

ARTICOLE MĂRUNTE

CURĂTURĂ, CURSURĂ

Dicționarul Academiei dă cuvântului *curătură*, derivat din *cură*, și înțelesul de „coltuc de pâne, cursură, cursonoiu, fr. croûton“. De fapt *curătură*, cu înțelesul acesta, este un derivat al lui *cure*, după cum arată și sinonimele lui *cursură* și *cursonoiu*. Trebuia deci trecut la derivatele verbului *a cure* (tom. I, partea II, fasc. I, p. 1019).

Nici înțelesul de „coltuc de pâne, fr. croûton“ al lui *cursură*, *cursonoiu* nu e exact. Coltucul de pâne este „colțul de pâne sau de colac, cu coaja groasă și coaptă bine“ (v. DA, s. v. *coltuc*), pe când *cursura* (*cursonoiul*, *curătura*) dimpotrivă are coaja mult mai subțire, mai puțin coaptă decât restul pâinii. Cursura se formează la pânilor mari — cum le fac țărâncele din Ardeal și Banat — în felul următor: pânea fiind mare, căldura cuptorului n’o poate pătrunde dintr’odată, ci se coace întâi numai la suprafață. Coca din interiorul pâinii continuă să dospească și să crească mai departe și, neavând loc, crapă într’o margine coaja (unde gospodina, înainte de a băga pânea în cuptor, face de obicei în cocă o creștătură cu cuțitul) și se scurge, formând o umflătură. Umflătura aceasta e *cursura*, *cursonoiul*, *curătura* care a curs din pâne. Pe când coaja pâinii e neagră, arsă, și se bate cu cuțitul ca să se desprindă de pâne, după ce s’a scos din cuptor, coaja cursurii e rumenă și gustoasă. Copiii se ceartă, de obicei, care să capete o bucată mai mare de cursură.

De aceea nici traducerea franceză „croûton“ nu e exactă. Aceasta traduce pe „coltuc“. E adevărat că pentru *cursură* e greu de găsit un termen francez potrivit. Cred că nici nu există noțiunea de „cursură“ în Franța, deoarece nu se fac pâni mari

ca în Ardeal și Banat și prin urmare nu se produce nici ecrescența numită *cursură*. Termenul francez cel mai apropiat ar fi *grigne*¹⁾.

SESERMAN

G. Geib, în articolul intitulat *Germanische Sprachelemente im Rumänischen*, publicat în *Europäischer Wissenschafts-Dienst*, Nr. 12, Berlin 1941, p. 5, înșiră câteva nume de familie germane purtate de Români care trebuie considerați ca Germani româniizați. Printre altele dă și numele de familie *Seserman*. Terminațiunea *-man* ne face într'adevăr să ne gândim la mulțimea mare de nume de familie germane terminate în *-mann*. De fapt însă *Seserman* e numele românesc *Săsărman*, destul de obișnuit în Nordul Ardealului²⁾, scris cu ortografie străină (cu *e* în loc de *ă*) și care nu e altceva decât adjectivul care arată originea: *săsărman*, adică originar din satul *Säsarm*, jud. Someș, plasa Beclean.

ZO TE CUSTE

În DR., I, p. 308 și u., N. Drăganu, întemeindu-se pe comunicarea făcută de Traian Gherman, directorul liceului defete din Blaj, zice despre expresia *zo te custe* (pe care o scrie *zo te cuște*, cu *ș*) că o întrebuițează Bihoreni din ținutul Beiușului fără „să-și dea seama de înțelesul ei“ și de aceea o rostesc într'un singur cuvânt: „*zotecuște*“. Deoarece dintr'un *constet* latinesc s'ar fi așteptat la o formă *custe* nu *cuște*, N. Drăganu trimite la forma *guște* din Rășinari (v. Păcală, *Monografia comunei Rășinari*, Sibiu 1915, p. 128).

Dar forma *guște* din Rășinari nu poate fi separată de celelalte forme cu *șt* (datorite palatalizării lui *s* urmat de *te, ti*), în loc de *st*, din Sudul Transilvaniei: *ștea, ștele, iește, pește casă* „peste casă“, *să ștea*, „să stea“, *mănăștire*, etc. Fenomenul acesta nu se găsește în Bihor.

De fapt forma bihoreană corectă e *custe*, cu *s* (nu cu *ș*).

¹⁾ După Littré se zice „pain à grigne“ pâinii care are crăpătură. Coaja dela „grigne“, formată mai târziu, e mult mai gustoasă decât coaja obișnuită (comunicat de d-l Yves Auger).

²⁾ Numele acesta de familie se întâlnește și în Bucovina (comunicat de Al. Procopovici).