

MUZEUL BRUKENTHAL

STUDII ȘI COMUNICĂRI

8

Cornel Irimie și Herbert Hoffmann

CERAMICA DIN SĂSCIORI

*

SIBIU 1958



Fig. 1

M U Z E U L B R U K E N T H A L

Studii și Comunicări
8

Cornel Trimie și Herbert Hoffmann

CERAMICA DIN SĂSCIORI

★

SIBIU 1958

CUVÎNT ÎNAINTE

Prezentarea ceramicii din Săsciori¹ se alătură studiilor, din ce în ce mai numeroase, întreprinse în ultimii ani cu privire la această temă în țara noastră²⁻¹⁰.

Săsciorii reprezintă, în istoria ceramicii, cel mai mare centru de olărit românesc ce a dăinuit pînă în zilele noastre în sud-estul Transilvaniei și se află pe calea dispariției. Tocmai de aceea, ne-am propus să dăm la iveală unele date ale cercetărilor efectuate de noi în cadrul Muzeului Brukenthal cu ocazia completării materialelor din colecțiile sale de ceramică, în anii 1954—1955.

Am stăruit, pe cît posibil, pe lângă aspectele etnografice și tehnice, asupra calităților artistice ale vaselor, mai ales în ceea ce privește formele acestora, pentru a cunoaște mai bine specificul zonei și viața oamenilor de aci.

Cercetările noastre se sprijină prea puțin pe documente istorice, izvoarele de acest ordin fiind destul de limitate, iar datele altor științe (geografia, lingvistica ș. a.) sînt și ele insuficiente pentru valea Sebeșului. Din analiza acestor elemente se poate afirma totuși că

¹ Săsciorii sînt o comună în raionul Sebeș, regiunea Hunedoara.

² Fl. Bobu Florescu, *Ceramica neagră. Studii și cercetări de istoria artei*, nr. 1—2, București, 1954.

³ Iuliu Bielz și Cornel Irimie, *Date necunoscute despre un centru de olari din Ocna Sibiului. Studii și cercetări de ist. artei*, nr. 3—4, București, 1954.

⁴ Kós Károly, *Cahlele din Ciuc. Studii și cercetări de ist. artei*, nr. 1—2, 1954.

⁵ Radu Florescu, *Un tip ceramic necunoscut din veacul al VI-lea. Studii și cercetări de ist. artei*, nr. 3—4, 1955.

⁶ Radu Florescu, *Note despre olăria smălțuită din sec. X—XI. Studii și cercetări de st. artei*, nr. 1—2, 1956.

⁷ P. Petrescu și P. Stahl, *Ceramica smălțuită românească din Transilvania. Studii și cercetări de ist. artei*, nr. 1—2, 1956.

⁸ P. Petrescu și P. Stahl, *Ceramica din Hurez. E.S.P.L.A.*, 1956.

⁹ H. Hoffmann, *Din istoria și tehnica artei ceramice săsești din sudul Transilvaniei*. Sibiu, 1956.

¹⁰ B. Slătincanu, P. Petrescu și P. Stahl, *Ceramica românească. E.S.P.L.A.*, 1958.

olăritul de aci măsoară o vechime și o continuitate de câteva sute de ani, fapt demonstrat parțial prin documente¹, dar mai ales prin izvoarele indirecte (onomastică, terminologia uneltelor, tradiții, obiceiuri etc.) care ne sugerează o filiație cu ceramica epocii daco-romane. Din aceste cauze, studiul nostru s-a întemeiat în primul rând pe observații directe făcute la fața locului, pe informații date de ultimii olari și pe analiza pieselor intrate în colecțiile muzeului de la Sibiu.

Produsele ceramicii din Săsciori, ca orice materiale ale culturii populare, sînt ele însele, prin numiri, forme, ornamente și prin funcția lor, documente istorice. Dîndu-le la iveală, ne-am propus să aducem o contribuție, cît de modestă, la șirul studiilor despre ceramica din țara noastră, pentru a ajuta sintezele viitoare, care nu sînt posibile fără cercetări monografice preliminare.

¹ Șt. Meș, *Viața agrară, economică a Romînilor din Ardeal și Ungaria. Documente contemporane*. Vol. I, 1508—1820. București, 1921, în care la pag. 149 citim în conscripția urbaria a satului Săsciori: „În hotarul nostru de oale, pămînt se află bun, pentru care sînt mulți olari care se crescheduesc cu oale”.



Fig. 2

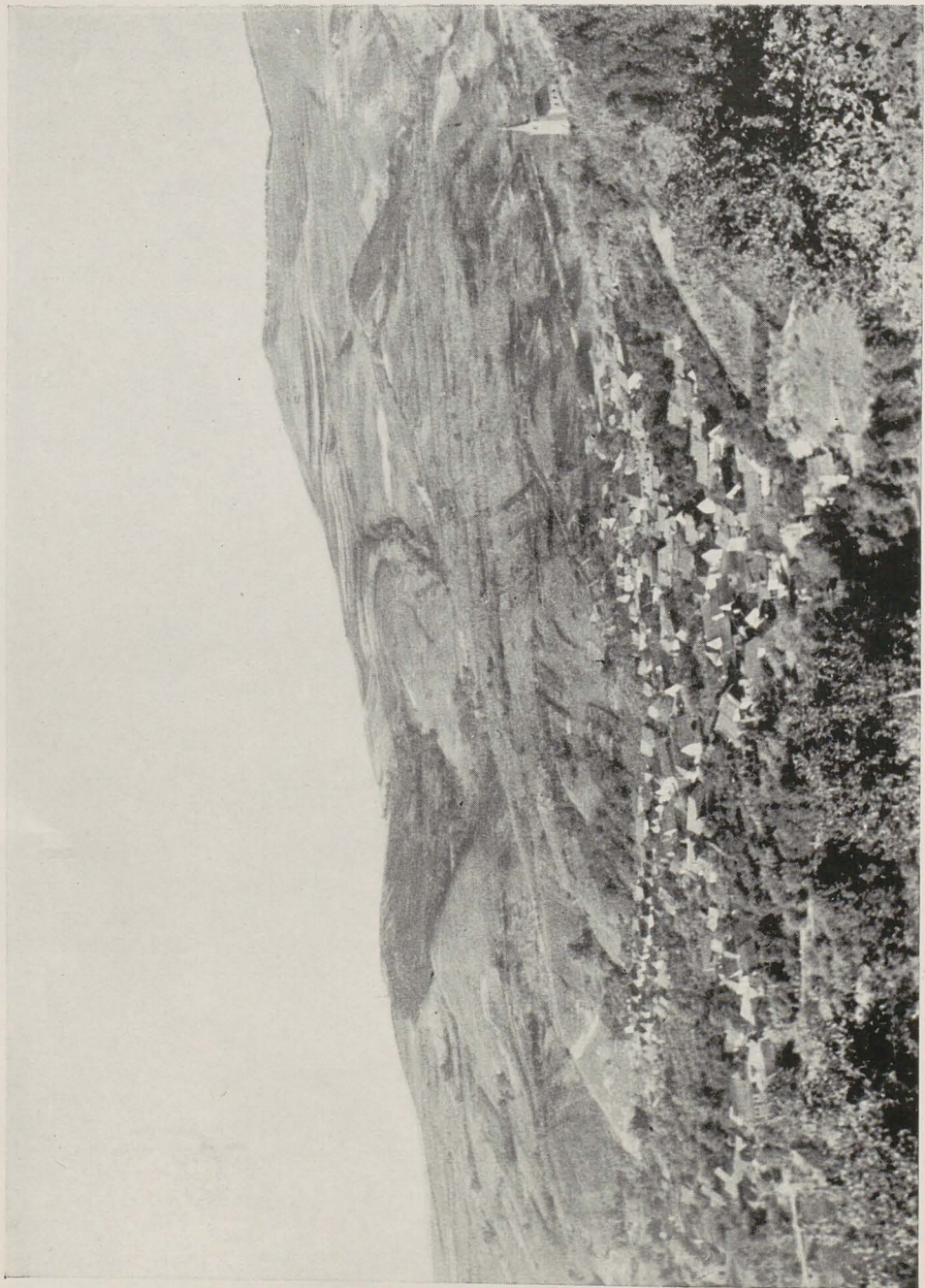


Fig. 3

DESPRE COMUNA SĂSCIORI ȘI VALEA FRUMOASEI: AȘEZARE ȘI CARACTERISTICI GENERALE

Săsciorii ocupă un loc aproape central în zona socio-economică ce formează ținutul Sebeșului. Acesta este delimitat spre nord de linia Mureșului și, urmînd de la est spre sud și vest, de cumpăna apelor ce desparte bazinul Sebeșului de cel al Tîrnavelor, Cibînului, Lotrului, Jiului transilvănean și al Rîului Mare sau al Cugirului, după determinările unuia dintre cercetătorii care-l cunosc sub acest aspect¹.

Comuna Săsciori este așezată cam la mijlocul văii Sebeșului, la altitudine de 331 m, între Șebeșel, situat la o distanță de 1 km pe rîu în jos de Săsciori, și Laz, care se află pe vale în sus la aceeași distanță.

Din punct de vedere geografic, localitatea se plasează în partea unde rîul Sebeșului trecînd din valea sa îngustă șerpuește prin lunca ce se întinde spre nord-est. Așezarea s-a făcut pe cursul văii Sebeșului, care, secole de-a rîndul, a constituit o legătură între Transilvania și Oltenia. Acest lucru îl atestă în primul rînd drumul ce străbate Carpații pînă la Novaci², și — apoi — urmele unor așezări străvechi în neolitic (în vale sau în apropierea ei, la Petrești, Tărtăria, Cîlnic etc.), cît și ale unor cetăți dacice, cum ar fi cea de la Căpîlna³, nu departe de Săsciori, în sus, pe valea Sebeșului, sau cetatea de pămînt de la Laz din perioada conviețuirii romîno-slave, atît de bogată în urme documentare (la 1440 Lazul este numit în nemțește „Slawendorf“)⁴.

Gh. Pavelescu, Așezările din Valea Sebeșului. Comunicare ținută la sesiunea științifică S.S.I.F., filiala Sibiu, martie 1957. Lucrare în manuscris.

² Circulația pe întreaga vale a Sebeșului, de-a lungul apei, a început de fapt numai după 1870, cînd s-au făcut amenajări pentru exploatarea forestieră. Pînă atunci drumurile au fost numai pe plaiuri (Loman, Căpîlna etc.). De ex. Valea Jiului era legată prin așa numitul drum al sării, care venea peste Virful lui Pătru și trecea peste Loman, Săsciori ș. a. m. d. pînă la Ocna Sibiului.

³ *C. Daicoviciu*, Siebenbürgen im Altertum. București, 1943, p. 65.

⁴ *E. Petrović*, Continuitatea daco-romană și slavii. În revista „Transilvania“, 1942.

În evul mediu, acest drum a cunoscut o circulație intensă, datorită căreia a crescut și orașul Sebeș la rangul de centru comercial și meșteșugăresc¹. Cu mult înaintea venirii sașilor, acest drum avea o importanță mare pentru legătura pe care o făcea cu Alba-Iulia, pe vremea aceea unul dintre cele mai importante, dacă nu cel mai important centru al Transilvaniei².

Pentru prima oară Săsciorii apar în documente la 1345 sub denumirea de Nogolahfalu (Nagyolahfalu), deci sub denumirea de marele sat românesc, ca proprietate a grofului Nikolaus von Petersdorf. Tot la 1345 trece în proprietatea grofilor din Cilnic. Date în legătură cu arhitectura cetății de la Săsciori și denumirea ei de „castrum Petri“, cît și denumirea de „villa de sub castro Petri“ pentru satul Sebeșel indică faptul că o așezare închegată, în locul pe care-l ocupă Săsciorii astăzi, este mai tînără decît aceea a Sebeșului³⁻⁶.

La sfîrșitul sec. XIV localitatea este enumerată între proprietățile lui Johann de Losoncz, iar în 1464 apare pentru prima oară sub denumirea de Schekohuor (Săsciori). În a doua parte a sec. XV există o ceartă aprigă pentru această posesiune între Domkapitel și familia grofului din Vingard, Geréb. La 1575 Ștefan Batori donează Săsciorii și Sebeșelul judeului crăiesc Simon Galus și sfatului Sebeșului pentru ajutorul dat în lupta de la Szentpál⁷.

Săsciorii rămîn astfel, pînă la 1848, un mare centru de populație romînească, cu „iobagi scăunași“ și cu „iobagi de domn“⁸, cu o viață neschimbată, menționată rareori în documente, numai atunci cînd se schimbau stăpînii sau cînd urgii mari se abăteau pe capul oamenilor de aci. Nici după aceea, în capitalism, viața nu s-a schimbat în bine.

Ceea ce este sigur, e faptul că multe sute de ani, de pe timpul cînd încă nu exista nici un fel de document despre ei, oamenii din valea

¹ Fr. Teutsch, Die Burgen des Unterwaldes. Sibiu, 1889, 26 pp.

² Th. B. Streifeld, Die Sastschorer Burg. In Siebenbürgische Vierteljahrschrift, 1939.

³ K. Horedt, O contribuție la istoria epocii prenatale a voevodatului transilvan. Anuarul Institutului de Istorie Națională din Cluj, IX, 1944, p. 430—448.

⁴ K. Horedt, Südsiebenbürgische Grenzbürgen, Siebenbürgische Vierteljahrschrift, 1941, 64, p. 16—29.

⁵ K. Horedt, Zur siebenb. Burgenforschung. Südostforschungen, 1941, p. 576—614.

⁶ A. Amlacher. Wanderungen in Mühlbachgebirge. Jahrbuch des siebenb. Karpathen Vereins, 1889, 9.

⁷ Die Schenkung der Güterantheile in Szászcsor, Sebeshely und Sugag an der Magistrat von Mühlbach durch den Fürsten Stephan Báthory im Jahr 1575. In Program des evangelischen Untergymnasiums in Mühlbach und der damit verbundenen Lehranstalten. Hermannstadt, 1856.

⁸ Șt. Meșes, op. cit., p. 147.

Sebeşului au dus un trai asemănător. Cei din Săsciori — prin poziția ce o aveau, la limita dintre munte și șes — făceau legătura între cele două zone: documentele menționează că la Săsciori era și târg anual vestit¹.

Pentru a înțelege viața oamenilor din Săsciori, trebuie deci să cunoaștem, cel puțin în mare, caracteristicile văii Sebeşului, ale locurilor și oamenilor de pe râul Sebeşului și de pe afluenții lui, dintre care amintim Frumoasa și Bistra. De fapt, râul și afluenții lui își merită aceste nume de basm prin încadrarea lor în peisajul minunat ce se desfășoară tot mai bogat cu cât urci spre izvoare și pînă dai de Obîrșia Lotrului, unde se face legătura cu vechea țară românească.

Așezări sînt puține în valea superioară a râului. Din sus de Săsciori se află Lazul, Căpîlna, Șugagul și Dobra, toate pe firul apei, dar — cele din urmă mai cu seamă — cu gospodăriile răsfirate pe zeci de kilometri, pe platformele și coamele munților ca pe vremea dacilor, avînd în vale nuclee mai recente, care servesc de centru administrativ-cultural.

În afară de satele din valea propriu zisă, spre zona etnografică de aci gravitează satele din valea Secaşului (Cut, Cilnic, Răhău, Deal) și cele din valea Pianului (Purcăreți, Strungari, Pianul de Jos, Pianul de Sus, Vințul de Jos).

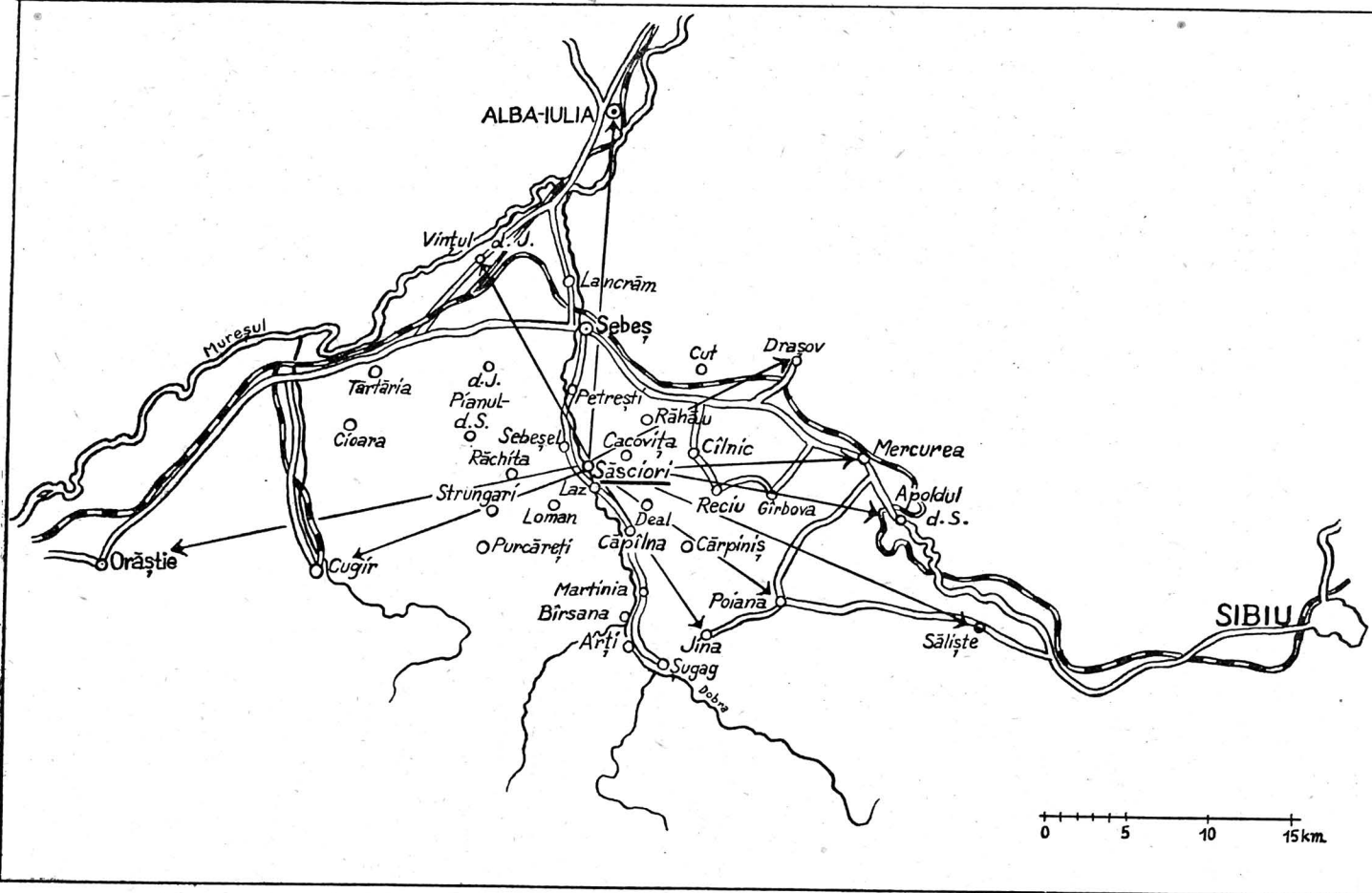
În ceea ce privește ocupațiile, trebuie să amintim în afară de agricultură și de viticultură, lemnăritul și cărbunăritul, în trecut, și — pentru satele din sus de Săsciori — păstoritul și creșterea vitelor mari, care s-a întins și s-a dezvoltat foarte mult în dauna pădurilor, populația pastorală statornicindu-și stăpînirea, deseori prin conflicte îndelungate și aprige, pe o suprafață tot mai mare.

Se pare chiar că satele din zona pastorală „s-au format treptat în perioada feudală și s-au născut în urma conflictelor dintre păstori și agricultori, prin permanentizarea locuințelor temporare pastorale (a colibilor)”².

Astăzi, păstoritul de formă sezonier-pendulatorie, pe 3—4 trepte, constituie ocupația de bază pentru satele din susul râului Frumoasei, pe lângă care exploatarea lemnului și chiar prelucrarea lui (ex. în fabrica de hîrtie de la Petrești) se alătură ca ocupație principală pentru oamenii de aci (cei din Laz la plutire pe rîu, cei din Săsciori la scos lemnul din rîu, cu tăiatul ocupîndu-se moți veniți de pe la Abrud și

¹ De altfel, la Săsciori se ține pînă azi târg săptămînal de bucate și vite și un târg anual, de țară, toamna, numit și „tîrgul oilor”, vestit pentru vînzarea oilor țurcane.

² Gh. Pavelescu, op. cit., p. 14.



muncitorii din Maramureș). Agricultură și — într-o mică măsură viticultura — constituie pentru alte sate, cele din jos și de pe dealurile mărginașe, de asemenea ocupații proprii. Pe lângă acestea, am putea numi o serie de alte ocupații anexe, îndeletniciri, industrii și meșteșuguri țărănești, cum ar fi apicultura, pescuitul, spălătul aurului, piuaritul¹, olăritul și dogăritul, ultimele practicate în special la Săsciori.

Merită să fie amintite ca îndeletniciri care au dus la realizări cu caracter artistic, în afară de ceramica, sculptura în lemn, arta textilelor, dar mai cu seamă iconografia cu creațiile consacrate în istoria artei populare românești, prin icoanele pe sticlă de la Laz².

Zona Văii Sebeșului, prea puțin cercetată pînă acum și aproape de loc cunoscută din punct de vedere etnografic, cît și al unor creații populare specifice, își așteaptă monografia ei, care n-ar trebui să întîrzie prea mult, pentru a putea surprinde în plin procesul transformărilor economice și sociale. În această transformare complexă, olăritul de la Săsciori reprezintă un moment semnificativ. În acest sens trebuie considerate materialele pe care le prezentăm în acest studiu.

Capitolul II

TEHNICA CERAMICEI DIN SĂSCIORI

Materia primă

Olarii de la Săsciori folosesc pentru produsele lor, ca materie primă, pămînt din patru locuri. Din „Dos“, o parte de hotar a satului, orientată spre nord-est, se aduce cea mai mare cantitate de pămînt. La aceasta se adaugă, în funcție de vasele ce vor fi produse, pămînturi din „Ciungi“, un „pămînt slab“, ce „permite să iasă apa“, pentru a obține „hîrbul mai poros“. Din „Plăieți“ se scoate și se aduce un pămînt „coclios“, ce nu lasă să transpire vasele și care în formă pură nu este indicat pentru cane (cum numesc săsciorenii vasele în formă de ulcior). Acest pămînt din „Plăieți“ este tare și, neamestecat, ar produce mici explozii, „pușcă“, ne spune olarul Ion Nazarie. Cel mai bun pentru vase de apă este cel din „Gaura lupului“ de lângă Petrești. În general, lutul care prezintă „salbă“, adică vinișoare galbene, nu e bun.

¹ C. Irimie, Pivele și viltorile din Mărginimea Sibiului și de pe valea Sebeșului. Sibiu, 1956.

² Gh. Pavelescu, Contribuții pentru cunoașterea picturii pe sticlă la românii din Transilvania, în Apulum — Buletinul Muzeului din Alba Iulia, vol. I, 1942.

Locurile acestea sînt proprietatea unor săteni care primesc de la olari, drept plată pentru materia primă scoasă din locurile lor, anual, cîte două „ferdele“ de grîu.

Pămîntul se găsește la o adîncime de circa 20 cm și se prezintă sub forma unui strat gros de 1 m. Amestecarea pămînturilor din diferite locuri este necesară pentru a obține vase de calitate și care astfel în timpul modelării și al arderii să nu se diformeze. Săsciorenii fac oale extrem de rezistente la foc. Grija mare a olarilor de aici este tocmai de a face un amestec bun, pentru ca „pămîntul să iasă tare“, adică oala crudă să nu „se moaie“, să nu „urle“, cum spun olarii, iar în cup-tor să nu crape la ars.



Fig. 5

Pregătirea lutului

Pentru scoaterea lutului de oale se descoperă mai întii stratul de pămînt bun, se încarcă în saci țesuți în casă, iar aceștia se pun pe cal. Un sac conține aproximativ trei ferdele de pămînt, iar un cal poate purta doi saci. Pentru o tranșă de vase nu se aduc mai mult decît doi saci, deoarece o cantitate mai mare s-ar usca și n-ar mai putea fi folosită.

Proporția de pămînturi în amestecul materiei prime se face astfel: doi saci din „Ciungi“ cu șase din „Plăieși“.

Urmează curățirea pămîntului. Se întinde pe jos un țol de cîneapă, iar deasupra se așează pămîntul adus. Acesta se stropește cu apă, pînă ce se îmbibă, iar pe urmă se adună, prin ridicarea marginilor țolului. Intervine apoi ciocanul de lemn. Este un ciocan propriu zis (lung de 26 cm — 13 cm — 8 cm, cu o coadă de 57 cm), care se folosește ca un „mai“, bătîndu-se cu el masa de pămînt de pe țol. Prin aceste bătăi se obține o pastă în formă de roată, ce se pune „în dungă“, adică se așează pe cant. Olarul se așează în fața ei transversal cu axul acestei roți și începe să taie felii subțiri cu ajutorul unei cuțitoaie (un cuțit îndoit, făcut din fier de coasă și prevăzut cu două cozi ce au rol de

mînere), pentru a scoate impuritățile (paie, pietre, rădăcini) din pasta moale a pămîntului. Feliile tăiate cu „cuțitoaia“ se adună bulgăr, care se moaie în apă, se scurg și se depun într-un ciubăr sau într-o ladă, unde se lasă să dospească, adică se pun la „dobeală“. Se scot după cîteva ore pe țolul întins pe jos, care ferește masa de pămînt să prindă praf

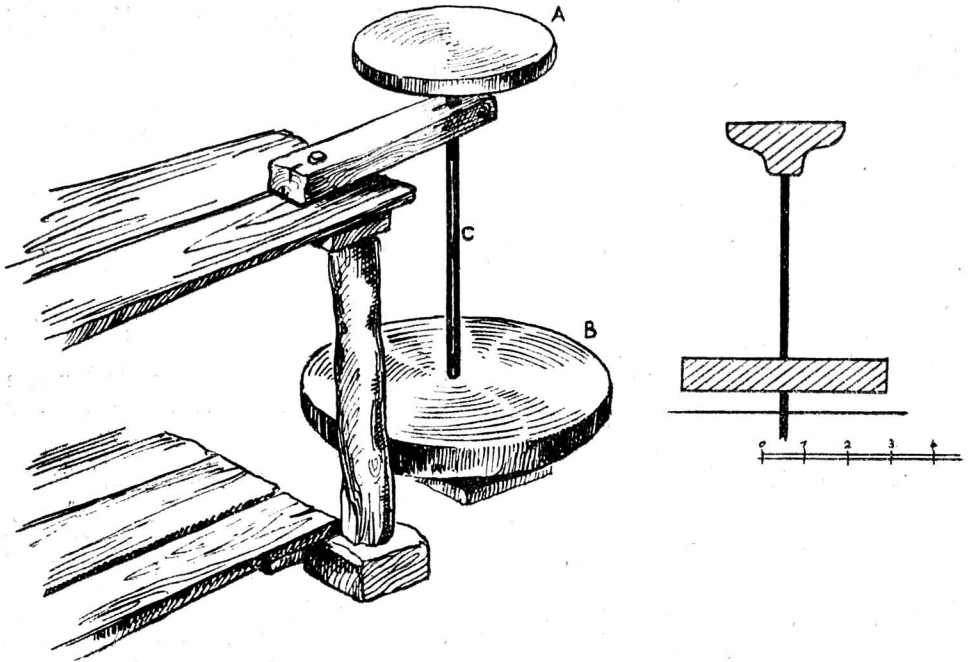


Fig. 6

sau impurități și se calcă apoi cu picioarele. Astfel, tot întinzînd cu călciile, se obține un strat de aproape trei degete. Din nou pasta se adună, ridicînd țolul de la un capăt în așa fel încît stratul se face sul. Acest sul se taie jos pe țol cu sîrma felii groase, care se pun pe „grumeză“ vertical, una peste alta, și din ele se rupe „după cum trebuie oala“, spun olarii. Se fac apoi cu mîna bulgări, care la rîndul lor se frămîntă în așa fel încît aerul pătruns în timpul baterii și amestecării să fie eliminat. Cu amîndouă mîinile se strînge bulgărul lungindu-l, se prinde cu amîndouă mîinile una deasupra celeilalte, se rupe și se trîntește o bucată peste cealaltă și iar se alungește, strîngînd cu mîinile. După ce în felul acesta o bună cantitate din pămîntul pregătit a fost transformată în bulgări, se trece la lucrul la roată.

Roata de olar folosită în Săsciori este roata primitivă, fără instalații suplimentare (rulmenți etc.). Ea se compune din discul de sus numit „fedeu“, de obicei lucrat la strung (la cele mai vechi cu toporul și firezul) din lemn de carpen, și discul de jos, roata propriu zisă, numită „butucul“ și axul de fier numit „fus“, ce leagă cele două discuri între ele. Diametrul fedelui este de 27/12 cm, iar al butucului 48/8 cm.

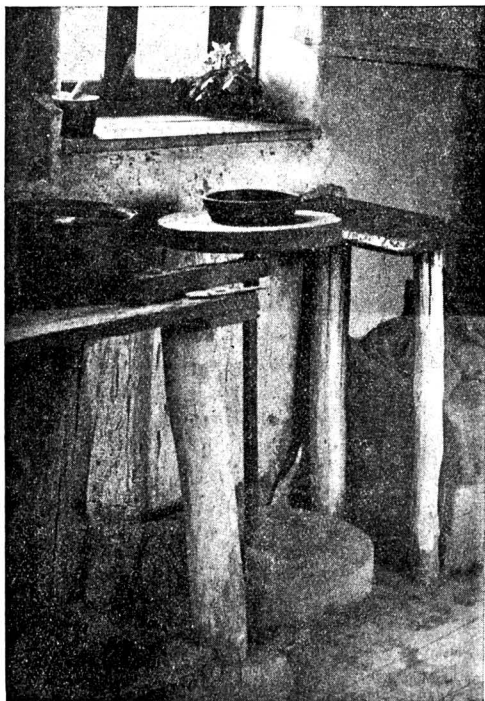


Fig. 7

Formarea vaselor pe roată

Lucrul la roată are următoarele faze:

— olarul se așază la roată și o pune în mișcare cu ajutorul piciorului drept, pe când cel stâng stă rezemat pe puntea de lemn a mesei, de care este prins axul acesteia;

— cu mâna dreaptă, trîn-tește, printr-o mișcare bruscă, bulgărele de pământ pe discul superior al roții;

— cu amîndouă minile, strîn-gînd masa de pământ spre cen-trul fedelui, centreează cantita-tea de lut, deoarece bulgărele tre-

buie pus „în cumpănă“, adică exact la mijloc. Se obține astfel un con înalt, neregulat; „ridici pămîntu“ — spun olarii la această fază;

Cu degetele mari ale minilor apasă pe vârful conului, împingîndu-l în jos, „dai la vale“ zic olarii, ca să se îndese bine pămîntul;

— se obține astfel punctul de pornire pentru pereții vasului;

— cu mâna dreaptă olarul netezește apoi suprafața vasului în inte-rior, în timp ce stînga răspunde mișcărilor ei în exterior: „faci fundu“;

— „întinzi pînza la oală“ — definesc olarii faza aceea în care cu o mînă înăuntru vasului și cu cealaltă în exterior se înalță pereții, tot lărgind și întinzînd consecutiv;

— cînd peretele s-a subțiat intervine „cheptănușul“, din lemn mai fin, fag sau nuc, care netezește peretele modelat și ajută la formarea piciorului: „faci gardinu“ sau „parcanu“. „Cheptănușul“, este o placă de lemn subțire de cca. 3—4 mm, de formă trapezoidală, cu o gaură la mijloc, al cărei capăt îngust prezintă o scobitură de forma siluetei piciorului de vas;

— vasul se apropie de forma sa finită; degetele ambelor mîini modulează „buza“, iar cu o fișie de piele îngustă de 4 cm și lungă de 15 cm se netezește suprafața;

— ceramica din Săsciori fiind o ceramică roșie, nesmălțuită, ornamentarea ei se face parțial, pe vasul crud, înainte de a-l usca sau a-l zvînta.

Ornamentele se fac cu humă de fabrică, care e albă, cea de la Valea Beifului din Sebeșel fiind galbenă și cu ajutorul unei pensule („pomociu“) din păr de porc. Amestecul de humă cu apă se face într-un vas, de obicei un hîrb, turnînd apă peste o cantitate de humă și mestecînd cu un lemn, „cum mesteci crobu dacă faci clătite“, explică

Ana Drăghici. Unii nu știu bine amesteca, de aceea ei pun sare, fără ca aceasta să aibă o funcție chimică în amestec. Sarea „măcloșează“ huma, ca să nu „urle“, adică îngroașă huma ca să nu curgă „părauă“.

Ornamentarea propriu zisă se face cu pensula trăgînd una sau două linii cu vârgarul, peste care intervine cu degetul, în timp ce roata se învîrtește și transformă această linie în zig-zag.

— În fine, vasul este gata pentru a fi scos de pe roată. Cu ajutorul unei sîrme de capetele căreia sînt legate niște bucăți de cîrpă pentru a fi mai ușor de mînuit, se taie fundul vasului de pe roată și vasul se scoate. Pentru a evita diformarea vaselor cu fundul lat, se folosește lopata, o scîndurică din lemn de brad, 38/8 cm subțire, cioplită la un capăt în formă de mîner. Vasul se pune apoi la uscat.

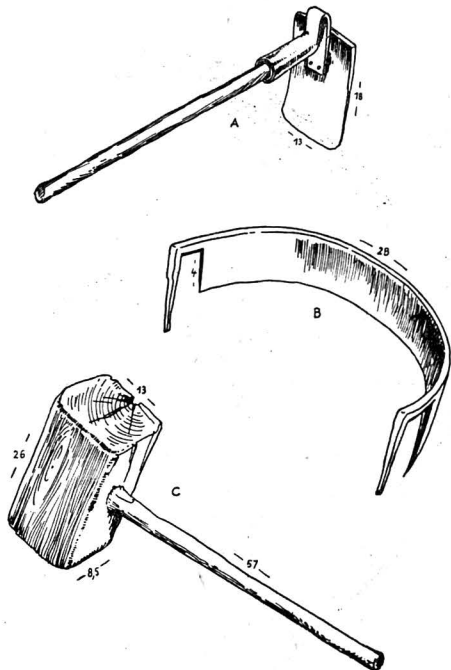


Fig. 8

Uscarea vaselor

Pentru depozitarea vaselor în vederea uscării, olarii au în casă sub tavan o serie de polițe din scînduri, pe care se așază vasele terminate. După ce s-au zvîntat vreo două ceasuri, se aplică toartele — acolo unde este nevoie — și se așază din nou pe poliță, unde stau o săptămînă la uscat. A doua zi vasele se întorc cu fundul în sus, deoarece între timp marginea buzei s-a uscat destul pentru a nu se mai deforma, iar fundul ar rămîne umed.

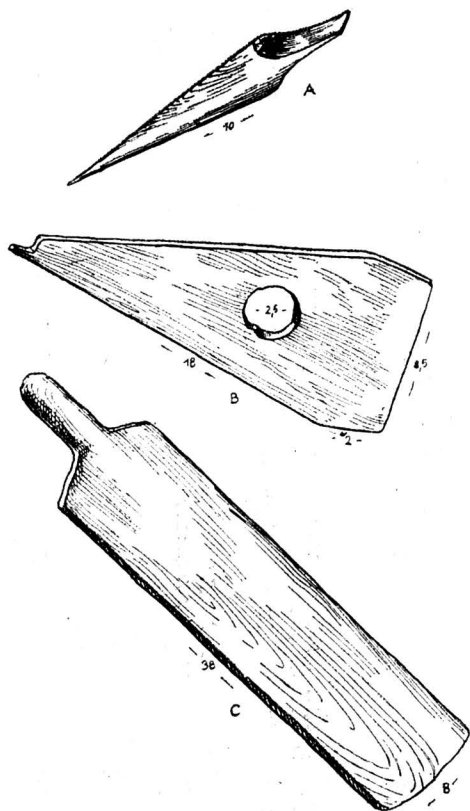


Fig. 9

și pe unde se introduc lemnele cruciș „ca să meargă focul printre oale“.

Cuptorul are două guri de foc, iar înaintea gurii se găsește vatra formată de două cărămizi puse pe lat, în stînga și în dreapta deschizăturii.

Peretele este întrerupt într-o parte de o deschizătură numită „gura“, care face posibilă o încărcare mai comodă a cuptorului.

Încărcarea se face în felul următor: pe marginea temeiului se așază un rînd de vase mici cu gura în sus, proptite cu gura în „foalele“ șirului

Arderea

Cuptoarele folosite la Săsciori pentru arderea vaselor sînt cuptoare simple, tronconice, fără grătar. Peretele lor e înalt de 125 cm, fiind construit din cărămizi și tencuit cu pămînt, numit ciuruială. Jur împrejur, la o distanță de circa 40 cm, peretele cuptorului e încins cu două cercuri de fier care-l cuprind și nu permit crăparea în timpul arderii. Pe fundul cuptorului se găsește „temeiul“, o ridicătură rotundă de pămînt cu diametrul de 75 cm și înaltă de 14 cm. Între temei și peretele cuptorului rămîne un canal sau șanț circular, lat de cca 20 cm, unde „joacă focul“

următor de oale mai mari, care se așază culcate și care se sprijină cu pînțele de peretele cuptorului. Vasele așezate culcat se viră cu fundul unul în gura celuilalt, formînd o roată. Pe mijlocul temeiului rămas gol se așează de asemenea, tot roată, vase băgate unul în celălalt, iar celelalte vase se așează în același fel în straturi suprapuse.

Deasupra, după ce s-a zidit „gura“, se pune un strat gros de hîrburi: „coperim cu hîrbe să nu iasă focul“ (Ion Nazarie). Este deci un strat izolator, nu numai termic, în vederea păstrării căldurii în interiorul cuptorului, dar și pentru a feri construcția în care se află cuptorul de flăcări sau scînteile ce astfel ar putea produce incendii.

Pentru ardere, se folosesc de preferință lemne de fag, dar uneori și esențe moi. Lemnele uscate se crapă la grosimea de trei degete, lungi pînă la 1 m, dimensiune ce se găsește de obicei la lemnele cumpărate cu stînjenu.

Focul se face prima dată, afară, înaintea gurii cuptorului, introducînd numai capetele încrucișate ale unor lemne în gura cuptorului. În faza a doua, după o încălzire prealabilă a cuptorului, capetele lemnului se bagă tot mai mult înăuntru, iar cînd focul trebuie să-și atingă temperatura maximă, lemnele se introduc pînă la refuz în interiorul cuptorului, pătrunzînd adînc în canalul ce rămîne liber între perete și temei.

Prima ardere durează circa 6 ore. Prin ea vasele se „roșesc“. Ea se face de obicei ziua. După ce s-a ars un cuptor de vase, el este descoperit, lăsat să se răcească și vasele se scot afară. Cele care prezintă crăpături mărunte sau găuri produse de corpuri organice carbonizate în pasta vasului se separă și se lipesc cu „cîrcheală“, un pămînt roșu care se găsește în coasta „Curgan“ de pe valea Beiului de lingă satul vecin, Sebeșel. Acest pămînt are calitatea de a se „topi“ la o temperatură joasă și de a umple porozitățile sau fisurile respective.

Smălțuirea

După prima ardere urmează smălțuirea. Olarii din Săsciori numesc toată acțiunea, inclusiv arderea a doua, „jmelțuire“. Smălțuirea se face numai în interiorul vaselor și la buză, turnînd în vasul respectiv o cantitate de smălț și clătind pereții cu acest lichid. Pereții uscați ai vasului absorb apa din suspensiunea în care se află smălțul, iar substanțele minerale se depun în porozitățile peretelui interior, formînd un strat subțire care în timpul arderii a doua se va topi și va închide porii.

Amestecul folosit pentru smălțuirea vaselor în interior se numește smălț roșu. Este un oxid metalic adus de la Baia Mare, care se pisează

cu o piatră într-un blid de lemn, apoi se cerne, se amestecă cu nisip din „Pojera“ (un loc din pădurea Săscioarenilor lângă comuna Deal), de asemenea pisat și cernut. După aceasta se trece prin rîșnița de smalt, care este o moară primitivă compusă din două pietre, una în formă de vas și cealaltă în formă de roată ce se rotește în interiorul primei, măcinînd prin greutatea ei grăunțele smaltului.

La buză, vasele se smălțuiesc cu smalt verde de aramă, acesta formînd un strat mai gros, ceea ce face ca buza vasului să fie mai netedă și mai plăcută cînd bei din el. Acest smalt introduce, pe lângă substanțele ce le conține smaltul roșu, oxid de cupru, care se obține prin coacerea unor rămășițe de aramă cumpărate de la țigani cîldărari. Pe aceste rămășițe se stropește apă și se pune sare, apoi totul se introduce în cuptor, unde arama se cojește, adică straturile de oxid se desprind. Aceste coji se „chisează“, se cern cu sita și se trec de asemenea prin rîșniță. Cantitatea de oxid de aramă introdusă în suspensia de smalt este o lingură de oxid la unul sau două kilograme de smalt roșu. Smălțuirea de data aceasta se face cu „mătăuzul“, o pensulă mai groasă decît „pomociul“. Vasul se ține cu mîna stîngă și se mișcă rotindu-l, plimbînd totodată pensula îmbibată cu smalt pe marginea vasului.

A doua ardere a vaselor presupune aceeași încărcare a cuptorului ca și la prima. Deasemenea se zidește și se acoperă cuptorul. Doar în ceea ce privește ridicarea temperaturii există o deosebire, căci de la început se face focul mai mare și se înaintează mai repede spre temperatura maximă. Cînd focul arde bine, „el se duce ca șerpele“ (Ion Năzărie), pînă ce „cuptorul se ciontă“, adică temperatura mare din interior face ca aerul cuprins în cuptor să răbufnească pe gurile de foc. Atunci jarul și cenușa se trag afară cu un dirg de fier, cuptorul „răsuflă“ și se continuă mai departe cu focul. După răcirea cuptorului, produsele se scot și se depozitează în podul casei sau în șură în vederea desfacerii, ori se încarcă direct în căruțe.

În general, numărul operațiilor este destul de mare: „de zece ori pui mîna“, spun olarii, care într-adevăr trec lutul de cel puțin zece ori prin mîini pînă cînd vasele sînt gata.

Capitolul III

FORMELE, TIPURILE DE VASE ȘI ORNAMENTICA LOR

Vasele pe care le produc olarii din Săsciori se folosesc în principal pentru fiert și pentru păstrat lichide, cît și pentru gătit. De aceea formele pe care le au vasele de Săsciori sînt în concordanță cu destinația



Fig. 10



Fig. 11

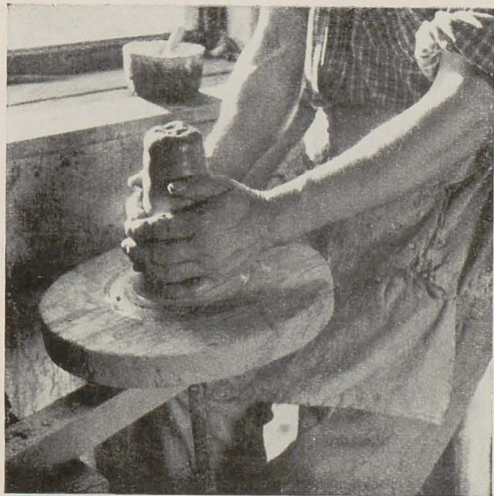


Fig. 12

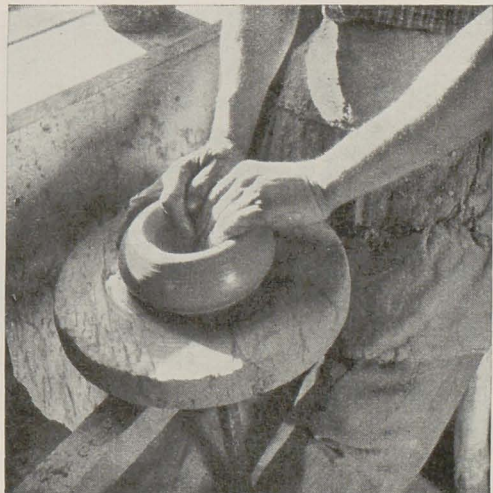


Fig. 13

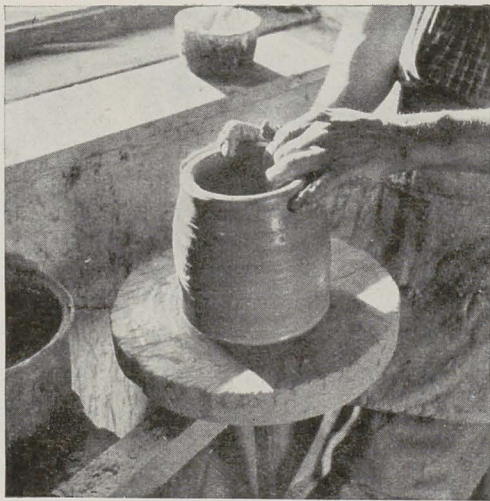


Fig. 14

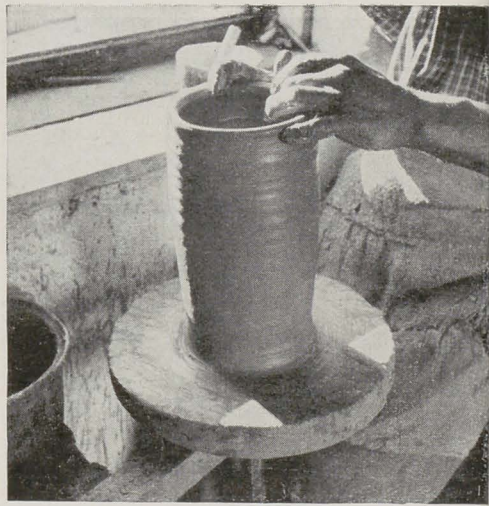


Fig. 15



Fig. 16

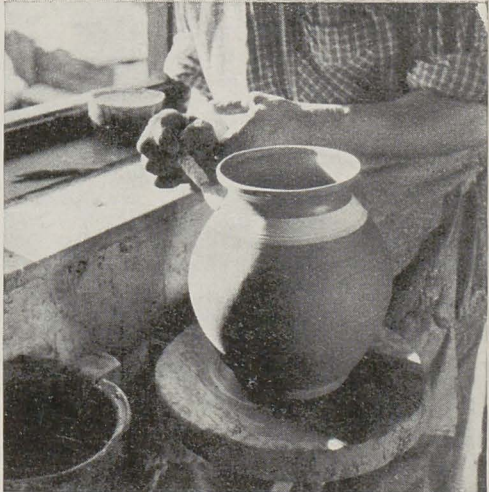


Fig. 17



Fig. 18



Fig. 19

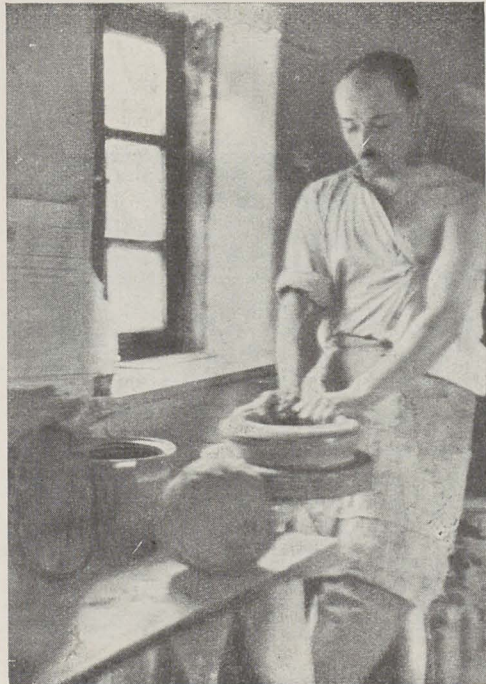


Fig. 20

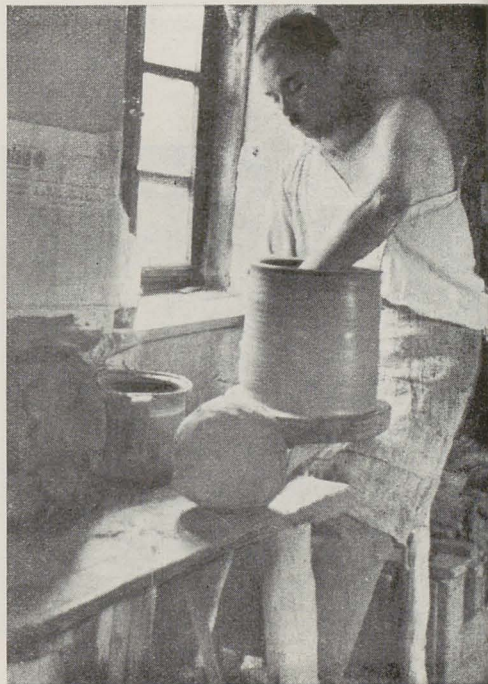


Fig. 21

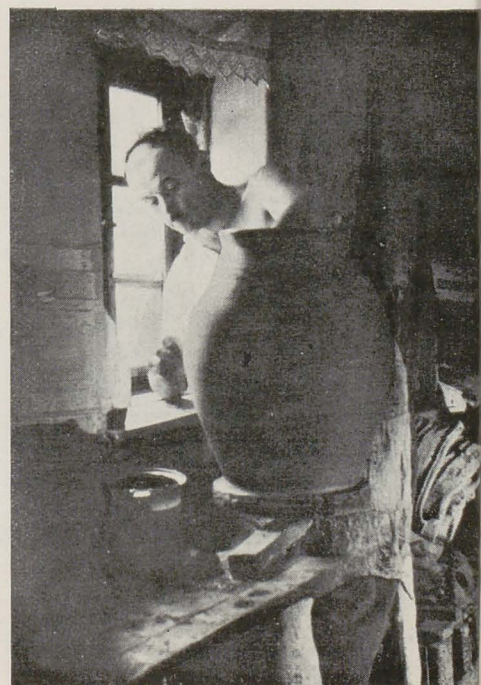


Fig. 22 <https://biblioteca-digitala.ro/> <https://www.brukenthalmuseum.ro/> Fig. 23

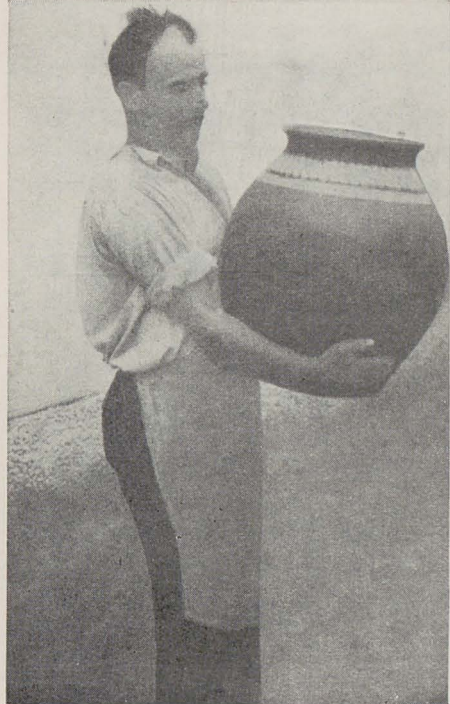


Fig. 24

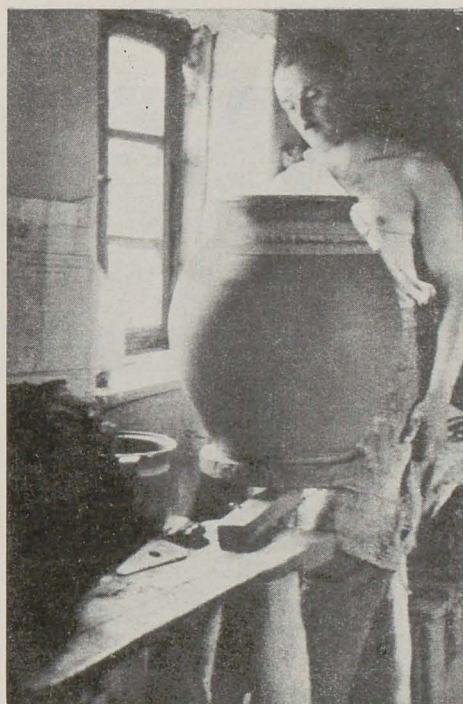


Fig. 25



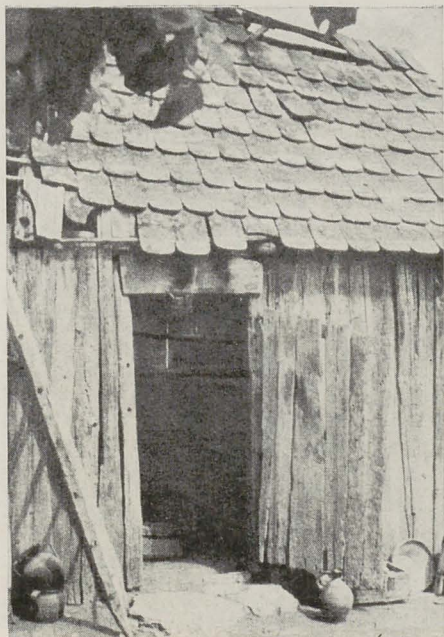


Fig. 27

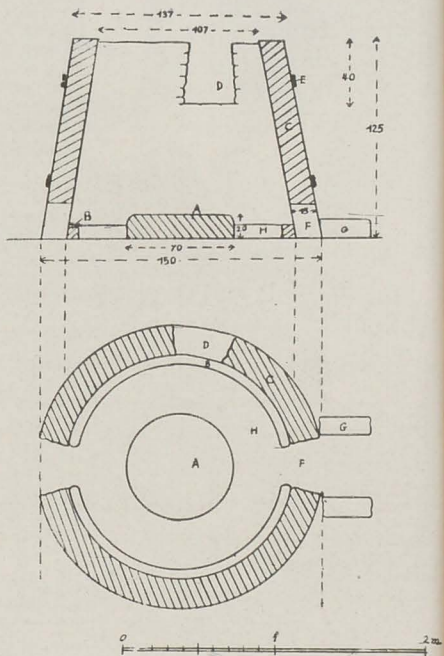


Fig. 28



Fig. 29



Fig. 30

și cu necesitățile vieții de toate zilele pe care ele le satisfac. Și aceasta în legătură cu modul de viață și cu ocupațiile din zonă, în care creșterea vitelor și păstoritul își păstrează un loc important, în special pe vale în sus, spre Șugag, Jina, Poiana Sibiului sau spre vest la Loman, Purcăreți etc.

Oala

Cea mai mare cantitate din vasele pe care le produc săscioarenii sînt oale. Acestea, din punct de vedere al capacității, sînt de mai multe feluri: oala de cop (2 litri), oala de „sfărtar“ (un sfert de ferdelă — 5 litri), oala de „fele“ (jumătate ferdelă — 10 litri), iar de la oala de o ferdelă numită de două „chierii“ cu capacitatea de 20 litri, se trece la multiplele acestuia, adică la patru, șase chierii, ceea ce corespunde la 40—60 litri. Acestea din urmă nu se mai lucrează decît foarte rar astăzi, deoarece producerea lor este foarte anevoioasă și cererea este mai rară. Olarii trebuie să lucreze fiecare oală mare din mai multe piese care se suprapun, iar cel care lucrează este obligat să se bage la un moment dat cu o bună parte a corpului în interiorul acestui vas pentru a netezi pereții interiori, în timp ce roata se pune în mișcare de către soția olarului.

Silueta generală a oalelor se prezintă la picior cu același diametru sau ceva mai mare decît deschizătura gurii; de la picior pornește într-o linie lină, evazîndu-se puțin spre exterior, un corp sferic, alungit spre picior și gură, cu diametrul maxim la o treime a înălțimii sale de la bază. Diametrul cel mai mic îl are la punctul în care corpul propriu zis al vasului trece spre gît. Gura este formată dintr-o margine puțin ridicată vertical, din care pornește buza evazată mai accentuat în afară. Toartele late, asemănătoare cu o bandă și relativ subțiri, pornesc de la diametrul maxim ridicîndu-se aproape vertical în sus pînă la înălțimea vasului, mai cu seamă la oalele mari. Aici ele sînt brusc îndoite, aduse spre gură și lipite de buză, formînd astfel un unghi aproape



Fig. 31

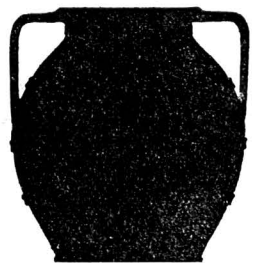


Fig. 32



Fig. 33

drept. Oalele mici au o singură toartă, iar de la 5 litri în sus au toate câte două toarte.

Herbeca

Un alt vas, folosit și pentru gătit, este herbeca. Acesta are fundul lat (circa 15 cm), pereții înclinați, dar uneori și verticali, corpul ușor bombat, buza bine desprinsă de restul vasului, evazată spre exterior, cu o margine puțin ridicată. Toarta pornește de jos, de la fundul vasului, se ridică oblic, de asemenea, pînă la înălțimea buzei și se prinde de gură. Capacitatea acestui tip de vas este de circa 1,50 litri.

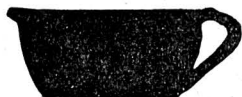


Fig. 34

Herbeca cu trei picioare

Este un alt vas, folosit însă special la fiert pe vatră. Ea este o variantă a herbecii simple. La forma descrisă mai sus, de data asta mărirea fiind de obicei mai redusă, se adaugă trei picioare ce se subțiază și sînt mult îndoite înafară. Ele sînt lipite de fundul vasului. „Doamnele zic labășe, noi îi spunem herbeci“ — spune Nazarie Ioan.



Fig. 35

Hărgaua

Este un vas pentru fiert lapte, de o formă inspirată din aceea a vaselor de metal emailate, ca un fel de cratiță. Are fundul destul de lat, pereții nu prea înalți, aproape verticali, iar la gură — lipite — două toarte rotunde. Există și hărgauă cu o toartă. Capacitatea variază între 3—5 litri.



Fig. 36



Fig. 37

Sprijinitoarea-plîznitoarea

De fapt este o tigaie lunguiată cu secțiune transversală de jumătate de cerc, într-o parte înfundată cu un perete vertical de care se leagă toarta orizontală, iar cealaltă parte, puțin țuguiată, trecînd într-un fel de cioc pentru scurgerea zemie de la friptură. Vasul se folo-

sește în special pentru gătitul verzei cu carne. Aceeași formă am întâlnit-o la Ocna-Sibiului. Este un vas născut din imitarea celor orășenești¹.

Cana cu ciort

Este un ulcior de apă cu corpul bombat, ce pornește dintr-un fund lat, ce se adună la gâtul care formează diametrul minim, evazîndu-se din nou spre o gură bilobată, numită „gură cu ciort“. Cei doi lobi se cheamă „ciortul dinainte“ și „ciortul dinapoi“. Toarta pornește ceva mai sus de la diametrul maxim al corpului și este legată de baza lobilor, formînd un unghi drept. În interior, între gură și gât, se găsește o placă perforată de mai multe ori, ca un fel de ciur, iar înăuntrul vasului o bilă sau două de lut, al cărei rost este de a ajuta la curățitul vasului, nepermițînd ca pe pereți și pe fund să se depună impurități din apă.

Cana cu ciort și țîță

Este de fapt o altă variantă de cană ce se lucrează la Săsciori, avînd o gură rotundă, emisferică, cu o buză puțin răsfrîntă în afară și prevăzută și aci cu ciur, iar toarta — de data aceasta de formă semicirculară — este făcută în gen de tub prevăzută cu o „țîță“, prin care se bea apa din ulcior. Acest vas se lucrează în diferite mărimi, de la capacitatea de 0,5 litri pînă la 2—3 litri. Această cană are o variantă, numită „cănuță“, cu aceleași elemente, dar dimensiuni reduse și se folosește mai ales de către copii.

Cănceaua

Cănceauăle sau cînceauăle sînt vase făcute special pentru clientela din valea Sebeșului, populație ce se ocupă cu creșterea vitelor mari și a oilor, cît și cu prelucrarea produselor din

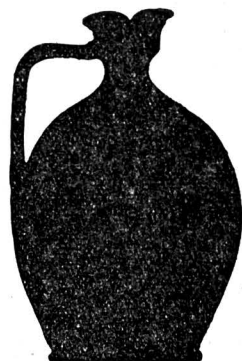


Fig. 38



Fig. 39

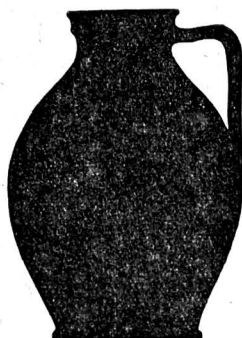


Fig. 40

¹ Iulius Bielz și Cornel Irimie, op. cit., passim.

din lapte. Pentru transportul laptelui se cereau vase care au fost realizate în această formă specială numită cãnceaui. Vasul seamãnã, prin silueta lui, cu oala de fier numitã „de sfãrtar“, numai cã la gurã vasul este mai strîmt. Cãnceaui nu este smãlțuitã în interior, pentru ca sã se poate pãstra laptele rece.

Cãnceul de castraveți

Este un vas fãcut cu scopul de a conserva în el castraveții murați în timpul iernii. Interiorul lui este smãlțuit roșu, iar buza cu smãlț verde. Silueta vasului este aceea a unui glob alungit, cu fundul destul de lat, gîtul strîmt și drept spre gurã. Buza este delimitatã printr-un șãntuleț și netezitã cu pielea. Toartele, așezate orizontal, se gãsesc aplicate pe diametrul maxim al corpului vasului, avînd deci formã de urechi, iar de-a lungul lor pe mijloc o încizie nu prea adîncã, fãcutã cu scop ornamental. Capacitatea acestor vase este în jurul a 5 litri.



Fig. 41

Cãnceul de oțet

Se aseamãnã cu cãnceul de castraveți numai prin forma corpului foarte bombat. La gurã vasul se strînge însã mai mult, iar buza se apropie prin forma ei de buza ulciorului cu gurã circularã. Cum îl aratã chiar numele, vasul se folosește pentru prepararea și conservarea oțetului. Gura strîmtã servește tocmai pentru ca vasul sã fie înfundat.

Oala pentru muls capre

Este un vas specific acestei zone, și el la rîndul lui impus de cerea clientului. De la baza îngustã, vasul se deschide dintr-o datã formînd un corp foarte bombat care, de la diametrul maxim, trece aproape direct la partea gurii formatã dintr-o buzã larg evazatã, ce se desprinde

foarte accentuat de rotunjimea pereților. Toarta ce pornește din aceastã buzã este latã și trece oblic spre jumãtatea vasului, lipindu-se de perețele lui. Vasul de obicei este smãlțuit și servește la mulsul caprelor, așa cum îl aratã numele. Forma lui și în special silueta ce i-o împlineste toarta, ne reamintește forma unor vase strãvechi, chiar din zona aceasta.



Fig. 42

Cupa cu chisc

Este un vas de băut vin la ospețe, în forma unei cupe bombate, cu gură largă și a cărei buză trece într-un cioc prin care se bea, pe unde vine „sorbul“, zic olarii. Toarta, viguroasă, nu pleacă din buză, ci de mai jos, fiind așezată lateral față de chisc și nu în diagonală. Aceste vase se cumărau în special pentru nunți și ospețe și se spărgeau după folosire. De asemenea, la târguri, cărpinișenii serveau vin cu ele, iar clientul după ce s-a servit le spărgea. Satul Cărpiniș este cel mai mare sat viticol din apropiere, împreună cu Răhăul. Astăzi cupa cu „chisc“ a dispărut din producția curentă a olarilor din Săsciori. Ea se face numai la comandă specială.

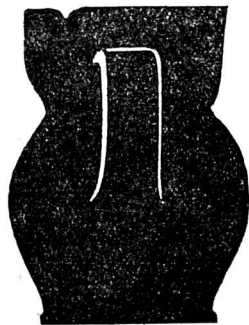


Fig. 43

Blidul

Produse într-o cantitate mai redusă decât oalele, blidele de Săsciori se caracterizează printr-o siluetă specifică, cu o bază lată și care pare silueta turtită jos a oalei de muls caprele.

Olarii din Săsciori mai fac și vase ale căror forme nu sînt curențe și care variază de la olar la olar, fiind inspirate în parte din siluetele vaselor de metal, confecționate în fabrici.



Fig. 44

Oala pentru pătrunjel

Un fel de cilindru înalt, din lut, cu diametru de circa 20 cm, al cărui perete, din cînd în cînd, este întrerupt de un orificiu rotund cu diametru de 2 cm, tăiat cu briceagul în pasta crudă a vasului. Prin aceste găuri se introduc rădăcini de pătrunjel, apoi vasul se umple cu pămînt și se pune pe pervazul ferestrei, unde rămîne toată iarna, și de unde se aprovizionează gospodina cu verdeață pentru gătit. Vasul este roșu în întregime, deci nesmălțuit.

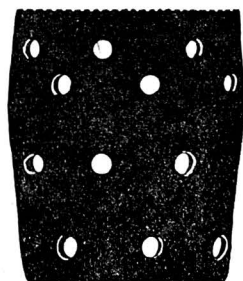


Fig. 45

Strecurătoarea pentru părădăi

Este un vas cu fundul mic, cu pereții bombați aproape ca o jumătate de sferă, marginea superioară puțin aparentă și o toartă mică, oblică. Pere-

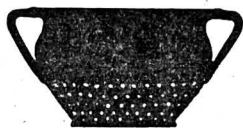


Fig. 46

tele cât și partea de jos a vasului se perforază când pasta vasului este încă moale și vasul e crud. Rostul acestei forme de vas corespunde necesității pentru care a fost creat, aceea de a folosi la strecurarea pastei de bulion.

Oala de fiert vin

Aceasta este de fapt o pîlnie folosită la butoaie, în timpul fermentării vinului și e formată din două piese, o pîlnie propriu zisă, compusă dintr-un tub ce se îngustează conic în sus și în jos și un capac în formă de cupă, cu trei tăieturi semicirculare la marginea gurii. Capacul se așază cu gura în jos deasupra deschizăturii superioare a pîlniei și se toarnă apă, care formează un dop cu sistem de sifon. Oala de fiert vin este smălțuită atât în interior cât și în exterior.

Vasul pentru adăpat puii

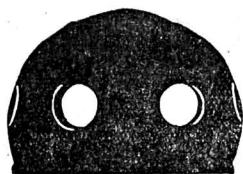


Fig. 47

Format dintr-un fund drept, circular și o parte superioară în formă de calotă sferică, în al cărei perete la 2 cm de fund se taie deschizături rotunde prin care păsările beau apa introdusă în vas.

Pușculița

Are forma de pară răsturnată, cu un vîrf țuguiat deasupra. Într-o parte are o tăietură pentru introducerea banilor.

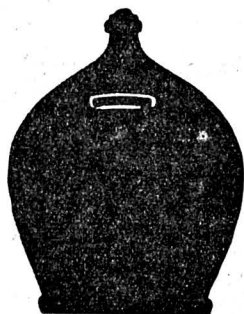


Fig. 48

Tipologia formelor de vase

Considerînd în ansamblu tipologia pe care ne-o oferă vasele de Săsciori, din punct de vedere al formelor, s-ar putea preciza următoarele categorii: vase înalte, vase de tip intermediar, vase joase și vase de format special, determinate de funcțiunile cărora le sînt destinate.

Vasele înalte sînt de obicei (de sfîrtar, de ferdelă, cănceul de castraveți) în mod necesar mai încăpătoare pentru a răspunde funcțiunii lor de recipient cu volum amplu și avînd ca atare o formă ovoidală cu boltitura largă.

Cănceul, în special, tinde spre ovoidalul pur, ceva mai subțiat spre gură și mai larg la bază. Curbura coboară lin, amplificându-se spre diametru și descrescînd spre fundul vasului. Cele două toarte, aplicate orizontal, marchează cu două accente viguroase zona mediană a vasului, îngreindu-i parcă profilul, dar adăugîndu-i o notă de echilibru în plus, care accentuează soliditatea și stabilitatea lui.

Spre deosebire de cănceu, care în absența toartelor ar putea părea de o formă mai avîntată și mai zveltă, oalele sînt mai pîntecoase, cu rotunjimi invoalte, care tind spre forma sferică. Ponderea lor masivă nu alterează însă puritatea caligrafică a curbelor armonios conduse. Toartele aplicate cu o foarte fină diferențiere de nivel la înălțimea buzei, par să se prelungească din gura vasului, cu care fac un singur corp, urmărind o direcție rectilinie și frîngîndu-se în unghi de 90 grade pentru a poposi apoi pe șoldul vasului. Dar pentru a evita asperitatea colțurilor ascuțite, olarul rotunjește vîrfurile unghiurilor, cum se vede la oala de ferdelă. Alteori gîtul vasului e mai strîmt, curbura mai sinuoasă și toartele ușor evazate la bază dau impresia că urcă într-o perfectă armonie, pentru a se îndoi și a se împreuna cu gura lui.

Apropiată ca siluetă de celelalte oale descrise, oala cu cop se deosebește de ele prin prezența unei singure toarte care vine cu o ușoară sinuozitate verticală și se curbează, descriind o mică meandă în vecinătatea gurii terminate la partea opusă într-un fel de cioc discret.



Fig. 49



Fig. 50

Cănille păstrează în genere profilul ovoïdal și se gîtuie apropiindu-se de gură, cu excepția căncelei care, subțindu-se cu temperanță, prezintă o gură mai largă cu profilul marcat de două linii circulare suprapuse. Cana cu ciort și țîță se îngustează mult la gît, marcînd zona gurii prin două porțiuni treptate, crescînde, toarta evoluînd din cea inferioară și avîntîndu-se pe raza unei rotunjimi, care îi permite să se armonizeze

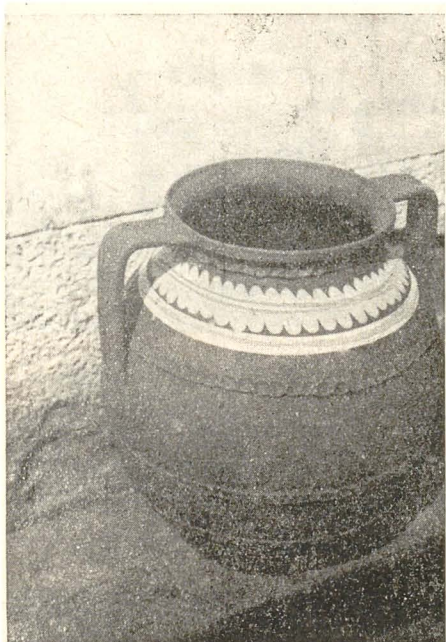


Fig. 51



Fig. 52

cu linia vasului. Alteori, de exemplu la cana cu ciort, buza vasului e lobată și se desfășoară în linia vioaie a unui ritm variat.

Vasele de tip intermediar se distrug prin tendința accentuată de a-și diminua înălțimea fără a-și modifica substanțial amploarea diametrală, sacrificînd astfel verticalismul lor în favoarea unui orizontism subliniat în genere de gura extrem de evazată a recipientului, care depășește în mod vizibil lărgimea bazei. Peretele vasului urcă oblic descriînd o curbură bruscă pe raza mică, ce se gîtuie de o parte în ciocul gurii, de alta în linia toartei ușor înălțate, care coborînd urmează îndeaproape linia oblică a profilului. Similară, dar oferind o siluetă construită pe baza legilor unei severe simetrii, strecurătoarea pentru părădăi își completează orizontismul prin prezența toartelor rectangulare,

frumos rotungite la punctul unde se frîng pentru a avea oblic spre peretele vasului, pe care tind să-l întîlnească.

Herbeca cu trei picioare și-a degenerat curbura spre linia dreaptă, tinzînd spre forma tronconică, turburată doar de ciocul și toarta unghiulară și sprijinită pe un trepied, ale cărui picioare asemănătoare unor virgule, îngroșate spre fundul vasului, se curbează subțindu-se spre extremități. Deși nișel greoi, vasul nu e lipsit de o oarecare eleganță și amintește vechile vase trepiede etrusce.

Vasele joase sînt turtite, în genere tronconice. Printre ele se numără în primul rînd blidul cu baza largă și peretele oblic care se frînge brusc, pentru a se îngusta ușor spre gură. Curbura a dispărut aici aproape cu totul și este înlocuită de preferință de linia



Fig. 53

dreaptă, care imprimă un farmec mai auster profilului. Herbeca nu neagă caligrama curbei, dar o atenuează la maximum pînă la forma rigidă și greoaie, lipsită de orice grație a recipientelor scunde, turtite, cunoscute sub denumirea de hărgauă.

Forma vaselor speciale este determinată de funcțiunea pe care o îndeplinesc. Pușculița se rotunjește aproape sferic în porțiunea superioară, pentru a se termina într-un vîrf rotund și el, care îi accentuează forma de bulb. Vasul pentru pui depășește abia forma semisferică, boltindu-și circular pereții, care sînt ajurați prin orificiile rotunde dispuse alternativ. Oala pentru pătrușel prezintă o formă oarecum bizară, puțin obișnuită, ingenioasă însă prin adaptarea ei la funcțiune. Baza este extrem de largă, peretele urcă drept, aproape perpendicular, descriind o imperceptibilă curbura, care se termină brusc în gura dințată a vasului. Corpul vasului e în întregime perforat de mici orificii rotunde dispuse pe registre paralele, dintre care cele două superioare mai apropiate.

Repertoriul formal al acestor vase prezintă profiluri variate, care se disting prin caligrama rotunjimilor armonioase, mai ales în cazurile în care reproduc modele străvechi, suferind doar ușoare modificări de adaptare locală. Alteori oferă profiluri originale, care imprimă o

amprentă specifică acestor vase. Cele din urmă, deși mai greoaie, nu sînt complet văduvite de o notă de eleganță, pe care le o conferă ținuta vasului. În ambele cazuri însă, vasele de Săsciori oglindesc o sensibilitate estetică reală și o preocupare susținută pentru a echilibra componentele vasului, conferindu-i un ritm, o armonie și o continuitate de linii, din care derivă o anumită frumusețe a lor.

Ornamentarea vaselor

Din punct de vedere al tehnicii de realizare a ornamenticii, olăria de Săsciori se împarte în două grupe: aceea cu ornamente obținute prin culoare și aceea cu ornamente aplicate.

Cel mai mult olăria din Săsciori este ornamentată prin aplicarea unei materii albe, o humă, pe pasta crudă a vasului, și care, în urma arderii, îi dă un efect de accente albe, un alb lăptos, pe fundul roșucărămiziu al vasului.

Pentru obținerea acestor ornamente, olarul se folosește de două unelte: pomociul, o pensulă subțire și ascuțită, din păr de porc, cu care se trage una sau mai multe dîre paralele de humă pe peretele vasului, — și vârgarul sau fusul, un instrument de lemn de formă ascuțit-conică,



Fig. 54

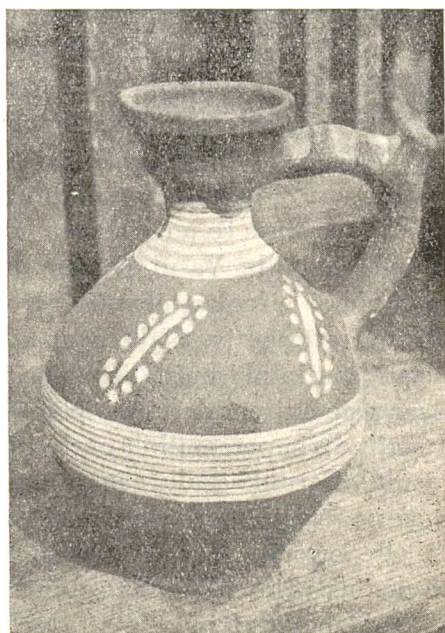


Fig. 55

teșit pe două fețe ca un fel de limbă, cu care pe dîra albă, lăsată de pomociu, se trag o serie de vârgi paralele.

Un alt mijloc folosit pentru ornamentare este chiar degetul olarului, care — plimbat alternativ în sus și în jos — produce linii de zig-zag, vârgi late cu margini ondulate.

Ornamentele folosite de olarii din Săsciori sînt realizate o parte în culoare, numindu-se de către olari „flori“, și o parte în relief.

În mare, cele de culoare pot fi grupate în ornamente liniare, geometrice și în ornamente de inspirație diferită. Din toate acestea, amintim vârgile de pe corpul și gîtul vaselor, așezate paralel și făcute cu vârgarul, ornamentul în formă de fișie cu margine ondulată, și un ornament cu prelungiri în gen de limbi, așezate vertical pornind de la gîtul vasului în jos. Apoi, spirala în formă de S, simplă sau înconjurată de puncte, linii înconjurată de puncte, cruce cu un braț lung și trei scurte floarea făcută cu un punct în centru și un număr de puncte așezate circular, rînduri de puncte așezate în linii paralele, verticale, grupate pe porțiuni și în sfîrșit crucea cu brațe de aceeași lungime, cu cîte un punct între fiecare pereche de brațe etc.

Ornamentele în relief, care formează cea de a doua grupă de ornamente din punct de vedere al tehnicii, nu au numai un rol estetic, ci și unul funcțional, în structura vasului. Pricipalul din aceste ornamente este brîul alveolar, care înconjoară corpul vasului și întărește pereții mai ales la vasele mari, în genere la cele care depășesc capacitatea de

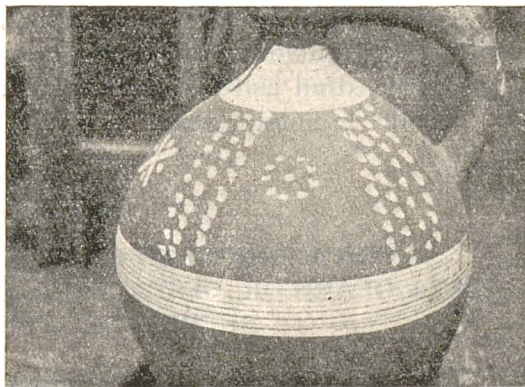


Fig. 56

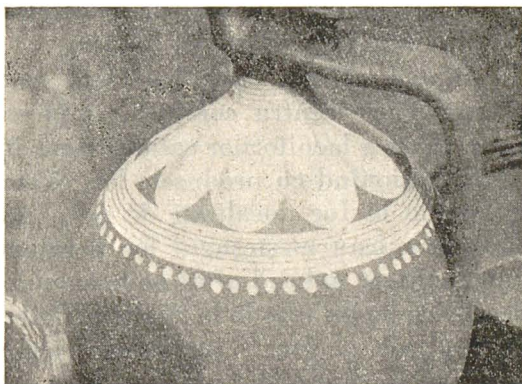


Fig. 57

10—15 litri. El se obține prin lipirea unei fișii subțiri de lut moale pe vasul zvîntat, apăsîndu-se succesiv cu vîrfurile degetului. Se aplică mai multe brîie paralele. Ampretele degetelor lasă urme în formă de elipsă, iar efectul general este acela al unui lanț înșirat. Alte elemente ornamentale sînt un fel de incizii în pasta crudă a vasului, ca niște adîncituri imprimăte cu vîrfurile degetului pe sau lîngă toarte.

Tot ornamentație poate fi considerat și felul în care este dispus smălțul la diferitele vase. În general porțiunile smălțuite se află la gură și pe toarte, dînd astfel vasului, pe lîngă coloritul roșu-alb al lutului ars, accente de nuanță verde închisă.

Capitolul IV

CÎTEVA CONCLUZII CU PRIVIRE LA NUMĂRUL ȘI VIAȚA OLARILOR, DESFACEREA PRODUSELOR, CREDINȚE ȘI SUPERSTIȚII, PERSPECTIVE

Din cele expuse se pot trage cîteva concluzii.

În primul rînd, trebuie menționat faptul că olăritul a înflorit la Săsciori mai ales în feudalism. El a continuat pînă în epoca modernă, mergînd însă treptat spre dispariție pe măsură ce capitalismul aducea schimbări în felul de trai al oamenilor și pe măsură ce produsele de fabrică înlocuiau vasele de pămînt.

Putem afirma apoi cu toată certitudinea că Săsciorii au fost ultimul mare centru ceramic românesc din sud-estul Transilvaniei, o mare parte a locuitorilor satului fiind în trecut olari, din moși strămoși, și aprovizionînd cu produsele lor, căutate pentru faptul că erau foarte rezistente la foc, localități de pe o mare întindere teritorială. Acești olari practicau meșteșugul lor permanent, avînd o materie primă de bună calitate în lutul aflat pe hotarul lor sau nu departe de acesta, spre deosebire de cel alb de la Sebeș și Petrești, din care nu se pot face vase pentru gătit pe foc. Ei aveau apoi lemn pentru ars în cantități mari și oarecum la discreție, în pădurile ce coborau pînă la marginea satului din toate direcțiile.

Am încercat să reconstituim lista gospodăriilor unde au existat olari, cu ajutorul celor mai bătrîni dintre ei, al unor delegați ai Sfatului Popular și al unori intelectuali localnici ¹.

Ilie Drăghici, născut în 1875.

Ștefan Petra, născut în 1878.

Gheorghe Munteanu, născut în 1891.

Ion Nazarie, născut în 1893.

Nicolae Petra, născut în 1909.

Ion Fofeldea, născut în 1913.

Maria Petra, născută în 1915.

Din această reconstituire reiese că au existat gospodăriile de olari, din care cele mai multe în Ulița Mare 8, apoi în partea satului numită Sub grădini 14, în Pîriul Roșu 8, în Zăvoi 11; apoi la Pod 1 și — în fine — câte una Către Luncă, 4 Pe Vale în Sus, 2 în Lender și 1 Peste Rîu¹. E interesant de subliniat faptul că meșteșugul olăritului a fost părăsit total tocmai în Ulița Mare și Pîriul Roșu, deci tocmai în centrele cele mai puternice, unde se pare că olarii au trecut mai repede la alte ocupații, agricultură și lemnărit. Au rămas olari, pînă în zilele noastre, cei mai săraci, numai Sub Grădini (Gheorghe Munteanu, mort și el în 1956, Ion Nazarie, Ilie Fofeldea și Ion Paștulea) și în Zăvoi (Iacob Munteanu și Nicolae Petra), dintre care continuă să practice olăritul ca ocupație principală, dar nu exclusivă, Nicolae Petra, iar ca ocupație secundară Ion Nazarie (care are o mică vie și un joagăr), Ion Fofeldea (care are și el vie, dar lucrează și la plutit lemnul pe rîu) și Iacob Munteanu (care de asemeni lucrează la plutit lemnul). Majoritatea celorlalți olari care au părăsit meșteșugul practică puțină agricultură și viticultură, sursa principală de existență constituind-o însă munca la plutit lemnul. Cei ce și-au schimbat ocupația arată că au făcut aceasta din cauza nerentabilității meseriei și a concurenței produselor de fabrică. Formele noi și superioare de producție înlătură formele vechi, care devin înapoiate și deci anacronice. Este una din legile bine cunoscute ale dezvoltării economice.

În general olarii de aici sînt oameni săraci și muncitori, cu firea deschisă, bine priviți de consăteni și bucurîndu-se de un renume bun în opinia satelor și comunelor din jur. Se înțelege că relațiile olarilor cu zonele învecinate, cît și cu satele din imediata apropiere a Săsciorilor, au fost diferite: mai intense și frecvente cu cele vecine și mai rare cu cît depărtarea era mai mare. Aceste relații erau în funcție de procedeele de desfacere a produselor lor și au evoluat spre stingere, pe măsură ce ne apropiem de prezent. Aceste relații, în trecutul mai îndepărtat, în special pînă la desființarea breslelor în Transilvania, purtau pecetea condițiilor grele în care-și duceau viața olarii, care erau iobagi și numai îngrădiți de restricții bine cunoscute puteau să-și desfacă marfa în târgurile tradiționale. Calitatea vaselor din Săsciori le făcea să fie căutate și să învingă astfel de multe ori restricțiile amintite.

Pînă de curînd, atîta vreme cît marfa de Săsciori se producea în cantități însemnate — cu miile de bucăți anual —, desfacerea produselor se făcea în mai multe feluri. Se obișnuia să se comande vase mari,

¹ Vezi, în anexă, situația gospodăriilor în care au existat sau mai există olari în comuna Săsciori, raionul Sebeș.

oale de 2—3 chieri pentru fiert sarmale, cît și cupe cu chise pentru ospețe, nunți, parastase etc.

Astfel în comunele de munte, nașii și neamurile cumpărau de Paști, pentru tinerii căsătoriți în dulcele Crăciunului, oale de mărîmi diferite (de 3 sfîrtare pînă la cele de 2—3 cupe).

La cîmpie (Drașov, Cunța, Vingard, Spring), oamenii cumpărau în special oale de o mierță (10—12 litri) pentru gătit la botez.

În unele comune existau grupuri de femei, care cumpărau oale de brîe (de la 10 litri pînă la 40 litri), pe care le închiriau celor care aveau nevoie pentru ospețe, contra unei sume. Femeile care făceau parte din asociația respectivă nu plăteau chirie.

La înmormîntări, groparii primeau fiecare cîte o oală „de două cupe“, de care era legată o cîrpă de merinde cu un șnur negru în semn de doliu.

Pentru parastase, cei din Șugag, Purcăreți, Răchita, Strungari, Jina și alte localități din Mărginimea de Sus, comandau căni de apă pînă la trei cupe.

Pentru Paști, oamenii care plăteau paștele (păștenii) cumpărau oale de 4 cupe, care le rămîneau epitropilor după împărțirea paștilor.

Înainte vreme, cînd se făcea vin mult, săsciorescii puneau butea în car și o corfă cu oale de un cop și chiar mai mari, ieșeau apoi în drumul Cacovci sau la margine de sat și vindeau vinul cu oală cu tot, celor care treceau și care trîneau oala de pămînt după ce beau.

În mod curent, olarii din Săsciori duceau marfa lor la tîrgurile din Săsciori, Sebeș, Alba-Iulia, Orăștie, Drașov, Miercurea, Șugag, Poiana Sibiului, Vințul de Jos și Cugir, iar unii mergeau pînă la Săliște. La tîrg se uneau mai mulți olari și plecau cîte 4—12 căruțe odată. În general, olarii aveau direcțiile și localitățile preferate, fiecare altele, fără a se concura. Zonele principale erau cea a Văii Sebeșului și a Văii Secașului, deservind atît populația romînească cît și pe cea săsească, și care se ocupă mult cu viticultura. Sașii de aci cumpărau mai ales căni și oale de fiert sarmale, tot pentru nunți, de ex. cei din Berghin, care pînă în vremea noastră cumpără oale mari de două feldere și o micră (40—50 litri).

Marfa se desfăcea pe schimb în natură, în zona agricolă pe cereale, dînd vase pentru o cantitate de grîu sau porumb cît corespundea aproape capacității vasului. În zona pastorală, ca de pildă la Șugag și Jina, se dădeau oalele și pe brînză și lînă. Ținutul în care se făceau deplasări cu căruța în mod curent este regiunea cuprinsă între Vințul de Jos și Miercurea, comunele în jurul Albei-Iulii și satele de pe Secaș.

În aceste localități, olarii aveau gazde care mijloceau vânzarea, lăsându-se marfa și ridicându-se cerealele strînse, gazda păstrînd un stoc permanent de vase.

Comercianții din satele din jur comandau adeseori unul sau două cuptoare de vase, comandă ce convenea olarului, deoarece dintr-odată își plasa o cantitate destul de mare de produse. Acești „boldași” desfaceau marfa cum și unde vroiau ei.



Fig. 59

Pînă acum 10 ani, olarii din Săsciori mergeau cu cîte 5—12 căruțe la Șugag, Poiana, Jina, la Paști, Înălțare (Ispas), Rusalii, cu oale pentru pomeni și nunți.

Înainte de primul război mondial, veneau oameni chiar de la Tâlmaci și de către Făgăraș și cumpărau oale de la Săsciori, ca să le treacă pe la Turnu Roșu în Vechiul Regat.

Veneau și țigani cu căruțele, ca cei dinspre Făgăraș, care cumpărau vase, pentru a le revinde, de obicei pe produse sau zdrențe.

Oalele se încărcau în căruță, ambalîndu-se cu paie, punîndu-se un vas cu piciorul în gura celuilalt, iar spre a se evita frecarea se intro-

duceau alte paie. Vasele se așezau pe latul coșului căruței în straturi alternative cu straturile de paie, iar deasupra se legau cu o funie. „Dacă vezi că tîrgul e bun, atunci descarci căruța; dacă nu, scoți numai o parte“, zic olarii.

Prețul curent al vaselor de Săsciori era în octombrie 1957, pentru oale de 3 sfîrtare 3 lei, pentru oala de cop era 4 lei, cea de 3 feli 5—6 lei, de 2 cupe 8 lei, de 3 cupe 9 lei. Oalele care au două vârgi albe, au prețul ceva mai mare, de pildă oala de 3 cupe — 10 lei, cea de 4 cupe 12 lei, de 6 cupe 14—15 lei, de 8 cupe 16 lei, de 10 cupe 18—20 lei, de 15 cupe 25 lei, de 20 cupe 30—40 lei. Oalele cu brîuri și două vârgi au de asemenea alte prețuri. Astfel, oala de o felderă 50 lei, iar cea de 3 mierțe 80 lei.

Pe bucate se dau socotindu-se în general după prețul grîului și porumbului. Astfel, cele cu o vargă se dau fie odată pline cu porumb, sau umplute cu grîu pînă la vargă, iar cele cu două vârgi, pînă la varga de sus. La fel, oalele cu brîuri și cu două vârgi se umple cu grîu pînă la brîul de sus, sau pînă la gură cu porumb.

Superstiții și credințe legate de olărit și de viața olarilor au existat și aci, ca pretutindeni. Ele au dispărut în cea mai mare parte înaintea olăritului. Cele cîteva, ce se mai știu, sînt spuse de olarii mai bătrîni, ca un fel de amintire. Ion Nazărie ne-a povestit unele în legătură cu drumul spre tîrg: „dacă-mi ieșea popa ăl bătrîn, turnam acasă, nu mă mai duceam la tîrg“ — și, la fel: „dacă ieșea cineva cu vase pline (cu apă de la fîntînă, de ex.; n. n.), mă întorceam că știam că n-o să fie tîrgu bun.“

Ilie Drăghici, cel mai bătrîn dintre olarii din Săsciori, tot despre norocul la tîrg povestește: „Atunci cînd ai pui mici, să iei pene de la ei și să le pui în buzunar, ca așa să să bată cumpărătorii la tîrg“, sau „să iei colac de la stolnic, că zice că e bun la tîrg“. Tot el, ne-a relatat o superstiție în legătură cu strigoii: „pentru strigoi faci o oală pe stînga (învîrtind roata invers, n.n.) și numai roșie (nesmălțuită, n.n.), așa-i leacu pentru cine strică vacile. Iei urină de la vacă și pui în oală, închizi ușile și fierbi pe foc. Atunci, vine strigoaica și strigă. La noi o vint, și mama n-o vrut să scoale pe Ilie, că o bătea.“

Este vorba de credințe și superstiții cunoscute, în alte variante, în mai multe părți. Ele se referă — așa cum se poate vedea din material — în special la norocul olarilor la tîrg, dar și la rodul vacilor și al oilor, lucru explicabil în această zonă, caracterizată printr-o puternică tradiție pastorală.

Din toate aceste date și materiale, se poate conchide pe bună dreptate că olăritul din Săsciori a răspuns unor necesități în cadrul modului de viață din epoca feudală și anterior ei. Cît de vechi este aci acest meșteșug este greu de afirmat, deși se poate spune că el este de îndelungată și neîntreruptă tradiție. Forma unor vase (cum ar fi oala de muls capre, cana cu ciort, oalele ș. a.), cît și unele elemente (de ex. profilul toartei la herbecă și hărgauă), ne duc cu gîndul spre vasele descoperite la Cîlnic ¹, sau la unele forme ale ceramicei romane ².

Prin forma lor și prin funcția socială, căreia le erau subordonate, produsele olăritului săsciocean ne ajută să înțelegem și să caracterizăm o epocă îndelungată a populației de aci. Aceasta se îndeletnicea în principal cu creșterea vitelor mari și cu oieritul, care constituiau sursele de bază pentru hrană și îmbrăcăminte. Locuia în case construite din lemn, la început cu o singură încăpere și cu vatră mare, liberă, apoi cu ocolul pătrat și celelalte forme, care pot fi încă studiate pe viu în special în cătunele Șugagului (Arș, Bîrzana, Jidoștina, Vîrtoapele, Curăta ș. a.). La fel portul de factură dacică, străveche, ca și unele obiceiuri, care par a fi tot rămășițe ale acestora.

Vasele de lut satisfăceau toate nevoile gospodăriei, pentru gătit și pentru păstrat și transportat lichidele.

Gama acestor vase a evoluat și ea o dată cu transformările intervenite în modul de trai. Anumite vase au dispărut sau sînt pe cale de dispariție (ca de pildă herbeca cu picioare care se folosea la gătit deasupra jarului, pe vatra liberă, sau oalele mari folosite pentru gătit varza la ospețe și pomeni, sau cupele cu chisc pentru băut vin). Schimbarea arhitecturii caselor, a felului sobelor, cît și schimbările în obiceiuri, ori chiar în felul de alimentație, au determinat în mod direct dispariția unor tipuri de vase. Pe de altă parte, au apărut vase noi, mai multe și mai variate, imitînd adesea pe cele de fabrică și căutînd să răspundă aceluiași nevoi ca și acestea (de ex. plîsnitoarea).

Trebuie să subliniem în mod special faptul că unele vase de Săsciori au calități și avantaje față de vasele de metal. Ele păstrează apa mai rece decît alte vase, din cauza porozității, care permite o continuă evaporare și care la rîndul ei produce scăderea temperaturii. La fel, trebuie să spunem că oala pentru fiert varză cu carne, și mai recent

¹ Fr. Roth, Das nordische Steinzeitdorf von Kelling. Ausgrabungen des Forschungsinstituts bei Kelling im Gebiet Bergland. In „Deutsche Forschung im Südosten“, nr. 2, 1942. Sibiu, p. 199—214.

² Eva Bónis, A császárkori edényművesség termékei Pannoniában. (A terra szigilátákon kívül). I. A korai császárkor anyaga. Budapest, 1942.

sarmale, dă un gust special mîncării și de aceea cel puțin la crăciun și la paști fiecare gospodină fierbe varză în astfel de oale, chiar dacă în timpul anului nu le folosește. Aceleași oale se folosesc la fiert fasolea la pomeni, în post. De asemenea, laptele fiert în oale de pămînt sau acrit în ele, are un gust special.

În fața acestui proces istoric, normal, în care se situează olăritul din Săsciori, atitudinea cercetătorului nu poate fi alta decît aceea de a cunoaște datele problemei în mod obiectiv și de a le reda ca atare. Încercările ce se fac, în anii din urmă, de a se reînvia o serie de meșteșuguri, producînd lucruri utile, chiar și pe linia olăritului popular, ar putea îndemna organele din această zonă la o analiză a posibilităților de valorificare a materiei prime și a olarilor de aci. Aceasta, cu atît mai vîrtos cu cît nu departe de Săsciori — la Petrești — a existat între cele două războaie mondiale un atelier ceramic artizanal al asociației „Sebastian Hann Verein“ care făcea marfă și pentru export, iar astăzi există în Sebeș-Alba și la Petrești cîte un atelier ceramic al Comraiprodului care lucrează o serie de forme simple pentru desfacere și consum curent.

Cunoașterea științifică a datelor etnografice și a calităților artistice ale vechiului olărit din Săsciori, împreunate cu studii economice în cadrul zonei, precum și cu studii tehnice, ar putea veni în sprijinul unor astfel de inițiative, rezultatele științifice de ordin teoretic însemnînd, astfel, nu numai o contribuție la istoria culturii populare, ci și la valorificări de ordin practic.

SCURT GLOSAR

- **Arți** (ars, lat. arsum). Cătun al comunei Șugag.
- **Bîrzana** (v. slav. bruzu: repede). Cătun al comunei Șugag.
- **Blid** (v. slav. bliudu: vas). Vas de pămînt de o formă caracteristică, lucrat de olarii din Săsciori (vezi desenul).
- **Boldaș** (boldă), boltaș (boltă), it. volta: zidărie în formă de arc. Negustor.
- **Bute** (lat. pop. buttis: bute, butie). Vas mare de lemn, în formă de ciubăr, în care se transportă strugurii, mustul sau vinul.
- **Cănceaua**, cînceauăle, cînceu (ung. kancsó: cană, urcior, căuș). Vas de pămînt pentru păstrat laptele.
- **Cheptănuș** (pieptănuș, diminutiv, lat. pecten: pieptene). Unealtă de lemn, de formă trapezoidală, cu care se netezește suprafața vasului și se dă o anumită formă piciorului acestuia.
- **Chierii**. Unitate de măsură, reprezentînd 10 litre (două chierii — 20 litre, kgr).
- **Chisc** (plisc, cf. slavicul pljuskati: a plescăi). Este un cioc, ca o prelungire a buzei la unele căni și cupe de pămînt, care face ca lichidul (vin, lapte) să curgă mai bine la turnat. Vezi și „sorb”.
- **Chisează** (pisează; lat. pinsare, pisare: a pisa). Pisează.
- Se **ciontă** (a ciunța, ciunți, cf. it. cionco: mutilat; ung. csonk: buturugă). Se taie, temperatura scade și flăcările cuptorului de oale dispar.
- **Ciort** (cf. ruteanul **ciort**: drac). Partea de sus de la gura căni sau ulciorului.
- În **Ciungi** (ciung, cf. it. cionco: tăiat, mutilat; ung. csonka: ciung). Parte de hotar pe terenul comunei Săsciori.
- **Ciuruială** (de la ciur; lat. cribrum). Pămînt pregătit și folosit pentru tencuirea cuptoarelor de oale.
- **Cîrcheală** (cirpeală, de la a cîrpi; v. slav. krupiti). Lut moale cu care se cîrpesc vasele crăpate.
- **Coclios** (cf. lat. catillus: tavă; v. slav. kotilu: lighean de aramă). Pămîntul e coclios, adică lutos și dens.
- **Cop** (cf. ung. köpü: putinei). Se spune oală de cop, adică de doi litri.
- **Corfă** (lat. corbis; sas: korf: paner, coș). Coș împletit din nuiele.
- **Crobu** (crop, crob, v. slav. kropu: cald). Crobu — sau ciuruiala — pentru clătite.
- **Cumpănă** (v. slav. kampona: cumpănă). Pus în cumpănă, adică axat pe centrul roții olarului.
- **Cupă** (lat. cuppa: vas, pahar larg). Se spune oală de o cupă, două și mai multe cupe.
- **Curătă** (de la lat. curane: a curăți; cf. curătură: loc defrișat). Loc de hotar la Șugag, unde sînt așezări sezoniere, și unde a fost înainte pădure ce s-a curățit, prin ardere și defrișare.
- **Cuțitoaie** (derivat din cuțit; lat. cotitus, subst. cotem: cute, gresie de ascuțit). Unealtă de fier în formă de cuțit îndoit, folosită de olari pentru tăiat lutul.
- **Dîrg** (drîgl, drîglu; cf. bulg. draglecu, druglec: darac). Unealtă de fier cu care olarii trag jarul și cenușa din cuptorul de vase.

- **Dobeală** (de la dobă: tobă?) Se pune la dobeală, adică la dospit.
- **Fedeu** (ung. fedő: capac). Roata de sus, sau discul superior, pe care se formează vasul.
- **Fele** (ung. féle, fél: jumătate). Oală de fele, adică de jumătate ferdelă, echivalent deci cu 10 litri.
- **Ferdelă** (sas. fyrdel: sfert). Unitate de măsură pentru bucate, o ferdelă fiind echivalentă în zona Sebeșului cu 20 litri.
- **Firez** (ung. füresz: fierăstrău). Fierăstrău mare sau mic.
- **Foale** (lat. follis: burduf). În sens de pîntece, folosit de către olari pentru a desemna partea mai bombată a vaselor.
- **Gardinu** (cf. goticul gards: curte; albanezul garth; slavicul gradu: zid, îngrăditură; germ. gargel: margine). Acest termen care denumește în mod curent o unealtă de dogar, desemnează și locul scobit unde se încastrează fundurile butoiului. Olarii folosesc acest termen pentru a desemna partea de jos, profilată, de la fundul vaselor.
- **Grumeză** (cf. lat. grumus; alb. grumas). Este o masă de scindură lângă roata olarului, pe care acesta își pune la îndemînă bucățile de lut pentru prelucrat.
- **Gura cuptorului** (lat. gula coctorii) e o deschizătură în peretele acestuia, prin care se încarcă mai ușor vasele către vîrf și care se zidește apoi.
- **Gurgan** (lit. gorgan, turc. kurgan: movilă). Numire de loc pe hotarul comunei Sebeșel, lângă Săsciori.
- **Hărgauă** (lit. hîrgău; ung. dialectal kirgó: oală; sîrb. hrg: tigvă). Vas de lut în formă de cratiță.
- **Herbecă** (în Banat hîrbeică: un fel de cratiță de lut sau de tuciu; derivat din hîrb). Vas de lut, în formă de cratiță, însă cu toartele pornind de jos de la fund.
- **Hîrbul** (hîrburi, hîrbe: bulg. hârb). Se folosește în sens de pastă arsă și poroasă, ca și în sens de bucată de oală spartă.
- **Jidostina**. Cătun al comunei Șugag.
- **Jmelțuire** (smălțuire, de la smalt, neogrec smalton, germ. Smalte, Schmalte). Se folosește în loc de smălțuire, dar la Săsciori și pentru smălțuire și a doua ardere a vaselor ce se face tocmai pentru a fixa și arde smălțul metalic.
- **Labăse** sau laboșe (ung. labos: tigaie). Numire venită prin intermediul orașului și care înseamnă cratiță.
- **Mai** (lat. malleus, it. maglio: ciocan). Unealtă de lemn ce se folosește pentru bătut rufe și, prin analogie, se spune așa și ciocanului de lemn al olarului.
- **Măcloșează** (de la maclă, lat. macula: pată). Folosit de olari în sensul de „îngroașă huma”.
- **Mătăuzul** (pol. motovaz, rutean motuz, rus. motoveaz: fir, legătură). O pensulă groasă ce se folosește pentru întins smălțul.
- **Mierță** (mertă, mirtă; v. slav. merica: măsură). Unitate de măsură; se spune oală de o mierță = 10 litri (10 dimirlii = 1/2 chilă).
- **Muma** (din lat. vulg. mamma). Mama.
- **Parcanul** (pol. rut. parkan; ung. párkány; gard, cadru, margină). Vezi gardinu, adică marginea profilată a fundului de vas.
- **Părauă** (para, turc. para: ban mic). Folosit, prin asociere, pentru a desemna scurgerile de humă, cînd e prea moale, pe pereții vaselor.
- **Părădăi** (paradaisă: germ. dialectal: Paradeis). Roșii.
- **Plăieți** (derivat din plaiu, lat. vulg. plagius). Numele unei părți din hotarul Săsciorilor, de unde se scoate un anumit pămînt de vase.
- **Pliznitoarea** (plesnitoare, de la v. slav. plesnati). Vas de lut, imitînd forma cratițelor lunguiețe din tuci luate de fabrică.
- **Pojera** (de la pojăr?). Parte din hotarul comunei Săsciori, de unde olarii scot un nisip fin ce-l folosesc în amestecul pentru smalt.

- **Pomociu** (pământuf, ung. pomocs). Pensulă din păr de porc folosită la ornamentat vasele cu angobă.
- **Răsuflă** (răs+suflă, lat. sufflare). Folosit în sens de răbufnește căldura cuptorului, care astfel se răcește.
- **Roșesc** (de la roșu, lat. rosens). Schimbarea culoarei vaselor, prin arderea în cuptor.
- **Sfârtar** sau sfîrtar (derivat din sfert, rut. cverti, v. slav. cetvrutu: sfert). Vas de un sfert de ferdelă, egal ca volum cu 5 litri.
- **Sorbul** (din verbul lat. sorbere, lat. vulg. sorbire). Vezi chisc.
- **Stolnic** (v. slav. stoliniku, de la stol: masă). Obicei în legătură cu pomana mortului, cînd se face colaci anume.
- **Șerpele** (lat. serpes). În loc de șarpele, folosit de către olari pentru a arăta mai plastic felul în care ies limbile de foc din cuptorul de oale încins (ca șerpele).
- **Temeiul** (neogrec temelion, turc., sîrb. temel). Partea de jos, pe pămînt, a cuptorului olăresc.
- **Topi** (v. slav. topiti: a topi). Olarii spun că un anume fel de pămînt se topește la foc.
- **Țiță** (lat. titia). Orificiu pe toarta cîinii (ulciorului) și prin care curge lichidul, din vas, putîndu-se astfel bea, sau suga cu ușurință.
- **Țol** (neogrec tsuli: covor, cergă). Țesătură de cînepă folosită de olari, în munca de preparare a lutului de oale; pe țol se bate lutul, cu țolul se adună etc.
- **Vărgarul** (derivat din vargă, lat. verga). Unealtă de lemn, în formă de fus, țesit la un capăt, folosit pentru ornamentat vasele.
- **Vîrtoapele** (hirtoapele, v. slav. vrutupu: peșteră). Cătun al satului Șugag, așezat pe coaste rîpoase și unde — probabil — a fost așezat satul mai înainte.
- **Urle** (lat. pop. urulare, lat. clas. ululare: a striga, a urla). A urla la vale: a curge.

LEGENDE LA ILUSTRĂȚIILE LUCRĂRII „CERAMICA DIN SĂSCIORI“

- Fig. 1: Olarul Gh. Munteanu lucrînd la roată (în oct. 1953, cînd avea 62 ani).
- Fig. 2: Vedere parțială a Săsciorilor, privit de la cetate.
- Fig. 3: Vedere a Săsciorilor cu drumul ce duce în dreapta spre Cacovița. (Foto Gh. Pavelescu, 1937).
- Fig. 4: Zona Sebeșului și târgurile la care mergeau olarii din Săsciori.
- Fig. 5: Măcinatul pămîntului cu valțu.
- Fig. 6: Desenul roții de olar: *A* fedeu, *B* butucul, *C* fusul.
- Fig. 7: Roată de olar.
- Fig. 8: Unelte pentru pregătire pămîntului: *A* sapă, *B* cuțitoaie, *C* ciocan de lemn.
- Fig. 9: Unelte folosite la fasonat vasele și pentru ornamentat: *A* vârgarul, *B* cheptănușul, *C* lopățica.
- Fig. 10: Alegerea bulgărului.
- Fig. 11: Așzarea bulgărului pe fedeu.
- Fig. 12: Se centrează și „ridici pămîntu“.
- Fig. 13: „Dai la vale“, ca să se îndese pămîntul și „faci fundu oalei“.
- Fig. 14: Formarea peretelui oalei.
- Fig. 15: Peretele se înalță și se „întînde pînza la oala“.
- Fig. 16: Cu cheptănușul se face piciorul vasului și se netezesc pereții.
- Fig. 17: Se face varga albă cu „pomociu“.
- Fig. 18: Cu degetul, în timp ce oala se învîrtește, se dă o formă de zig-zag vârgii.
- Fig. 19: Se aplică toarta.
- Fig. 20: Olarul Petra Nicolae face, din doi bulgări, o oală mare.
- Fig. 21: Pereții vasului au crescut din primul bulgăr.
- Fig. 22: După ce a pus de o parte acest perete, face altul, peste care așază și lipește pe cel dintîi.
- Fig. 23: Oala capătă forme.
- Fig. 24: Oala e gata, cu vargă cu tot.
- Fig. 25: Așa arată oala, în brațele olarului, care o duce la zvîntat pe poliță.
- Fig. 26: Vase de Săsciori lucrate de olarul Gh. Munteanu, în 1953.
- Fig. 27: Șopronul în care e adăpostit cuptorul.
- Fig. 28: Cuptorul. Plan-sectiune: *A* temeiul, *B* inelul, *C* peretele, *D* fereastra sau gura pentru așezat oalele, *E* cerc de foc, *G* cărămidă, *H* canalul de foc.
- Fig. 29: Cuptorul, vedere generală.
- Fig. 30: Se vede gura pe unde se așază oalele de deasupra, și care se zidește cînd cuptorul e încărcat gata.
- Fig. 31: Oală de cop (2 l) după inv. Muzeului Brukenthal, Nr. C 10 (înalt 20,6 cm, diam. cel mai mare 16,4 cm, baza 11 cm).

- Fig. 32: Oală de sfîrtar (5 l.), după inv. M. B. Nr. C 8 (înalț 23,4 cm, diam. cel mai mare 21,4 cm, și baza 13,6 cm).
- Fig. 33: Oală de ferdelă (20 l), după inv. M. B. Nr. C 316 (înalț 39,6 cm, diam. cel mai mare 36 cm, baza 21 cm).
- Fig. 34: Herbecă, după inv. M. B. Nr. C 7 (înalț 8,4 cm, diam. cel mai mare 17,6 cm).
- Fig. 35: Herbecă cu trei picioare, după inv. M. B. Nr. C 22 (înalț 15 cm, diam. cel mai mare 18 cm, baza 14,6 cm).
- Fig. 36: Hărgaua cu o toartă, după inv. M. B. Nr. C 13 (înalț 10,8 cm, diam. cel mai mare 20 cm, baza 16,8 cm).
- Fig. 37: Hărgaua cu două toarte, după inv. M. B. Nr. C 4 (înalț 10 cm, diam. cel mai mare 22,8 cm, baza 20 cm).
- Fig. 38: Cană cu ciort, după inv. M. B. Nr. C 17 (înalț 28 cm, diam. cel mai mare 18,6 cm, baza 12,4 cm).
- Fig. 39: Cană cu ciort și țîță, după inv. M. B. Nr. C 16 (înalț 28, 4 cm, diam. cel mai mare 19 cm, baza 12 cm).
- Fig. 40: Cănceaua, după inv. M. B. Nr. C 15 (înalț 26,4 cm, diam. cel mai mare 19 cm, baza 12 cm).
- Fig. 41: Cănceul de castraveți, după inv. M. B. Nr. C 19 (înalț 27,4 cm, diam. cel mai mare 21 cm, baza 12 cm).
- Fig. 42: Oala de muls capre, după inv. M. B. Nr. C 23 (înalț 14 cm, diam. cel mai mare 19,5 cm, baza 9 cm).
- Fig. 43: Cupă cu chîsc, după inv. M. B. Nr. C 21 (înalț 15,6 cm, diam. cel mai mare 11,6 cm, baza 8,4 cm).
- Fig. 44: Blid, după inv. M. B. Nr. C 27 (înalț 6 cm, diam. cel mai mare 19 cm, baza 12 cm).
- Fig. 45: Oală pentru pătrunjel, după inv. M. B. Nr. C 20 (înalț 22 cm, diam. cel mai mare 19 cm, baza 15,4 cm).
- Fig. 46: Strecurătoare pentru părădăi, după inv. M. B. Nr. C 6 (înalț 12 cm, diam. cel mai mare 18 cm, baza 11 cm).
- Fig. 47: Vas pentru apă puii, după inv. M. B. Nr. C 25 (înalț 12 cm, diam. cel mai mare 17 cm, baza 16 cm).
- Fig. 48: Pușculiță, după inv. M. B. Nr. C 28 (înalț 13 cm, diam. cel mai mare 10 cm, baza 7 cm).
- Fig. 49: Trei oale de Săsciori.
- Fig. 50: Patru vase (hărgău, oală, cană cu ciort și cănceauă).
- Fig. 51: Oală de ferdălă cu patru briie aplicate, văzută de sus.
- Fig. 52: Cănceu de castraveți, la care se observă bine profilul sferic perfect și sub bază două briie sgrăfătate.
- Fig. 53: Olarul Fofeldea Ilie cu familia, în fața unei serii de vase lucrate de el.
- Fig. 54: Cană cu ciort și țîță ornamentată cu briie albe de angobă și cu semn olăresc.
- Fig. 55: Altă cană cu ciort și țîță, în care intervine ca ornament o linie oblică pe corpul vasului și cu puncte jur împrejur.
- Fig. 56: Ornamente din linii punctate paralele de-a lungul corpului vasului, între briiele albe, cercul și o cruce oblică.
- Fig. 57: Ornamente geometrice străvechi pe sub ciortul căinii, pînă la toartă dedesubt.
- Fig. 58: Planul vetrei comunei Săsciori cu ulițele și gospodăriile olărești din trecut.
- Fig. 59: Tîrg de vase la Săsciori în 1937 (Foto Pavelescu Nr. 4824).

Case-gospodării în care au existat sau mai există olari

Nr. crt.	Nr.		Proprietarul actual	Olar vechi pe curte	Observații
	vechi	nou			
1	17	17	Mihu Miron, agricultor <i>Pe piriul Roșu</i>	Ilie a Badii, bunic	
2	98	109	Paștu Todor, plutaș	Petra Ștefan	
3	99	110	Bogdan Lazăr, zidar	Lungu Simion	
4	112	121	Ghibescu Ioana, agric. (are o fată căsătorită pe curte)	Scorțea Văsălie, olar (flăcău mai vechi, necăsătorit), a lăsat curtea fratelui său, Ion Scorțea, care n-a fost olar și care a dat-o lui Vasile Ghibescu în schimbul unei grădini, în altă parte	
5	114	123	Curiban Ion, pensionar (fost factor poștă)	Cristea Ion, bunicul soției	
6	116	125	Bodea Ilie, agricultor	Onea lui Hohoi (Bătrînu), unchiul soției	
7	124	132	Radu Ion, pensionar — stă la Oravița — (casa este închiriată)	Sivan Ștefan	
8	127	135	Cernat C-tin, plutaș (Dinu Basii) <i>Meșteri de cabale</i>	Cernat Toma, străbunic	
9	148	156	Dogaru Vasile, plutaș <i>Str. Bisericii</i>	Ana lui Maxim Cernat	
10	167	178	Capătă Mărina, văduvă <i>Pe vale</i>	Anghel Ioan, tatăl adoptiv al soțului	
11	174	185	Pătruț Dănil, plutaș	Roman Todor (Todoru Stăni), s-a făcut schimb de curte	
12	181	190	Bogdan Ion (a lui Gligor), agricultor <i>Meșteri de cabale</i>	Sivu Vesa, străbunic	
13	181	200	Roman D-tru, tâmplar	Bogdan Nicolae (a Chivii), unchiul soției	
14	204	215	Salomia Vițu, toarce la oameni <i>Ulița Mare</i>	Iovu Viți (Iovu a Chirenii), tatăl ei	
15	207	218	Ungureanu Simion, plutaș	Gh. a lui Trif Ungurean, unchiul soției — nu este ruda lui	
16	208	219	Drăghici Ion, zidar, om de serv. la Sfat	Codă Andronic (Miică), unchiul său	
17	209	220	Căta Avrămuț, muncitor fabrica cherestea	Cioran Nicolae, tatăl Oprean Nicolae, ginere Măturar Nicolae	Aici au fost 3 gazde într-o curte și au făcut 2 schimburi

Nr. crt.	Nr.		Proprietarul actual	Olar vechi pe curte	Observații
	vechi	nou			
			<i>Ulița Mare</i>		
18	210	221	Bogdan Rafila, văduvă de război (lingă Avrămuș — fost într-o curte)	Cioran Toma, fiul Fălaură Nicolae, care a vindut curtea	
19	212	223	Căta Gheorghe, plutaș	Creșu Macarie, tatăl Creșu Ion, fiul — schimb de casă	
20	214	225	Dogaru Vasile, plutaș	Dogaru Ion, bunic Dogaru Vasilie (Vasilci), tată	
21	221	232	Drăghici D-tru, plecat Comănici Maria, soția	Codă Ioan, unchiul soției	
22	225	235	Ungureanu Ion, muncitor fabrica cherestea	Ungurean Maxim, bunic	
23	226	236	Năzărie Vasile, plutaș	Ionu Gh. a Iovii	
24	228	238	Ciorogar Ion, oier	Crăciun Gligor (Dura Roată)	
25	231	241	Cernat Ion, plutaș	Cernat Ion (a lui Pavel), tatăl său	
26	234	244	Aleman Ilie, agricultor (socrul lui Drăgici Ion, președ. Sfat.)	Radu Ilie, socrul lui Aleman Ilie	
27	237	247	Drăghici Gh., plutaș	Anca Ion, bunic	
28	238	248	Cristea Vasile, plutaș	Isac Ion (Onea lui Isac), bunicul său	
29	241	251	Paștulea Pătru, olar, agric. (nu lucrează)	Paștulea Andronic, bunic Paștulea Matei, tatăl	
30	243	253	Nichit Radu, agricultor	Milintin Nicula	
31	245	255	Petra Ștefan, olar 79 ani — nu lucrează	Crăciun Ștefan Arion Nicolae	au fost 4 case cu 4 numere într-o curte
			<i>La Pod</i>		
32	254	264	Aleman Elisaveta, agric. (Veța lui Traian) — lingă Ilie Curiban	Curiban Nicolae (curtea cumpărată)	
			<i>Sub grădini</i>		
33	256	266	Aleman Dumitru, tâmplar	Mirion Miron	
34	263	273	Fofeldea Ilie, olar, plutaș — nu mai lucrează	Ignat Ion, tatăl Ignat Dămian, fiul Dăgnienutului Ion	
35	265	275	Hățegan Vasile, muncitor fabrica de hirtie	Ignat Onichie, tată Ignat Gheorghe, fiul, care a schimbat curtea cu a lui Hățegan din Sugag	
36	268	279	Fofeldea Ion, olar, mai lucrează	Fofeldea Alexandru, tatăl său	
37	269	280	Suci Ion, plutaș, agric.	Vesa Moise, bunic	
38	272	283	Dogariu Aron, muncitor la fabrica de hirtie	Sandru, olar ungar	
39	273	284	Oprenescu Ion, plutaș, vie	Oprenescu Ion, tatăl	
40	275	286	Petrișor Vasile, muncitor la fabrica de hirtie	Gavrilă Radu, bunicul soției	

Nr. crt.	Nr.		Proprietarul actual	Olar vechi pe curte	Observații
	vechi	nou			
			<i>Sub grădini</i>		
41	279	290	Năzarie Ion, olar, 64 ani (a lui Grăvilă) — nu mai lucrează	Năzarie Ion, bunicul Năzarie Simion, tatăl	
42	283	294	Dumbravă C-tin, plutaș, ginerele lui Cioca Pătru, decedat	Onea Nuți, tatăl adoptiv al lui Cioca Pătru	
43	290	301	Ignat Elisaveta, agric., văduvă	Ignat Constantin — zis Cinciu (Constantinu Tii) — Constantinu Oarbii, soțul ei	
44	292	303	Drăghici Ilie (a lui Andronie), 82 ani, cel mai bătrîn olar, de la care am luat informațiile	Drăghici Ilie (a lui Andronie), după numele socrului său, Andronie Dogaru, care a avut curtea)	
45	285	304	Cioca Ion, muncit. fabr. de hirtie (fost loc viran—prop. olar Drăghici Ilie)	Ch. Petra a lui Ștefan (a Florii) — nu este rudă	
46	298	305	Anghel Vasile, agricultor	Anghel Vasile, tatăl	
			<i>Lender</i>		
47	297	309	Paștulea Ion, olar, lucrează	— pe loc viran —	
48	299	310	Munteanu Ion, nu lucrează	Munteanu Gheorghe, tatăl	
			<i>Zăvoi</i>		
49	300	311	Drăghici Vasile, olar, președ. cooperativă	Lazăr Ivan, unchiul soției sale	
50	301	312	Simion Gavrilă, muncitor la fabrica chereștea	Munteanu Varnava (Nava Muntean), socrul său	
51	306	317	Munteanu Iacob, olar și muncitor la joagăr, dar lucrează și olăria	Lazăr Ivan, care s-a mutat în curtea de la nr. 300 (Drăghici Vasile)	
52	307	318	Bogdan Raveca, agricult.	Opresan Mihăilă (Hilă)	
53	308	319	Mihu Ion, olar, plutaș — nu lucrează olăria	— n-a fost curte de olar —	
54	310b	324	Cioca Ilie, plutaș	Coda Maștei	
55	312	326	Vesa Ana, casnică (Celic Vasile, soțul nepoatei — căs. pe curte, muncit. fabr. hirtic)	Ionu lui Moise Vesa, soțul ei	
56	318	328	Petra Veta, zilieră (mama lui Petra Nicolae)	Vesa Iacob, tatăl ei	
57	315	329	Radu Justin (Augustin), plutaș, paznic de vite și hotăr	Ilie Bogdan (a lui Nicolae Lenderean), socrul său	
58	316	330	Petra Nicolae, olar, care lucrează	— fost grădină —	
59	317	331	Drăghici Ana, casnică (Cernat Vasile, plutaș, ginerele ei)	Ion Drăghici (a lui Domnica), soțul ei	
			<i>În luncă</i>		
60	325	338	Vesa Nicolae, plutaș	Vesa Pavel, tatăl său	
			<i>Ulița Mare</i>		
61	fără număr		loc viran (pe colț)	Ungureanu Ion (Ionu lui Ilisii)	

DIE TÖPFEREI IN SÄSCIORI

(Auszug, Übersetzung von *Juliana Dancu*)

VORWORT

In der Geschichte der rumänischen Keramik begegnen wir in der Gemeinde Săsciori dem bedeutendsten Zentrum der Töpferei, das sich bis in unsere Tage erhalten hat, jedoch auch schon im Absterben begriffen ist. Unsere Abhandlung ist in erster Linie das Ergebnis unmittelbarer Beobachtung an Ort und Stelle, die durch wertvolle, von den letzten Töpfern erhaltene Daten ergänzt wurde. Ferner boten die in die Sammlung des Brukenthal-Museums aufgenommenen interessanten Erzeugnisse aus Săsciori Gelegenheit zu eingehender Analyse.

1. Kapitel

ÜBER DIE GEMEINDE SĂSCIORI UND DAS FRUMOASA-TAL: GEOGRAPHISCHE LAGE DER SIEDLUNG UND ALLGEMEINE CHARAKTERISIERUNG

Săsciori ist inmitten des Mühlbächer Gebietes — das eine soziale und wirtschaftliche Einheit bildet — beinahe zentral gelegen. Im Norden wird dieses Gebiet vom Lauf des Mieresch (Mureş) begrenzt, von Osten gegen Süden und Westen trennt die Wasserscheide die Mühlbächer Ebene von dem Kokelgebiet, der Zibinsebene und der des siebenbürgischen Schiels (Jiul) und des Großen Flußes oder Cugir.

Geographisch gesehen liegt Săsciori dort, wo der Mühlbach aus seinem engen Tale heraustritt und sich durch die nach Nordwesten hin gebreitete Flußauflage schlängelt. Die Siedlung ist dem Verlaufe des Mühlbachtals gefolgt, des Flusses, der durch Jahrhunderte die Verbindung zwischen Siebenbürgen und Oltenien herstellte. Dies bezeugt vor allem die Straße, die durch die Karpaten bis nach Novaci führt und ferner die Spuren alter Siedlungen aus neolithischer Zeit etwa in Petersdorf-Petreşti im Mühlbachtal oder seiner nächsten Umgebung Tătăria und Kelling. Zu erwähnen sind ferner die dakischen Burgen, wie die von

Căpîlna, flußaufwärts unweit von Săsciori, oder die Erdburg von Laz aus der Zeit rumänisch-slawischer Gemeinschaft, die so reich an geschichtlichen Funden ist (um 1440 wurde Laz „Slawendorf“ genannt).

Im Mittelalter hat diese Straße einen regen Verkehr erlebt, so daß in dieser Zeit die Stadt Mühlbach zu einem Mittelpunkt für Handel und Gewerbe heranwuchs. Lange vor der Einwanderung der Sachsen kam dieser Straße große Bedeutung zu, der Verbindung wegen, die sie mit Karlsburg (Alba-Julia) herstellte, damals einer der Mittelpunkte Siebenbürgens.

Die erste urkundliche Erwähnung Săsciori fällt in das Jahr 1345 unter dem Namen Nogolahfalu (Nagyoláhfalu), mit der Bedeutung, großes rumänisches Dorf als Besitzung des Grafen Nikolaus von Petersdorf.

Ende des 14. Jahrhunderts wird die Ortschaft unter den Besitzungen Johann de Losoncz aufgezählt und 1464 tritt zum ersten Male der Name Schekohuor (Săsciori) auf. In der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts entsteht zwischen dem Karlsburger Domkapitel und der Familie des Grafen Geréb aus Vingard ein heftiger Streit um den Besitz des Ortes. 1575 schenkt Stefan Báthori Săsciori und Mühlbach dem Königsrichter Simon Galus und dem Mühlbacher Rate, zum Dank für die im Kampfe von Szentpál geleistete Hilfe.

Bis 1848 bleibt Săsciori eine große rumänische Siedlung mit „Leibeigenen des Stuhles“ und „Leibeigenen des Fürsten“, mit immer gleichem Leben und Treiben, wird selten in Dokumenten erwähnt und das nur, wenn es seine Herren wechselte, wobei die Kosten großer Orgien von den Leuten hier getragen werden mußten. Aber auch später, in kapitalistischen Zeiten, haben die Lebensbedingungen keine Wendung zum Besseren erfahren.

Sicher ist, daß viele Hunderte von Jahren, zur Zeit, da sie noch in keinem Dokument erwähnt waren, die Bewohner des Mühlbachtals ein ähnliches Leben führten. Die Leute von Săsciori verbanden dank der Lage ihrer Gemeinde an der Grenze zwischen Gebirge und Ebene, diese beiden Gebiete durch den Handel. Urkunden erwähnen, daß in Săsciori weithin bekannte Jahrmärkte abgehalten wurden.

Unter den frühen Beschäftigungen der Bewohner muß außer Ackerbau und Weinbau noch Holzwirtschaft und Köhlerei erwähnt werden und — für die Dörfer oberhalb von Săsciori — Hirtenwesen und Viehzucht, die zum Schaden der Wälder große Ausdehnung erfuhren und sich lebhaft entwickelten. Die Hirtenbevölkerung erkämpfte sich durch langwierige und heftige Kämpfe die Vorherrschaft über ein

sich stetig erweiterndes Gebiet. Es ist sogar anzunehmen, daß die Gebirgsdörfer des Gebietes, wo das Hirtenwesen verbreitet war, in der Zeit des Feudalismus allmählich entstanden sind, indem die Schafzucht treibende Bevölkerung ihre Sommerwohnungen, die Berghütten, zu ständigen Siedlungen ausbaute, um so den stetigen Reibereien mit den Ackerbauern zu entgehen.

Neben den Hauptbeschäftigungen der Bewohner kann noch eine Reihe zusätzlicher Erwerbszweige aufgezählt werden; Bienenzucht, Fischfang, die bäuerliche Industrie und das Handwerk, wobei wir an das Walkmühlengewerbe und die Goldwäscherei denken — an Töpferei und Böttcherei, besonders in Săsciori.

2. Kapitel

DIE HERSTELLUNGSWEISE DER TÖPFEREIEN IN SĂSCIORI

Das Rohmaterial

Die Töpfer von Săsciori verwenden zur Herstellung ihrer Waren als Rohmaterial den Ton, der an vier verschiedenen Orten gewonnen wird. Aus einem bestimmten Teil des Gemeindehatterts „Dos“ genannt, wird die größte Menge der Tonerde gebracht. Dieser wird, je nach Bestimmung der zu formenden Gefäße ein Lehm aus „Ciungi“, aus magerem Boden beigemischt, da dieser das Wasser durchsickern läßt und somit einen porösen Ton ergibt. Aus „Plăieți“ wird ein zähklebriger Lehm gewonnen, der das „Schwitzen“ der Gefäße verhindert und der in reiner Form für „Kannen“ (cane), wie die Töpfer Gefäße in Krugform nennen, nicht geeignet ist. Der Lehm von Plăieți ist fest und hart, so daß er ungemischt leicht zerspringen würde. Den für Wassergefäße am besten geeigneten Ton finden die Töpfer im „Wolfsloch“ („Gura lupului“) bei Petersdorf-Petrești. Ein solcher der mit gelben Adern „salbă“ durchzogen ist, eignet sich im allgemeinen schlecht zur Töpferei.

Die Töpferware von Săsciori ist außerordentlich feuerfest. Das Bestreben der Töpfer geht dahin, eine gute Mischung des Lehms zu treffen, damit dieser fest wird, der Topf beim Formen nicht „weich“ wird, nicht einsinkt und beim Brennen im Ofen nicht springt.

Die Bearbeitung des Lehms

Bei der Lehmgewinnung wird zunächst so weit gegraben, bis man auf die geeignete Erdschicht des Bodens stößt. Die Lehmklumpen werden in hausgewebte Säcke verstaut und diese auf dem Pferderücken

nach Hause geführt. Ein Sack faßt etwa drei Viertel Erde und ein Pferd kann bei einem Transport zwei Säcke tragen. Für eine Partie von Gefäßen werden nicht mehr als zwei Sack Lehm gebracht, damit dieser nicht trocknet und wertlos wird.

Darauf folgt das Reinigen. Eine grobe aus Hanf gewebte Decke wird auf den Boden gebreitet und der Lehm draufgelegt. Diesen besprengt man mit Wasser, bis er sich vollsaugt, dann wird er zusammengeballt, indem man die vier Deckenzipfel hochhebt. Nun beginnt die Arbeit mit dem Holzhammer, der die Form eines gewöhnlichen Hammers hat (25 cm lang, 13 und 8 cm breit, mit einem Stiel von 57 cm Länge), indem man den Lehm auf der Decke klopft, bis er die Gestalt einer radförmigen dicken Paste annimmt. Dieses „Rad“ hebt der Töpfer auf die Kante, stellt sich selbst quer davor und schneidet mit dem Rundmesser „cuțitoaie“ dünne Scheiben davon ab. Aus diesen dünnen Scheiben können leicht alle Fremdkörper, Steinchen, Stroh usw. entfernt werden. Die Scheiben werden dann zu Klumpen gepreßt, diese in Wasser geweicht und in ein Schaff zum Abliegen gegeben. Nach einigen Stunden werden die Lehmklumpen wieder auf die Decke gebracht, welche sie vor Berührung mit Staub und Schmutz bewahrt, dann werden die Klumpen mit den Füßen wieder zu einer Masse breit getreten, die eingerollt wird, indem der Töpfer die Decke an zwei Zipfeln hochhebt. Diese Lehmrolle schneidet er mit einem Draht auf der Decke in dicke Scheiben und legt diese auf den Töpferisch eine auf die andere. Von diesen Klumpen wird dann jeweils soviel abgerissen, als die bestimmte Größe des Topfes erfordert.

Die Töpferscheibe in Săsciori ist noch ganz primitiv, ohne weitere technische Verbesserungen. Sie besteht aus der oberen Scheibe „fedeu“ genannt, die heute meist gedrechselt wird, früher mit Säge und Axt aus Weißbuchenholz geformt wurde, ferner aus dem unteren Trittrad „butucul“ genannt, und der eisernen Verbindungsachse „fusul“. Der Durchmesser der oberen Scheibe beträgt 27,12 cm, der des unteren Rades 48,8 cm.

Das Formen der Gefäße

Die Arbeit an der Töpferscheibe verläuft in folgenden Phasen:

— Der Meister setzt sich an die Töpferscheibe und setzt mit dem rechten Fuß das Rad in Bewegung, während der linke auf dem hölzernen Steg des Tisches ruht, an welchem die Achse der Töpferscheibe befestigt ist.

— Mit der rechten Hand wirft der Töpfer in ausholendem Schwung den Lehmklumpen auf die obere Scheibe.

— Mit beiden Händen die Lehmmasse umschließend, zieht er sie genau auf die Mitte der Scheibe, um den Klumpen „ins Gleichgewicht“ zu bringen, also genau auf das Zentrum der Scheibe. So entsteht eine hohe, unregelmäßige Kegelform: Der Lehm wird aufgezogen.

— Mit beiden Daumen wird die Spitze des Kegels eingedrückt, um den Lehm gut zusammenzupressen.

— So erhält man den Ausgangspunkt für die Wände des Gefäßes.

— Die rechte Hand des Töpfers glättet dann die innere Wand des Gefäßes, während von außen die Linke die gleiche Bewegung ausführt; es wird der Boden geebnet.

Der Lehm wird bis zur endgültigen Größe des Topfes gedehnt. Eine Hand im Inneren des Gefäßes, die andere an dessen Außenseite, wachsen die Wände durch abwechselndes Ziehen und Dehnen.

— Sind nun die Wände dünner geworden, werden sie mit dem Töpferkamm aus Buchen- oder Nußholz geglättet. Dieser dient auch zum Formen des Standringes („gardinu“ oder „parcanu“). Der Töpferkamm ist ein 3—4 mm dünnes, trapezförmiges Holzplättchen, an seinem schmalen Ende hat es einen Ausschnitt, der dem Profil des Standringes entspricht.

— Das Gefäß nähert sich seiner endgültigen Form. Die Finger beider Hände formen die Lippe und dann wird die Oberfläche mit einem schmalen Lederstreifen (4 cm breit und 15 cm lang) geglättet.

— Da die Erzeugnisse von Săsciori Irdenware aus rotem Ton sind, werden sie teilweise im Rohzustand verziert, bevor sie getrocknet sind.

Zur Verzierung wird fabrikmäßig erzeugte, weiße Tonerde verwendet, da die von Sebeşel im Beiuţale vorkommende gelb ist. Sie wird mit einem dicken Pinsel aus Schweinsborsten aufgetragen. Die eigentliche Verzierung besteht aus einer oder mehreren Linien, die mit dem kegelförmig spitzen Hölzchen „vărgarul“ gezogen werden. Bei fortgesetzter Drehung der Töpferscheibe werden die Linien mit dem Finger zu einem Zickzackband gewischt.

— Nun ist das Gefäß fertig und wird von der Töpferscheibe abgelöst, indem ein feiner Draht zwischen der Scheibe und dem Gefäßboden durchgezogen wird. Damit die großen Gefäße beim Abheben nicht deformiert werden, nimmt der Töpfer eine kleine, flache Holz-

schaufel zu Hilfe, ein dünnes Tannenholzbrettchen, dessen eines Ende einen geschnitzten Griff hat. Dann werden die Gefäße zum Trocknen gestellt.

Das Trocknen der Gefäße

Im Hause des Töpfers sind unterhalb der Zimmerdecke etliche Bretterborde angebracht, worauf die fertigen Gefäße zum Trocknen gestellt werden. Nach etwa zwei Stunden werden, wo es nötig ist, den leichtgetrockneten Gefäßen die Henkel angefügt, danach stellt der Töpfer sie zurück auf den Bretterbord, wo sie innerhalb einer Woche austrocknen. Am zweiten Tag werden die Gefäße mit dem Boden nach oben aufgestellt, damit dieser nicht feucht bleibt; da inzwischen die Lippe ausgetrocknet ist, die Wände sich gefestigt haben, kann die Form nicht mehr beschädigt werden.

Das Brennen

Die Brennöfen von Săsciori haben eine einfache, stumpfkegelige Form und besitzen keinen Rost. Die Ziegelwände des Ofens (125 cm hoch) sind außen mit Lehm verschmiert. Rundherum ist der Ofen mit Eisenbändern in Abständen von 40 cm gebunden, die das Platzen der Wände während des Brennens verhindern. Am Grunde des Ofens befindet sich eine kreisförmige Erhöhung, „temeiul“, mit einem Durchmesser von 75 cm, 14 cm hoch. Zwischen dieser und der Ofenwand verläuft der Feuerkanal, eine kreisförmige Vertiefung von 20 cm Breite, in welchen die Holzscheite kreuzförmig eingelegt werden, damit die Flamme leicht durchschlägt und zwischen die Gefäße dringt. Der Brennofen hat zwei Feuerungen. Vor dem Ofenloch sind seitlich zwei Ziegel der Breite nach aufgestellt, die eine Art von Herd bilden. An einer Stelle wird die Ofenwand von einem Fenster, „gura“, unterbrochen, welches das Einlegen der Gefäße in den Ofen erleichtert.

Das Einlegen geschieht folgendermaßen: An den Rand der runden Erhöhung am Grunde des Ofens werden kleine Gefäße mit der Öffnung nach oben aufgestellt, darauf wird waagrecht eine Reihe größerer Töpfe gelegt, deren Bauch sich an die Ofenwand lehnt. In der Reihe der flachgelegten Gefäße wird immer der untere Teil des einen in die Öffnung des darauffolgenden gesteckt, so daß sie einen Ring bilden. Auf den leeren Raum in die Mitte der Erhöhung wird ein weiterer Ring von ineinandergesteckten Töpfen gelegt. Die übrigen Gefäße werden in gleicher Weise in mehreren Schichten über der untersten aufgestapelt. Wenn das Fenster „gura“, zugemauert ist, wird die obere

Schicht der Gefäße mit zerschlagenen Töpfen und Scherben bedeckt, die das Durchschlagen der Flammen verhindern.

Zum Brennen wird mit Vorliebe Buchenholz verwendet, mitunter auch Weichholz. Die getrockneten, meterlangen Scheite werden etwa dreifingerdünn aufgespalten. Nur mit einem entzündeten Ende werden sie in die Feuerung gesteckt und allmählich vorgeschoben. Wenn das Feuer am stärksten sein soll, rückt man die Scheite vollends in den Feuerkanal.

Das erste Brennen wird meist tagsüber vorgenommen und dauert etwa sechs Stunden, bis der Ton sich rot färbt. Ist ein Satz von Gefäßen gebrannt, werden die Scherben abgedeckt, damit die Gefäße auskühlen und herausgenommen werden. Solche, die kleine Sprünge aufweisen oder von verkohlten Holzteilen beschädigt sind, werden beiseite gestellt und später geflickt.

Die Glasur

Die Gefäße werden nur im Inneren und außen an der Lippe glasiert, indem die flüssige Glasur hineingeschüttet und umgeschwenkt wird. Die trockenen Gefäße saugen das Wasser, in dem die Glasur gelöst ist, ein, die Minerale setzen sich in den Poren der Wände ab, bilden eine dünne Schicht, die beim zweiten Brennen schmilzt und die Poren schließt.

Die zur Innenglasur verwendete Mischung heißt „rote Glasur“. Sie besteht aus einem Metalloxyd, das von Baia-Mare gebracht, in einer Holzschüssel mit einem Stein zerstoßen und fein gesiebt wird. Dieser Staub wird mit ebenfalls gestoßenem und gesiebttem Sand aus „Pojera“ gemischt (ein Ort im Gemeindewald unweit des Dorfes Deal), darauf mahlt der Töpfer diese Mischung in einer primitiven Handmühle, die aus zwei Steinen besteht, deren einer ausgehöhlt ist, der andere radförmige dreht sich in der Vertiefung des ersten Steines und zermahlt durch den Druck seiner Schwere die noch körnige Glasur.

Die Lippe der Gefäße wird mit grüner Kupferoxydglasur bestrichen. Beim zweiten Brennen werden die Gefäße genau wie beim ersten Male in den Ofen eingelegt, dessen Fenster der Töpfer wieder vermauert und die oberste Gefäßreihe mit Scherben bedeckt. Das zweite Brennen geschieht bei viel höherer Anfangstemperatur wie das erste Mal, die rasch zur Höchsttemperatur gesteigert wird. Dem ausgekühlten Ofen werden dann die fertigen Erzeugnisse entnommen und auf dem Dachboden oder in der Scheune aufgestapelt, manchmal sogar direkt in die Wagen verstaut, die sie zu Markte führen.

3. Kapitel

DIE EINZELNEN GEFÄSSTYPEN, IHRE FORMEN UND VERZIERUNGEN

Die in Săsciori erzeugten Gefäße dienen vornehmlich als Kochgeschirr und zum Aufbewahren von Flüssigkeiten. Ihre Formen sind zweckentsprechend, den Erfordernissen des täglichen Lebens angepaßt.

Töpfe

In Săsciori werden hauptsächlich Töpfe hergestellt. Ihrem Fassungsvermögen nach gibt es verschiedene Größen: Zweilitertöpfe (cop), solche, die das Viertel eines Viertels, also fünf Liter fassen („sfärtar“), Zehnlitertöpfe (oala de „fele“), der Zwanzigitertopf wird „de două chieri“ genannt, in der weiteren Größenfolge sind die Töpfe nach dieser Einheit „chieri“ berechnet: vier und sechs „chieri“, was 40—60 Litern entspricht. Diese großen Töpfe werden nur noch sehr selten gemacht, da das Herstellungsverfahren mühselig und die Nachfrage gering ist.

„Herbeca“ (Kasserolle)

wird ein anderes Gefäß genannt, das auch als Kochgeschirr dient. Es hat einen weiten Boden (cca 15 cm), seitlich auswärts geneigte oder auch gerade aufsteigende, leicht gerundete Wände. Die Lippe ist deutlich vom Gefäßkörper abgesetzt, nach aussen verbreitert, mit einem kleinen erhobenen Rand. Der Henkel beginnt unmittelbar über dem Boden, steigt bis zur Höhe der Lippe gerade auf, wo er schräg abbiegt und am oberen Rand befestigt ist. Das Gefäß faßt etwa 1,50 Liter.

„Herbeca cu 3 picioare“ (Grapen aus Ton)

ist ein Gefäß, das ausschließlich zum Kochen auf offenem Herd benützt wird, eine Abart der einfachen „herbeca“. Es ist kleiner als diese und hat drei stark nach außen geschwungene Füße, die sich nach unten zu verjüngend, am Gefäßboden angebracht sind.

„Hărgaua“ (Milchkasserolle)

ist ein Gefäß zum Kochen der Milch, seine Form gleicht den emaillierten Metallkasserollen. Der Gefäßboden ist weit, die fast senkrechten Wände nicht allzu hoch, an dem oberen Rand sind zwei runde Henkel angebracht. Es gibt auch Formen der „hărgaua“ mit einem Henkel. Sie hält 3—5 Liter.

„Sprijinitoarea“ — „Pliznitoarea“ (Bratpfanne)

Dies ist eine längliche Pfanne mit halbkreisförmigem Querschnitt, an einem Ende von einer geraden Wand abgeschlossen, an der ein waagrecht abstehender Henkel angebracht ist. Die andere Seite läuft in einer halsförmigen Verengung aus, die zum Abgießen des Bratensaftes bestimmt ist. Das Gefäß wird meist zum Kochen des Krautes mit Fleisch benützt. Die gleiche Form haben wir in Salzburg (Ocna-Sibiului) vorgefunden; sie ist aus der Nachahmung städtischer Formen entstanden.

„Cana cu ciort“ (Wasserkrug)

ist ein dickbauchiger Wasserkrug mit breitem Boden und stark verjüngtem Hals, der, nach oben zu erweitert, in die ursprünglich kreisförmige Öffnung ausläuft, die in der Mitte zusammengedrückt, eine doppelte Ellipse ergibt, deren eine vorne schnabelartig zugespitzt ist. Dieser Gefäßmund wird „ciort“ genannt, die vordere Ellipse „ciortul dinainte“, die rückwärtige „ciortul dinapoi“. Etwas unterhalb der weitesten Ausdehnung des Leibes beginnt der Henkel. Er ist rechtwinklig und mündet in den Hals des Kruges ein. Innen, zwischen Mund und Hals, ist oft eine durchlöchernte Tonplatte eingefügt, eine Art Sieb. Im Innern des Kruges sind 1—2 Tonkugeln eingeschlossen, die zur Reinigung des Gefäßes dienen, indem sie das Ansetzen im Wasser gelöster Unreinheiten an den Wänden verhindern.

„Cana cu ciort și țiță“

ist eine Abart des eben beschriebenen Kruges. Der Gefäßmund ist halbkugelförmig mit leicht nach außen erweiterter Lippe. Zwischen Hals und Mund hat auch dieser Krug die siebartige Tonplatte. Der runde röhrenförmige Henkel ist mit einer Trinkwarze versehen. Dieser Krug wird in verschiedenen Größen hergestellt, mit einem Fassungsvermögen von 0,5 bis zu 2 und 3 Litern.

„Cănceaua“

Diesen Namen führt eine Art großer Krüge, deren Beschaffenheit den besonderen Erfordernissen der Bewohner des Mühlbachtals angepaßt wurde, die sich vorwiegend mit Vieh- und Schafzucht und der Herstellung von Milchprodukten befassen. Zum Transport der Milch benötigt man ein Gefäß, dem die „cănceaua“ genannte Form entspricht.

Ihre Silhouette gleicht dem „sfărtar“ genannten Kochtopf, mit dem Unterschied, daß die obere Öffnung des Milchkruges viel enger ist. Er ist inwendig unglasiert, um die Milch kühl und frisch aufzubewahren.

Der Gurkenkrug (cănceiul de castraveți)

ist zur Aufbewahrung der für den Winter eingelegten sauren Gurken bestimmt. Inwendig ist er glasiert, die Lippe hat grüne Glasur. Das Profil des Kruges ist eiförmig, mit breitem Boden und engem Hals, dessen Wände gerade zum Mund des Gefäßes aufsteigen. Die Lippe ist durch eine ringförmige Vertiefung gekennzeichnet und wurde bei der Herstellung mit dem Leder geglättet. Die seitlich abstehenden ohrenförmigen Henkel sind da angebracht, wo der Gefäßbauch die weiteste Rundung aufweist. Entlang der Henkel, etwa auf deren Mitte, verläuft ein nicht zu tiefer Einschnitt als kleine Verzierung. Der Gurkenkrug faßt 5 Liter Flüssigkeit.

Der Essigkrug (cănceiul de oțet)

gleicht der eben beschriebenen Form nur mit dem bauchigen Leib. Der Mund ist enger, die Lippe gleicht dem Krug mit halbkugelförmigem Mund. Wie schon der Name sagt, dient der Krug zur Bereitung und Aufbewahrung des Essigs.

Der Topf zum Ziegenmelken

ist auch eine Eigenschöpfung dieser Gegend, gleichfalls durch die besonderen Bedürfnisse der Bewohner entstanden. Von dem schmalen Gefäßboden aus wölben sich die Wände sehr stark nach außen. Von der größten Wölbung des Leibes verengen sie sich fast unmittelbar zur Öffnung mit breit ausladender Lippe, so daß die betonte Rundung der Wände augenfällig ist. Der flache Henkel geht von der Lippe aus und fällt schräg auf den Bauch des Topfes.

„Cupa cu chisc“

ist ein schalenförmiges Gefäß, bei Gastmählern zum Weintrinken verwendet, mit weiter Öffnung, deren Lippe in einen Trinkschnabel übergeht. Der kräftige Henkel setzt seitlich vom Schnabel unterhalb der Lippe an. Diese Trinkschalen wurden vorwiegend für Hochzeiten und Gastmähler gekauft und zu Ende des Festes zerschlagen.

Schüsseln

werden in Săsciori in geringerer Menge hergestellt als die Töpfe. Sie haben eine charakteristische Form mit breitem Boden, ihr Profil gleicht dem eines breitgedrückten Ziegenmelktopfes.

Der Petersilientopf

ist eine Art hoher Zylinder aus Lehm von etwa 20 cm Durchmesser, dessen Wände in größeren Abständen von runden Öffnungen (2 cm Durchmesser) unterbrochen sind, die mit dem Messer aus der feuchten Lehmwand geschnitten wurden. Durch diese Öffnungen steckt man Petersilienwurzeln in den Topf, der dann mit Erde gefüllt, ans Fenster gestellt wird. Wintersüber wächst daraus grünes Petersilienlaub, das die Hausfrau zum Kochen braucht. Der Topf ist unglasiert, ganz aus rotem Ton.

Sieb zum Durchpassieren der Tomaten

Dies Gefäß hat einen kleinen Boden, fast halbkugelförmig gewölbte Wände mit wenig markiertem Rand und einen kleinen schräggestellten Henkel. Im unteren Teil des Gefäßes sind die Wände durchlocht worden, solange das Gefäß roh und feucht war.

Gärtrichter

besteht aus zwei Teilen: einem Trichter, dessen Wand nach oben zu konisch verjüngt ist und nach unten in eine enge Röhre ausläuft, ferner aus einem schalenartigen Deckel mit drei halbkreisförmigen Ausschnitten am oberen Rand der Öffnung. Das in- und auswendig glasierte Gefäß wird bei der Arbeit an den Fässern zur Zeit der Weingärung gebraucht.

Trinkgefäß für Küken

Es hat einen runden Boden mit einer halbkugelförmigen Wölbung darüber. 2 cm über dem flachen Boden sind kreisförmige Öffnungen aus der Wand geschnitten, durch welche die Küken das Wasser trinken.

Die Sparbüchse

Ihr oberer Teil ist kugelförmig, läuft in eine knopfartige Spitze aus, während die Wand dem Boden zu eingezogen ist. An einer Seite befindet sich ein schmaler Einschnitt, durch den die Münzen hineingeworfen werden.

Die Formtypen der Gefäße

Nach ihrer Form können die Gefäße der Töpfer von Săsciori in folgende Kategorien eingeteilt werden: hohe Gefäße, solche mittleren Formats, niedrige Gefäße und solche mit besonderen Formen, die ihrer Zweckdienlichkeit angepaßt sind. *Hohe Gefäße* sind für gewöhnlich Fünflitertöpfe (oale de sfărtar) und Gurkentöpfe, die, um ihre Bestimmung zu erfüllen, notwendigerweise ein großes Fassungsvermögen haben müssen, woraus sich die eiförmige Gestalt und starke Wölbung des Bauches ergibt.

Gefäße *mittlerer Größe* sind dadurch gekennzeichnet, daß ihre Höhe verringert ist, ohne jedoch wesentlich den Umfang des Leibes zu verkleinern. Sie haben demnach nicht mehr ein hohes Format, sondern sind in die Breite entwickelt. Die obere Öffnung ist stark nach außen erweitert und in augenfälliger Weise viel breiter als die Basis des Gefäßes.

Niedere Gefäße sind breit gedrückt, meist trapezförmig. Zu ihnen gehört vor allem die Schüssel mit breitem Boden, schräg nach außen verlaufenden Wänden, die sich in einem betonten Winkel nach innen biegen und gegen den oberen Rand hin verengen. Die Rundung ist hier fast ganz verschwunden, durch grade Linien ersetzt, die dem Profil eine strenge Schönheit verleihen.

Zu den Gefäßen, deren *besondere Form ihrer Bestimmung entspricht*, gehört die Sparbüchse. Ihr oberer Teil ist beinahe eine vollkommene Halbkugel und läuft in eine knopfartige Spitze aus, was die Zwiebelform des Gefäßes betont. Das Trinkgefäß für Küken überschreitet nur leicht die Halbkugelform, seine rundgewölbten Wände sind von kreisförmigen Ausschnitten durchbrochen. Der Petersilientopf hat eine etwas ausgefallene Form, die jedoch seiner Bestimmung völlig angepaßt ist.

Die Verzierung der Gefäße

Hinsichtlich der technischen Ausführung der Verzierungen können die Gefäße von Săsciori in zwei Gruppen geteilt werden: die eine umfaßt mit Farbe verzierte Gefäße, die andere solche mit Reliefapplikationen.

Zum Bemalen der der ersten Gruppe angehörenden Gefäße wird in Săsciori meist eine weiße Tonerde verwendet, mit der die rohen Lehmwände der Gefäße bestrichen werden. Nach dem Brennen erscheinen die milchig weißen Verzierungen als lebhafter Kontrast auf dem ziegelroten Grund der Wände.

Zur Ausführung dieser Verzierungen benützen die Töpfer zwei Werkzeuge: einen feinen, spitzen Pinsel aus Schweinsborsten (pomociu) mit dem die weißen Parallelstreifen rund um das Gefäß gezogen werden und ein keilspitziges an zwei Seiten zungenartig abgeflachtes Holz, mit dem über die parallelen Pinselstreifen Querstriche gezogen werden. Oft zeichnet der Töpfer sogar mit dem Finger, indem er ihn abwechselnd hinauf und hinunter bewegt, breite Zickzackstreifen auf die Gefäße. Die in Farbe ausgeführten Verzierungen nennen die Töpfer „flori“ — Blumen.

Diese sind zum Teil geometrische Muster, zum Teil Stilisierungen beliebiger Formen. Darunter erwähnen wir die mit dem keilspitzigen Hölzchen „vărgarul“ gezogenen Streifen um den Hals und Bauch der Gefäße, die bandartigen Verzierungen mit welligem Rand und Streifen mit senkrechtgestellten zungenartigen Ausläufern um den Hals des Gefäßes. Ferner die S-förmige Spirale, die manchmal mit Tupfen umgeben wird, einfache Striche mit Punkten umgeben, das Kreuz mit drei kurzen und einem langen Arm, die Blume aus kreisförmig angeordneten Punkten mit einem Tupfen in der Mitte, senkrechte Punktreihen, die parallele Linien bilden und das Kreuz mit gleichlangen Armen, mit je einem Punkt dazwischen.

Die Reliefverzierungen der zweiten Gruppe haben nicht nur ästhetischen Wert, sondern erfüllen eine bestimmte Aufgabe in der Struktur des Gefäßes. So wird der außen angefügte Lehmstreifen mit Fingereindrücken besonders bei großen, 5—10-Litertöpfen angewendet, um den Wänden mehr Festigkeit zu verleihen. Die feuchten Lehmstreifen werden in mehreren parallelen Reihen um das getrocknete Gefäß gelegt und mit Fingereindrücken verziert.

Auch die Art, wie die Glasur auf den verschiedenen Gefäßen angebracht ist, kann als Verzierung gelten. Meist ist der Henkel und der obere Rand glasiert. Außen erscheint die Glasur als dunkelgrüner Farbleck, kontrastreich auf dem hellen Rot der weißverzierten Tongefäße.

4. Kapitel

EINIGE SCHLUSZFOLGERUNGEN ÜBER DIE ANZAHL UND LEBENSBEDINGUNGEN DER TÖPFER, DEN WARENABSATZ, DEN ABERGLAUBEN UND DIE MÖGLICHKEITEN FÜR DIE ZUKUNFT

Das Töpferhandwerk in Săsciori ist in der Zeit des Feudalismus aufgeblüht. Es hat sich bis in unsere Tage erhalten, ist aber infolge der Veränderungen in der Lebensweise der Menschen, die der Kapita-

lismus mit sich brachte, im Absterben begriffen. In dem Maße wie die fabrikmäßigen Produkte die irdenen Gefäße verdrängten, ist das, Töpferhandwerk zurückgegangen.

Mit Săsciori verschwindet die letzte große Töpfersiedlung Südost-siebenbürgens. Ein großer Teil der Bewohner hat sich früher mit Töpferei beschäftigt, das Handwerk wurde vom Vater auf den Sohn vererbt. Die Töpfer von Săsciori belieferten mit ihren wegen der Feuerfestigkeit beliebten Erzeugnissen Ortschaften, die über ein weites Gebiet verstreut waren. Diese Töpfer pflegten das Handwerk als dauernde Erwerbsquelle. Sie hatten auf ihrem Gemeindehattert oder in nächster Nähe einen guten Boden, der ihnen hochwertiges Rohmaterial lieferte, zum Unterschied von der weißen Tonerde, die man bei Sebeșel und Petersdorf-Petrești findet, und die zur Herstellung von feuerfestem Kochgeschirr ungeeignet ist. Die bis zum Rande des Dorfes vordringenden Wälder rings um Săsciori lieferten den Töpfern das zum „Brennen“ notwendige Holz.

Wir haben den Versuch unternommen, eine Liste der Gehöfte aufzustellen, wo früher Töpfer gewohnt haben. Die meisten konnten wir in der „ulița mare“ (Große Gasse) feststellen, dann in anderen Teilen des Dorfes... „în părăul roșu“... „în zăvoi“... „la pod“... „cătreluncă“,... „pe vale în sus“,... „în lender“,... und „peste rîu“ genannt. Interessant ist die Feststellung, daß gerade in den am dichtesten von Töpfern besiedelten Teilen: „ulița mare“ und „părăul roșu“ das Handwerk am frühesten ausstarb. Es scheint, daß hier die Töpfer früher als anderswo zu andern Beschäftigungen wie Ackerbau oder Holzwirtschaft übergegangen sind. Es sind die ärmsten Töpfer, die bis in unsere Tage ihrem Handwerk treu blieben. Die Mehrzahl der Töpfer, die das Handwerk aufließen, betreiben ein wenig Ackerbau und Viehzucht, die Haupterwerbsquelle ist jedoch die Holzflößerei. Alle, die das Töpferhandwerk verließen und sich anderen Beschäftigungen zuwandten, erklären, daß die Konkurrenz der fabrikmäßig hergestellten Waren sie dazu gezwungen habe, da das Handwerk sich nicht mehr bezahlt mache.

Bis in die jüngste Vergangenheit, solange die jährlichen Erzeugnisse von Săsciori noch nach Tausenden von Stücken gezählt wurden, geschah der Warenabsatz auf sehr verschiedene Weise.

Es war üblich, die großen Gefäße 40—60-Litertöpfe zu bestellen, wie auch die Weinschalen, die bei Hochzeiten und Gastmählern verwendet wurden.

In den Gebirgsdörfern war es üblich, daß Trauzeugen und Verwandte eines vor Weihnachten jungvermählten Paares diesem zu

Ostern Töpfe aller Größen kauften (von dem 60-Litertopf bis zum kleinsten von 2 Litern).

In Dörfern der Ebene (Draşov, Cunţa, Vingard, Spring) kauften die Leute besonders 10—12-Litertöpfe, „oale de o mierţă“, in denen die bei Taufen üblichen Speisen gekocht wurden.

In einigen Gemeinden gab es Frauen, die gemeinsam die größeren 10—40-Litertöpfe kauften, um sie bei Hochzeiten gegen Entgelt zu vermieten.

Bei Begräbnissen bekam jeder der Totengräber einen Topf (oala de 2 cupe), an dessen Henkel ein gewebtes Tuch zum Zeichen der Trauer mit einer schwarzen Schnur gebunden war. Die Leute aus Şugag, Purcăreţ, Răchita, Strungar, Jina und anderen Gemeinden der „Mărginimea Sibiului“, bestellten früher zu Totenfeiern eine bestimmte Art von Wasserkrügen (oale de 3 cupe).

Zu Ostern kauften die Bauern, die die bei Osterbräuchen der orthodoxen Kirche üblichen Gaben bezahlten, Krüge (pînă la 4 cupe), die nach dem Austeilen der Ostergaben den kirchlichen Sachwaltern verblieben.

War in früheren Zeiten eine reiche Weinernte gewesen, luden die Bauern von Săsciori Weinfässer auf ihre Wagen, dazu einen Korb Krüge von 2 Litern (un cop) und noch größere. Sie fuhren damit auf den Weg, der nach Cacova führt, oder auch nur bis ans Ende des Dorfes und verkauften den Wein samt Krügen, die man, nachdem der Wein ausgetrunken war, fortwarf.

Zu allen Märkten, die in Săsciori, Sebeş-Mühlbach, Alba-Iulia-Karlsburg, Orăştie-Broos, Draşov, Miercurea-Reußmarkt, Şugag, Poiana-Sibiului, Vinţul de jos, Cugir und sogar in Sălişte abgehalten wurden, führten die Töpfer von Săsciori ihre Waren und boten sie zum Verkaufe feil. Meist taten sich mehrere Töpfer zusammen und fuhren gemeinsam mit 4—12 Wagen zum Markt, wobei die einzelnen Gruppen mit Vorliebe bestimmte Märkte besuchten, so daß sie sich gegenseitig keine Konkurrenz machten.

Die wichtigsten Absatzgebiete waren das Mühlbach- und Secaş-Tal, wo sowohl die rumänische wie die sächsische Bevölkerung beliefert wurde und alle, die sich vornehmlich mit Weinbau befaßten. Die Sachsen dieser Gegend kauften vor allem Krauttöpfe. Die Sachsen aus Blutrot-Berghin zum Beispiel kauften bis in unsere Tage die großen 40—60-Litertöpfe (oale de două ferdele şi o mierţă).

Die Waren wurden im Tauschhandel verkauft; in den Gegenden, wo Ackerbau getrieben wird, gegen Getreide. Für einen Topf gab man

so viel Getreide, als das Gefäß hielt. In den Gebirgsgegenden, wo die Schafzucht zu Hause ist, — etwa Jina — erhandelte man die Gefäße auch gegen Käse und Wolle. Regelmäßig fuhren die Töpfer von Săsciori ihre Wagen mit Ware beladen in das Gebiet zwischen Vințul de Jos und Reußmarkt (Miercurea) die Gemeinden um Karlsburg (Alba-Iulia) und die Dörfer am Secașfluß. Hier hatten die Töpfer ihre Vertrauensleute, die den Verkauf vermittelten und ständig einen Stock Ware auf Lager hatten. Von Zeit zu Zeit holten die Töpfer das statt Bezahlung angenommene Getreide ab.

Vor dem ersten Weltkrieg kamen Händler sogar von Talmesch und aus der Fogarascher Gegend um Ware nach Săsciori, die sie dann durch den Rotenturmpaß ins rumänische Altreich führten.

Von Fogarasch kamen auch Zigeuner mit ihren Wagen nach Săsciori und kauften Ware ein, um sie andernorts gegen Lumpen und alte Kleider einzutauschen.

Wie überall, hat es auch in Săsciori viele Arten von Aberglauben gegeben, die sich an die Töpferei knüpften. Aber auch sie sind größtenteils verschwunden, noch ehe die Töpferei im Aussterben begriffen war. Die wenigen noch erhaltenen werden von den alten Töpfern wie Erinnerungen aus fernen Tagen erzählt. Einer von ihnen, Ioan Nazarie, hat uns erzählt: „Wenn ich zum Markte fuhr und der alte Pfarrer mir in die Quere kam, kehrte ich um und ging nicht mehr zum Markt,“ oder „wenn jemand mir mit gefüllten Krügen entgegenkam, kehrte ich nach Hause zurück, denn ich wußte, daß es keinen guten Markt geben würde.“ Ilie Drăghici, der älteste der Töpfer von Săsciori, erzählt ebenfalls über das Glück beim Verkauf: „Wenn du kleine Hühnchen auf dem Hofe hast, sollst du ein paar Federn von ihnen in die Tasche stecken, denn so wie die Hühnchen werden sich die Käufer um deine Waren schlagen.“ Der alte Drăghici sagt auch über die, die „umgehen“ und bösen Zauber verhängen: „Für die bösen Zauberer (strigoi) mußst du einen Topf ‚von links‘ machen (das Rad in umgekehrter Richtung drehen), er soll nur rot sein (also unglasiert), das ist das Mittel gegen jene, die die Kühe behexen (daß sie keine Milch mehr geben). Du tust Urin von der Kuh in den Topf, schließt die Türen und kocht ihn am Feuer. Dann kommt der böse Zauberer und schreit.“

Es ist hier die Rede von bekannten Aberglauben in neuen Varianten, die auch in anderen Gebieten vorkommen. Sie beziehen sich, wie aus oben Gesagtem hervorgeht, auf das Glück beim Markte, aber auch auf den Milchsegen der Kühe und das Leben der Töpfer,

was in dieser Gegend, wo seit alters her viel Viehzucht betrieben wird, nicht wundernimmt.

Aus den Ergebnissen unserer Forschung gelangen wir zum Schlusse, daß die Töpferei in Săsciori den Erfordernissen der Lebensweise schon in feudaler Zeit entsprochen hat, ja sogar noch früher. Wie alt dieses Handwerk sein mag, läßt sich schwer sagen, obwohl es erwiesenermaßen eine lange und ununterbrochene Tradition hat. Die Form einzelner Gefäße z. B. des Topfes zum Ziegenmelken, der Krug mit der Öffnung in doppelter Ellipse, bestimmte Töpfe oder etwa das Profil des Henkels der Gefäße *herbeca* und *hărgaua* lassen uns an Gefäße denken, die bei Cilnic-Kelling ausgegraben wurden, oder erinnern an Formen römischer Keramik.

Bestimmte Gefäßformen haben sich gleichzeitig mit Veränderungen der Lebensweise entwickelt, andere sind verschwunden oder im Aussterben begriffen (z. B. die Pfanne mit Füßen — *herbeca cu trei picioare* — die ausschließlich zum Kochen auf offener Kohlenglut diente, oder die großen Krauttöpfe für die Hochzeiten und Gastmähler und die Schalen zum Weintrinken.

Die Veränderungen in der bäuerlichen Architektur, die neue Beschaffenheit der Öfen, der Wandel im Brauchtum oder gar in der Anwendung der Lebensmittel hatte die unmittelbare Veränderung einiger Gefäßtypen zur Folge. Andererseits sind viele neue verschiedene Formen entstanden, die oft das fabrikmäßig hergestellte Geschirr nachahmen, um den gleichen Erfordernissen zu entsprechen wie letzteres (z. B. die Bratpfanne — *plăsnitoarea*).

Es muß besonders erwähnt werden, daß einige Gefäße aus Săsciori den fabrikmäßigen Erzeugnissen gegenüber bestimmte Vorzüge besitzen. In ihnen bleibt das Wasser kälter aufbewahrt, weil die porösen Wände eine dauernde Verdunstung begünstigen, was ein Sinken der Temperatur bedingt. Die Töpfe von Săsciori geben dem darin gekochten Kraut mit Fleisch einen besonders guten Geschmack. Darum kocht jede Hausfrau zum mindesten zu Weihnachten und Ostern ihr Kraut in diesen Töpfen, auch wenn sie das ganze Jahr hindurch nicht benützt werden. Auch zum Leichenschmaus und in der Fastenzeit werden Bohnen darin gekocht. Auch die in diesen Töpfen gekochte oder abgestandene saure Milch hat einen besonderen Geschmack.

Die in den letzten Jahren unternommenen Versuche, alte Handwerke wieder neu aufleben zu lassen, mit dem Bestreben, nützliche Gegenstände herzustellen, auch auf dem Gebiet der bäuerlichen Töpferei, könnten die führenden Organe dieser Region anregen, die Mög-

lichkeiten der Töpfer von Săsciori und ihres wertvollen Rohmaterials eingehender zu untersuchen.

Dies um so mehr als in der Zeit zwischen beiden Weltkriegen unweit von Săsciori in Petersdorf (Petrești) eine dem Sebastian Hann-Verein unterstellte kunstgewerbliche Werkstätte für Keramik bestanden hat; die Exportwaren herstellte. Heute erzeugt in Mühlbach (Sebeș) und Petersdorf (Petrești) je eine Werkstätte für Keramik einfache, zum täglichen Gebrauch bestimmte Formen.

ZU DEN ABBILDUNGEN

- Abb. 1: Töpfer G. H. Munteanu beim „Drehen“ (Oktober 1953 im Alter von 62 Jahren).
- Abb. 2: Teilansicht von Săsciori, von der Burg aus gesehen.
- Abb. 3: Ansicht von Săsciori mit dem rechts gegen Cacovița führenden Weg. (Foto Gh. Pavelescu, 1937).
- Abb. 4: Karte des Mühlbächer Gebietes und der von den Töpfern aus Săsciori belieferten Märkte.
- Abb. 5: Beim „Lehmmahlen“ mit der Lehmwalze.
- Abb. 6: Zeichnung der Töpferscheibe: *A* Drehscheibe, *B* Trittrad mit Fußbedienung, *C* Achse.
- Abb. 7: Töpferscheibe.
- Abb. 8: Geräte zur Bearbeitung des Lehms: *A* Haue, *B* Rundmesser, *C* Holzhammer.
- Abb. 9: Werkzeuge zum Glätten und Verzieren der Gefäße: *A* spitzkeiliges, zungenförmig abgeflachtes Holz zum Streifenziehen, *B* Töpferkamm, *C* Holzschaufel.
- Abb. 10: Beim Auswählen des Lehmklumpens.
- Abb. 11: Aufsetzen des Klumpens auf die Töpferscheibe.
- Abb. 12: Zentrierung des Lehmklumpens und „Aufziehen des Lehms“.
- Abb. 13: „Niederziehen und Eindrücken“ des Lehms, wobei der Topfboden entsteht.
- Abb. 14: Das Formen der Topfwand.
- Abb. 15: Aufziehen und Dehnen der Topfwand.
- Abb. 16: Mit dem Töpferkamm wird der Standring geformt und die Wand geglättet.
- Abb. 17: Mit dem Borstenpinsel „pomociu“ wird der weiße Streifen um den Gefäßhals gezogen.
- Abb. 18: Bei fortgesetztem Drehen wird der Streifen mit dem Finger zu einem Zickzackband verwischt.
- Abb. 19: Anfügen des Henkels.
- Abb. 20: Aus zwei Lehmklumpen formt Töpfer Petra Nicolae einen großen Topf.
- Abb. 21: Aus dem ersten Lehmklumpen ist die Wand aufgezogen.
- Abb. 22: Diese Wand wird beiseite gestellt, eine zweite geformt und die erste draufgesetzt.
- Abb. 23: Der Topf gewinnt Gestalt.
- Abb. 24: Der Topf ist fertig, auch schon mit dem Streifen geschmückt.
- Abb. 25: Auf beiden Armen wird der Topf zum Wandbrett getragen und zum Trocknen aufgestellt.
- Abb. 26: Töpferware aus Săsciori, 1953 von Töpfer Gh. Munteanu angefertigt.
- Abb. 27: Der Schopfen, in dem sich der Brennofen befindet.
- Abb. 28: Brennofen. Plan und Querschnitt. *A* Herd, *B* Ring, *C* Ofenwand, *D* Fenster zum Einstellen der Gefäße, *E* Eisenbänder, *F* Feuerung, *G* Ziegel, *H* Feuerkanal.

Abb. 29: Gesamtansicht des Brennofens.

Abb. 30: „Fenster“ das vor dem Brand zugemauert wird.

Abb. 31: Zweilitertopf (a. d. Inv. des Brukenthal-M. Nr. C 10, 26,6 cm hoch, 16,4 cm größter Durchmesser, 11 cm Durchmesser des Standrings).

Abb. 32: 5-Litertopf (oala de sfärtar) (a. d. Inv. des Brukenthal-M. Nr. C 8, 23,4 cm hoch, 21,4 cm größter Durchmesser, 13,6 cm Durchmesser des Standrings).

Abb. 33: 20-Litertopf (oala de chieri) (a. d. Inv. des Brukenthal-M. Nr. C 316), 39,6 cm hoch, 36 cm größter Durchmesser, 21 cm Durchmesser des Standrings.

Abb. 34: Grapen (herbecă) (a. d. Inv. des Brukenthal-M. Nr. C 7), 8,4 cm hoch, 17,6 cm größter Durchmesser.

Abb. 35: Grapen (herbeca cu 3 picioare) (a. d. Inv. des Brukenthal-M. Nr. C 22), 15 cm hoch, 18 cm größter Durchmesser, 14,6 cm Bodendurchmesser.

Abb. 36: Hărgaua — Milchtopf mit einem Henkel (a. d. Inv. des Brukenthal-M. Nr. C 13), 10,8 cm hoch, 20 cm größter Durchmesser, 16,8 cm Bodendurchmesser.

Abb. 37: Hărgaua — Milchtopf mit zwei Henkeln (a. d. Inv. des Brukenthal-M. Nr. C 4), 10 cm hoch, 22,8 cm größter Durchmesser, 20 cm Bodendurchmesser.

Abb. 38: Henkelkrug (cană cu ciort) (a. d. Inv. des Brukenthal-M. Nr. C 17), 28 cm hoch, 16,6 cm größter Durchmesser, 12,4 cm Bodendurchmesser.

Abb. 39: Henkelkrug mit Trinkwarze (cană cu ciort și țită) (a. d. Inv. des Brukenthal-M. Nr. C 16), 28,4 cm hoch, 19 cm größter Durchmesser, 12 cm Bodendurchmesser.

Abb. 40: Weithalsiger Henkelkrug (a. d. Inv. des Brukenthal-M. Nr. C 15), 26,4 cm hoch, 19 cm größter Durchmesser, 12 cm Bodendurchmesser.

Abb. 41: Gurkentopf (a. d. Inv. des Brukenthal-M. Nr. C 19), 27,4 cm hoch, 21 cm größter Durchmesser, 12 cm Bodendurchmesser.

Abb. 42: Topf zum Ziegenmelken (a. d. Inv. Brukenthal-M. Nr. C 23) 14 cm hoch, 19,5 cm größter Durchmesser, 9 cm Bodendurchmesser.

Abb. 43: Kleiner Henkeltopf mit Schnabel (a. d. Inv. des Brukenthal-M. Nr. C 21), 15,6 cm hoch, 11,6 cm größter Durchmesser, 8,4 cm Bodendurchmesser.

Abb. 44: Schüssel (a. d. Inv. des Brukenthal-M. Nr. C 27), 6 cm hoch, 19 cm größter Durchmesser, 21 cm Bodendurchmesser.

Abb. 45: Petersilientopf (a. d. Inv. des Brukenthal-M. Nr. C 20), 22 cm hoch, 19 cm größter Durchmesser, 15,4 cm Bodendurchmesser.

Abb. 46: Siebtopf für Tomaten (a. d. Inv. des Brukenthal-M. Nr. C 6), 12 cm hoch, 8 cm größter Durchmesser, 11 cm Bodendurchmesser.

Abb. 47: Das Trinkgefäß für Küken (a. d. Inv. des Brukenthal-M. Nr. C 25), 12 cm hoch, 17 cm größter Durchmesser, 16 cm Bodendurchmesser.

Abb. 48: Sparbüchse (a. d. Inv. des Brukenthal-M. Nr. C 28), 13 cm hoch, 10 cm größter Durchmesser, 7 cm Bodendurchmesser.

Abb. 49: Drei Töpfe aus Săsciori.

Abb. 50: Vier Gefäße (Hărgaua, oala, cană cu ciort și cănceaua).

Abb. 51: Großer 5-Litertopf (oala de sfärtar) mit vier applizierten Lehmringen.

Abb. 52: Gurkentopf mit auffallender Kugelform und 2 Rillen um den Hals.

Abb. 53: Töpfer Fofeldea Ilie und seine Familie vor einer Serie von ihm erzeugter Gefäße.

Abb. 54: Henkelkrug mit Trinkwarze (cană cu ciort și țită) mit weißen Ringen und Töpferzeichen geschmückt.

Abb. 55: Henkelkrug mit Trinkwarze (cană cu ciort și țită), zwischen den weißen Ringen schmückt ein Schrägstreifen von Punkten umgeben, den Gefäßbauch.

Abb. 56: Verzierung aus punktierten Parallellinien zwischen den weißen Streifen entlang des Gefäßleibes, daneben Punktkreis und schräges Kreuz.

Abb. 57: Uralte geometrische Ornamente um den Gefäßhals bis unter den Henkel.

Abb. 58: Plan des Dorfes Săsciori mit den Straßen und Anwesen der Töpfer.

Abb. 59: Töpfermarkt in Săsciori im Jahre 1937 (Photo Pavelescu Nr. 4824).

CUPRINSUL

Cuvint înainte	3
<i>Capitolul I.</i> Despre comuna Săsciori și valea Frumoasei: așezare și caracteristici generale	5
<i>Capitolul II.</i> Tehnica ceramicii de Săsciori	9
<i>Capitolul III.</i> Formele, tipurile de vase și ornamentica lor	16
<i>Capitolul IV.</i> Cîteva concluzii cu privire la numărul și viața olarilor, desfacerea produselor, credințe și superstiții, perspective	28
Scurt glosar	35
Legende la ilustrațiile lucrării „Ceramica din Săsciori”	38
Anexe	40
Text german prescurtat	43
Legende la ilustrații, în limba germană	61

Desene: Iuliana Dancu

Tehnoredactor: Josef Huber
Corector: Viola Huber

*Dat la cules 15.05 1958. Bun de tipar 28.07.1958. Tiraj 1700.
Hirtie semivelină de 65 g/m², 70×100/16. Coli editoriale 4,830.
Coli de tipar 4. Planşe tipo 10. E 6152. A. 04848. Indicele de
clasificare pentru bibliotecile mari 738 (R4):666.3. Indicele de
clasificare pentru bibliotecile mici 738 (R4).*

Tiparul executat sub comanda nr. 285 de
Intreprinderea Poligrafică Sibiu, str. I. V. Stalin nr. 15 — R.P.R.

Lei 670