

An. V. Nr. 4.

Aprilie 1938.

STÂNĂ

Revistă Profesională și de Cultură

**Organ al Oierilor din
întreaga țară**

*



DIRECTOR:
NICOLAE MUNTEAN

*

Redacția și Administrația: Poiana-Sibiului, Jud. Sibiu

„STÂNĂ”

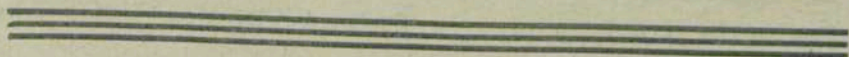
ORGAN AL OIERILOR DIN ÎNTREAGA ȚARĂ

APARE ÎN FIECARE LUNĂ

ABONAMENTE:		REDACTIA ȘI ADMINISTRAȚIA: POIANA-SIBIULUI JUDEȚUL SIBIU
Pe un an	Lei 100	
Pe 6 luni	” 60	
Exemplarul	” 10	
Pentru reuniuni și instituții de orice fel, anual	” 1000	

CUPRINSUL:

S'a oprit pășunatul în păduri	<i>Nic. Muntean</i>
Cine suntem noi?	<i>Ion L. Apostoloiu</i>
Unirea (poezie)	<i>Fl. N. Brătianu</i>
Primul congres al crescătorilor de oi Karakul, Corci Karakul și Țurcană brumărie	<i>Ion Dăncilă</i>
Cântec popular	<i>N. Cioran</i>
Igiena stâni	<i>Dr. N. Odaiski</i> <i>și Dr. Ion Oțel</i>
Pagina „Uniunii oierilor din întreaga țară”	* * *



S'a oprit pășunatul în păduri.

Nicolae Muntean.

S'a oprit pășunatul în păduri este vestea tristă, care s'a răspândit printre oieri în primele zile ale acestui început de primăvară cu zile atât de reci, aducând neliniște și multă desamăgire în rândurile mai ales ale oierilor, care de veacuri ies vara la munte și coboară iarna la țară, astfel cum au apucat din moși strămoși, continuându-și ocupația strămoșească, oieritul.

Oierii au nimicit pădurile este motivul angajat să justifice luarea acestei măsuri, ale cărei urmări pentru oieri, oierit și economia generală națională nu se pot încă prevedea.

Trebuia găsit — este părerea noastră — un țap is-pășitor și s'au aflat oierii.

Toporul n'a avut nici un amestec, n'a contribuit cu nimic la nimicirea pădurilor, care au fost scut și adăpost sute de ani oierilor, deci neamului.

Societățile forestiere de toate categoriile sunt și ele streine de această pustiire.

Oierii, ei și numai ei sunt *marii* vinovați; lor trebuie să li-se aplice greutatea sancțiunilor.

Inceputul s'a făcut.

La rândul lor oierii se apără și știind de ce a fost în stare să facă toporul pus în mâna diferiților exploataitori susțin, că nu ei, ci *tăierile barbare sunt cauzele nimicirii pădurilor.*

Căutând să fiu obiectiv și nepărtinitor mă gândesc, — în lipsa de probe — că păscând oile în plantațiile de tot tinere, poate distrug un anume număr de puieti (vorbesc de plantațiile de brad) călcându-i, căci de mâncat nu-i mănâncă.

Pădurilor, poienelor și tăieturilor neplantate nu le strică nimic, ci din contră.

Puietii sunt călcați, cum în dese rânduri am amintit, când oile sunt mânate grămadă dela deal la vale.

Boala aceasta are însă leac, pe care l-au propus înșiși oierii. Să se mâne oile numai pe lăsătoare până la poalele pășunii, de unde să fie îndreptate apoi în sus. Vor ieși în sus respirate păscând liniștit și fără să facă pagube. Oierilor, care nu înțeleg să respecte întocmai această dispoziție să li-se aplice aspre sancțiuni.

Până la proba convingătoare contrarie, oierii trăiesc în credința, că nu mai puțină pagubă cauzează plantațiilor iarba mare, care îi înăbușe și insectele, care se cuibăresc în ea. Unde se umple de smeurete greu prinde bradul.

Cunosc tăieturi, care au fost plantate acum 25 de ani și cu toate, că au fost păscute vară de vară azi sunt întru atât împădurite, încât abia poate să străbată omul prin pădurea deasă și frumoasă.

În cele trei congrese ale lor oierii au cerut să se facă experiență în câțiva munți plantați în același an. La 2—3 ani jumătate din plantație să fie păscută cum am arătat mai sus, oprindu-se cu stricteță cealaltă jumătate.

Făcându-se astfel s'ar putea constata cu precizie cine și cu cât strică mai mult puieților; ba s'ar putea face și alte constatări de real folos și chiar mare importanță.

Tot ei au cerut să se întocmească un plan de exploatare al pădurilor pe zeci de ani viitori.

Tăierilor metodice să le urmeze plantările metodice servindu-se în egală măsură interesele de reîmpădurire și cele ale oieritului.

Revenind asupra măsurii luate de a se opri pășunatul în păduri sustinem, că dacă ea va fi întocmai executată, zeci de mii de familii oierești se vor distruge și sute, dacă nu mii de comune curat românești — cuiburi în care ne-au fost păstrate în vremuri de grele încercări comorile, care ne constituiesc ființa — se vor desființa și vor dispărea.

Prin măsura luată se risipește ceea ce cu greu s'a adunat și se distruge ceea ce s'a păstrat cu sfințenie prin veacuri de suferinți.

Desființează elementul cel mai tipic al rasei noastre pe oierii elită a neamului și nimicește gospodăria, care înfiripate prin muncă și economie au ajuns să fie model pe țară.

Ne îndoim, că marea pierdere națională pe care o va încerca țara prin dispariția oierilor munteni și gospodăriilor lor și cu ei deodată tot ceea ce se numește *specificul românesc*, va fi recompensată prin problema-ticul plus de păduri care vor crește în lipsa oilor.

Nu știm, dacă cei care au propus luarea acestei măsuri s'au gândit la pierderea ireparabilă, căci cum am mai spus: *Pierduți odată oierii nu se mai pot reinvia.*

Asiguratu-s'a oare oierilor — ctitori ai neamului — în locul profesiei lor strămoșești desființate alt mijloc de existență și ce se va alege de comunele lor destul de înfloritoare?

Domnul ministru al agriculturii și domeniilor este respectuos rugat, ca înainte de a trece la executarea măsurii să binevoiască a reexamina problema oierilor și oieritului de munte în întreg ansamblul ei.

Să se studieze puțința de a mări capacitatea actualilor goluri de munte prin îmbunătățirea continuă a pășunilor pe care le formează.

Să se stârpească cu plan jneapănul și jipul.

Să se cerce pe toate căile să se împace interesele oierilor cu ale pădurilor, care prin veacuri s'au contopit.

Inchei cu aprecierea mult grăitoare a distinsului sociolog francez, profesor savant Renè Maunier, care ne-a vizitat țara la începutul lunii Aprilie 1938:

„Mă simt fiu adoptiv al României și glasul popoului îmi vorbește în acest sens, deoarece acum două zile, pe Calea Victoriei un bătrân cioban, cu căciula îndesată pe urechi m'a oprit spre a-mi cere niște lămuriri. Acest om simplu m'a luat drept bucureștean. Am fost încântat!

Fericită Capitală în care se mai pot întâlni ciobani!

Cine suntem noi?

În timpurile de azi pentruca cineva să fie apreciat, trebuie sau să fie bogat sau în cazuri foarte rari este apreciat în timpul cât trăește atunci, când este savant (om de știință) literat etc. Aceasta în cece privește individul, dar situația se schimbă cu totul atunci când este vorba de o clasă socială.

O clasă socială se poate aprecia în viața națională a unui popor, din mai multe puncte de vedere:

1. Din punctul de vedere național, adică punctul care evidențiază și dovedește rolul trecut, prezent și viitor pe care acea clasă l-a avut, îl are și-l va avea în depănarea firului istoric al poporului respectiv, privind elementele care formează însăși specificul „național” al neamului cum sunt limba, portul, obiceiurile, poezia populară, — sau cum o denumea Domnul Lucian Blaga — „cultura minoră” și elementele de cultură superioară pe care acea clasă le-a dat etc.

2. Din punct de vedere social, adică felul de viață casnică (de familie), de viață sobră, cumpătată și de o autoeducare a caracterului, precum și dobândirea unui nesfârșit rezervoriu de energii creatoare în toate domeniile.

3. Din punct de vedere economic, adică forța materială pe care acea clasă o reprezintă în Economia Națională a unei țări.

Cum vedem, deci atunci când încercăm să stabilim importanța unei anumite clase sociale în viața unei națiuni, trebuie să ținem seama de aceste considerațiuni, care le considerăm fundamentale într'o asemenea încercare.

Cum aceste rânduri — însă — văd lumina tiparului într'o revistă de cultură economică și profesională cum este „Stâna” voi cerca pe cât îmi permite spațiul Revistei se stabilesc în linii generale ce repre-

zintă „oierii” și „oieritul românesc” în Economia noastră Națională.

Asupra importanței naționale și sociale a oieritului și oierilor în toate timpurile, vom insista mai puțin întrucât râuri de cerneală s'au scris despre aceasta în „Stâna” și s'au ținut referate la diferite congrese de către neobositul nostru președinte Nic. Muntean. Vom spune doar, că dela plămădirea acestui neam am fost totul și am dat totul în ceea ce privește, limba, credința, portul, cântecele, obiceiul etc.

Ceea ce voesc a evidenția azi însă este altceva, este să arăt ce reprezentăm noi din punct de vedere economic.

Dacă în timpurile de azi se apreciază mai mult materialul (bogăția) atunci desigur, că nici din acest punct de vedere nu suntem cu nimic pe jos.

Produsele noastre așa rudimentare — în unele cazuri — cum sunt, valorează peste 5 miliarde anual.

Pe lângă aceasta oile valorează încă alte 5 miliarde. Dar oierul nu are numai oi, el are și o gospodărie, are cai, are vaci, are porci, cum nu are alt țăran al nostru. Toate acestea se ridică și ele la sume destul de mari. Afirm chiar, că dacă cerealele sunt pâinea neamului și produsul principal de export, fabricatele laptelui și carnea animalului constituie un element tot așa de principal pentru consumul intern cât și un produs care întrece și cerealele și petrolul chiar la export, atunci când el va fi organizat.

Exemplele din alte țări sunt eloquente: Danemarca, Elveția, Austria etc. sunt țări care își bazează venitul național pe produsele laptelui și produsele animale în general.

Dacă azi importăm încă brânzeturi și fire de lână, aceasta se datorește, numai neglijenței și lipsei noastre, și mai ales nepăsării și dezinteresului oficial, care a fost până acum.

Azi însă dacă am voit a arăta aceste lucruri, spunând și arătând cine suntem, o facem cu credința, că vom atrage atenția oficialilor asupra următorului lucru:

Pe deasupra problemelor cum sunt: valorificarea produselor oierești și perfecționarea lor punem acum însăși problema existenței clasei oierești.

Pășunatul este punctul nevralgic, de a cărui fericită soluționare depinde însăși viitorul, existența oieritului.

Despre aceasta însă vom scrie amănunțit în numărul viitor al revistei.

București, Martie 1938.

ION L. APOSTOLOIU.

Unirea.

*Nisipul de pe maluri
Văzut-ați ce ușor
E spulberat în aer
De orice vântișor?*

*Când se unește însă
Grăunte cu grăunte
Și-o stâncă se încheagă
Din firele mărunte,*

*Ce-i pas' atuncea stâncii
De-a cântului suflare?
Din loc nici uraganul
S'o miște, nu e 'n stare.*

Titerlești-Mehedinți.

Culegere de FLORICA N. BRĂTIANU.

Primul Congres al crescătorilor de oi Caracul, corci Karakul și Turcană brumărie.

De I. Dăncilă.

Oile și produsele lor reprezintă pentru țara noastră o avere, care se evaluează anual la cam 10 miliarde lei.

În anul 1936 s'au exportat produse de ale oilor în valoare de 381.461.000 lei.

Problemele, ce se pun zilnic în calea oieritului, ca acele ale pășunatului, valorificării lânii, laptelui ș. a., au făcut crescătorii de oi să strângă rândurile, să se conștătuiescă pentru luarea de măsuri ca această îndeletnicire să progreseze.

Întâiul semn de organizare l-au dat oierii din jurul Sibiului. Ei au fost urmași de o bună parte din oierii țării, cari întrunindu-se în toamna anului 1935 la Sibiu, au înființat acea organizație puternică „*Uniunea oierilor din întreaga țară*“, care a ținut până acum 3 congrese.

După ei s'au luat și alți crescători de oi, cum sunt crescătorii de oi Karakul din Basarabia, cari au ținut în 12—13—14 Februarie a. c., întâiul congres la Chișinău. Inițiatorii au zis, creșterea oilor pentru pielicele și mai ales a oilor Karakul sunt probleme de creșterea oilor mult mai gingașe, de aceea trebuiesc urmărite aparte. Bine ar fi fost însă, dacă și ei ar fi început rezolvarea problemei creșterii oilor pentru pielicele tot în cadrul „*Uniunii oierilor din întreaga țară*“. Oieritul românesc s'ar fi tămăduit mai curând spre binele țării și acelora, ce-l practică de milenii pe aceste meleaguri. De-e Dumnezeu ca așa să fie și mai bine!

Acest congres a fost organizat de Catedra de Zoo-tehnie a Facultății Agricole din Chișinău.

Au participat peste 400 congresiști. După oficierea unui serviciu religios, se alege biroul congresului, având ca Președinte pe Dl Haralambie Marchetti.

Înainte de a se începe debaterile congresului s'a trimis câte o telegramă *M. S. Regelui și Dlui Ionescu Sișești*, Ministrul Agriculturii.

Cuvântul oficialității dela centru a fost rostit prin: Dl V. Georgescu, Director în Ministerul Agriculturii; Dl Dr. C. Băicoianu, Dl Director Chiriță Popescu etc.

În numele Facultății de științe agricole din Chișinău a vorbit Dl Prof. Agricola Cardaș.

În debaterile Congresului au fost prezentate (după datele din ziare) următoarele referate și comunicări:

1. *Dr. Th. Nica*, ing. agr. insp.: Stabilirea zonelor de creștere a rasei Karakul în puritate și'n încrucișare de absorbție și industrială cu rasa țurcană.

2. *Dr. I. Dăncilă*: Oaia țurcană brumărie în Ardeal.

3. *V. Pașcovschi*, ing. agr.: Importanța însămânțării artificiale la oi, pentru producția de pielicele.

4. *Dr. Th. Nica*, ing. agr. insp.: Organizarea și valorificarea materialului de prăsilă de rasa Karakul și a pielicelelor.

5. *D-na Lidia C. Mardare-Gobjilă și Dl Vitale Mardare*, ing. agr.: Analiza ereditară a crescătoriei de oi Karakul, Cărbuna jud. Tighina.

6. *Dr. Ing. Ilchievici*: Organizarea pășunatului oilor de rasa Karakul și metiși Karakul.

7. *Colonel Mihai Voia*: Rolul gospodăriilor comunale.

În timpul Congresului s'au vizitat laboratoarele Catedrei de Zootehnie, iar după terminarea debaterilor s'au făcut excursiuni la principalele crescătorii de oi Karakul din județul Lăpușna.

Congresiștii, la sfârșitul debaterilor au făcut consta-

tările, și-au spus nevoile și au cerut On. guvern cele cuprinse în următoarea moțiune:

Primul congres al crescătorilor de oi karakul din întreaga țară, convocat prin catedra de zootehnie a facultății de științe agricole din Chișinău, împreună cu un grup de specialiști, întrunindu-se în aula facultății, în zilele de 12, 13 și 14 Februarie a. c., față de expunerile făcute de crescători în problemele ovinelor karakul, ascultând discuțiunile largi din congres constată:

Exploatările agricole de orice categorie, de proprietate, trebuiesc îndrumate spre o producție echitabilă vegetală și animală, care să asigure agriculturului și crescătorului de animale un standard superior de viață materială și morală proprie cât și o rentă mai mare care să poată mări puterea de cumpărare.

Dintre animalele, care din trecutul poporului român și până astăzi au asigurat bogăția crescătorului, oile nu au lipsit, crescute pentru scopuri combinate: lapte, carne, lână și pielică. Dintre rasele din țară cea mai rentabilă s'a dovedit a fi rasa de oi karakul, crescută în special pentru pielică. Un adevărat tezaur pentru țară constituie existența oilor karakul în România și în deosebi în Basarabia.

Este o datorie din partea statului să ia toate măsurile pentru asigurarea formării unui stoc de ovine karakul curate, complet sănătoase, care să poată fi vândute sub formă de animale de reproducție.

Este o datorie a statului ca prin măsuri chibzuite să asigure crescătorilor de oi karakul, creditele necesare pentru valorificarea produselor oilor karakul.

Congresul crescătorilor de oi rasa karakul din anul 1938 își exprimă următoarele deziderate, care se vor înainta onoratului guvern în vederea îndeplinirii:

1. Să se verifice încă odată regiunile de creștere a

rasei karakul și karakul țurcană, pentru noua redactare a hărții zootehnice oficiale;

2. Să se acorde Camerelor de agricultură din regiunile de creștere a oilor karakul și metișe un împrumut de 5 milioane lei, rambursabil, pentru cumpărarea de reproducători pentru syndicate, gospodăriile obștești ale comunelor lipsite de acest material.

3. Să se organizeze monta la mână cu berbecii karakul în gospodăriile comunale.

4. Să se experimenteze larg fecundarea artificială la ovine, organizându-se apoi sub conducerea facultății de științe agricole din Chișinău o rețea de stațiuni pentru însămânțarea artificială.

5. Să se înființeze în Basarabia câteva depozite de berbeci karakul.

6. Actualele crescătorii de ovine karakul curate, aparținând statului, Camerelor de agricultură sau județului să primească ajutorul sanitar-veterinar gratuit.

7. Să se înființeze pe lângă facultatea de științe agricole din Chișinău un laborator și o stațiune experimentală pentru studiul problemelor în legătură cu creșterea și exploatarea oilor.

8. Să se stabilească nomenclatura la varietățile ovine de țurcană brumărie.

9. Deschiderea cărții genealogice de Stat pentru rasa karakul, unde să fie trecute animalele de elită.

10. Să se organizeze puțința cumpărării pielicelelor pure și metișe prin cooperatie.

11. Să se studieze chestiunea prelucrării pielicelelor de rasă karakul în țară.

12. Să se asigure asistența medico-veterinară la crescătoriile recunoscute în ce privește bolile parazitare.

13. Să se dea cea mai mare atenție școlilor pentru formarea agenților veterinari, laboratoriiilor de medicină

veterinară și pe lângă toate școlile din învățământul agricol tinerii care se specializează în creșterea vitelor să facă o școală obligatorie de 4 luni cu programul școlii de agent sanitar-veterinar.

14. Să se organizeze în fiecare an la Chișinău și în alte centre expoziții-târguri cu premii de încurajare pentru ovinele karakul și pielicele.

15. Cunoștințele teoretice și practice asupra ovinelor karakul să fie popularizate prin cursuri, conferințe și demonstrațiuni cum se face în fiecare an la facultatea de științe agricole din Chișinău.

16. Exportul de pielicele să se reglementeze permițând numai produsele verificate și calificate special, împiedecând astfel deprecierea pielicelelor karakul românesc pe piețele străine.

17. Încurajarea școalelor de conducători și îngrijitori pentru exploatațile de ovine.

18. Să se înceapă o campanie pentru ameliorarea rasei țurcane curate prin selecție și hrană, întrebuintând pentru încrucișări industriale berbeci karakul.

19. Organizarea și sprijinirea înființării sindicatelor de creștere a oilor karakul în toate centrele controlate de instituțiunile de stat.

20. Importul de reproducători cumpărați din patria de origine pentru îmbunătățirea sângelui, în crescătoriile rasă pură karakul.

Congresul în ce privește ridicarea producțiunii și deci a rentabilității în fiecare crescătorie în parte, presupunând o hrană și îngrijire satisfăcătoare, recomandă:

a) Să îndrepte selecția și exploatarea oilor în direcția laptelui.

b) Să practice fătările timpurii.

c) Să se folosească mai bine berbecii Karakul prin monta la mână și prin însămânțarea artificială.

Congresul recomandă crescătorilor să păstreze contactul cu catedra de zootehnie din învățământul agricol și veterinar și cu celelalte instituțiuni de cercetări zootehnice, cerând orice lămuriri și îndrumări.

Cântec popular.

*Pe izvor pe izvorel
Chiote un ciobănel
Cu cojocușa de miel:
Dă-mă mamă după el,*

*Că-l cunosc pe chiotit,
Că nu e băiat smintit
Și-l cunosc pe șuierat,
Că nu e băiat stricat.*

*Dă-mă mamă după drag
Șapte sărindare'ți fac.
Nu mă da după urât,
Că nu te bag în pământ.*

*Nu căta argintului
Și mă da urâtului,
Căci argintul șade 'n ladă,
Dar urâtul șade 'n vatră.*

Titerlești-Mehedinți.

Culegere de N. CIORAN.

Igiena stânii.

Dr. N. Odaiski și Dr. Oțel Ion.

Igiena este un cuvânt ce se întrebuințează în medicină și înseamnă: starea de sănătate sau chiar starea de curățenie. Aceste cuvinte, nu explică însă tot înțelesul cuvântului igienă, deaceia trebuie să ne explicăm mai clar.

În mod obișnuit se vorbește, că un local — ca de exemplu o măcelărie, o brutărie, un birou și așa mai departe — este sau nu igienic. Dacă se afirmă, că un local este igienic, atunci se înțelege că acel local este curat, bine luminat, bine aerisit, fără miros, spațios ș. a. m. d., cu un cuvânt: localul este sănătos.

Alegând subiectul acesta, igiena stânii, avem intenția să vorbim despre starea igienică în care se găsesc stânile noastre și despre posibilitățile de îndreptare a acestei stări.

Calitatea unui produs al laptelui, depinde în primul rând de calitatea laptelui și deabia în al doilea rând de modul și felul preparării.

Acest lucru, dealtfel, se petrece peste tot, nu numai în lăptărie. Cum putem noi dintr'un lemn putred să facem o roată bună, sau din piele prost tăbăcită, o gheată bună și frumoasă?

Dar, să ne întoarcem la chestiunea noastră și să vedem ce trebuie înțeles sub cuvântul: calitatea laptelui. Un lapte bun, sau de calitate, este acel lapte care este muls în mod cât se poate de curat, dela animale sănătoase și curate, în vase curate. Cei, cari se ocupă cu exploatarea oilor, deci și cu mulgerea, vor mărturisi, dacă nu pe față, atunci cel puțin în inima lor că, curățenia aceasta nu se respectă întotdeauna. Dar pentru a ne da și mai bine seama ce trebuie înțeles sub cuvântul curat, vom arăta în câteva cuvinte: În cazul nostru animal curat este acela, care are ugerul și regiunea ugerului fără murdării, fără noroiu sau bă-

legar. Dacă oile sunt relativ curate, în timpul sezonului uscat, apoi ele sunt foarte murdare în timpul ploilor. Stânile nefiind prevăzute cu un acoperiș sub care să se adăpostească oile în timpul ploii, lâna se îmbibă cu apa care se scurge apoi în timpul mulgerii, în lapte. Ugerul fiind murdar, această murdărie se prelinge pe mână, până când ajunge și ea în lapte. Odată cu această murdărie vizibilă, intră în lapte și o mulțime imensă de microbi pe care nu-i poate vedea ochiul nostru, dar cari în dese cazuri sunt agenții stricăciunii laptelui. Un lapte infectat cu acești microbi nu mai este un lapte bun și produsul ce se va fabrica din el, va fi de calitate inferioară.

Am mai vorbit și despre vase curate. Din punct de vedere igienic, un vas curat este numai acel vas, care a fost spălat bine cu apă și după aceea fie spălat cu apă cu sodă, fie opărit cu apa în clocote. Cine face la noi acest lucru? Clătindu-se puțin vasele de mulgere cu apă, lăsăm în ele toți microbii cari se dezvoltă în voie și trec apoi în timpul mulgerii, în lapte, infectându-l.

Dar și mâinile nespălate bine cu apă și săpun contribuie la infecția laptelui, mai cu seamă atunci când apucăm oile de coadă sau de lână, care sunt întotdeauna infectate. Microbii rămași pe mâinile mulgătorului intră apoi în lapte, infectându-l.

După cum vedeți din cele câteva exemple, curățenia la mulgere joacă un rol foarte important la recoltarea unui lapte de calitate bună. Dar această curățenie trebuie păstrată în tot timpul, până când transformarea laptelui în brânză sau alt produs, este terminată.

Producătorul care știe ce înseamnă curățenia la recoltarea și transformarea laptelui, reușește să scoată produse de calitate superioară, al căror preț este întotdeauna mai bun, decât al produselor la prepararea cărora nu s'au respectat legile de igienă.

La noi baciul va ști întotdeauna să găsească un motiv pentru o nereușită, niciodată însă nu se va a-

cuza. El crede, că el nu poate fi de vină, ci sunt alte împrejurări ce contribuie la defectele produsului.

Din cele scrise însă v'ați putut da seama, care este contribuția mulgătorului și apoi a baciului în reușita produselor.

Modul cum se poate îndrepta această stare îl vom expune la urmă.

Acum, dorim să expunem care este situația unei stâni și starea de igienă în care se află, pentru a trece apoi la soluții, arătând cum ar trebui să fie o stână pentru a putea permite realizarea produselor de calitate.

În ceea ce privește felul construcției stânelor, după cunoștințele noastre există la noi în țară următoarele sisteme:

1. Stână poenărească.
2. Stână bârsănească.
3. Stână Maramurășană.
4. Stână mobilă (mutătoare).
5. Stână casă.

Trecând la descrierea fiecărui model de stână vom începe cu *stâna poenărească*. Această stână este construită în general din bârne de brad, având 2 sau 3 încăperi, dintre care o fierbătoare, un celar sau cășarie și în cazul când există a treia încăpere este folosită pentru oaspeții care vin la stână.

Stâna aceasta este în general lungă de 8 m., largă de 3—4 m. și înaltă de 3 m. Pardoseala este din pământ bătătorit. În caz când bârnele nu se așează bine una peste alta ci lasă spații goale, atunci acestea sunt astupate cu mușchi. Stânile în general n'au ferestre. Lumina vine prin niște ochiuri lăsate în perete și care sunt astupate în caz de ploaie cu cojoace. Acoperișul este făcut din șindrilă sau din scânduri, care neadaptându-se perfect una cu alta lasă goluri deschise prin care pătrunde apa în timpul ploii.

Fierbătoarea, camera în care laptele este prelucrat în caș, apoi în brânză și care ar trebui să aibă un aspect cât se poate de curat, servește nu numai

prelucrării laptelui ci și de bucătărie și dormitor pentru ciobani.

Credem, că această combinație nu este de loc fericită. Localul în care se prelucrează laptele cere să nu fie folosit pentru alt scop, căci altfel reușita unui produs curat nu mai poate fi asigurată. Brânza cere mari pretențiuni baciului în ceea ce privește curățenia.

Dar să vedem cum se prezintă această cameră, care este cea mai importantă din stână. În mijlocul ei se găsește vatra focului. Căldarea în care se fierbe zerul pentru prepararea urdei, laptele pentru consumul ciobanilor sau mămăliga, este atârnată de un lemn fixat pe 2 furci. Lângă pereți sunt așezate lavițe care servesc ziua pentru ședere iar noaptea servesc de pat. Unele lavițe servesc pentru depozitarea cașului și a câtorva vase.

Intr'un colț al fierbătoarei este așezată crinta cu popul și teghea. Alături, se află așezat jos un cazan de aramă, câteodată un ciubăr de lemn în care se încheagă laptele. Dacă am încerca să mirosim aceste vase și în special ciubărul de lemn, vom constata, că el emană un miros specific, iar cazanul de aramă care ar trebui să lucească, prezintă un aspect care de abia amintește culoarea aramei. Nu vom ascunde aici, că la unele stâni se întâlnesc aceste cazane cositorite — ceea ce dă baciului un certificat dintre cele mai bune.

Deasupra crintii sunt atârinate pe pereți linguri mari de lemn, căușe și celelalte ustensile de care se folosește baciul la prepararea cașului. De remarcat ar fi numai, că aceste vase și instrumente se găsesc într'o stare de curățenie pe care igiena o numește murdărie.

În aceiași fierbătoare, care dacă vroiti putem s'o comparăm cu o sală de operații dintr'un spital, sunt atârinate pe pereți piei de oaie, pastramă, cojoace și altele.

Chiagul, care este un fel de medicament al brânzei, este păstrat în sticlute, care de obicei nu se prea spală după golirea lor, sau în vase de pământ sau lemn, care iarăși nu-ți inspiră impresia de o curățenie desăvârșită.

Din descrierea celor de mai sus se vede cât de departe suntem, chiar dacă am fi cât se poate de îngăduitori, de a ne putea lăuda cu o stare igienică a stânilor noastre.

Atâta timp cât baciul nu va fi pătruns de însemnătatea curăţeniei în stână şi în special în fierbătoare, nu putem să ne aşteptăm la ameliorarea preţului produselor noastre, pe care o dorim cât mai curând realizată. Baciul, numai baciul deţine soarta reuşitei produsului şi prin urmare, mărirea preţului lui.

Celarul sau magazia stâniei nu se deosebeşte ca mărime şi construcţie de fierbătoare. În această cameră se poate intra, spre deosebire de cea dintâiu, numai din fierbătoare.

În această încăpere sunt aşezate de jurîmprejur nişte poliţe pe care se depune caşul la svântat şi saci cu urdă. De cuiele bătute în pereţii celarului atârnă burdufii de brânză, fala bacilor.

În camera aceasta, unde ar trebui să fie o temperatură cât se poate de rece şi curăţenie cât mai desăvârşită, condiţiunile nu sunt de loc mai bune.

O brânză cât de bine ar fi preparată, dacă nu este păstrată după preparare în condiţiuni bune, atunci calitatea ei suferă, brânza se iuteşte şi cumpărătorul în loc s'o caute, fuge de ea.

La acest sistem de stâni mai avem de relevat, că mulgerea oilor se face în *comarnic*, care e un fel de şopron cu pardoseala de scânduri şi cu acoperiş de şindrilă. Comarnicul este alipit câteodată de stână, altădată se găseşte la o distanţă de câţiva paşi. La unele stâni comarnicul este portativ, adică se mută după nevoie din loc în loc.

Dacă am atinge chestiunea mulgerii, la stână, atunci trebuie să constatăm, că măsurile de igienă nu se respectă deloc la această operaţie aşa de importantă în prepararea brânzeturilor. Nu numai baciul ci şi cio-banii trebuie să fie pătrunşi odată de însemnătatea curăţeniei, care are o mare influenţă asupra calităţii brânzii. Această curăţenie n'ar fi aşa greu de realizat

pentrucă, după cum se știe, stânele sunt așezate întotdeauna în apropierea unui izvor din care curge apă curată ca lacrima. Dacă ar exista la acești oameni cât de puțină știință, despre curățenie, și bunăvoință, atunci curățenia vaselor, mâinilor și a localului ar isbi pe vizitatorii, cari până acum nu știu să spună altceva despre stâni și ciobani, decât că sunt murdari.

II. Stânile bârsănești. Aceste stâni se deosebesc de sistemul descris prin aceea că au comarnicul între fierbătoare și cășărie. Sistemul acesta n'are nici un avantaj față de cel descris mai sus, afară de faptul că laptele poate fi adus direct în fierbătoare, imediat după mulgere.

Importanța acestui avantaj se simte numai în timpurile ploioase. Dar tot atunci se simte și dezavantajul cel mare al acestui sistem și care constă în aducerea în fierbătoare și celar a murdăriei lăsată de oi în comarnic.

III. Stâna Maramureșană este un fel de colibă din o singură cameră, care îndeplinește rolul fierbătoarei în celelalte sisteme. Această stână este situată în mijlocul unui ocol împrejmuit. În apropierea stânei se află o magazie pentru depozitarea și maturarea cașului și urdei și care poartă aici denumirea de comarnic.

Mulsul oilor se face la strungă, ce corespunde comarnicului dela celelalte sisteme.

În târlă se mai află două sau trei colibi în care dorm ciobanii și de unde veghează asupra oilor.

Despărțirea acestora, prezintă, față de celelalte sisteme dacă ar fi încă puțin modificate, un avantaj. Dacă aceste încăperi ar fi bine îngrijite, sistemul acesta ar fi superior celor descrise mai sus fiindcă fierbătoarea își are destinație clară.

IV. Stâna mobilă (mutătoare) este o stână cu o construcție mai primitivă ca înfățișare, dispunând de o singură cameră ce corespunde fierbătoarei. Această stână se mută dela un munte la altul, din loc în loc, odată cu schimbarea pășunii.

V. *Stâna casă*. Această stână se întâlnește în diferite regiuni și este mai frecventă în munții Apuseni și Maramureș. Ea este alipită de casa în care locuiește familia stânașului și servește pentru prelucrarea laptelui. Existența ei se leagă întotdeauna de existența pășunilor necesare creșterii oilor. Dealtfel, pare a fi treapta cea mai înaltă în organizarea stânilor.

Terminând aceste descrieri, am ajuns la ultimul punct și cel mai important. El privește soluțiile ce urmează a fi adoptate în vederea ameliorării situației actuale.

Soluțiile ce le credem cele mai potrivite privesc:

1. Mulgerea și spălarea vaselor;
2. Construcția stânilor;
3. Prelucrarea laptelui și
4. Păstrarea și desfacerea produselor.

În ceea ce privește mulgerea, s'au reținut, credem, toate neajunsurile despre care s'a vorbit mai înainte, așa că nu le vom repeta aici, ci vom recomanda luarea unor măsuri care după părerea noastră vor contribui la recoltarea unui lapte mai igienic. Aceste măsuri privesc pe mulgător, animal și vasele.

Mulgătorul, când merge la mulgere trebuie să aibă mâinile cât se poate mai curate, spălate cu apă și săpun, pentru că numai așa se îndepărtează murdăria de pe mâni. Mulgătorul mai trebuie să poarte în timpul mulgerii un șorț curat care apără hainele de murdăria și usucul oilor.

Pentru a îndepărta balega ce deseori cade în găleata cu lapte în timpul mulgerii, mulgătorul trebuie să aibă o lingură găurită cum e aceea pentru ridicarea spumei de pe supă, prin ajutorul căreia va putea ridica imediat orice murdărie fără a băga mâinile în lapte.

Oile vor fi tunse cât mai des la coadă și în jurul ugerului pentru a evita strângerea murdăriilor în această regiune.

Mulgătorul va evita pe cât este posibil, apucarea oaiiei cu mâna pentru a o feri de murdărie. N'ar strica spălarea mâinilor chiar în cursul mulgerii și în special atunci când oile sunt mai murdare.

Vasele de mulș trebuie să fie întotdeauna într'o perfectă stare de curățenie ceea ce se obține prin spălarea lor după întrebuințare cu apă rece, după aceea, se vor opări sau se vor spăla cu apă caldă și sodă și clătite cu apă curată.

Ni se va reproșa poate aici, că recomandăm lucruri costisitoare, iar interesul producătorului este ca să cheltuiască cât se poate de puțin. La aceasta, răspundem că soda ar putea să fie înlocuită cu leșie ce se prepară din cenușe, dar pe de altă parte afirmăm că fără cheltuială nu se poate ajunge la ameliorarea produselor, așa de dorită de toți, atât de producători cât mai ales de consumatori.

Construcția stânelor. Pentru a putea satisface cerințele minime ale igienei, stâna trebuie să fie construită așa fel ca să permită păstrarea curățeniei. Pereții ar trebui să fie netezi, ușor de spălat sau cel puțin de șters. Să nu prezinte spărturi care să ofere posibilități pentru încuibarea insectelor și depunerea păianjenilor. Pardoseala în fierbătoare ar trebui să permită spălarea ei, ceea ce se poate obține numai atunci când ea este făcută din beton. Acest lucru vi se va părea greu de realizat și după unii, poate un lux, dar legile sanitare impun această măsură, care este spre folosul întreprinderilor permițând păstrarea curățeniei așa de necesară în întreprinderi alimentare. Scumpetea acestei construcții, este numai la prima vedere, căci în realitate foloasele ei răsplătesc cu prisosință pe producător, care grație acestei măsuri are toate șansele să câștige încrederea consumatorului.

Fierbătoarea nu trebuie să servească altui scop decât numai prelucrării laptelui și a zerului.

Celarul, dormitorul și comarnicul trebuie să fie de sine stătătoare întrunind fiecare maximum de condițiuni posibile de igienă. Celarul fiind destinat să păs-

treze produsele fabricate, trebuie să fie cât se poate mai rece și bine aerat. Acest lucru nu se poate obține decât atunci când el va fi săpat în pământ, ceea ce se poate face foarte ușor acolo unde în imediata apropiere a stânii e o pantă în care se va săpa o groapă de dimensiuni suficiente și ai cărei trei pereți să fie în pământ și unul liber. Orientarea cea mai potrivită a acestui depozit ar fi spre Nord sau Nord-Est.

Prelucrarea laptelui. Dacă vom privi diferitele meserii dela noi din țară, vom constata, că un cismar, un fierar, un tâmplar, un brutar s. a. m. d., ca să aibă dreptul să se ocupe cu o meserie, este obligat să facă un stagiu de vre-o trei ani de ucenicie, apoi tot atâți de calfie, apoi ajunge maestru. Numai la prelucrarea laptelui în diferite produse foarte valoroase, nu se cere la noi nici o pregătire profesională. Această situație contribuie ca noi să nu avem produse de lapte superioare pe de-o parte, iar de alta, ca valorificarea laptelui să fie așa cum o cunoaștem.

Intrucât la prelucrarea laptelui în diferite produse se cer multe cunoștințe ce nu pot fi dobândite dintr'o practică ce nu s'a folosit niciodată de progresele științei, se impune ca cei ce se ocupă cu această meserie să treacă printr'o școală practică, unde au de învățat foarte multe lucruri necesare ameliorării produselor noastre.

Fără o școală de lăptărie de care dl I. Dăncilă s'a ocupat atât depe larg în coloanele revistei nu vedem posibilitatea progresului în acest important domeniu al economiei noastre naționale. În legătură cu prelucrarea laptelui amintim foarte pe scurt, că închegarea laptelui nu se poate face fără termometru, cantitatea de cheag nu se poate pune în lapte fără o măsurare exactă. Cunoașterea laptelui prin diferite analize și în special aceia a fermentației, ne pune adeseori la adăpost de stricarea produselor s. a. m. d.

Păstrarea și desfacerea produselor. Produsul ce a ieșit din maturație adică în momentul când este bun de consumație n'a încetat încă să sufere toate modificările. Aceste modificări încetinează, dacă produsul

este pus la adăpost de căldură, adică dacă este depozitat într'un loc răcoros. Dacă produsul se păstrează la căldură — aici nu trebuie înțeleasă chiar căldura mare ci cea obișnuită în jurul lui 20° — atunci maturația își urmează cursul și brânza cu gustul cel plăcut și așa de căutat de consumator, începe încetul cu încetul să se iuțească și calitatea brânzei să sufere în rău. Brânza nu mai este căutată și producătorul trebuie să o vândă cu un preț de nimic.

Se poate evita acest lucru dacă producătorul știe ce înrăurire are căldura asupra produsului și-l ferește de influența acesteia. Celarul pe care l'am propus mai înainte săpat în pământ, oferă dacă nu cele mai bune condițiuni de păstrare, cel puțin condițiuni acceptabile.

Recomandăm să fie urmate sfaturile noastre în legătură cu toate aceste probleme în revistele „Stâna” și „Revista laptelui”, unde se găsesc cunoștințe prețioase.

În rezumat, pentru a putea îndrepta starea de igienă a stânilor noastre și a mări cererea produselor acestor stâni, se impune luarea măsurilor ce privesc:

1. Construcția stânei,
2. Higiena stânei,
3. Higiena mulgerii,
4. Prelucrarea laptelui,
5. Păstrarea produselor.

La construcții se va avea în vedere pe lângă cele arătate și problema fumului din fierbătoare, care nefiind dirijat prin coș afară produce afecțiuni oculare baciului și ciobanilor. Pentru ameliorarea acestei stări se impune construirea unei sobe în care va fi montat cazanul. De altfel stâna și în special fierbătoarea trebuie să permită păstrarea curățeniei cele mai desăvârșite.

Aspectul trebuie să fie atrăgător pentru a putea reține pe turiștii ce vin la stână în vederea facerii unei cure cu jintiță sau pentru a culege comoara cea mai frumoasă a folclorului românesc. Pentru aceasta ar mai fi nevoie ca în regiunile frecventate de turiști

să existe câte o cameră de musafiri, făcută eventual de Oficiul Național de turism pentru adăpostirea drumeților.

Mulgerea trebuie să se facă în așa fel ca să nu îndepărteze pe străinii care vizitează stănila dela consumul laptelui și produselor lui.

Curățenia nu poate fi niciodată exagerată de aceea dați-vă silința pentru a face tot ce se poate.

Pentru a putea prepara produse de calitate superioară este nevoie de specialiști, cari să cunoască tehnica de preparare și importanța diferiților factori în reușita brânzei. Intrucât aceste cunoștințe nu se pot obține decât la școală, este neapărată nevoie de o înființare cât mai neîntârziată a unei școli de brânzărie.

Pentru a putea menține calitatea unei brânze un timp cât mai îndelungat, trebuie să se dea o atenție mai mare felului de păstrare. Modul de împachetare a brânzei jucând un rol foarte important în desfacere, problema aceasta nu trebuie neglijată nici un moment, căci pe omul civilizată îl atrage întotdeauna frumosul.

Dacă dezideratele expuse ar putea fi realizate, avem convingerea fermă, că soarta oierilor noștri ar putea fi ameliorată, ceea ce ar avea repercursiuni nu numai asupra acestei bresle ci și asupra economiei naționale și atunci nu se va mai vorbi despre oieri numai ca de obiecte de muzeu, care au valorat odată, prin faptul, că au păstrat tradiția, obiceiurile, limba și sufletul românesc ci și ca de un factor de mare importanță economică.



Dorim tuturor oierilor sărbători vesele !

Oieri ! Uniți-vă, organizați-vă !

Solidaritatea este puterea cea mare, care asigură hotărât izbânda acțiunilor de interes general.

Subscrieți la Cooperativa Oierilor !

Când fiecare oier din cele 7 județe în cuprinsul cărora se întinde raza de activitate a COOPERATIVEI OIERILOR va fi pătruns de importanța economică a acestei organizații și va sprijini-o subscriind cel puțin 2 părți sociale de câte 500 Lei una, atunci și numai atunci se va schimba în bine situația generală a oierilor și a oieritului românesc.

Conducerea Uniunii și a Cooperativei Oierilor fac tot ce omenеște le stă în putință să promoveze interesele celor pe cari și-au luat greaua sarcină să-i reprezinte și pe ale căror interese se străduiește să le servească.

E momentul să se întrebe fiecare oier, dacă și el la fel a făcut și face.

Conducerea Uniunii a constatat cu multă durere, că foarte mulți oieri nu s'au simțit obligați să cumpere pentru casa lor *Calendarul Oierilor pe 1938*.

Astfel răsplătesc munca prestată în interesul lor și sacrificiile materiale ale Uniunii.

Uniunea este informată pe cale particulară, că a fost constituită astfel comisia pentru valorificarea lânii pe 1938: Dl Constantin Garoflid, Margulies, un reprezentant al Cecopavei și unul al Direcțiunii Zootehnice din Ministerul Agriculturii.

S'au cerut calendare cu ramburs. Ele au fost trimise fără. Așteptăm plata lor.

O seamă de oieri se organizează pe rase de oi.

În loc să se strângă rândurile în cadrele *Uniunii Oierilor din întreaga țară*, care reprezintă deopotrivă interesele tuturor oierilor, se împart în grupuri.

Rău se face.

—
 Dl președinte al Uniunii a fost în 25 Martie la Domnești-Muşcel.

Oierii de acolo l-au primit cu toată căldura sufletului lor și i-au ascultat cuvântul îndrumător.

Au luat cuvântul în afară de președintele Uniunii, d-nii I. Bărboiu și Prica învățători, cari în cuvinte bine simțite au arătat lipsurile și greutatea cu cari luptă oierii de pe *Valea Doamnei*.

Seria cuvântărilor a încheiat-o preotul mai în vârstă al comunei, care l-a asigurat pe președintele Uniunii de toată dragostea și înțelegerea oierilor domneșteni.

Cuvântarea d-lui Bărboiu o vom publica în numărul viitor al revistei.

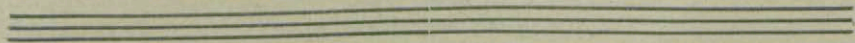
Regretăm, că din lipsă de loc nu putem face o mai amănunțită dare de seamă asupra acestei însuflețite adunări.

—
 Abonamentele plătite, ziarele și revistele primite la redacție, le vom publica în numărul viitor.

Oieri din toată țara uniți-vă!

Pe Români în a lor țară
 Neunirea îi omoară.
 „Unde-i unul nu-i putere
 La nevoi și la durere.
 Unde-s doi puterea crește
 Și dușmanul nu sporește“.

—
 Plățiți-vă abonamentul!



„STÂNĂ“

REVISTĂ PROFESIONALĂ ȘI DE CULTURĂ
ORGAN AL OIERILOR DIN ÎNTEAGA ȚARĂ

Director: NICOLAE MUNTEAN

Redacția și administrația: Poiana-Sibiului, jud. Sibiu
