singure văpseli de toate culorile, numai din flori, buruene, frunze de copaci, coajă de copaci și chiar din fructe de copaci.

Dela o vreme, de când au năvălit fel de fel de prafuri, meștesugul văpsitului a dispărut din satele noastre. Femeia care are ceva de văpsit, nici măcar nu se mai ostenește să topească praful ea singură, ci se duce în oraș, unde sunt anumiți meștesugari, și pentru câțiva lei, a scăpat de orice grijă: are sculele văpsite gata, după gustul văpsitorului, ori după felul prafului care se găsește la prăvălie.

Gospodina se înțelege că nu mai muncește, dar nici lucru frumos văpsit nu are, și nici culoare trainică.

Priviți, de pildă, o scoartă din vechime și una țesută în zilele noastre. Nici pomeneală de



asemănare. Ce culori dulci au scoarțele vechi, vâpsite cu substanțe scoase din flori și buruiene, câtă varietate de nuanțare, și cât de sălbatece sunt culorile de astăzi, făcute cu aniliniuri. Și pe când o scoarță de acum o sută de ani își păstrează frăgezimea culorilor, cele de astăzi, dacă le ții la soare, se șterg, ba se șterg chiar și numai stând în casă, la umbră.

Pricinile pentru care sătencele noastre au uitat acest meșteșug, sunt mai multe, și nu avem de gând să ne încurcăm în deslegarea chestiunilor acestora. Ținta ce urmărim, prin cărticica aceasta, este să împrăștiăm, în mintea gospodinelor dela sate, cunoștințele pe care nu le-au moștenit dela bunicele lor, să arătăm cum se pregăteau, de către acestea, vâpselile din plante, nădăjduind că meșteșugul care făcea cândva fala neamului nostru, va începe iarăși să înflorească în satele noastre.

Doi oameni de bine, iubitori de ale noastre, și pe cari moartea ni i-a răpit, tocmai când eră mai rodnică munca lor : *Tudor Pamfile* și *Mihai Lupescu*, au adunat, cu trudă multă, din colțurile țărilor locuite de români, toată știința meșteșugului vâpsitului, despre care bătrânii satelor mai păstrau câte o amintire sfioasă, și au alcătuit o carte întreagă ¹⁾, de care ne călăuzim în lucrarea aceasta.

Fără munca acestor doi vrednici apostoli ai neamului, a căroră amintire trebuie să rămâe, s'ar fi perdut orice urmă a meșteșugului, și de aceea și pentru aceasta trebuie să le fim recunoscători.

1) *Cromatica Poporului Român*, București, 1914. Volumul XXIV din colecțiunea Academiei Române, intitulată : «Din viața poporului român».

I

Plantele întrebuințate pentru pregătirea culorilor

Cărticica aceasta va putea fi folosită numai de către aceia cari știu cum se țese și cum se pregătesc firele în acest scop; în filele ce urmează arătăm numai cum se pregătește vâpseaua și cum se colorează cu dânsa. Cu alte cuvinte, ne ocupăm numai de meșteșugul scoatei materiei colorante din plante.

Plantele întrebuințate sunt numeroase, și numele lor variază, după diferite localități. Multe plante au nume deosebite în Moldova, Bucovina, Muntenia și Ardeal, și în lista ce urmează am pus toate numirile cu care este cunoscută aceiaș plantă, adăugând și numele latinesc întrebuințat în știința botanicei.

AGUD, *dud, frăgar, cirici, iagăr, mură*. Pe latinește *morus alba* și *morus nigra* (agudul negru). Frunzele agudului dau vâpseaua galbenă.

ALIOR, *laptele cânelui, buruiiană de negri, laptele cucului, laptele lupului, aior, buruiiană de friguri, buruiiană măgărească*. Trei varietăți de *Euphorbia*, cunoscute sub numele de *alior*, dau culoarea galbenă.

ARIN, ANIN (*Alnus incanna, A. glutinosa*). Culoarea galbenă se scoate din scoarța trinuului. Zeama, amestecată cu calaican, vâpsește negru.

ARȚAR, *ațar, arciar (Acer platanoides)*. Din coaje iese culoarea neagră.

BOB, *favă (Vicia Faba, Faba vulgaris)*. Vârfurile de bob, fierte și cu alte plante, dau culoarea neagră.

BOZ, *bozie (Sambucus ebulus)*. Boabele bo-

zului dau culoarea neagră (*muric*, sau *fumurie*).

BRANDUȘĂ, *șofran vărgat* (*Crocus reticulatus*). Florile dau o culoare galbenă deschisă și culoarea măslinic.

BROBINTAR, plantă cunoscută cu acest nume prin județul Dolj, face boabe din care se scoate culoarea galbenă.

BRUSTURE, *lopuc*, *lipan* (*Lajppa major*). Culoarea neagră se scoate din *brustur amar* și *brusturul caprii*, și din alte varietăți.

BUMBIȘOR, *floare de perină*, *iarbă de perină*, *bubă în cap* (*Anthemis tinctoria*). Din flori se scoate culoarea galbenă.

CALIN (*Viburnum opulus*). Din fructele arborului numite *căline*, se scoate culoarea roșie.

CATINA *tamariscă* (*Tamaryx germanica*, *Myricaria germanica*). Culoarea neagră.

CEAPĂ (*Allium Cepa*). Din coji de ceapă iese culoarea galbenă.

CIMBRIȘOR, *cimbru*, *sărpun*, *schinduf*, *timian*. (*Thymus serpyllum*). Dă culoarea roșie.

COADA CUCOȘULUI, *cerceluș*, *clopoțel*, *iarbă de dureri*, *pecetea lui Solomon* (*Polygonatum off.* și *vulgare*). Din rădăcinile plantei se scoate culoarea roșie.

CORN (*Cornus mas*). Din frunze iese culoarea roșie.

DEDETEI, *dedită*, *adormițele*, *sisinei*, *sufletele*, *vânturile* (*Anemone Pulsatilla*). Dă culoarea verde.

DROB, *drobușor*, *laba mâței* (*Isatis tinctoria*). Dă culoarea galbenă și verde.

DROBIȚĂ, *drob*, *drobișor*, *drog*, *genistră*, *ginistru*, *grozană*, *inistru* (*Genista tinctoria*). Culoarea galbenă. Cu alt tratament dă verde.

GLADIȘ, *verigariu (Acer tataricum)*. Din coaje iese culoarea neagră.

GORUN, *Tufan, șlădun (Quercus pedunculata)*. Dă culoare neagră, din frunze și coaje.

LEMN CĂNESCU, *lemnul cânelui, măliniță, mălin negru (Ligustrum vulgare)*. Din coajă se scoate culoarea galbenă; combinat cu calacan, dă negru.

LUȘTE, *ghioce, cocoșei, noduțe, omătute, peleşei (Leucojum aestivum)*, dau galben.

MAC, *somnișor, așiașiu (Papaver somniferum)*. Dă culoarea verde.

MĂCIEȘ, *rug, ruță, căcadâr, trandafir sălbatic (Rosa canina)*; *păducel, mărăcine, gheorghin (Crataegus monogyna)*. Dă o culoare roșie din coajă.

MĂCRIȘ (*Rumex acetosella*). Dă galben.

MĂLIN, *mălin negru, prun sălbatic (Prunus padus)*. Dă culoarea galbenă.

MĂR, (*Pirus malus*). Se întrebuintează și mărul domestic și cel sălbatic sau *pădureț, (Pirus acerba)*, din scoarța cărora se scoate culoarea galbenă. Cu frunzele de *măr acru* se face culoare roșie.

MESTEACĂN (*Betula verrucosa*). Din frunzele culese când încep să se îngălbenească, iese culoarea galbenă.

MOSDREAN, *urm, frasin de munte (Fraxinus ornus)*. Din coajă se scoate culoarea neagră.

NUC (*Juglans regia*). Frunzele dau verde.

PĂPADIE, *papadea, papalungă, părșita găinilor*, dă galben.

PĂR (*Pirus communis*). Coaja dă culoarea galbenă.

PĂSTRĂV DE NUC, *burete de nuc, (Polyporus squamosus)*. Dă galben.

PERJ, *prun* (*Prunus domestica*). Din coajă se prepară culoarea verde.

PLOMUNĂ, plantă de apă (*Pulmonaria off.*) Din rădăcină se scoate vâpseaua neagră.

PORUMBEL, *porumbar, mărăcine, scorombar, spin, coțobrel* (*Prunus spinosa*). Din coajă iese culoarea roșie.

RĂCHITĂ, nume dat pentru toate soiurile de *sălcii, răchiti și răchitele* : *răchită, salcie, răchită albă, mlață, răchită roșie, lozie, răchită moale, răchită puturoasă, salcă, salcie moale*, etc. Din ramuri se scoate culoarea galbenă.

RAPIȚA SĂLBATECĂ, *napi, brâncuță, muștar, hardal, ridiche sălbatecă, hrenoasă* (*Brassica rapa, B. campestris*, etc.) Florile dau culoarea galbenă.

ROBIE, *pupezele, orăstică, pupăgioară, pupăzu, pipigioi* (*Orobis vernus*). Din rădăcină se scoate culoarea roșie.

ROIBĂ, *pațachină, rumenele, rodea, broim* (*Rubia tinctorum*). Ca și *robia*.

SALBĂ MOALE (*Evonymus latifolius*). Din coajă iese culoarea galbenă.

SALCIE v. *răchită*.

SĂPUNEL, *săpunariță, săpunul calului, săpunul popii, odogaciu* (*Saponaria off.*) Din flori se scoate galben.

SCORUȘ (*Pirus sorbus*). Dă culoarea neagră.

SCUMPIE, *scumpină* (*Rhus cotinus*). Din coaje iese culoarea galbenă.

SIMINOC, *semenic, siminic* (*Helichrysum avenarium*). Din flori se scoate culoarea galbenă.

SOC (*Sambucus nigra*). Și frunzele și scoarța dau galben.

SORA SOARELUI, *soarea soarelui, floarea*

soarelui (*Helianthus anum*). Sămânța se întrebuintează la prepararea culoarei verde.

SOVÂRF, *solovârf, sovârc, sovovârf, dost, milot* (*Origanum vulgare*). Din flori se scoate o culoare galbenă portocalie. Combinată cu zeama din coajă de măr, dă roșu ; cu zeamă de nuc, dă negru.

STEJAR (*Quercus sessilifora*). Din coajă, iese culoarea neagră.

STEVIE, *șteghie, ștevie* (*Rumex patientia*). Din rădăcini se scoate culoarea galbenă.

ȘOFRAN, *șofrănel, șofrănaș* (*Carthamus tinctorius*) Din flori iese culoarea galbenă.

ȘOLDEALĂ, *vetrice, buruiiană de ceas rău, fericeă, măruncă neagră, jolteală, gălbănare* (*Tenacetum vulgare*). Din frunze și trunchiu se scoate un galben frumos.

TĂTAIȘ, *aurată, mărgărită, ochiul bouului, roman, romoniță* (*Chrysanthemum Leucanthemum*). Florile dau culoarea galbenă.

TILICHIN, *tulichină, tulpin, tulpină, cleiță, piperul lupului, lemn cânesc* (*Daphne Mezereum*). Din crengi și scoarță iese vâpseaua galbenă.

TUTUN, *duhan, tabac* (*Nicotina Tabacum*). Frunza dă o culoare untdelemnii închisă.

URZICĂ (*Urtica dioica*). Din rădăcini se scoate culoarea galbenă.

VIORELE, *ghioarele, găurele, zambilă de câmp* (*Scilla bifolia*). Din flori curate, fără picioarele lor, se scoate culoarea albastră, dar trebuie mare cantitate.

VITĂ DE VIE, *lăuruscă, răuruscă, levruscă, vie, viță, viță sălbatecă* (*Vitis vinifera*). Din frunze iese culoarea galbenă.

ZĂRNĂ, *umbra nopții* (*Solanum nigrum*) Din frunze și poame se scoate culoare neagră.

ZARZĂR, *cais, apricos (Prunus armeniaca)*.

Din frunze iese culoarea galbenă.

ZDREVIT, tufă lemnoasă, cu hlujul lemnos gălbui, cu frunzele ca lemnul Domnului, dă o culoare galbenă.

II

Câteva lămuriri pentru pregătirea culorilor

Din aceste diferite plante se scoate materia colorantă prin diferite sisteme, dintre care unele cu totul primitive.

Plantele se fierb. Apa care se crede mai bună, este cea de pârâu, care-i mai *moale* decât apa de fântână. Dacă nu este, prin apropiere, vreo apă curgătoare, se întrebuințează și cea de izvor, sau de fântână.

Ferberea se face în orice vas, chiar de lut ; dar dacă se fierbe în vas de aramă spoit e și mai bine.

Timpul ferberii variază și după felul plantei, și după tăria culorii ce se caută. Sunt plante care trebuiesc ferte chiar trei și patru ceasuri.

Cojile de arbori se ferb mai mult timp, pentru că din ele iese culoarea mai cu greu ; boabele, precum cele de scoruș, de boz, bursemele de arin, sau cojile verzi de nuc, se ferb mai puțin, pentru că materia colorantă iese mai repede.

Dela unele plante se fierbe numai floarea, dela altele hlujul sau numai rădăcina ; dela altele se fierbe, la un loc, și florile și hlujul, și dela unele numai frunzele.

Unele plante se ferb întregi, cum se culeg,

iar altele după ce sunt fărâmițate, hăcuite. Unele se fierb verzi, îndată ce se culeg ; altele se usucă la umbră, se păstrează în pungi de pânză, la loc uscat, și se fierb când este nevoie.

Sunt plante care se pisează în piue speciale. Prin unele locuri piuele acestea sunt săpate în pământ și lipite cu lut.

Nu este o regulă generală pentru toate localitățile, și nici pentru toate meșterele din acelaș sat ; unele procedează într'un fel, altele în altul, dar rezultatul este acelaș.

Unele culori sunt speciale pentru fire de lână, altele pentru cânepă. Din unele plante se scoate o culoare galbenă mai puțin frumoasă, pentru a văpsi fire pe care tratându-le din nou cu o culoare albastră, să deie diferite nuanțe de verde sau de roșu.

Sunt culori speciale pentru văpsit firele de lână din care se fac vârgi galbene la fote, stranie, velințe și cadrilaturi.

Multe culori se obțin din combinația mai multor plante ; pentru unele se întrebuintează, în aceste combinații, diferite produse chimice, care uneori servesc și singure la văpsit. Așa la văpsire se pun *boiele*, adică prafuri de toate culorile care se găsesc în prăvălii, anilină, calaican, etc.

Cele mai multe plante dau culoarea *galbenă*; din lista de mai sus sunt 36 ; din 11 se scoate culoarea neagră, din 10 cea roșie. Pentru verde se întrebuintează numai patru plante, și diferitele nuanțe se capătă din culoarea fundamentală galben, în combinație cu altele. O singură plantă servește pentru pregătit culoarea albastră, *viorelele*, dar astăzi aproape nu se mai întrebuintează acest sistem, și gospodiniile se servesc de produse chimice, în special de *piatră al-*

bastră, numită și *lulachiu*, sau de *sineală*, și prea rare ori se mai amestecă la pregătirea culorii și vreo plantă, care dă culoare galbenă, pentru a produce variații de albastru.

III

Impietrirea vopselei

După ce s'a scos din plante, materia colorantă, *se împietrește*.

Impietrirea se face punându-se în zeama obținută prin fierberea plantei, o cătime de *piatră acră*, pisată mărunt, ca să se topească.

Prin unele locuri frunzele nu se fierb, ci se pun în *borș crud*, de odată cu firele de văpsit, și stau trei zile; apoi se pun în leșie iute, în care s'a topit *piatră acră*, și astfel se împietresc, de odată, și *văpseaua* și *firele*.

Se mai obișnuiește ca *firele* să se puie mai întâi în *văpseana* scoasă din plante, fără să fie împietrită, și se țin până ce *firele* capătă culoarea dorită, și pe urmă se împetrește *văpseaua* cu *piatră acră*, și în ea se pune *firele* o ultimă dată.

Cantitatea de *piatră acră* întrebuințată la împietrire, nu-i determinată; meșterele care știu să cântărească materialele de care se servesc, pun: cam 20 până la 30 grame de *piatră acră* la 12 litri de *zeamă*.

Prin alte locuri *piatra acră* se toarnă în *zeamă* în timpul când fierbe cu *firele* în ea.

Cu *piatră acră* se împetresc și substanțele chimice întrebuințate la văpsit, precum *lulachiul*, din care se prepară culoarea albastră. *Lulachiul* se mai numește: *lolachiu*, *liliachiu*, *piatră de brăie*, *piatră albastră*, *vinețeală*, *pia-*

tră de albastru, piatră de fote. Se fierbe apa cu piatră vânată și în ea apoi se pune vâp-seaua.

Lulachiul se mai prepară și cu *usuc*, adică apa în care s'a spălat întâia oară lâna oilor. Lulachiul se pune în *usuc* să se topească.

Pentru obținerea culoarei din unele plante, se împietresc firele mai înainte de a le vâri în substanța colorantă.

Impietrirea firelor se face ținându-le un timp oarecare în apă cu piatră acră, ori în borș cu piatră acră, ori în zăr de vacă, în moare de curechiu (zeamă de varză), în zăr cu piatră acră, sau în *huște*, adică tărățele cu care se înăcrește borșul.

IV

Cum se fac vâpselele

1. Culoarea galbenă

Frunzele de *agud* verzi se ferb și împietrește zeama cu piatră acră. În lichidul cald se ține lâna, până ce capătă culoarea dorită, apoi se clătește în apă.

Pentru altă nuanță de galbăn se fierb la un loc frunze de *agud* și de *zarzăr*.

Aliorul, cules prin luna lui Maiu, se fierbe și se împietrește zeama. Firele se țin în lichidul cald.

Ca să capeti un *galben ruginiu*, aliorul se taie dela fața pământului, pe la Sf. Ilie, se pi-sează și să lasă în apă o noapte, ca să dospească sau să se plămădească. A doua zi se stoarce zeama, iar aliorul se usucă la soare; apoi se pune iar în zeama lui și se fierbe. Se scoate a-

liorul și lichidul se împetrecește, iar firile se fierb.

Culoarea *cărămizie* se scoate fierbând coajă de arin.

Culoarea *galbenă deschisă*, sau *opărită*, pentru bumbacul cu care se țese vrăstele și florile de pe ștergare, se scoate din flori de *brândușă*, fierte până ce dau o zeamă măslinie, în care se țin sculele de bumbac, la căldură, o zi sau o noapte.

Bobitele de *brobințar*, înainte de a se coace bine, se culeg, și se păstrează la uscăciune. Când ai nevoie, le pisezi în piulițe, le fierbi, și în zeamă pui o lingură de apă tare, la o vadră de apă, în care fierb puțin firele.

Florile de *bumbișor*, uscate la umbră, se fierb. Sculele de lână sau bumbac, împietrite întâi cu piatră acră, se țin în lichid la căldură, pe lângă foc.

Coji de ceapă uscate, fierte bine și împietrite.

Flori de drob uscate la umbră, fierte două ceasuri; zeama împietrită. Sculele împietrite în zăr cu piatră acră.

Drobița culeasă când este bine înflorită, se fierbe și se împietrecește. În unele locuri sculele, după ce s'au scos, se zolesc în leșie, și se uscă la soarele de dimineață, care li dă *față* mai frumoasă, pe când soarele de după amiază *scoate* vâpseaua, o decolorează. Pe aiurea, drobița se taie mărunț, ca pătrunjelul pentru bucate, se lasă două zile în apă și apoi se fierbe, și se împietrecește. Prin alte părți se culege numai floarea de drobiță, se uscă la soare, și se pune la plămădit în apă. Când apa începe să se îngălbenească, se strecoară, florile se pun să se *so-rească* la soare, două sau trei ceasuri, și apoi le-

gate într'o pânzătură, se scufundă în apa lor și se fierb. Zeama se împietrește. Alții fierb drobița întreagă, hlujul și florile, iar firele, înainte de a le introduce în zeama aceasta, se împetresc cu piatră acră topită în borș. Se face și altfel : frunzele și florile se usucă bine și se freacă între palme până se prefac în praf, care se ferbe și zeama se împetrește ; sau, se fierbe drobița, în zeamă se pun firele și se lasă trei zile la căldură, apoi se toarnă peste ele cenușă, se freacă firele în acest amestec, unde se mai lasă un ceas și apoi se scot. În alte părți se culeg numai frunzele de drobiță, și se pun, odată cu firele, în borș crud, în care se țin trei zile, după care se pun în leșie tare cu piatră acră. Se face și altfel : drobița bine dumicită și împietrită se pune într'o oală cu un singur scul, și oala se umple cu borș sălcii, adică mai acru de cum se întrebuințează la mâncare, și se fierbe cam o jumătate de ceas, după care sculele se moaie în leșie călduță, timp de trei ceasuri, și se usucă la soare, sau în casă la căldură. Astfel tratate, firele au culoare galbenă deschisă, care se mai poate obține și astfel : drobița se usucă la umbră, se sfărâmă în palme, se amestecă cu piatră acră și se toarnă peste firele puse într'un ceain care se umple cu borș limpede și se încălzește cu încetul pe lângă foc. Pe urmă firele se spală în leșie tare.

Coajă de *lemnul cânelui*, de *pădureț* și de *mălin* fiartă la un loc, și împietrită.

Luştele se fierb de verzi, cu frunze și cu floare, în căldare spoită. Sculele se pun împietrite.

Se fierbe coajă de *pădureț acru*, se împietrește și sculele se țin câteva ceasuri, după care se usucă la soare, sau în casă, pe lângă foc.

Dacă se dorește un galben deschis, se mai pun la fiert și frunze de pădureț. *Galben auriu* se obține astfel: patru kilograme de scoarță de măr acru se fierb în patru litri de apă, vreme de un ceas, la un loc cu un kilogram de lână și piatră acră. Lâna se scoate după ce apa s'a răcit. Pe aiurea se pisează coajă și muguri de pădureț, dar mugurii să nu fie uscați și se fierb până ce dau o culoare frumoasă pe cărpa cu care se încearcă. Se împietrește zeama și se lasă firele în ea cam jumătate de zi, apoi se clătesc în leșie. Alte gospodine după ce au fiert coaja de măr, toarnă în ea cam 60 grame de țipirig la un decalitr de zeamă, iar altele fierb la un loc drobiță și coajă de pădureț. *Galben aprins* se capătă văpsind firele cu drobiță și, după ce s'au uscat, le vâră din nou în văpsea din scoarță de pădureț acru.

Frunzele de mesteacăn culese pe la Sântă-Măria mică, se fierb până ce apa se face galbenă. Trebuie un coș de frunze la zece litri de apă. După ce a fiert bine, se lasă 4—5 ceasuri ca să se plămădească frunzele, după care se tescuesc în mână, ca să iasă toată culoarea din frunze. Se împietrește cu 20—30 grame de piatră acră la decalitrul de apă, și sculele se fierb cam jumătate de ceas, și capătă o culoare galbenă ca lămâia, care nu iese la spălat și nici la soare. Culoarea galbenă întunecată o dă scoarța de mesteacăn în borș acru amestecat cu apă și împietrită. Prin unele locuri frunzele de mesteacăn se culeg toamna, când dau să cadă și se usucă; se fărâmă bine în mâni, și praful obținut se fierbe cu ramuri de pădureț acru, și dau o frumoasă culoare galbenă. *Galben deschis* sau culoare alămâie se capătă din frunze de mesteacăn culese în luna Iunie, uscate și fă-

cute praf, și fierte la un loc cu frunze de meșteacăn galbene, căzute toamna, și cu vârfuri de răchițică tânără, cu câteva frunze pe ele. Zeama se împietrește. Aceiaș culoare se capătă dacă firele se împietresc mai întâi în zăr de vacă.

Păpădia se fierbe cu rădăcină cu tot.

Coaja de *păr* se fierbe și se împietrește.

Pe nuc crește un burete care se cheamă *păstrăv*. Sfărâmat în bucăți, fiert bine și împietrit, păstrăvul dă o culoare galbenă foarte traianică.

Din toate soiurile de *răchită* sau *salcie*, se scoate culoarea galbenă. Vârfuri de salcie tânără, sau *răchițică*, în cătime de patru kilograme, se fierb cu patru litri de apă, care se împietrește, și în ea se fierbe lâna, care nu se scoate până ce nu se răcește apa. Galbenul astfel obținut are o culoare *aurie*. Vârfuri de răchițică de luncă cum și mugurii se pisează și se fierb. Zeama se scurge în alt vas, se pune în ea lâna de văpsit și piatră acră, și se lasă lângă foc o zi, după care se scoate și se usucă. Tot așa se capătă o culoare *galbenă alămâie*, ferbând coaja și frunzele de răchițică. Prin alte locuri vâpseaua se împietrește înainte de a se pune firele în ea. Este răchită *roșie*; se jupuește coaja de pe ramurile mai groase de 2 centimetri, și se curăță partea verde de deasupra; ceea ce rămâne se fierbe două ceasuri, se scurge zeama și se împietrește. Firele se fierb în aceea apă două ceasuri, se clătesc și se usucă. Culoarea aceasta servește la văpsit, în special, păturile, velințele, cadrilaturile și broboadele de legat la cap, prin județul Prahova.

Florile de *rapită sălbatică* se culeg când sunt bine dezvoltate și se usucă la soare. Un

kilogram de flori se pune la plămădit în zece litri de apă, și se lasă până ce lichidul se îngălbenește. Se strecoară, și florile se întind la soare ca să se soarească trei ore, apoi se pun într'o pânzătură, care se introduce în lichidul ce se pune la foc și se împietrește. Culoarea aceasta e specială pentru firele de lână din care se fac vârgături galbene la velințe, la brâie, la diferite așternuturi.

Din coaza de *salbă moale* se scoate văpsea galbenă pentru lână și pentru ouă.

Galben portocaliu se scoate din flori de *săpunel* și *sunătoare*, uscate la soare, și plămădite în apă până la 6 ceasuri; florile se scot, se soresc până se usucă bine și apoi se fierb cu piatră acră.

Se curăță de coajă ramuri de *scumpie*, se taie în bucăți și se fierb cu piatră acră.

Florile de *siminoc* se usucă la umbră, se toacă mărunț, se pun la plămădit în borș, timp de o noapte, și se fierbe cu piatră acră în apă.

Florile de *soc* se piscază și zeama se fierbe cu piatră acră.

Florile de *șovârf*, uscate la umbră, prefăcute în praf, și amestecate cu praf de flori de *drobiță*, fierțe și împietrite, dau culoarea *galbenă portocalie*.

Rădăcina de *stevie* se scoate din pământ toamna, după ce s'a uscat floarea, și se spală bine; când s'au uscat, se rad pe răzătoare, ca hreanul, și se fierb până ce iese culoarea galbenă frumoasă. Pe aiurea se pisează rădăcinile într'o piură și se fierb cu piatră acră. Astfel se obține un *galben ruginiu*.

Măciuliile de *șofran* înflorit se fierb, și în lichidul colorat se pun sculele împietrite.

Frunze și trunchiu de *șoldeală* se fierb și se

împietrește zeama după ce s'a răcit. Se capătă un galben foarte frumos.

Din flori de *tătăiș*, din crenguți și scoartă, de *Arlichin*, fierte la un loc, iesc galben obișnuit, iar din frunze de tutun iese un galben *untdelemniiu închis*.

Rădăcinile de *urzică* se pisează, se fierb în borș proaspăt, zeama se vântură, se lasă de se răcește și se împietrește. Sculele se pun în lichidul răeorit, și stau mai multe zile, până se îngălbenesc.

Frunza de *viță de vie* se fierbe și se împietrește. Se întrebuințează mai mult la boit scule de bumbac.

Zdrevițul se usucă, se face praf și se fierbe cu frunze de mesteacăn care cad toamna îngălbenite. Firele se țin o zi în acest lichid, și capătă o culoare *galbenă închisă*.

BCU Cluj / Central University Library Cluj

2. Culoarea albastră

Dintre toate florile, numai *viorelele* se întrebuințează la pregătirea culorii *albastre*. Florile se culeg fără picioruțe, se fierb și zeama se împietrește. Când lichidul are culoarea albastră *stânjenie*, se pun sculele și se fierb. Culoarea aceasta se întrebuințează la făcut mijlocurile de flori la coyoare, iar bumbacul ține loc de arnicu albastru la cusut *pui*.

Culoarea albastră se obține din substanța chimică numită *lulachiu* sau *piatră albastră*, care se găsește în comerț. Prepararea văpselci se face în mai multe chipuri.

Cel mai obișnuit sistem este : se fierbe apa, se pune în ea piatră acră, și când aceasta s'a

topit, se pune și lulachiul ; în acest lichid se fierb sculele.

Alte modificări ale procedului sunt următoarele :

Se toarnă apă fiartă peste cenușă, și se lasă o zi și o noapte, de se face leșie tare, în care se pune lulachiu, și după ce lichidul stă așa iar o zi și o noapte, se întrebuintează pentru văpsit sculele. Alte gospodine nu pun lulachiul direct în apă, ci-l leagă într'o pânzătură, pe care o atârnă de marginea vasului cu apă, ca topirea să se facă tot cu încetul. Sculele stau trei zile în acest albastru, apoi se scot și se usucă la soare, și apoi iar se țin în albastru o zi și o noapte și dacă nu au prins bine culoare se mai moaie și a treia seară.

În *usuc* se pune lulachiu în pânzătură, și când s'a topit bine, se pun sculele în albastru, iar prin unele părți, în loc de usuc, lulachiul se topește în borș.

Prin alte părți, usucul se toarnă peste cenușe, de fierbinte, și apoi se pune lulachiul și se lasă trei zile, ca să se plămădească. Firele se țin în acest albastru o zi și o noapte. Astfel se prepară albastrul cu care se văpsesc dungele dela fote, cadrilaturi, brâne și altele.

Se sfarmă bine piatra albastră, și peste ea se toarnă apă tare, făcându-se un amestec ca grosiorul, peste care se toarnă zăr fiert.

Culoarea albastru închisă se capătă astfel : se văpsesc mai întâiu sculele în albastru cu lulachiu și leșie, și apoi se moaie repede în altă văpsea făcută din apă fiartă cu coajă de arin și puțin calaican. În Dolj, acest albastru se întrebuintează pentru colorat găitanele de lână dela ȋtari, șube, etc.

Pe Valea Someșului pentru un kgr. de lână

se fierbe șase litri de apă cu jumătate litru cenușă și zece grame săpun ; în această leșie se pune lulachiu într'o cârpă și se lasă 6—7 zile, și când e bine topit, se pun în lichid sculele, unde stau 6—7 zile.

Albastru închis se mai obține astfel : se vâpșesc mai întâiu firele în apă fiartă cu rădăcină de stevie și piatră acră, și apoi se introduce în albastru preparat în modul următor : se încălzește usucul de oaie până se acrește, și în el se pune piatra albastră, într'un săculeț ; când s'a topit, se aruncă în lichid sculele și se țin o zi și o noapte.

Se fierb la un loc lulachiu și beldii de lemn cânesc, și în zeamă se toarnă piatră acră topită în rachiu.

Culoarea albastră se mai prepară și din sineală. BCU Cluj / Central University Library Cluj

Se dizolvă sineala în zăr de vacă ; se introduc firele și peste ele se presară praf de piatră acră. În alte părți, se toarnă usuc peste cenușă și se lasă trei zile la loc căldicel, după care se pune la foc turnând în lichid sineală într'o cârpă, ca să se moaie cu încetul.

Se fierbe sineala în leșie și în ea se vără sculele ; cine vrea, vără sculele astfel vâpșite în apă fiartă cu coajă de măr împietrită.

Se fierb rădăcini de stevie, și lichidul se împietrește ; se fierb firele în el, și după ce s'au scos și s'au uscat bine, se pun în usuc în care s'a topit sineală.

Se întrebuintează foarte mult, pentru obținut culoarea albastră, anilina albastră, care se plămădește în borș și plămădeala se toarnă în borș cald, iar în acest amestec se adaugă piatră acră. În acest lichid se fierb sculele.

3. Culoarea verde

Zeama de *răchiță*, amestecată cu usuc de lână laie, dă verde, precum și dacă răchița o fierbi cu *alior* și piatră acră.

Drobița culeasă cu floare și frunze, uscată la umbră, se fierbe o zi întreagă în apă amestecată cu borș; în zeama ferbinte se vără sculele și se lasă două ceasuri.

Dacă în loc de *drobiță* se întrebuințează *drob*, se capătă un verde *burătăciu*, adică în culoarea buratecului.

Verde untdelemnii iese din frunze de nuc și coajă de arin sfărâmate, fierte bine și împietrite.

Se ferbe lulachiu, care dă o zeamă albastră, în care turnând o lingură de *vitriol*, se schimbă în verde. Se ferbe din nou și sculele se țin puțin timp în lichid.

Lulachiul fert cu zăr, dă verde, iar cu *șoldeală* și piatră acră, dă un verde bătând în alb, numit *cederie* prin județul Râmnicul-Sărat. Tot pe acolo, se obține un verde gălbui, numit *prăzuliu*, adică în culoarea prazului, astfel: se face zeamă albastră din usuc și lulachiu și în ea se ferbe șoldeală și piatră acră; se pune lulachiu, până se face lichidul verde, și apoi se ferb firele, punând șoldeală și piatră acră.

Dacă în apa ce rămâne dela prăzuliu, după ce s'au scos firele, se pune șoldeală și se fierbe cu piatră vânăță și puțin calaican, se capătă un verde de culoarea untdelemnului.

Șoldeală uscată se fierbe în borș proaspăt până se îngălbenește bine; se scurge zeama și se pune în ea sineală plămădită în apă, în care se înverzesc firele. Alții pun sineala plămădită

în vitriol, iar unii mai adaogă, la acest amestec, și cositor. În fine, peste toate acestea, prin unele locuri, se mai pune piatră vânăță și cenușă.

În *gălbenele* scoase din coajă de măr dulce, împietrite cu piatră acră, se pune sineală, și în acest lichid se înverzesc sculele.

Se plămădește lulachiu cu vitriol, se toarnă în apă, când clocotește, și se mestecă bine. Sculele stau în această zeamă, o zi și o noapte, după care se scot și se usucă. Se pun apoi la fert într'un vas în care se așează la fund un rând de frunze de mesteacăn și un rând de scule, și deasupra se presară piatră acră, iar peste toate se toarnă apa în care s'au plămădit frunze de mesteacăn și se ferbe cam 2—3 ceasuri.

Culoarea verde că iarba se obține ferbând *lemn verde*, care se găsește la prăvălii, cu frunze de mesteacăn.

Culoarea verde se dă sculelor văpsite mai întâiu în galben, întrebuintând mai multe procedee.

Se moaie firele galbene în usuc fiert cu piatră acră. Dacă firele au culoarea portocalie, verdele iese deschis.

Firele îngălbenite cu drobiță și piatră acră, devin verzi dacă le pui în borș și apoi le porți prin leșie iute. Cele îngălbenite cu drobiță, borș și piatră acră, se vără în usuc, în care s'a dizolvat lulachiu cu piatră acră și se țin o zi și o noapte.

Verde măsliniu capătă firele îngălbenite cu măr și piatră acră, dacă le ferbi în albăstrele de sineală și leșie.

Galbene din coajă și mugur de măr pădureț, piatră acră și leșie tare, puse în usuc de lână

și piatră acră și ținute la căldură o zi și o noapte, capătă un verde frumos.

Galbenul prin orice metod se înverzește ferbând sculele în borș în care se pune plămădeală de anilină verde în oțet.

Alt procedeu este de a transforma în verde sculele văpsite în albastru.

Se ferb sculele albastre în lichid obținut din coajă de pădureț impietrit, în care se pune și sămânță neagră de *floarea soarelui*, sau *ruji* de culoare întunecată.

Sculele albastre se pun într'un vas în care s'au pus un rând de drobiță, unul de măr pădureț și apoi sculul, presărat cu piatră acră; se umple oala cu apă, se lasă până când drobița și mărul se moaie și apoi se pune la fert. Fiecare sul este apoi muiat în leșie făcută din cenușă de mac de grădină; apoi sculul se spală în apă rece și se usucă.

Prin unele locuri se colorează firele în albastru și apoi se pun în culoare pregătită pentru galben.

Sineală amestecată cu prafuri galbene se ferbe și în ele se ferb sculele.

Se întrebuintează și prafuri verzi, sau anilină verde, fierte în borș. După ce s'au introdus firele, se pune piatră acră pisată, și se fierbe din nou.

Se ferb în borș *surcele negre*, cumpărate dela prăvălii, se strecoară zeama, se pisează piatră vânăta, se moaie în oțet și se pune în zeamă să fiarbă. Cu apă de aceasta se moaie mai întâi călepele, în alt vas, și apoi se pun la fert.

4. Culoarea roșie

Se usucă, la umbră, frunze și flori de *măr acru*, se farmă bine și se pun în apă caldă, într'un vas care nu coclește, și se lasă trei zile. Dacă nu-i destul de tare culoarea, se scot frunzele și florile, se soresc, și după ce se usucă, se pun din nou în lichid.

Roșu se mai scoate din frunze de *măr dulce* și borș.

Un kgr. de scoartă de *măr sălbatec* se ferbe în opt litri de apă ; în zeama acesta se pun apoi două kg. flori de *șovârf* și 2 kg. frunze de acelaș măr, uscate și pisate. Se lasă o săptămână, se storc bine frunzele, se ferb în altă apă, și în aceasta se pun sculele.

Cu două părți de *șovârf* și cu o parte frunze de pădureț, se obține un roșiu mai întunecat.

În zeama aceasta, fiartă bine, se Țoesc sculele și peste ele, în unele părți, se toarnă cenușă, pentru a se împietri.

Se combină frunze de *măr*, *șovârf* și *corn*, se pun în apă caldută și se lasă trei săptămâni, până ce frunzele putrezesc. Se scurge zeama, se pune piatră acră, și când clocotește, se introduc firele.

Altă combinație este : coji de *corn*, *șovârf* și *cimbrisor* de câmp.

Coaja de *perj* fiartă și împietrită, dă roșu. Pe unele locuri în loc de piatră acră se pune leșie.

Se amestecă *șovârf* cu zeamă de *perj*, în care se ferb sculele împietrite în zăr cu piatră acră. Se mai ferb la un loc : coajă de *perj*, *șovârf* și *cimbrisor*.

Se usucă, la umbră, coajă de *măcieș*, se ferbe

cu *șovârf*, coajă de *perj* și *cimbrisor*, și se adaugă piatră acră.

Coajă de *arin negru* se plămădește cu *șovârf*, timp de o zi ; cojile și șovârful se scot, se soresc, jumătate de ceas ; se așează într'un vas un rând de plămădeală și unu de scule, se presară piatră acră, se toarnă apă curată și se fierb două ceasuri.

O parte scoartă de *arin negru* și două de coji de *perj* se fierb, și în lichid se plimbă o pânzătură în care este cenușă și puțin var stins.

Din coaja verde de *arin negru* și de *mestecăn*, se obține un roșu mai de rând.

Rădăcina de *coada cocoșului* pisată și fiartă bine, dă roșu frumos.

Rădăcina de *roibă* uscată, se ferbe cu borș, până când devine albicioasă ; în zeamă se ferb sculele. Prin unele locuri sculele se pun la fiert după ce au fost împietrite cu piatră acră și borș cald, și în vas se mai presară și praf de *roibă*, și așa stă vasul la căldură până la trei zile. Când s'au colorat bine sculele, se scot, se presară cu cenușă și se lasă grămadă 2—3 ceasuri, apoi se spală și se usucă

Fructele de *călin* se pisează și zeama se împietrește cu piatră acră și se bagă firele în lichid. Se bagă apoi în alt lichid în care a fiert rădăcina de *roibă* și de *robie*, după ce lichidul s'a răcorit.

Culoarea roșie se mai capătă din *băcan*, care se pune în apă caldută, și după trecere de 12 ceasuri se pun sculele, împietrite în zăr cu piatră acră. Se mai face și așa : băcanul roșu se fierbe cu *șovârf*, și în zeamă se vără sculele împietrite, și se fierbe patru ceasuri. În loc de *șovârf*, se pune băcan negru. Se poate face și altfel : patru părți băcan roșu, o parte băcan

negru și jumătate parte piatră vânată și acră. Aceste din urmă se fierb până se topesc și în ele se pun firele la împietrit, care apoi se fierb în compoziția celor două feluri de băcan.

Se fierbe *șoldeala*, se scurge zeama și în ea se fierbe băcan. Se pune piatră acră și apoi firele, care se fierb până ce capătă culoarea dorită.

Calaican fert în leșie, dă un roșu nu prea frumos.

O nuanță de roșu se obține din *cârmâz* plămădit în spirt amestecat cu apă caldă, în care se pun firele împietrite. Se mai obișnuște ca în apa în care a fiert cârmâzul să se toarne *cositor* topit, care se preface în pulbere, pe fundul vasului. Se varsă apa din vas, se toarnă apă tare peste cositor și se freacă, până ce se pierde cositorul și amestecul devine un lichid gros și negricios, care se fierbe cu cârmâzul, și se face o vâpsca roșie ca focul, în care se introduce sculele.

Din *anilină* se prepară culoarea roșie, dizolvată în *oțet*: pe aiurea anilina se fierbe deodată cu sculele, punând și piatră acră. După ce s'au fiert sculele în anilină, unii adaogă *vitriol* și mai dau un clocot.

Un alt sistem de a vopsi în roșu, este de a introduce într'o anumită compoziție firele vâpsite mai întâiu în galben.

Se pisează scoartă și crenguțe de pădureț acru și se fierb, până ce zeama bate în roșu, și când s'a răcit, pune în ea frunze de *șovârf* și de *pădureț*, uscate și sfărâmate. Se lasă la dospit o săptămână, ba chiar și o lună, și în zeama aceasta se introduc sculele galbene.

Se pun într'un vas un rând de *șovârf* și frunze de *pădureț* și un rând de fire vâpsite în

galben cu frunze de mesteacăn, și se fierbe, obținând un roșu deschis.

Firele văpsite cu cârmâz, apă tare și cositor, dacă se vără în fiertură de șovârf, capătă o culoare roșie vișinie.

Diferite alte nuanțe de roșu se obțin tratând firele galbene cu vâpsea de *arin roșu* sau *băcan*.

Tot un roșu vișiniu se capătă din *sulfurină* topită în spirt de 40 grade.

5. Culoarea neagră

Coaja de *arin* se ferbe cu *calaican*, și în zeamă se ferb sculele, care capătă culoare neagră.

Fructele arinului, *aninele*, se culeg când dau în copt, și se fierb până ce capătă o față roșie închisă. Se scot aninele, și în zeamă se pune *calaican*, o litră la zece litri de apă, și se fierb sculele, cam două ceasuri. Unii pun și piatră acră pisată. Alții țin mai întâi firele două zile în huște.

Se cojesc *nucile* de coaja verde și se așează într'un vas, un rând de coji și un rând de fire; se toarnă apă și se fierbe, tot întorcând firele cu un lemn. Culoarea este *neagră verde*.

Cojile de nuci, culese când e vremea să se bată, se lasă într'un vas de putrezesc; se freacă bine, se storc, se trage apa și se ferbe cu *calaican* și cu sculele ce sunt a se văpsi. Prin unele locuri, cojile de nuci coapte, sau chiar nucile verzi, când n'au încă formată coaja lemnoasă, tocate bucăți, se pun între straturile de fire într'un vas, și se fierb; astfel sculele capătă o culoare cafenie, care se transformă în

negru, presărând peste ele calaican și ferbându-le din nou.

Se fierbe coaja de nucă, se toarnă sculele în zeamă, se mai fierb și capătă culoarea cafenie. Se scot sculele și peste câteva ceasuri se spală cu leșie tare și devin negre.

Coaja de *arin* se fierbe cu coji de nuci ținute până au putrezit : în lichid se pune calaican și apoi firele.

Se fierbe rădăcină de *stevie*, se pune piatră acră, se introduc firele și se încălzesc la foc. De aici se scot și se vără în zeama dobândită din ferberea cojilor de nucă verzi. Culoarea este neagră cafenie.

Se fierb vârfuri de *șovârf*, cu floare ; se toarnă usuc de oaie și în lichid se fierb firele.

Se fierbe *șovârf* înflorit și uscat, fără rădăcină, până ce iese un lichid cenușiu închis. Se toarnă calaican pisat, și în zeama aceasta se țin firele o săptămână.

Șovârf și coajă de *arțar* se fierb în leșie iute, și în zeamă se pune calaican.

Se fierbe coajă de *arțar* și se obține o culoare galbenă-vânăță, în care se pune calaican pisat.

Fructele coapte de *boz*, fierte cu piatră acră, dau o culoare *murie* (*ca mura*).

Ciorchinele de *boz* se sfarmă într'un vas, se acopere vasul cu o pânzătură și se lasă în bătaia soarelui ca să fiarbă, până ce cojile de bobite se ridică la suprafață. Se stoarce zeama, se fierbe, și când s'a răcorit, se pune calaican pisat, și se fierb sculele, punând și piatră acră.

Se fierb coji de *arin* și boabe de *boz*, și se pune calaican.

Fructe de *soc* pisate se fierb, se împietresc

cu piatră acră, și dau un cafeniu. Punând și calaican, lichidul devine negru.

În loc de calaican se întrebunțează băcan negru, care se pune în fiertură de coajă de soc, de coajă de zarzăr (corcoduș) și uneori se adaugă și calaican.

Negru se mai capătă făcând și aceste combinații : arțar și arin ; arțar, nuc și șovârf ; arin și prun ; arin, perj și calaican ; arin și șovârf ; brusture, arin, șovârf, bob, nucă, scoruș și soc ; mălin, arin și șovârf ; boz și arin ; arin și stejar ; arin, șovârf, bob și scoruș ; arin, șovârf, scoruș, mălin și bob ; arin și băcan. Acestea sunt combinațiile, iar modul de preparare variază dela sat la sat.

Culoarea neagră se mai prepară din coji de stejar fiartă cu calaican, cum și din gogoșile ce se formează pe unele frunze de stejar, fierte cu băcan negru, peste care se toarnă și calaican, și apoi piatră acră.

Coarnele (fructul cornului) bine coapte, se fierb, se împietrește zeama cu piatră acră, și sculele se lasă în ea o zi și o noapte.

Negru se mai face din *scumpie* fiartă cu calaican sau cu piatră vânătă, sau cu băcan, sau cu coajă de nuci.

Lemnul cânelui se jupoaic, coaja se fierbe și dă un lichid roșu-cenușiu. În zeama aceasta se pun firele și se freacă bine cu mâna, apoi se scot, se așează pe o scândură, se presară calaican pisat, se freacă iar, și se pun din nou în lichidul care a fost încălzit.

Poamele de lemnul cânelui se tratează ca și cele de boz.

Rădăcina de *plomună* se fierbe cu calaican.

Din diferite *prafuri*, care se găsesc de vânzare prin prăvălii, se prepară culoarea neagră,

ca și celelalte culori, topindu-le în borș, în vin, în alcool, în moare (zeamă de varză), în oțet și amestecându-le cu piatră vânăță, cu calaican, și chiar cu vitriol și cositor. Aceste diferite moduri de preparare duc la acelaș rezultat, și sunt cunoscute pretutindeni.

V

Coloratul ouălor

Ouăle pentru Paști sunt preparate sau într'o singură culoare, de obicei și mai pretutindeni în roșu, sau în mai multe culori.

Culoarea galbenă, ca și la sculele de lână sau la firele de tort, servește ca culoare fundamentală pentru alte culori.

Culoarea galbenă, pentru ouă, se prepară ca și pentru fire. Cele mai întrebuițate rețete sunt : coajă de pădureț și piatră acră, frunză de viță și piatră acră, frunză de dud, coajă de salcie, alior și piatră acră, coajă de ceapă, clopoței, drobiță, soc, urzică, frunze de măr pădureț și piatră acră, rădăcină de ștevie și piatră acră. De asemenea se întrebuițează prafuri cumpărate dela prăvălii.

Culoarea roșie se aplică sau deadreptul pe oul alb, sau după ce a fost mai întâi văpsit în galben. Roșu se prepară ca și pentru fire, în special din coajă de pădureț; băcan și piatră acră ; frunze de mesteacăn, de măr pădureț și șovârf ; băcan roșu, moare de curechiu (zeamă de varză) și piatră acră ; băcan roșu, șovârf, moare și piatră acră ; coajă de măr și șovârf. Ouăle galbene, se introduc în culoare pregătită din frunze de măr pădureț și șovârf, sau în zeamă numai de șovârf, sau de scoartă de

arin roșu. Prafurile roșii, topite în spirt, sau băcanul și piatră acră, de asemenea se întrebuințează.

Ouăle roșii și galbene, sunt cele mai cunoscute și mai întrebuințate; prin unele sate se găsesc ouă și de alte culori, numite *ouă tărcate*, precum de culoare albastră, văpsite cu zeamă din brândușe; verzele se face din fructe de boz, floarea soarelui, rujă neagră, etc., sau ouăle galbene se introduc în zeamă de brândușe sau dediță. Se mai văd și ouă negre, văpsite în zeamă din coajă de arin negru sau coajă de nucă.

După ce au fost colorate, ouăle se ung cu grăsime de porc sau cu unt, și se șterg bine, și astfel capătă un lustru frumos.

Despre *încondeiatul* ouălor nu vorbim, pentru că ținta acestei cărticele este să se arate numai meșteșugul pregătirii lichidului cu care se face văpsirea.

CUPRINSUL:

| | Pag. |
|---|------|
| Meșteșugul văpsitului cu burueni. . . | 1 |
| Plantele întrebuintate pentru pregătirea culorilor | 3 |
| Câteva lămuriri pentru pregătirea culo- rilor | 8 |
| Impietrirea văselei | 10 |
| Cum se fac văpselele | 11 |
| Culoarea galbănă | 11 |
| Culoarea albastră | 17 |
| Culoarea verde | 20 |
| Culoarea roșie | 23 |
| Culoarea neagră. | 26 |
| Coloratul ouălelor | 29 |

BCU Cluj / Central University Library Cluj

Bibl. Univ. Cluj
No. 86-1025.

Seria B. „Sfaturi pentru gospodari“.

- No. 1. **Ingrijirea păsărilor** de *C. S. Motaș*, Dacă s'ar socoti câtă pagubă se aduc gospodinilor prin moartea păsărilor de curte, această cărțuție n'ar lipsi din nici o casă de gospodar.
2. **Despre tovărășii** de *Preot C. Dron*, ca leac împotriva speculei și a scumpetei.
3. **Despre scarlatină** de *Dr. I. Gheorghiu*, și alte boli care omoară pe copii, se dau sfaturi folositoare în această cărțuție.
4. **Livada de sâmburi** de *C. Gheorghiu*, cum poate să-și o facă fiecare gospodar.
5. **În jurul casei** de *M. Lupescu*, sunt acareturi, cum să ți le orânduiești te învață cărțuția aceasta.
6. **Casa de I. Simionescu**, omului e bucuria și mulțumirea lui. Cum s'o faci și cum s'o ții, te învață cărțuția.
7. **Morcovul și alte legume** de *P. Roziade*, sau cum să le cultivi ca să culegi mult pe pământ puțin.
8. **Sifilisul și oftica** de *Dr. E. Gheorghiu*, sunt cele două boli care rod sănătatea celor în vârstă ca și a copiilor. Cum să te ferești de ele și cum să te lecuești îți spune cartea.
9. **Temeliul îmbunătățirii vitelor** de *Th. Chitoi*, stă în cunoașterea și îngrijirea lor.
10. **Votul obștesc** de *A. Gorovei*, e acum dreptul tuturor. Cum să-l îndeplinești te învață această cărțuție.
11. **Cresterea porcilor** de *A. Oescu*, e și ușoară, dar și grea. Boli sunt multe. Cărțuția îți arată leacurile și îngrijirile de dat.
12. **Viermii de mătasă** de *T. A. Bădărău*, sunt o bogăție de care nu ținem seamă. Cum să-i creștem și să-i îngrijim se spune în această cărțuție.
13. **Oftica sau tuberculoza** de *Dr. E. Gheorghiu*, este boala cea mai grozavă care ne amenință pe toți.
14. **Pelagra** de *Prof. V. Babeș*, de asemenea bântuie la țară. Trebuie să le cunoaștem.
15. **Alegerea semintelor** de *C. Lacrișianu*, este operația cea mai nelipsită pentru a căpăta rod bun.
16. **Cresterea păsărilor** de *Prof. C. Motaș*, interesează pe orice gospodină.
17. **Rătăcirile bolșeviste** de *Maior I. Mihai*, trebuie stărpită dintre noi.
18. **O strâină dintr'un roi** de *N. Nicolaescu*, cine n'ar dori-o? Cum se poate ajunge stă scris în cărțuție.
19. **Cum se întemelază o vie** de *D. M. Cădere*, nu mai merge cu obiceiul vechiu; cum trebuie să se facă trebuie de știut.
20. **Răsadnița și Plantele din răsad** de *V. Sadoveanu*, ne arată cum se reușește să se cultive legume primăvăratice în băligar și sub giamuri.
21. **Lehuzla** de *dr. E. Gheorghiu* ne arată cum trebuie să fie îngrijită femeia înainte de naștere și la naștere.
22. **Meșteșugul vopsitului cu burueni** de *Ari. Gorovei*.
23. **Cum orbim** de *I. Glovan*.
24. **Păstrarea cărnei** de *Pore* de *G. Gheorghiu*.
25. **Călugul** de *Prof. E. Udrischi*.
26. **Doctorul în casă** de *Dr. O. Apostol*.
26. **Cum trebuie să ne hrănim** de *E. Severin*.

Seria C. „Din lumea largă”.

- No. 1. **Ucraina** de *G. Năstase*, este țara din spre răsăritul nostru.
- ” 2. **Cehoslovacia** de *I. Simionescu*, este țara tot vecină nouă, care a dovedit închegarea ei prin muncă și hărnicie.
- ” 3. **Munții apuseni** de *M. David*, ne sunt scumpi. În ținutul lor trăesc Motii vestiți.
- ” 4. **Finlanda** de *I. Simionescu*, este o țară minunată, căci oamenii au făcut minuni de muncă.
- ” 5. **Bucovina** de *I. Simionescu*, «vesele grădină», este descrisă cu tot ce are.
- ” 6. **Basarabia** de *G. Năstase*, care a stat atâta vreme sub ruși, ne era puțin cunoscută deși dragă. E datoria fiecăruia să cetească această cărțuție.
- ” 7. **Dobrogea** de *C. Brătescu*, Bulgarii zic că e a lor; cât neadevăr ține această spusă, se poate vedea din cărțuția pomenită.
- ” 8. **În spre polul sud** de *I. Simionescu*, Muncă și jertfă omenească ce s'au cheltuit pentru a cunoaște această parte de pământ se vede aici.
- ” 9. **Olanda** de *Ap. D. Culea*, e țara muncii și a minunilor pe care, ea le aduce.
- ” 10. **Viata în adâncul mărilor** de *C. Molăș*, era până acum o taină; acum să știe că e tot așa de variată ca și pe pământ.
- ” 11-12. **A. Saguna** de *I. Lușașc*.
- ” 13. **Către Everest** de *I. Simionescu*.

BCU Cluj / Central University Library Cluj

Seria D. „Știință aplicată”.

- No. 1. **Fabricarea săpunului** de *A. Schorr*, este ușoară. Fiecare gospodină poate să o săvârșească. Cui? Cărțuția îi arată.
- ” 2. **Motorul Diesel** de *Ing. Căseti*, este astăzi întrebuințat pretutindeni.
- ” 3. **Industria parfumului** de *E. Severin*.
- ” 4-5. **Aerul lichid** de *Ilie Matei*.
- ” 6. **Industria azotului** de *L. Caton*.

Toate aceste cărțuții se pot strânge și în volumașe, fiind paginate în acest scop. Se pot face și abonamente.

Trimițându-se banii cu mandat poștal, se expediază broșurile franco de Societatea «**Cartea Românească**», Bul. Academiei, 3, București

„**CARTEA ROMANEASCA**” continuă și în anul viitor 1923 concursurile cu premii pentru scrieri românești.

Premiile ce va acorda se ridică la suma de lei 113.000.

Prospecte detaliate cari cuprind subiectele și condițiunile acestui concurs, se trimit cu plăcere la cererile ce se vor adresa Direcțiunii «**Cartea Românească**» București, Bulev. Academiei 3.
