

BULETINUL AGRICOL

AL CAMEREI DE AGRICULTURĂ
A CIRCUMSCRIPTIEI ARAD ♦ (ARAD-BIHOR-HUNEDOARA)
APARE LA 1 ȘI 15 A LUNEI.

Redacția și Administrația:
Arad, Str. Gh. Popa No. 4.
Palatul Domeniilor

Redactor responsabil:
Ing. Agr. Insp. NICOLAE POPESCU
Secretarul Camerei de Agricultură

Abonamente:
Pentru Circumscripție, pe un an Lei 50.—
Pentru alte județe, pe un an . . . 100.—

CUPRINSUL:

1. Valorificarea fructelor	191	14. Distribuirea plugurilor fabricat Reșița cu reducere din preț	202
2. Săptămâna fructelor	192	15. Cumpărarea grâului și Baremul de prețuri a Cooperativei «Ogorul»	203
3. Recoltarea nucilor	193	16. Pentru cultivatorii de plante medicinale .	204
4. Cultura căpșunilor	194	17. Condițiuni pentru admiterea elevilor în școala de viticultură gradul I. Miniș jud. Arad	204
5. Necazurile viticultorilor	196	18. Publicațiunea Școlii de gospodărie Rovine	205
6. Colici	197	19. Oferte — Aviz — Întrebări și răspunsuri .	206
7. Oaia Karakul	198	Pagina stuparului:	
8. Grâul B. 1201 și Odvoș 241	199	20. Scoaterea mierii	207
9. Scoaterea cartofilor și păstrarea lor . . .	200	21. Valorificarea mierii	211
10. Sfaturi	201		
11. Distribuirea de semințe de grâu	202		
12. Concurs pentru grâu	202		
13. Distribuirea mașinilor de semănat	202		

Valorificarea fructelor.

Ing. agr. Insp. Nic. Popescu

Atențiunea îngrijorată atât a autorităților competente cât și a agricultorilor, se îndreaptă asupra valorificării fructelor, deoarece nu putem privi cu nepăsare cum vecinii noștri cuceresc pentru fructele lor toate piețele din Europa.

Împrejurările noastre favorabile ne dau posibilitatea de a majora în măsură considerabilă producțiunea noastră de poame, asigurându-le valorizarea atât în țară, cât și în străinătate, încât am da importanța cuvenită următoarelor:

1. Să se cultive numai soiuri superioare și acestea pe întinderi mari.
 2. Fructele să fie bine asortate și corespunzător împachetate.
 3. Să se accelereze transportul.
- Iată cei trei factori care ne asigură o valorificare bună și continuă.

Multe s'au scris și s'au vorbit în privința producțiunii, apărării și valorificării fructelor, și astfel cu aceeași ocaziune atrag numai atențiunea pomicultorilor ca să nu producă multe soiuri (varietăți) de fructe, ci să-și aleagă un număr restrâns din soiurile cultivate și anume acele care se potrivesc mai bine pentru ținutul respectiv și care se caută mai bine pe piață. Acestea să fie cultivate de sat, de plasă sau chiar și de județul întreg. Fiind apoi numărul varietăților redus, se vor putea ușor clasa (alege) și transporta în vagoane complete soi de soi pe piețele de desfacere.

Azi se caută atât pe piețele din țară și mai ales pe cele pretențioase din străinătate numai poame alese de un fel de soi, de o mărime și nu un amestec de soiuri de diferite mărimi și culori.

Referitor la ambalarea (împachetarea) fructelor,

amintesc în general numai atât că trebuie să i-se dea o deosebită importanță, iar în primul rând să fie fructele împachetate în mod cinstit și anume: să nu se pună la suprafața lăzii poamele cele frumoase, alese, mari și de un soi, iar la fundul lăzii să găsească cumpărătorul toate soiurile din regiune, mari și mici sănătoase și vermănoase. Astfel de fapte necinstite vor lua pofa cumpărătorilor de a se aproviziona dela noi cu fructe și necinstea unuia sau altuia va păgubi țara întreagă.

Este foarte nepotrivit chiar, pentru piețele apropiate interne transportul merelor, pierelor în saci. Ne putem închipui în ce condițiuni sosesc acestea la locul de destinație, când astfel de fructe se bat sau se scutură de obicei de pe pom și nu se culeg cu mâna. Apoi se îndeasă nesortate în saci care se aruncă în trăsură, un sac peste altul, ajungând la gară la cântărire, la imbarcare și debarcare din vagon, se zdrobesc din nou. La sosire se aruncă iarăși fără milă în trăsură pentru a fi clădite la locul de valorificare un sac peste altul.

Ce va zice cumpărătorul din străinătate la o astfel de marfă? Eu cred că nu va pierde nici o vorbă, va pleca cu primul tren pentru a-ne întoarce spatele pentru totdeauna. Dar ce poate plăti chiar consumatorul din țară pentru o astfel de marfă imposibilă? Ce preț superior s-ar putea ajunge pentru această marfă, încât ar fi culeasă cu mâna sortată după soi și mărime, împachetată în lăzi și adusă astfel pe piață.

Merele și perele trebuie să se culeagă cu mâna sau cu unelte potrivite. Nu este permis să le batem sau să le scuturăm de pe pom, căci bățul fructelor strică și pomul, iar scuturatul valoarea fructelor. Merele și perele culese le alegem și le sortăm după soiuri în cl. I. II. și III. În cl. I. sortăm acele care sunt de tot dezvoltate fără cusur, deplin sănătoase fără nici o lovitură. În cl. II. sortăm fructele cari nu sunt dezvoltate chiar pe deplin, sau sunt cu pete sau noduroase însă pe deplin sănătoase. De cl. III. aparțin poamele mici nedezvoltate vermănoase și bățucile. Sunt de părere, că ar fi mai bine ca fructele de cl. III să nu fie aduse pe piață, ci să se folosească pentru rachiu, să fie uscate, iar cele mai slabe folosite pentru hrana animalelor căci aceste fructe de cl. III. sunt acele cari aduse odată pe piață strică prețul celor bune.

În ceea ce privește strugurii nu este permis ca aceștia să se împacheteze umezi, ci numai atunci când sunt pe deplin uscați și prin urmare și culesul trebuie să se facă pe un timp uscat.

Înainte de împachetare scurțăm coada ciorchinei și înlăturăm cu foarfeca boabele defectuoase și crăpate.

La noi în țară nu este răspândit ambalajul strugurilor în lădițe, ci se vând mai ușor strugurii împachetați în corfă. Luând în considerare, că în străinătate strugurii se vând în lădițe speciale pentru 5—8 kgr. struguri, va trebui să ne obișnuim și noi cu ele. Dar din punct de vedere al producătorului ambalajul strugurilor în lădițe speciale este mai avantajos, deoarece strugurii se vând împachetați împreună cu greutatea lădiței (adeacă brutto per netto) plătindu-se și valoarea lădiței cu valoarea strugurilor, ceea ce reprezintă un oarecare câștig față de ambalarea în coșeri. În lădițe ambalarea strugurilor se face în modul următor: acoperișul îl batem cu cuițe și îl desfacem fundul, întoarcem lădița cu acoperișul în jos și începem împachetarea, vor ajunge astfel primii struguri așezați în lădiță mai deasupra. Alegem pentru primul rând ciorchine frumoase mai colorate și le așezăm strâns unele lângă altele, cu cozile (cotorul) către noi, apoi se vor așeza și ceilalți struguri până ce umplem lădița, când batem iarăși la loc fundul. La desfacerea lădiței strugurii astfel împachetați, fac o impresie foarte favorabilă cumpărătorului.

La împachetarea fructelor în general să nu se folosească paie, frunze uscate, sau pleavă, căci fructele astfel împachetate primesc foarte des un miros și gust mușcăcios. Asemenea să nu se folosească hârtie tipărită, fructele de cl. I. se împachetează în hârtie colorată specială, bucată de bucată. Peste tot, lucru principal este, ca totdeauna fructele să fie așezate strânse unul de altul, căci în caz contrar se zdrobesc.

Toată producțiunea superioară și ambalajul cel mai corespunzător este insuficient, încât căile noastre de comunicație nu vor putea concura cu cele din străinătate. Transportul ideal cere: formalități puține dar în schimb exacte, executare promptă și transport rapid.

Săptămâna fructelor în Județul Arad.

de Ing. Agr. Insp. Nicolae Iancu.

Ministerul Agriculturii și Domeniilor a întreprins în anul acesta o puternică acțiune pentru valorificarea fructelor, aceasta îndeosebi avându-se în vedere, că recolta fructelor în anul acesta este foarte bogată.

În scopul de a se face o cât mai întinsă propagandă de intensificare a consumului de fructe și de a înlesni și organizarea destacerii lor, Ministerul, pe lângă alte măsuri a hotărât a se face în fiecare an, în toată țara, la ziua Înălțării Sfintei Cruci la 14 Sep-

tembrie o manifestație de o săptămână cu caracter social sub formă de „Săptămâna fructelor”.

În anul acesta se va organiza în fiecare capitală de județ, așa dar și la noi în orașul Arad, în timpul dela 14—21 Septembrie, săptămâna fructelor.

Ministerul Agriculturii cu ordinul No. 181738 din 30 August către Serviciile Agricole județene a dat instrucții Directorilor Serviciilor Agricole, cum urmează a se organiza aceasta serbare, iar Uniunea Camere-

lor de Agricultură cu circulara No. 62 de acord cu Ministerul, face apel la Camerele și Secțiile Agricole județene a da tot concursul material și moral pentru reușita săptămânii fructelor, considerând rolul important ce-l au Secțiile Agricole pe lângă celelalte instituții județene.

În urma acestui apel al Ministerului și Uniunii Camerelor Agricole s'a ținut în ziua de 6 Septembrie a. c. în localul Secției Agricole din Arad sub președinția D-lui Prefect al județului Dr. Ioan Groza o ședință la care au luat parte toți șefii autorităților din Arad, delegații sindicatelor și cooperativelor viticole, al Camerei de Comerț, agricultori de frunte precum și comercianți de fructe din Arad. La această ședință Directorul Serviciului Agricol a dat cîte instrucțiuni venite de la Minister și după ce s'a explicat scopul organizării săptămânii fructelor, s'a constituit un comitet de organizare cu Dnii: Prefect al județului Dr. Ioan Groza ca președinte, Dr. Mihail Mărcuș Președintele Camerei Regionale Agricole, și Dl. Dr. Iustin Marșieu Președintele Secției Agricole județene ca vicepreședinți și cu Directorul Serviciului Agricol județean Inginer Agronom Inspector Nicolae Iancu în calitate de comisar tehnic.

S-au discutat măsurile de luat și, din lipsa de mijloace și din cauza timpului scurt, comitetul a renunțat la organizarea unei expoziții de fructe, hotărînd a se organiza un concurs de vitrine în orașul Arad.

S'a ales un subcomitet sub președinția D-lui Președinte al Secției Agricole Dr. Iustin Marșieu care în ședințele din 6, 8 și 10 Septembrie s'a ocupat mai de aproape cu organizarea. Prefectura județului, Secția Agricolă, Primăria orașului și Camera de Comerț vor contribui cu sumele necesare pentru organizare. Se vor forma echipe de specialiști care se vor deplasa în comune unde se cultivă vie și poame pentru a demonstra sătenilor însemnătatea culturii poamelor și în deosebi modul de îngrijire, de împachetare și transportare a poamelor; se vor ține conferințe pentru săteni și în școli pentru elevi.

Comercianții de fructe din Arad, cari vor expune

în vitrinele lor numai poame de cea mai aleasă calitate spre vânzare, vor fi premiați de către un juriu ce va fi prezidat de Dl. Ing. Agr. Inspector Nicolae Popescu Secretarul Camerei de Agricultură Circumscripția Arad și din care fac parte Dnii: Secretarul Secției Agricole Ing. Agr. Insp. N. Iancu, Secretarul Camerei de Industrie și Comerț Brutus Păcuraru, Directorul Școlii de Viticultură din Miniș Dl. Ing. Agr. V. Juncu, delegatul comercianților A. Doman și Prof. T. Mureșeanu.

În piața Avram Iancu, cu consimțământul D-lui Primar al Municipiului Dr. Ioan Ursu, se va destina pe deplin săptămânii fructelor o parte din piață numai pentru vânzarea poamelor, unde sătenii vor avea prilej a-și vinde poamele alese.

Săptămîna poamelor, fiind un excelent prilej pentru cultivatorii de vie și poame, de a și valoriza cât mai bine produsele lor de struguri, mere, pere, persece, nucii, s'a făcut apel către Dnii notari, primari, preoți, învățători și toți agricultorii din comunele, unde se cultivă poame, să facă cunoscut tuturor celor interesați să ia la cunoștință, că în timpul din 14—21 Septembrie, pot oferi pentru vânzare poamele lor, însă numai poame alese de cea mai bună calitate, acelor comercianți din Arad, care iau parte la concursul de vitrine.

În gara Arad, s'a instalat un chioșc pentru ca în fiecare zi a săptămânii fructelor, să se vîndă călătorilor fructe din cele mai alese din jud. Arad, bine sortate, cu gust și frumos împachetate.

Pe lângă conferințele și demonstrațiile practice ce se vor ține în județ de către specialiștii secției Agricole, Dl. Primar județean Dr. I. Cosma a tipărit o conferință tip despre însemnătatea consumării fructelor din punct de vedere igienic, care s'a trimis în mai multe exemplare tuturor comunelor din județ, pentru afișare, iar Dnii medici de circumscripții și comunali, precum și Dnii directori școlari și învățători, au fost rugați și îndrumați a ține conferințe pe înțelesul poporului, despre foloasele mari ce le poate aduce cultura bine îngrijită a pomilor, din toate punctele de vedere, sătenilor noștri.

Recoltarea nucilor

Ministerul Agriculturii, Serviciul Viticulturii și Horticulturii a trimis tuturor cultivatorilor de nuc următoarea adresă:

Anul acesta avem o recoltă mare de nucii.

Trebue să prefacem această bogăție în bani, vînzînd la un preț bun, atât în țară, cât și mai ales peste hotare, prin export.

În ultimii ani nucile noastre au fost tot mai puțin căutate și mai prost plătite, deoarece cultivatorii nu se ostenesc să le prezinte pe piață, așa cum le oferă alte țări.

Numai datorită culesului rău și înainte de vreme, pierdem în fiecare an sute de milioane lei.

Nucile bătute de verzi, se curăță rău de coaje, se pătează, mucegăesc, miezul lor se înegrește și se sbîrcește, sunt ușoare, iar la vânzare sunt refuzate, sau prost plătite.

Din această cauză, suntem amenințați să pierdem vadurile peste graniță, căci acolo consumatorii cer nucii coapte în pom, sănătoase, curate, cu coaja subțire, cu miezul plin și alese după mărime (calibrate).

Îngrijorat de această situațiune, Ministerul Agri-

culturii a luat măsuri drastice să împiedice dela export nucile culese neacoapte și rău condiționate.

Cultivatori de nuci!

Cu atât mai mare este datoria voastră să aveți grija acestei bogății.

1. Culegeți nucile numai atunci, când ele s'au copt complet și au început să cadă singure din pom, iar coaja lor se desprinde dela sine.

2. Curățați nucile de coaje imediat după cules, nu le țineți grămadă necurățate.

3. Uscați-le la soare, îndată după curățire.

Livezile altor țări produc fructe mai puțin frumoase ca livezile noastre.

Acolo natura este mai puțin darnică față de om; în schimb omul se ostenește s'o ajute și să-i desăvârșească opera. Noi până astăzi nu ne-am învrednicit să luăm nici cât ne-a dăruit Dumnezeu.

Până când această nevrednicie?

Nu batjocoriți bogăția voastră.

Nu depreciați valoarea nucilor, culegându-le înainte de vreme.

Culegeți numai nucile bine coapte care cad singure de pe pom.

Orice nucleă culeasă de verde, constituie o risipă în avutul vostru și o crimă față de economia țării.

Cultura căpșunilor.

de **Petru Truța**
Conducător agronom, horticultor

Dintre legumele noastre, care trebuie să fie cultivate mai mult ca până acum, sunt căpșunile, a căror fructe au ajuns să fie foarte căutate, atât în țară cât și în străinătate, oferindu-ne un câștig bun.

Fructele gustoase, apar la mijlocul primăverii și sunt foarte bune, consumate în starea lor naturală sau preparate ca: dulceață, sirop, vin etc.

Căpșunile sunt foarte potrivite ca medicament contra gutei și a nisipului la rinichi, iar din frunzele lor se face un ceai bun contra opririi udului și a mistuirii slabe.

Această legumă are o tulpină scurtă sau un rizom, cu rădăcini foarte multe. Din tulpina scurtă, cresc mai multe frunze, care la cele mai multe soiuri sunt păroase. Tot din această tulpină, prin luna Mai, apar niște lăstărași numiți *stoloni*, care se întind pe suprafața pământului.

Acești stoloni iau naștere din niște muguri ce se ivesc la subțioara frunzelor inferioare, având din distanță în distanță niște noduri, din care pornesc frunze și rădăcini, dându-ne astfel mijlocul cel mai ușor pentru înmulțire.

Florile sunt formate din mai multe frunzulițe albe, așezate în formă de cerc și fixate pe o periniță (receptacol) dezvoltată și cărnoasă, care la maturitate formează fructul ce se consumă, având formă și culoare variată, după soiuri.

Semințele sunt mici de culoare neagră roșcată și înfipte în fruct.

În grădinile noastre se găsesc o mulțime de soiuri dintre care mai bune ar fi următoarele:

1. Laxton noble, plantă viguroasă, fructe mari de culoare roșie, carnea tare, deci foarte bună pentru transport.

2. Madame Moutot, foarte viguroasă, fructe de formă neregulată, de culoare roză și foarte roditoare.

3. Margueritte, foarte timpurie, fructe mari roșii.

Este bună pentru cultura mare și pentru cultura forțată.

4. Regele Albert, rodește târziu. Fructele de culoare roză și foarte dulci.

5. Louis Vilmorin. Vigoare potrivită. Fructul de culoare roșie închisă.

Cultura. Căpșunile reușesc în toate regiunile, afară de unele soiuri americane, care sunt mai gingașe și trebuie protejate în timpul iernii, acoperindu-le cu un strat de frunze sau paie.

Locul pentru căpșuni să fie în plin soare, pot merge și într'un loc puțin umbrit ex: într'o livadă de pomi fructiferi.

Pământul să fie argile-nisipos, foarte gunoier și săpat adânc. Sunt bune pământurile ușoare, reavene și nu prea umede.

Căpșunile sărăcesc foarte tare pământul. De aceea trebuie dat îngrășămintă, iar o nouă cultură de căpșuni, să nu revie pe același loc decât după 6 ani.

Înmulțirea Ele se înmulțesc prin semințe, despărțirea tufelor bătrâne și prin stoloni.

Semințele se întrebuințează foarte rar și mai mult de către specialiști când voesc să producă noi soiuri, precum și la acele căpșuni, care nu se pot înmulți prin despărțire și stoloni.

Înmulțirea prin despărțirea tufelor se obicinuește rar și numai la soiurile care nu fac stoloni (unele americane). Procedul este următorul: Plantele mame (bătrâne) se scot în luna Iunie, se despart în 2-3 părți, în așa fel ca fiecare parte să aibă rădăcini și frunze. Se pun în pământ ca să se înrădăcineze mai bine, la distanță de 10-15 cm. iar plantarea la locul definitiv se face în luna Septemvrie. (plantarea se face ca la stoloni pe care o descriu mai jos).

Înmulțirea mai obicinuită și pentru trebuințele noastre, se face numai prin stoloni, care este cea mai ușoară și dă rezultate bune, dacă stolonii întrebuințați

se recoltează dela o plantație de căpșuni frumoasă, de soi bun și dacă procedăm în felul următor :

Avem grije ca plantele mume dela care voim să obținem stoloni, să fie bine îngrijite, să nu fie prea bătrâne decât de 2 ani și la fiecare plantă mumă nu se lasă decât 2—3 stoloni, cărora li-se ciupește vârful pentru a se desvolta, iar restul stolonilor se înlătură. Este bine ca plantelor mume să le înlăturăm florile și să le ciupim ca să nu producă fructe, pentru că în felul acesta, stolonii obținuți vor fi frumoși. Aceste lucrări se fac în luna Iunie. Către sfârșitul lunii Iulie, stolonii se separă de planta mumă, se scot, se scurtează din rădăcini, se curăță de frunzele rău formate și se plantează pe brazde (straturi) preparate la distanță de 12—15 cm. Se udă des, se prășesc și se umbresc pentru a se prinde mai ușor. Pe aceste straturi se țin până în luna Septembrie, când se plantează la locul definitiv.

Stolonii luați dela planta mumă la sfârșitul lui Iulie, nu se plantează direct la locul definitiv, pentru că cer prea multe îngrijiri ca : udat umbrat etc. care se fac foarte greu la locul definitiv, iar dacă se lasă până acum în Septembrie și nu se separă de planta mumă, atunci nu sunt destul de formați pentru a trăi separat.

În felul descris ar trebui să se procedeze cu stolonii până înainte de venirea toamnei și apoi să se planteze la locul definitiv, dar mulți nu țin socoteală de acestea, ci simplu de tot, merg în timpul acesta la un vecin sau la altcineva care are căpșuni, scoate de acolo stolonii necesari și-i plantează în grădina lor. Dacă pământul este bine gunoit și bine lucrat, atunci și ultimul procedeu dă rezultate multumitoare, însă plantarea la locul definitiv să se facă astfel :

Pe terenul ales, gunoit și săpat adânc, se înseamnă, cu ajutorul unei sfori, locurile unde se vor planta căpșunile. Plantarea se face la distanță de 30—40 cm. plantă de plantă și rând de rând. Gropile se fac cu arșeul sau mai ușor cu un fel de lingură plantator. Plantelor, este bine ca înainte de a le planta, să li-se scurteze puțin din rădăcini și să se mocirlească, apoi se introduc în gropile care s'au umplut mai înainte cu apă și se astupă cu pământ până la rozeta de frunze. Pământul se îndeasă bine pe lângă rădăcini.

Căpșunile plantate se prășesc și se țin curate de buruieni, iar dacă este secetă, se udă din când în când.

Toamna târziu, înainte de a intra în iarnă, este bine ca brazdele plantate cu căpșuni, să fie acoperite cu'n strat de frunze sau pae spre a le feri de ger. Odată cu venirea primăverii, se înlătură acel strat de frunze sau pae și se sapă printre plante.

Când au început să apară florile, se pune pe sub

frunzele căpșunilor, un strat de pae, pentru ca fructele să fie ferite de a ajunge în contact cu pământul căci se murdăresc, totodată se împiedecă stricarea fructelor, iar umezeala se păstrează mai bine în pământ.

În fiecare an, în Iunie-August, plantația de căpșuni se curăță de stoloni, iar toamna prin Octombrie se înlătură stratul de pae și [se dă îngrășeminte cca. 300 kgr. gunoi la 1 ar.

O plantație de căpșuni, să nu dureze pe acelaș loc decât 3 ani.

Recolta. Timpul recoltării fructelor depinde de întrebuințarea lor. Pentru consumul imediat, se vor recolta când au ajuns la complecta coacere, iar pentru transport, se recoltează puțin crude.

Culesul se face cu multă atenție, fructul se ia cu mâna de codiță, se tae și se așează în coșulețe sau cutii mici de 0,50—1 kgr. pentru ca să nu fie prea îngrămădite. Se recoltează dimineața și seara când timpul este mai răcoros. Nu se recoltează după ploae sau rouă, căci se alterează (strică) foarte ușor.

Un om recoltează 50 kgr. pe zi. De pe 1 ar 100 m. p.) se pot recolta în mijlociu 40—50 kgr.

Boli și insecte. Dintre boalele mai periculoase, avem următoarele :

1. Rugina (*Sphaerella fragariae*), produce niște pete ro unde de culoare brună pe partea superioară a frunzei, iar pe partea inferioară se află o păslă. Se combate, culegând frunzele bolnave și se ard. Se fac stropiri cu zeamă bordoleză în tărzie de 2%.

2. Putrezirea rădăcinilor (*Dematophora necatrix*). Combaterea : Se scot plantele atacate și se distrug, iar pe acel loc nu se mai plantează căpșuni.

Dintre insecte, mai vătămătoare sunt :

1. Larva cărăbușului (*Melolontha vulgaris*). Această larvă roade rădăcinile și planta se usucă. Combaterea : Se caută larvele în pământ lângă planta uscată și se distrug. Se pot face și injecții cu Sulfură de carbon 20 gr. la 1 mp.

2. *Rinchites fragariae*, distruge frunzele. Plantele atacate se stropesc cu Lysol 1%.

3. Coropișnița (*Grillotalpa vulgaris*), produce deasemenea mari pagube, distrugând rădăcinile. Se combate cu injecții de Sulfură de carbon, iar toamna târziu, înainte de a veni înghețul, se fac pe locul unde sunt multe coropișnițe, niște gropi largi de 50 cm. și adânci de cca. 80 cm. se umplu cu gunoi de cai. Coropișnițele sunt atrase de căldura gunoiului în acele gropi, de unde se adună și se distrug.

Mai sunt o mulțime de boli și insecte, dar cultura bine îngrijită, este o mare piedecă în dezvoltarea lor.

Necazurile viticulturilor

V. Juncu
de Ing. Agronom

Pretutindenti viticultorii să plâng că îi apasă mari greutăți, că nu sunt ajutați și în consecință nu le mai rentează cultura viței de vie. Se invoacă motive unele întemeiate altele mai puțin întemeiate, însă toate acestea nu-i poate aduce la mântuire.

Să analizăm pe scurt și să vedem care sunt acestea neajunsuri pe care viticultorul așteaptă ca să vină cineva să le înlăture.

Cele mai recente statistici ne arată că cultura viței de vie se întinde pe suprafețe din ce în ce mai întinse și nu în locurile ei firești, ci pe câmpiile cele mai bogate unde rodesc cele mai bune bucate. La șes via rodește mai mult fără să producă vin de calitate. Un jugăr dela șes produce câte odată cât 10 jughere dela deal. Lucrările de cultură dela șes se execută mult mai ușor și eficient. Se înțelege că o producție mare obținută cu cheltuieli mici, chiar de o calitate mai inferioară, va copleși o producție extrem de mică și obținută cu cheltuieli mari, deși de calitate excelentă.

Datorită crizei economice, calitatea nu poate fi plătită cu adevărata ei valoare și astfel am ajuns ca culturile dela șes să distrugă plantațiile de vii din cele mai renumite podgorii.

Nu este destul că plantațiile au luat avânt la șes, dar ele se fac în cea mai mare parte cu vițe hibridi producători direcți Otello, Delaware, Isabela etc., care produc vinuri de cea mai proastă calitate și otrăvesc pe cele altoite. Dacă astăzi vinurile noastre au pierdut renumele de odinioară în străinătate, apoi aceasta în primul rând se datorește hibridizilor producători direcți, care ne-a depreciat calitatea vinurilor. Să luptăm contra hibridizilor producători direcți pentru a ajunge mai repede la ridicarea valorii vinurilor noastre.

Să cultivăm soiuri nobile cele mai adaptate regiunii, ca să putem prezenta pe piață sortimente alese și caracteristice renumelui fiecărei podgorii.

Prețul produselor viticole mai este scăzut și din cauza lipsei de dezechilibru. În urma acestei stări de lucruri nu profită decât intermediarii. Desfacerea rațională a produselor nu se poate realiza decât prin înlăturarea cauzelor arătate mai sus și prin organizarea podgorenților în asociații de manipulare și valorificarea produselor sale în comun.

O astfel de asociație a luat ființă în com. Miniș jud. Arad în pivnița Școlii de Viticultură. Aceasta pivniță, în capacitate de 130 vagoane, cu întregul ei inventar a fost pusă la dispoziția podgorenților pentru

ca să depună produsele viticole pentru manipularea lor rațională și desfacerea corespunzătoare. Pe lângă acestea, asociația a mai acordat în mod avantajos membrilor săi; rafie pentru legat viile și sulfat de cupru precum și altele preparate pentru combaterea bolilor și a insectelor la vie.

Pe măsură ce se va dezvolta aceasta cooperativă precum și multe altele care nu trebuie să mai întârzie de a lua ființă, viticultorul va fi pus la adăpost de specula ce se deslănțue astăzi fără de milă.

La Diosâg, Statul posedă o pivniță și mai mare ca cea din Miniș și chiar mai bine înzestrată, unde deasemenea podgorenții din Jud. Bihor, s'ar putea organiza ca să-și valorifice produsele lor, care în prezent sunt cu totul depreciate. Ca să putem mai ușor înțelege și organiza cât de bine astfel de asociații, avem nevoie de oarecare pregătire în privința aceasta. Avem în circumscripția Camerei de Agricultură Arad 2 școli de Viticultură una la Miniș și alta la Diosâg și una școală de agricultură la Geoagiu. Toți copiii de gospodari trebuie să urmeze aceste școli pentru a învăța cum se face o gospodărie rațională și cum să ne organizăm în luptă cu atâtea greutăți economice.

În podgoria Aradului în luna Iulie a bătut grindina viile din hotarul unei comuni. Viticultorii, a căror vii au suferit în urma grindinei, sunt disperați prin faptul că, au pierdut munca, banii investiți în cultura viei și rodul în care își pune toată nădejdea pentru existență. Cine îi poate ajuta? De unde va veni salvarea? Ei vor rămâne săraci de capriciile naturii și vor duce o viață grea cu speranța că în anul viitor Dumnezeu îi va ajuta dându-le un rod abundent.

Nu trebuie să mai muncim la voia întâmplării. Numai noi ne putem ajuta unul pe altul. Să ne întovărim și să punem pentru fiecare jugăr câte o sumă oarecare de unde la nevoie să fim ajutați și despăgubiți. Într-o podgorie plantațiile cuprind în mediu cca. 10000 jugăre. Dacă fiecare viticultor ar depune numai câte una sută lei de ficare jugăr, s'ar aduna anual 1.000.000. lei, iar în mai mulți ani s'ar forma un capital de unde ușor se vor despăgubi acei ce vor suferi pierderi în urma grindinei. Contra sumei de una sută lei per jug vom fi feriți de grindină, care într'un moment dat poate distruge tot rodul pe un an, ba chiar și pe doi ani.

Prin urmare să pășim cât mai repede la organizare pentru că salvarea nu va veni din altă parte, decât dela noi.

Colici

de Dr. Fonargi Medic Veterinar

Sub cuvântul de colici (matricea) înțelegem, diferite afecțiuni organelor cavității abdominale, caracterizate prin dureri-colici. Astfel toate afecțiunile stomacului și al intestinului, datorite în majoritatea cazurilor constipației, care apar brusc și care se caracterizează prin dureri mai mult sau mai puțin vidente, precum și afecțiunile ficatului, rinichiilor, bășicii udului etc poartă numele de colici.

Cauzele colicilor la cai trebuie căutate în conformație anatomică a masei gastro-intestinale (stomacului și a măștelor) 1. Stomacul relativ mic (capacitatea cam 20 litre) 2. esofagul are direcție oblică la intrare în stomac în plus în această parte e prevăzut cu plinuri, cari fac imposibilă (afară de rare excepții paralizie de exemplu) evacuarea gazelor și a conținutului stomacal (vomizări, abordări), ca la celelalte animale. Calul nu poate vomiza. 3. Nervii intestinului și a stomacului la cai sunt foarte sensibili. 4. Intestinul subțire lung și permite tot felul de torsiuni, răsuciri invaginațiuni. 5. Intestinul gros de volum foarte mare, astfel că e suficientă o mică dilatare a lui, prin formarea gazelor și atunci prin apăsare el devine adevărat dop împiedicând orice trecere alimentară din intestinul subțire, cu alte cuvinte produce stagnarea chimusului (alimentelor) în stomac și intestine.

Alte cauze: 1. răceală, adăpare cu apă prea rece, alimente reci sau chiar înghețate, trecere bruscă dela cald la frig etc 2. rația prea abondantă, hrănirea nerațională, alimente în special grăunțe prost mestecate fie din cauza măselelor stricate fie că animalul e prea lacom, munca exagerată în special fugă după consumația grăunțelor 3. alimente alterate (stricate) 4. formarea gazelor în urma consumației lucernei sau a trifoiului, în special când calul nu este obișnuit, sau aceste alimente au fost consumate fiind cu rouă sau ploiate, sau imediat după consumarea lor s'a adăpat calultic, (înghițirea aerului) 5. Supra-încărcare, ce se întâmplă atunci când calul capătă prea multă hrană și muncește puțin; 6 formarea petelor intestinale (cai hrăniți cu prea multe tărâțe), nisip pământ ce provin din alimente murdare 7. limbrici și panglici intestinale; 8. oboseala. Colicele se mai observă în diferite afecțiuni (boli) ale stomacului, intestinelor, peritoneului (foița ce câptușește perețele abdominal) Hernii abdominale sau inghinale, intoxicații (otrăviri) fie cu ierburi otrăvitoare, fie cu alte substanțe, precum și diferite boli a ficatului, rinichiilor, bășicii udului etc.

Simptomele colicilor. Principalul semn este durere. Dacă durerea nu este mare, animalul se uită la burtă, dă din coadă, bate din picioare; dacă durerea e mare, calul devine foarte neliniștit: se culcă, se scoală, caută să ia diferite poziții spre a-și micșora

durerile: se lasă pe genunchi, ia câte odată poziția câinelui ce se odihnește etc. Calul transpiră, privirea-i sticloasă, pierdută. Durerile altă dată dispar pentru scurt timp, animalul pare liniștit, dar e trist și abătut. Uneori animalul își revine începe să mănânce, dar noul acces de durere îl face să uite de mâncare.

Temperatura corporală nu e răspândită uniform, peste tot corpul, urechile și picioarele sunt mai reci.

Dacă ne uităm la mucoasele aparente le vedem congestionate (roșii). Peristaltismul intestinal (gurutul măștelor) se aude slab sau nu se aude. Calul de obicei nu se baligă — colici datorită constipației, sau dacă se baligă, bucățile baligei sunt mici, tari adesea învelite cu mucus. În cazurile aceste calul nu se urinează, sau urinează puțin. Respirația e îngreunată, bătăile inimii dela 40 pe minut (normal) se ridică până la 100. Temperatura la începutul boalei nu este ridicată.

Mersul boalei: de obicei animalul în urma unui tratament apropiat revine la normal, dacă durează peste 24 ore, înseamnă că avem o colică gravă, care de obicei se termină cu moartea animalului.

Prognosticul (a prezice terminațiunea boalei) e foarte nesigur, deoarece o colică ușoară se poate termina cu moarte și altă gravă prin vindecarea animalului.

Colica este gravă atunci, când animalul bolnav prezintă următoarele semne: peristaltismul intestinal nu se aude dela începutul boalei și boala durează de mult timp, durerile când dispar când reapar, temperatura prea ridicată sau sub normală (normală la cal 37,5°—38,8°) transpirația rece, flaneuzile (golurile) umflate, calul a vomizat, privirea sticloasă, tremurături musculare pronunțate, respirația accelerată.

Tratamentul în general e următorul: fricțiuni cu spirt la care se mai adaugă camfor și ulei de terebentin, clisme (sprizuri) cu apă caldă săpunată la care se adaugă puțină glicerină sau un ulei oarecare.

Intern se poate da sare amară topită în apă 400—500 gr. sau ulei de ricin (400—500 gr.) Medicamentele se dau pe gură, deoarece medicamentul dat pe nas nu ajunge în stomac ci în plămânul calului, care în loc să-i facă bine, face rău putând produce pneumonia (aprinderea de plămâni) medicamentoasă. Se mai recomandă plimbări la pas, spre a evita trântiri, care pot fi fatale prin ruperea stomacului sau a intestinului, aceste rupturi se produc foarte ușor în timpul colicilor.

Afară de aceste măsuri sunt foarte recomandabile injecțiuni cu morfina, pilocarpina arecolina, ezezina etc., dar injecțiile nu se pot face decât de medicul Veterinar, care apreciind locul și gravitatea colicilor aplică tratamentul, iată de ce în asemenea cazuri e bine să se apeleze la Medicul Veterinar apropiat.

Ca măsura de profilaxia (prevenire) colicilor, se recomandă: nutreț de calitate bună, rația bine fixată față de munca ce o cerem unui animal, igiena apei, hranei și a muncii. Despre aceasta voi vorbi altă dată.

Oaia Karakul

Inginer Agronom Simion Greku

Există la noi în țară mai multe rase de oi, începând cu cea mai primitivă: țurcana, mergând apoi spre țigala și merinos. Primele două sunt de mai multe culori: albe, cafenii și negre, iar ultima de culoare albă.

S'a propășit în ultimii ani încă o rasă tot de culoare albă, adusă din nordul Germaniei, de pe lângă Marea Baltică și după exterior formează ceva mijlociu între *capră* și *oale*; e bună fătătoare și dă lapte.

Cu toate acestea rase s'au făcut foarte numeroase încercări de încrucișare cu Karakul, rezultatele cărora le împărtășim și noi cititorilor, care se interesează de această problemă.

În primul rând trebuie să notăm, că ori care ar fi culoarea oalei, faptul rezultat din încrucișare va eși negru de culoarea berbecului Karakul, cari are o putere de ereditate neîntrecută.

Aceasta e o regulă bine stabilită și dela care Karakulul nu se abate niciodată.

A doua regulă stabilită a fost aceea, că cu cât rasa e mai primitivă, adică cu cât lâna la ea e mai groasă și aspră, cu atât calitatea pelicelei este mai bună.

Este și natural, pentru ca rasa Karakul, crescând în stepele nemărginite ale Asiei, fără adăposturi și fără mâncări pregătite în cursul iernii, se înrudește mai ușor tot cu rase mai rezistente, cari cer o îngrijire mai puțină așa cum este de ex. Țurcana la noi.

Buclele la metișii proveniți din încrucișarea Karakul-Țurcana sunt rotunde, bobate și cu foarte puțin puf pe deasupra, cari întunecă puțin luciul, rămânând totuși dealtfel foarte pronunțat, aproape de original.

Începând dela celelalte rase: țigala, merinos și friz, buclele nu sunt așa de regulate, luciul mai puțin pronunțat, iar puful ocupă un loc prea însemnat depreclind valoarea pelicelei.

La metișul Karakul — țigae, buclele își schimbă puțin forma, devenind mai desfăcute, în formă de bob, cu luciul mijlociu, totuși își păstrează încă aspectul uniform al pelicelei, aceea ce este foarte important.

Ceeace este interesant, că buclele ce se formează au aspect mai frumos după câteva zile dela fătare, tocmai invers ceeace se petrece cu rasa pură, unde pelicla este cu atât mai prețioasă cu atât faptul are mai puține zile, iar cea mai bună pelică este aceea din burta mamei, care se sacrifică de dragul pelicelei. Metișii din Karakul și Merinos, la nașterea blănița e acoperită cu firele din blănița mamei; după câte-va zile ele însă încep a se ascunde (se retrag lângă pele), lăsând pe cele caracteristice Karakulului, aspectul general a pelicelei, devenind foarte uniform, cu un luciul destul de pronunțat. Blana devine cea mai frumoasă de obicei după două săptămâni.

La Metișii Karakul Friz buclele nu sunt întoarse și sunt mai mult desfăcute; luciul însă, atât de caracteristic karakulului se păstrează intact.

Din cele expuse mai sus putem trage următoarele învățăminte.

1. Că toate rasele din care s'a făcut încercarea de încrucișare, rezultatele cele mai bune le-a dat oaia Țurcana, care în județ la noi, sub mai multe varietăți se găsește în numărul cel mai mare.

2. Pe de altă parte cunoscându-se, că această rasă este una din cele mai puțin productive la noi în Țară, deoarece ne dă o lână inferioară și lapte puțin, iar blana poate fi întrebuințată numai la cojoace țărănești, încrucișarea ei cu Karakul îi mărește valoarea, ocupând după importanță locul al doilea după Karakul și întrecând fără discuție rentabilitatea Merinosului.

Aceste două lucruri trebuie să ne reție mintea și să ne îndemne să procurăm și noi pentru încercare câteva exemplare de Karakul, berbeci.

Foarte multă lume se interesează despre costul lor și după cât am auzit, informațiile ce au pătruns aici la noi în județ în această privință sunt puțin eronate.

Se vorbește de suma de 10000—15000 lei, un berbec. E foarte just că sînd berbeci și mai scumpli și până la 50000—70000 lei, și chiar ajungând și până la 300.000 lei. Dar noi nu facem crescătorie pură, ci ne gândim la încrucișare, deocamdată. Un astfel de berbec de care noi avem nevoie, în Basarabia ajunge prețul maximum de 4000 lei.

Acești berbeci sunt crescuți în masă la crescătoriile Statului și ale particularilor, și sunt de pur sânge, așa că asupra lor nu se poate face nici o obiecțiune.

Cred că acum se pot găsi și mai estin cari sunt fără îndoială de cea mai bună calitate.

N. R. În anul 1933 am intervenit prin Minister și prin Uniunea Camerelor de Agricultură, București și chiar și direct la crescătorii de oi de pur sânge „Karakul“, asociați în Sindicatul pentru creșterea oilor ca să cumpărăm berbeci de calitate primă. Prețurile cari ne-au fost comunicate atât din partea Ministerului pentru berbecii din crescătoriile Statului, cât și a crescătorilor particulari membri în Sindicat pentru berbeci pur sânge au fost fixate la suma de Lei 7500—15000.— Prețul deși era cam urcat, totuși nu reținea Camera de agricultură Jud. dela cumpărarea a unui număr oarecare, pentru a face încercările necesare spre a se convinge de valoarea produselor provenite prin încrucișări, făcând deodată studii referitor la rentabilitate, acclimatizare etc., între împrejurările date la noi în jud. Arad, dar ni s'a spus din partea Uniunii că oile suferă de boala „Strongilosa“.

Anul acesta, cu schimbarea legii Camerelor de Agricultură, și cu schimbarea conducătorilor ei, chestiunea a rămas pentru planurile de muncă viitoare ale Camerelor.

Grâul B. 1201 și Odvoș 241.

de Ing. Agr. Insp. Nic. Popescu

Lucrările în laboratorul Camerei pentru examinarea calității grâului s'au început, examinându-se până în prezent cca. 150 mostre.

Examinările se extind asupra caracterului fizic al grâului (greutatea hl., puritate, sticlozitate, greutatea a 1000 boabe) și asupra constatării cantității și calității glutenului.

Glutenul după cum am amintit și cu altă ocaziune, nu este altceva decât materia cleioasă rămasă după complecta înlăturare prin spălat a amidonului (scrobeala, aspreala) din aluat. Dela gluten depinde bonitatea făinii, capacitatea ei de dospire și coacere etc. Cu cât conține un grâu mai mult și mai bun gluten, cu atât este făina lui mai prețioasă și mai căutată, atât în țară cât și în străinătate.

Este de o importanță extraordinară ca grânele să fie examinate cât mai intensiv și cu cea mai mare rigurozitate, deoarece numai pe această cale se poate constata că ce fel de grâu și, care este soiul sau soiurile de grâne, cari au o calitate valoroasă. Numai prin cultura acestor grâne vom putea ține piept concurenței celorlalte țări exportatoare de grâu pe piața mondială.

La grânele pentru export se cere azi ca greutatea hl. să fie cât mai mare, cu un procent de corpuri străine cât mai mic, să fie de același soi, glutenul să arate un procent cât mai urcat, și calitativ să corespundă întru toate cerințelor.

După examinările făcute în anul acesta putem deja constata, că atât greutatea hl. cât și cantitatea glutenului la toate probele examinate din județul Arad este foarte bună, — dar mai ales la grâul B. 1201 și O. 241 la cari cel mai scăzut %, în gluten nu a trecut sub 24,45%, în schimb cele mai multe au fost de 30—40% — mai apoi de 40—50%, ba am înregistrat și 51% gluten umed. Calitatea glutenului în general este foarte bună, glutenul fiind rezistent, elastic, de luciul sidefului etc.

În baza rezultatelor obținute ani de-a rândul atât pe lanuri cât și în laborator cu grânele B. 1201 și O. 241 din județul Arad, precum și prin examinarea mostrelor trimise din alte județe, confirm hotărât, că în timpul de față soiurile de grâu B. 1201 și O. 241 sunt acele, care pe lângă o producțiune sigură și abundentă, îndeplinesc toate condițiunile recerute pentru un grâu destinat exportului.

Sunt unii cari susțin, că grâul B. 1201 este un grâu mai pretențios, că la secetă îndelungată suferă

Că este mai pretențios au dreptate și pentru aceea a fost și este recomandat de noi B. 1201 pentru pământuri mai grase, iar O. 241 pentru pământuri chiar și slabe, dar în schimb și aceea s'a constatat, în urma examinărilor minuțioase, că pe lângă o secetă mare, la grâul B. 1201 s'au găsit boabe strânse în medie numai de 20% pe când la celelalte soiuri de grâu s'au găsit 31—60%. La rugină este unul din cele mai rezistente soiuri, iar în ce privește timpul coacerii, stă între primele soiuri timpurii. Este rezistent la ger, la cădere, are o producțiune calitativ și cantitativ bună. Toate aceste calități au adus după sine ca grâul B. 1201 să fie cel mai răspândit soi de grâu în județul Arad.

Constatăm, cu o surpriză plăcută faptul, că grâul B. 1201 în anul acesta, a dat frumoase rezultate și în pământuri mai sărace — slabe —, iar în ce privește calitatea și cantitatea glutenului, în urma examinării mostrelor din diferite părți a județului și a țării, ele s'au dovedit a fi constante.

Grâul O. 241 care este mai puțin pretențios, este de o calitate excelentă, în lan nu arată așa de mult, dar asigură o recoltă foarte bună pe lângă un gluten excelent.

Luând în considerare că în anul trecut s'au trimis cantități considerabile de grâu B. 1201 și O. 241 în diferite părți ale țării, printr-o circulară am cerut să ni-se trimită probe pentru examinare și să-și comunice totodată proprietarii, cari au cumpărat aceste grâne, păreri lor. Până în prezent mostre examinate și referatele numite dau dovadă de superioritatea acestor două soiuri de grâne față de cele cultivate în regiunea respectivă.

Ne va da deslușiri valoroase și concursul grâului aranjat pe circumscripție în ceea ce privește aceste 2 soiuri, cari în județul Arad și-au câștigat prin calitatea lor superioară locul dominant.

În regiunile circumscripției unde aceste soiuri nu sunt încă introduse a-și recomanda agricultorilor să se adreseze Secțiilor Agricole județene respective, pentru a primi cu un preț corespunzător sămânța necesară pentru un câmp demonstrativ.

Semănându-se — cu sau fără repetiție — diferite soiuri lângă olaltă, se vor putea urmări în tot timpul dezvoltării, grânele dela însămânțat până la seceriș. Iar secerișul se va face separat pe soi, tot așa și treeratul. Din observațiunile și rezultatele obținute se va putea convinge fiecare agricultor, care este cel mai bun grâu pentru gospodăria sa.

Scoaterea cartofilor și păstrarea lor.

de **Petru Truța** Conducător agronom, horticultor.

Odată cu venirea toamnei, cartofii au ajuns la complectă dezvoltare și urmează scoaterea și păstrarea lor.

Cartoful este una dintre legumele cele mai întrebuintate — nu este gospodărie care să nu se ocupe cu această legumă ce intră în hrana de căpetenie a omului precum și a animalelor.

În afară de întrebuinterea lor în consumație, din cartofi se fabrică: spirt, scrobeală și un fel de făină numită feculă ce se întrebuintează în cofetării.

Văzând multe foloase ale cartofilor și ca să nu sufere calitatea lor obținută prin îngrijirile date în timpul verii, trebuie să știm cum să-l recoltăm (scoatem) și cum să-l păstrăm peste iarnă.

Recoltatul cartofilor se face, când vrejii (lozele) lor s'au uscat bine, iar tuberculele au ajuns la maturitate deplină.

Coacerea cartofilor nu o putem cunoaște numai după uscarea vrejilor, ci trebuie să ne orientăm și după tubercule (cartofi), care când sunt coapte, se desprind ușor de pe rădăcinile pe care au crescut în pământ, iar dacă acele tubercule se strâng între degete, pelița nu se mai ia după ele, fiind îngroșată și foarte bine prinsă de miez.

Cele mai multe soiuri de cartofi, se scot acum în Septembrie și până în prima jumătate a lunii Octombrie; afară de unele soiuri foarte timpurii care se scot, începând cu jumătatea a doua a lunii Iulie.

Nu este greșală mare dacă se întârzie cu scosul lor, însă bine înțeles să nu ne ajungă numeroasele ploii de toamnă. Este mult mai rău dacă scoaterea cartofilor se face prea de timpuriu, pentru că atunci conțin prea multă apă, din care cauză se înmoaie, capătă un gust rău la mâncare și nu se păstrează bine.

Scoaterea lor se face în zilele frumoase și uscate, lăsând tuberculele mai mult timp la soare ca să se svânte și apoi se aleg și se transportă la locul de păstrare.

Cartofii se pot scoate cu următoarele unelte:

1. Scoaterea cu sapa, este mijlocul cel mai întrebuintat. Micii agricultori întrebuintează numai acest procedeu care este foarte bun, dar este greu și anevoios.

2. Scoaterea cu furca sau cu cangea, se face foarte bine, este mult mai ușoară și nu se taie cartofi în așa număr mare cum este cazul la scosul cu sapa.

3. Scoaterea cu plugul, este o lucrare care se face repede și ieftin, dar lasă foarte mulți cartofi în pământ, iar dintre cei scoși, sunt prea mulți tăiați.

4. Scoaterea cu instrumente mecanice sau ma-

șini speciale. Cu acestea se lucrează foarte bine și repede, dar numai în anumite pământuri ușoare, reavene. Nu sunt recomandabile decât pentru cultivatorii mari, fiind și costisitoare.

După cum am spus, tuberculele scoase se lasă mai multe oare pe același loc ca să se svânte și apoi se strâng și se aleg în trei clase.

Alegerea pe clase este bine să se facă în timpul scosului și se procedează în felul următor:

Cartofii frumoși și bine dezvoltați se pun la o parte și vor servi la consumație sau pentru vânzare; cartofii de mărime mijlocie și cu caractere mult apropiate varietăților, ce voim să cultivăm se pun în altă parte și se păstrează pentru sămânță, iar cei mici, tăiați, diformați, se întrebuintează ca hrană la animale.

Tot acum avem grije ca să înlăturăm cu desăvârșire, cartofii stricați și bolnavi pentru a nu rămâne în contact cu cei sănătoși spre a-i îmbolnăvi.

Producția medie la 1 jug. cadastral este de 5—10,000 kgr, iar pentru recoltarea acestora într-o zi, trebuie 15—17 lucrători.

Am uitat să spun că alegerea pe clase se face cu mare îngrijire și se poate face cu mâna foarte bine, dar încet. Alegerea mult mai repede se poate face cu ajutorul unor mașini construite anume și cu ajutorul cărora cartofii se aleg destul de bine. Neajunsul mașinilor este că sunt prea scumpe.

Indată ce cartofii scoși, sunt bine svântați, aleși și curați de pământ, se duc la locul de păstrare.

La alegerea locului pentru păstrare, trebuie să avem în vedere ca, acel loc să aibă o temperatură constantă, adică să nu fie când prea cald, când prea rece. La o temperatură scăzută adică aproape de 0° (zero), cartofii își schimbă gustul — se îndulcesc — și își pierd din calitatea lor, iar la un frig mai mare aproape de minus 4 grade C., cartofii îngheață, nemai fiind buni pentru consumație, iar facultatea germinativă este distrusă.

O temperatură prea urcată, deasemenea este dăunătoare, deoarece, cartofii încolțesc, pierzându-și astfel din valoare.

Temperatura cea mai potrivită pentru locul de păstrare să varieze între plus 4—6 grade C.

Locul unde se face păstrarea să fie întunecos, căci la lumină, cartofii încolțesc, capătă un gust iute, amar și o culoare verde, astfel că valoarea lor se depreciază.

Se mai cere ca locul pentru păstrare, să fie curat și uscat, iar schimbarea (primenirea) aerului să se facă cu ușurință, căci numai în felul acesta, ivirea mucegaiurilor și a boalelor este înlăturată.

Controlarea cartofilor puși la păstrare să se facă

cât mai ușor și fără ca prin aceasta să sufere buna lor păstrare.

Păstrarea cartofilor se face în pivnițe sau beciuri și afară în silozuri.

Cantitățile mici de cartofi se păstrează foarte bine în pivnițe sau beciuri aerisite, în nisip uscat sau în lăzi.

Cantitățile mari de cartofi se păstrează afară pe teren în niște grămezi numite silozuri anume făcute care se pot aerisi și sunt astfel construite încât pătrunderea apei și a gerului, sunt cu desăvârșire oprite.

Aceste silozuri (grămezi) sunt cele mai potrivite locuri pentru păstrarea cartofilor în cantități mari. Ele se aseamănă foarte mult cu cele întrebuintate de agricultori la păstrarea sfeclilor, cu deosebire că aceste din urmă se fac mult mai mari.

Construirea silozurilor se face pe un loc mai ridicat pentru a nu fi expuse umezelei. Tot pentru motivul acesta, împrejurul silozurilor, se face un șanț care servește la scurgerea apei. Odată locul stabilit, se procedează la facerea lor, săpându-se în pământ o groapă de regulă, de formă circulară (rotundă) de 0,50 m. adâncime și de 1,20—1,50 m. în diametru (lărgimea).

În groapa astfel făcută, se așează cartofii ce vom să-i păstrăm, în așa fel ca să formeze o grămadă

conică cu vârful în sus și cu o înălțime care să nu treacă de 1 m.

Peste grămada de cartofi, se pune un strat de pae în grosime de 0,25—0,30 m. apoi unul de pământ aproape aceiași grosime. Deasupra grămezii, adevărat în vârf, lăsăm un loc liber pentru ventilație, care odată cu venirea gerului se astupă. Eventual mai punem un strat de pae și unul de pământ dacă credem că iarna va fi cu ger mare.

Silozuri mai mari ca acesta descris mai sus, nu este bine să se facă, deoarece, cartofii ar fi prea îngrădiți și încălzindu-se s'ar strica. Așa că dacă avem cantități mari de cartofi, este bine să facem silozuri mai multe și mai mici.

În terenurile prea umede, la facerea silozurilor nu se sapă groapă, ci grămada de cartofi se așează pe niște vreascuri sau pe un strat de nisip, chiar pe suprafața pământului, iar celelalte lucrări se fac ca la cel descris.

Dacă umblăm la un siloz în timpul iernii, să-l astupăm imediat așa cum a fost.

Ținându-se seamă de toate condițiunile descrise, atunci păstrarea se face foarte bine, iar cartofii se prezintă din toate punctele de vedere, în starea lor normală așa cum au fost în toamnă la recoltare.

S f a t u r i

de Nic. Popescu

Ing. Agr. Inspector

Agricultori !

Alegeți stiuleții pentru sămânță încă din Ian și numai dela plante sănatoase cu 2—3 stiuleți binedesvoltați cu coacere timpurie căci prin aceasta veți influența favorabil coacerea și veți majora producția culturilor de porumb.

Porumbul cules îl alegeți bine, căci cel necopt strică pe cel sănătos.

Pregătiți la timp grâul de sămânță. Treerați-l și-l saramurați cu piatră vântată sau cu preparate prafuri. Să vă fie de învățătură anul 1933 pentru a nu mai face însemnările târziu și în pământ rău pregătit. Folosiți pentru însemnare sămânță din soiul »B. 1201« »O. 241«.

»B. 1201« este potrivit pentru pământuri mai grase, iar »O. 241« pentru pământuri mai puțin grase și fiind un soi extensiv se recomandă chiar și pentru pământuri slabe.

Infrățirea fiind mai slabă la »B. 1201«, faceți însemnările mai dese. »O. 241« înfrățeste foarte lesne.

Examinați cu atenție grămezile de grâu din poduri și hambare, căci în anul acesta grâul este foarte atacat de gârgărițe. Deci recomand să-l întoarceți cât de des căci aerul și curentul sunt inamicii acestor insecte.

Pregătiți gropile pentru săditul pomilor. Le faceți largi de 120—150 cm. pătrat și de 60—80 cm. afunzime, pentru ca de cu toamnă sau primăvară să puteți face plantațiile de pomi. Nu cruțați lucru, căci pomului nu-i faceți decât o singură groapă pentru 30—50 ani.

Cumpăniți numărul vitelor peste iarnă după nutrețul ce vă stă la dispozițiune și nu faceți greșeala de a cumpăni nutrețul după numărul vitelor.

Trimiteți copiii regulat la școală, ca să nu vă blasteme mai târziu.

Interesați-vă de lucrările proprii și nu de acelea ale vecinilor.

Urmăriți sfaturile celor mai învățați căci a învăța nu este rușine. Rușine este numai a nu ști.

Distribuirea de sămânță de grâu

Camera de Agricultură *Secția Arad* distribuie agricultorilor din județul ei sămânță de grâu „B. 1201” și „Odvoș 241”. Sămânța se dă în schimb adecă pentru 110 kgr. grâu de al său, curățit, cu 78 kgr. greutate Hlitrică cu 2% corpuri străine, fiecare care se ocupă cu agricultura primește 100 kgr. sămânța curățită la perfecție.

Distribuirea sămânței se face în zilele de Marți și Vineri ale săptămânei dela magazia sau depozitele mai apropiate ale Secției, fie individual sau în baza tabloului dela Primăria comunală respectivă.

Camera de Agricultură *Secția Bihor* distribuie sămânță de grâu din varietățile „B. 1201”. „Odvoș 241” și S. 117.*) Condițiunile de distribuire sunt:

Fiecare agricultor poate primi dela 1—500 kgr. sămânță porzolată pe prețul de piață.

Sătenii se pot înscrie la Secție pentru cantitatea de care au nevoie în cadrele limitei, plătind deodată și 10% din prețul sămânței înscrise.

Camera de Agricultură. *Secția Hunedoara* nu întreprinde în anul curent acțiuni relativ la distribuirea sămânței de grâu.

Orice informațiuni în această privință se pot avea la Secția agricolă respectivă.

*) N. R. Luând în considerare că Odvoș 241 este recunoscut ca superior în toate privințele grâului „S. 117” recomandăm agricultorilor a însemna în locul acestuia grâul Odvoș 241.

Concurs pentru grâu

Cu ziua de 8 Septembrie s'a închis termenul pînăcând agricultorii din județele aparținătoare Camerei de agricultură Circumscripția Arad, au putut să-și înainteze mostrele pentru concurs.

Distribuirea plugurilor fabricat Reșița cu reducere din preț

Camera de Agricultură Circumscripția Arad a încheiat o convenție cu reprezentanții fabricii Reșița, pentru trimitere a unui număr de pluguri în toate trei județele; Arad, Bihor și Hunedoara, pentruca agricultorii să-și poată procura cu ușurință plugurile de cari au nevoie în gospodărie.

Reșița are un depozit în Arad și va deschide unul și la Oradea, la sucursala firmei Carol Andrenyi, Oradea. Ambelor magazii se vor trimite pluguri de dimensiunile și sistemele adaptate regiunilor cari vor fi distribuite cu preț redus.

Modul de distribuire va fi următorul:

Secția Agricolă va elibera la cerere, fiecărui sătean un bon, cu care, prezentându-se depozitului, va putea ridica pe bani gata orice plug, de orice dimensiune — cu reducere de 30% din prețul din listă

Au sosit în total 426 mostre din care 68 nefiind de cantitatea cerută au trebuit să fie respinse, rămânându-ne deci 358 în total care au fost trecute în registru și pregătite pentru a fi înaintate laboratorului spre analiză etc.

După terminarea lucrărilor în laborator Comitetul de arbitru în baza datelor din buletinele de analiză va hotărî căror mostre adecă căror agricultori să-le deacearnă premiile puse în vedere. Rezultatele vor fi publicate în Buletinul Camerei.

Anunțăm totodată că dl. Dr. Coloman Corbă, proprietarul stațiunii pentru ameliorarea sămânțelor de grâu din Odvoș a dăruit separat un premiu de Lei 500 pentru acel agricultor care va prezenta cel mai reușit grâu de soiul „Odvoș 241” care este creat de D. sa.

Asemenea avem posibilitatea de a face cunoscut agricultorilor din Circumscripție, că fabrica română Reșița a dăruit 5 pluguri câștigătorilor.

Camera de agricultură, Circumscripția Arad își exprimă sincerile mulțumiri atât direcțiunei Reșița, cât și d-lui Dr. Col. Konopi pentru gestul plin de generozitate.

Distribuirea mașinilor de semănat

Se aduce la cunoștința agricultorilor din județele Arad-Bihor și Hunedoara că la Camera de Agricultură Secția Arad se află de vânzare mașini de sămănat cu 13 rânduri, cu valț, sistem Kühne — pe prețul de cost de Lei 9500 — plătit imediat la ridicare.

Camera de Agricultură Secția Arad a hotărât ca agricultorilor din plasele Hălmagiu, Sebiș, Ineu, Târnova și Radna din județul Arad să le acorde un ajutor de 2500 Lei la fiecare mașină, reducându-le prețul la 7000 Lei ab depozitul ei din Arad.

Mașinile se pot vedea în fiecare zi de Marți și Vineri ale săptămânei. Tot în acele zile se pot și cumpăra,

Fără bon nu va putea primi nimeni reducerea de 30%.

Dela depozitul din Arad vor putea primi pluguri cu reducere locuitorii din județul Arad, iar dela depozitul din Oradea, agricultorii din județul Bihor. Cât despre județul Hunedoara modul de distribuire va fi altul. Adeacă Secția agricolă Deva, va publica condițiunile de cumpărare între sătenii de prin comune. — Agricultorii își vor prenota dorința de a cumpăra la secție pe lângă depunerea prețului integral. Secția când va avea adunat un număr de prenotări, va face comanda la: Fabrica Reșița secția mașini agricole Bocșa-Română, trimițând totodată și banii. Fabrica Reșița va expeda pe lângă prețurile din listă, minus 30% orice cantitate de pluguri franco gara Deva.

Bonurile se vor elibera de secții la cerere ver-

bală imediat, fiecărui plugar. La fel vor fi preluate și prenotările.

Sătenii vor putea să vadă plugurile înainte de compărare. În acest scop fabrica Reșița va trimite o colecție, constând din câteva pluguri, la depozitul Andrei din Oradea și Arad și la cerere va trimite o colecție la Secția Agricolă Deva, care va fi expusă, la vedere

publică. Cel ce vrea să și cumpere plug va merge mai înainte și își va alege numărul și sistemul, iar după aceea va cere din biroul secției bonul sau se va prenota ca apoi în baza acestuia să poată cumpăra, respective să i se poată face comanda.

Alături publicăm lista de prețuri, stabilită de către fabrică pentru comerțul liber:

P l u g u r i c u o b r a z d ă									
sistem	Eberhard	82	kgr.	cu	grindeul	incovolat	Lei	2350.—	
ESB ₁	"	"	"	"	"	"	"	2300.—	
ESB ₂	"	"	"	"	"	"	"	2150.—	
D ₆ M. B. K	"	Sack	70	"	"	"	"	2400.—	
D ₇ M. B.	"	"	80	"	"	"	"	2600.—	
D ₈ M. B.	"	"	95	"	"	"	"	3000.—	

P l u g c u a b r a z d e									
Z. A. 6.	plug	mare	105	"	"	"	"	4400.—	
U W ₄ N.	Pluguri reversible de ceață rotile cu osia dreaptă		71	"	"	"	"	2750.—	

Din aceste prețuri agricultorii primesc prin Camera de agricultură 30% reducere.

Cumpărarea grâului.

Camera de Agricultură Circumscripția Arad cu intențiunea de a da agricultorilor prin buletin o informație precisă asupra cumpărării grâului pentru Stat, a cerut dela Coop. Agr. Ogorul Arad să fie deslușită detaliat cu privire atât la preț cât și la condițiile de plată, preluare, etc.

La cererea noastră ne-a sosit scrisoarea ce o publicăm mai jos, împreună cu Baremul (tabelă de prețuri) spre luare la cunoștință de cei interesați.

Nr. 67/1934

Onor.

Camera de Agricultură

Arad

Avem onoare a Vă face cunoscut că suntem încredințați din partea Comisariatului pentru valorificarea grâului prin Centrala Cooperativă de Import-Export din București, fiind mandatarii acestei Centrale ca să susținem prețurile la grâu în întreg județul Arad.

În acest scop și în baza instrucțiunilor ce am primit am început acțiunea de descindere în toate târgurile din județ și totodată am organizat în primul rând prin Băncile populare și cooperativele din județ centre de colectare, unde se strâng grâne în orice zi a săptămânii iar în zilele de târg (piață) se prezintă în piețe (oboare) cumpărând pe prețul din baremul pe care Vi le anexăm, orice cantități li se oferă.

Aceste centre de cumpărare sunt următoarele: Aradul-Nou, Banca Populară Aradul-Nou coop. de credit și unde depozitează grânele în magazine proprii.

La Nădlac Cooperativa „Producătorul”.

La Chișineu Criș Banca Populară Chișineu Crișana.

La Vârșand Cooperativa Ogorul din Vârșand, — pentru comunele: Vârșand, și Socodor. La Socodor este autorizată și Banca Populară „Malca” din Socodor.

La Ineu Banca Populară „Țăranul” din Ineu.

La Cermelu Cooperativa „Ardeleana” din Somoșcheș.

La Curtici Banca Populară „Unirea” din Curtici.

La Pecica Banca Populară „Păstorul” din Pecica.

La Răpsig (Com. Reg. Carol) Composesoratul Urbarial Răpsig.

La Pil Primăria Comunei Pil.

La Șepreuș Primăria Comunei Șepreuș.

La Pâncota și Sântana lucrează o comisiune în frunte cu dl. C. Motorca din Agriș.

În comunele unde nu sunt cooperative și bănci populare se instituie o Comisiune formată din persoanele eminente ale Comunei, la recomandarea Primăriei respective și care Comisiune va lucra sub supravegherea directă a Primăriei.

Vă rugăm să binevoiți a aduce aceasta la cunoștința agricultorilor, prin organele DVstre în subordine, spre a putea aduce la îndeplinire mandatul primit și ca agricultorul să beneficieze de produsele sale, înlăturând specula.

Rugăm ca Primăriile Comunale, să binevoiască a supraveghia modul cum se fac cumpărările și a ne raporta orice abatere a mandatarilor noștri spre a evita orice abuzuri sau neplăceri.

Notăm că din prețurile stabilite prin baremul ce Vi-l anexăm colectorii vor detrage o sumă pentru transportul dela magazia unde s'a înmagazinat grâul la Gară o sumă cât costă acest transport, de oarece aceasta se suportă de producători.

Director

Cassier

Indiscifrabil

Vasile Păulescu

CENTRALA COOPERATIVĂ DE IMPORT ȘI EXPORT

Valorificarea C.

BaremulDe prețuri a grâului pe baza dispozițiilor
Comisariatului Guvernului**GRÂNE MIJLOCII**

Corpuri streine %	Limita de 75 Kgr. Hl. cu 5% c. s. față de baza grânelor 75 kgr. hl. cu 5% c. s. lei 43500 bonificație 1%	75 kg. hl. Prețuri	76 kg. hl. Prețuri	77 kg. hl. Prețuri
1%		45240. —	45675. —	46110. —
2		44805. —	45240. —	45675. —
3		44370. —	44805. —	45240. —
4		43935. —	44370. —	44805. —
5		43500. —	43935. —	44370. —
6			43500. —	43935. —
7			43065. —	43500. —
8			42630. —	43065. —
9				42630. —
10				42105. —

GRÂNE SUPERIOARE

Corpuri streine %	Limita de 78 Kgr. Hl. cu 3% c. s. față de baza grânelor 75 kgr. Hl. cu 5% c. s. lei 43500. — bonificație 1%	78 kg. hl.	79 kg. hl.	80 kg. hl.	81 kg. hl.	82 kg. hl.
		Prețuri	Prețuri	Prețuri	Prețuri	Prețuri
1%		46545. —	46980. —	47415. —	47850. —	48285. —
2		46110. —	46545. —	46980. —	47415. —	47850. —
3		45675. —	46110. —	46545. —	46980. —	47415. —

NOTĂ

Nu se vor cumpăra alte grâne, decât numai la
calitățile indicate în prezentul barem.

Nu se face comparație între greutatea hectoli-
trică și corpuri streine.

Secara se consideră pe jumătate corpuri streine
și se include în procentele mai sus.

COOPERATIVA AGRICOLĂ**„OGORUL“**

Suc. ARAD

Pentru cultivatorii de plante**medicinale**

Dăm mai jos lista firmelor din țară care se ocu-
pă cu cumpărarea plantelor medicinale:

1. Cooperativa „Digitalis“ din Orăștie.
2. Cooperativa „Adonis“ din Cluj, calea Mănăstur 3.
3. Sindicatul de Vest al plantelor medicinale,
din Timișoara, Piața Badea Cârțan, 14.
4. Al. Fischer din Timișoara Cetate.
5. Firma „Herba“ din Oradea str. Oltuz, 4.
6. Umstender Iohan, din Pecul Nou jud. Timiș.
7. Oficiul de aprovizionare farmaceutic din Bu-
curești, Str. Batistel, 14.
8. Drogheria „Standard“ din București, Str. Zo-
rilor 2.
9. „Ufa“ laborator chimic Timișoara.
10. Drogheria Smith & Fontin, din Cernăuți.
11. Drogheria E. Carlig din Chișinău, strada Alex.
cel Bun.
12. Laboratorul „Meteor“ din Chișinău, str.
Nicolaevsca 75.
13. Drogheria I. Grinfeld, din Chișinău str. Alex.
cel Bun.
14. Sapic din Cernăuți, str. Cuclurul Mare, 54.
15. Drogheria „Gea Klapor“ din Timișoara.
16. Laboratorul „Egger & Co.“ din Cluj.
17. Farmacist D. Grozea din Galați.
18. Drogheria D. Nestor din București Calea
Moșilor 51-57.
19. Laboratorul Dr. Al. Iteanu, București, str. V.
Lascăr 5-7.
20. Drogheria „Anphora“ din Brașov.
21. Laboratorul Dr. Racoviță din Iași.
22. Laboratorul „Chemix“ din București str.
G-ral Berthelot No. 14.

Condițiunile pentru admiterea elevilor în școala de viticultură gradul I. Miniș, județul Arad

Școala da Viticultură gr. I. Miniș, jud. Arad, are
de scop să pregătească gospodari destoinici cari să
poată face o exploatare mai rațională în gospodăriile
proprii sau în cele particulare.

Durata învățământului este de 4 ani, cuprinzând
învățământul teoretic și practic ce se face la școală.

Absolvenții școlilor de gr. I. au dreptul la ser-
viciul militar redus la un an.

Sunt admiși la examenul de intrare în cl. I-a

tinerii în vârstă de cel puțin 13 ani, sănătoși, bine
desvoltați, cari au absolvit 4 clase primare.

Cei cari au absolvit 4 clase secundare, ori un
curs echivalent, pot fi primiți în cl. II-a pe bază de
examen.

Cererea de înscriere, timbrată, se adresează
direcțiunii școlii până la 30 Septembrie a. c., numai
prin reprezentanții legali ai candidatului: părinți sau
tutori, fie personal, fie prin poștă.

În cerere se va arăta dacă tânărul candidează pentru bursă sau solvă.

Cererea va fi însoțită de următoarele acte:

- Extrasul de naștere
- Actul de cetățenie
- Actul de revaccinare
- Certificatul de absolvirea cursului primar
- Recipisa școlii pentru achitarea taxei de înscriere de 100 lei.

f) O declarație autentică certificată de primărie, din partea părintelui sau tutorelui, prin care se obligă să plătească taxele cerute de școală și a restitui cheltuielile de întreținere suportate de stat, în caz de retragerea elevului din școală din vina sa.

Examenul de admitere se va ține în localul școlii, la 20 Septembrie 1934, după examinarea medicală.

Examenul de admitere este scris și oral din următoarele materii: aritmetica și geometria, citire, scriere și execuții gramaticale, conform programului școlilor primare.

Elevii bursieri vor avea în școală hrană, locuință, spălat, luminat și încălzit.

La intrarea în școală fiecare elev va depune o garanție de 100 lei pentru acoperirea eventualelor stricăciuni ce ar cauza școlii. Această garanție se va completa de elev după fiecare imputare ce i s'ar face pentru stricăciuni. Ea se va restitui elevului la terminarea școlii sau la retragerea lui definitivă din școală.

La intrarea în școală fiecare elev este obligat să aibă îmbrăcăminte și efecte de pat (2 cearșefuri pentru plapumă și pat, 2 fețe de perină, una perină și o pătură de învelit sau plapumă și un dos de saltea).

Cursurile se deschid pe ziua de 1 Octombrie 1934.

MINISTERUL AGRICULTURII ȘI DOMENIILOR DIR INVĂȚĂMÂNTULUI AGRICOL

Școala de Gospodărie Rurală Pecica—Rovine Jud. Arad.

PUBLICAȚIUNE.

În comuna Rovine—Pecica jud. Arad funcționează o școală de Economie Casnică (Gospodărie Rurală) pentru fete—Școală de Stat.

La această școală se primesc fiicele de Săteni cari au terminat cursul primar (cel puțin 4 clase) și au etatea de 12 ani cel puțin și 18 ani cel mult. — Cele cu 7 clase primare terminate se primesc în clasa II-a.

Cursurile acestei școli durează timp de 3 ani și cine vrea să se specializeze în una din branșe și să obțină diplomă de absolvire, trebuie să mai facă un an de practică, însă nu obligatoriu.

La această școală se învață și carte și următoarele meserii.

- Bucătăria (gătirea bucatelor de tot felul).
- Croitoria (lucrurile a tot felul de haine femeștii).
- Țesătoria pânzei și a covoarelor de tot felul.
- Lucrul de mână (cusături naționale etc).
- Cultura zarzavaturilor, a florilor, agricultura și sericicultura.

Condițiunile de înscriere:

Înscrierile încep la 15 August și țin până la 1 Octombrie. De la 20 Septembrie elevele înscrise se pot prezenta la școală, sau pot veni odată cu actele de înscriere și pot rămâne la școală.

ACTELE CE TREBUIESC LA ÎNSCRIERE SUNT:

- O cerere timbrată către școală.
- Extrasul de naștere.
- Certificatul dela școala primară.
- Certificatul de revaccinare dela medic.

Actele acestea se pot trimite și prin poștă pentru înscriere.

Efecte.

Elevele trebuie să-și aducă următoarele efecte:

- Una față de saltea (străjac).

- Una pătură sau plapomă
- Una perină.
- 4 cearșefuri (2 de pat și 2 de plapomă).
- 2 fețe de perină.
- 4 schimburi de rufe de corp (haine).
- 5 perechi ciorapi negrii.
- 2 perechi pantofi (una de purtare, una de sărbătoare).
- 2 șorturi de saten negru cu mâneci.
- 3 halate albe, 3 bonete albe, 12 batiste, 4 gulerase albe, 1 pereche pantofi de casă
- 6 prosoape, 6 cârpe de bucătărie, 2 fețe de masă 4 șervete.
- Un palton culoare închisă, una bască la fel.
- Farfurie adâncă, întinsă și de desert, cană de cafea cu lapte, păhar, cuțit, lingură, furcuță, linguriță.
- Toate cele necesare pentru toaletă.
- Un costum național.

Taxele ce se plătesc

Taxa de înscriere e de lei 100 (una sută), taxa pentru folosința mobilierului lei 1000.

Afară de aceasta elevele cari nu vor fi bursiere vor plăti taxa pentru internat lei 3000 anual. Această taxă se poate plăti în (3 sau 4 rate), din care prima rată se va achita la înscriere.

Doritoarele de a fi bursiere vor trebui să dovedească prin certificate de paupertate că părinții lor sunt lipsiți de avere și de mijloace și vor fi supuse unui examen de bursă primindu-se cele mai bune în cadrul Nrului stabilit de Ministerul Agriculturii și Domeniilor.

Examenul de bursă se vor ține la 20 Septembrie din materialul alor 4 clase primare.

Absolventele acestei școli, sunt asimilate cu absolventele a 4 clase de gimnaziu și pot urma după absolvirea acestei școli, școala de gr. II de unde au dreptul să devină măestre (profesoare) de lucru.

Scopul principal al acestor școli este de a crește gospodine bune și destoinice pentru gospodăriile noastre țărănești.

Direcțiunea școlii.

Oferte

La magazia Camerei de agricultură secția Arad se află de vânzare săcară Siberiană curățită bine cu 73 kgr. grautate Hlitrică cu Lei 400 per 100 kgr.

*

La Economia Contelui Ludovic Porcia din Engelsbrun se află de vânzare 2 vieri de rasa Jork-Large de 8 luni și 1 vier tot de aceeași rasă de 2 ani.

A-se adresa direct.

*

La Dl. Radivoiu Ioan din Arad Str. Selari No. 19. se află de vânzare un vier de rasa Jork de 6-7 luni.

A-se adresa direct.

*

La Dl. Gheorghe Klotz din Guttenbrun se află de vânzare un taur de rasa Simental de 15 luni.

A-se adresa direct.

Intrebări și Răspunsuri.

Dlul Iosif Dușan, Ribîța. Jud. Hunedoara.

Buletinul Vi-s'a expedit în mod regulat. Ne miră cum nu l-ați primit. V'am trimis sub plic separat toate numerele apărute ce Vă lipsesc. In cazul când nici de acum înainte nu le veți primi, rugăm a ne aviza pentru a face intervenția cuvenită la oficiul postal.

Dlul Ioan Bota contabil, Șibot (Hunedoara).

Vă rugăm a ne trimite abonamentul pentru a Vă putea expeda Buletinul.

Dlul Aurel Huplea informator agric. Ilteu Jud. Arad.

Ideia este foarte binevenită. Am făcut intervenția către fabrica Reșița. In cazul când vom ajunge la înțelegere cu Reșița și planul de demonstrații va fi întocmit, Vă vom aviza și pe DVoastră.

Dlul Toma Crișan, Bârzava. Jud. Arad.

Vă mulțumim pentru sprijinul oferit. Vă comunicăm, că am trimis la adresa alor 29 agricultori din acea comună câte un buletin de probă.

Dlul Rada Istimle, Radești. Jud. Arad.

Am încercat foarte multe otrăvuri, dar nici una nu a dat rezultate satisfăcătoare. Astfel nu Vă putem recomanda nici un preparat despre care am putea zice că-l bun. La Cameră se fac noi încercări și când vom afla un medicament bun, Vă vom aviza și pe DVoastră prin Buletin.

Către Societatea „Calemăreana” Calea-Mare, Bihor. Cele cerute prin corespondența Dvs. din 18 August a. c. le-am transpus Secției Agricole Oradea — căreia aparțineți — pentru a Vă satisfacă dorințele.

Apel către crescătorii de cai

Având în vedere interesul mare ce au arătat anul trecut ofițerii pentru caii crescuți în județul Arad.

Secția Agricolă Arad în comun acord cu Centrul de Dresaj din Pâncota, va organiza în ziua de 7 Octombrie 1934, un concurs pentru cai de călărie și probă pentru cai de tracțiune grea și ușoară, cu scopul de a aprecia puterile, adică valoarea cailor.

Tot în această zi, se va ține și un târg pentru cai de călărie, la care se vor prezenta mai multe regimente din Vechiul Regat spre a cumpăra cai pentru ofițeri.

Primăriile sunt rugate a face cunoscut acest târg și a anima crescătorii cari au cai de vândut, să se prezinte la acest târg, căci prin excluderea intermediarilor vor putea obține prețuri mai bune.

PAGINA STUPARULUI

Scoaterea mierii

de George Saloș conferențiar apicol.

Recoltarea mierii se face cu puțină vreme înainte de terminarea culesului. În timpul în care pot aduna nectar din flori, albinele sunt liniștite, iar cercetarea noastră este ferită de înțepături și de neplăcuta surpriză de a vedea stărnit furțișaguer.

Pentru extragerea mierii, stuparii se servesc de mai multe aparate și unelte care le ușurează munca și le oferă o miere curată și bună.

Pentru transportul ramelor, dela un stup la altul, mulți apicultori întrebuintează o roabă ce are așezată pe ea o ladă pentru rame.

Cutia care se așează pe roabă trebuie să fie făcută după dimensiunile ramei pe care o întrebuintează apicultorul, în stupii săi. Roaba trebuie să aibă un capac din lemn, prins în balamale, care să închidă corpul cutiei în așa fel, încât să nu poată pătrunde în interiorul ie nici o albină. Cu ajutorul roabei, transportul ramelor se face foarte ușor.

Acei cari nu pot să-și construiască asemenea roabă pot întrebuinta o ladă de mărimea și forma celeia care se așează pe roabă. Lada aceasta cu rame va fi purtată cu mâinile, de 2 oameni.

Afumătorul. Afumarea stupului se poate face cu o bucată de pânză de sac aprinsă, sau cu ajutorul unui afumător. Recomandăm întrebuintarea afumătoarelor căci ele ne aduc multe avantagii, față de bucata de cârpă, burete, sau putrigai aprins.

În comerț se găsesc multe feluri și forme de afumătoare. Oricare stupar, puțin dibaciu, poate să-și facă singur un afumător, căci noi cerem afumătorului să fie întâi practic, și apoi frumos.

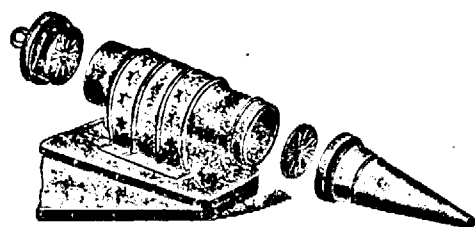


Fig. 1. afumător cu burduf

Afumătoarele automatecari au în interior un mecanism asemănător cu acela dela ceasuri. Atunci când voim să-l punem în mișcare apăsăm de o pârghie. Mișcarea pârghiei dă drumul la arc. Rotițele dințate învârtesc niște aripioare cari fac vânt, scoțând afară aerul încărcat cu fum din interiorul afumătorului. Din acest fel cele mai răspândite sunt: afumătorul „Vulcan” și afumătorul „Layens”.

Aceste feluri de afumătoare sunt scumpe. Mecanismul lor se poate defecta ușor, dacă forțăm arcu. Pentru cine se pricepe să umble cu ele și are bani pentru cumpărarea lor, sunt recomandabile. Ele aruncă singure fumul afară lăsându-ne o mână liberă.

Afumătoarele cu burduf (fig. 1) au o varietate nesfârșită de forme. Principiul însă este același la toate. Cu acest fel de afumătoare se lucrează astfel. Se scoate partea ascuțită și se introduce un cărbune aprins în fundul afumătorului. Peste el se pune pânză de saci din iută, putrigai, balegă de vacă uscată, sau iască. Se pune capacul la loc și strângem mereu de burduf.

Fumul din afumător va fi aruncat afară cu fiecare apăsare.

Albinele se irită atunci când primesc fum cald. Pentru aceasta se recomandă să răcim fumul. Pentru răcire întrebuintăm o bucată de carton muiată în apă rece. Cu ea căptușim conul prin care iese fumul. Fumul iese pe aici, va da peste cartonul înbibat cu apă și se va răci.

Pipă pentru afumat (lulea). (fig. 2) În locul afumătoarelor, mulți stupari folosesc niște pipe, special făcute. În ele pun tutun sau frunze uscate. După ce le aprind suflă fumul pe fagurii cu albine.

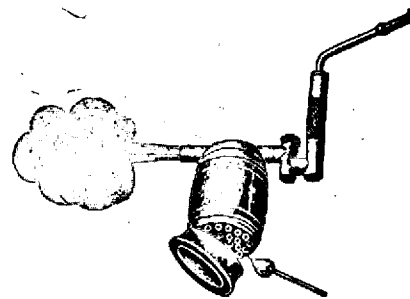


Fig. 2. pipă pentru afumat

Descăpăcitoare. Celulele cari conțin miere sunt acoperite cu niște căpăcele de ceară. Înlăturarea acestor capace, se face cu ajutorul unor instrumente cari se numesc descăpăcitoare. Aceste descăpăcitoare pot fi de mai multe feluri:

1. **Furculițe descăpăcitoare.** (fig. 3) Pentru stupăriile mici întrebuintarea acestor furculițe este cea mai indicată.

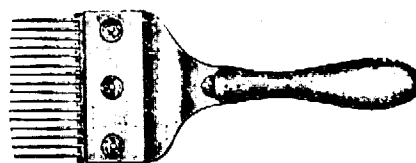


Fig. 3. furculiță pentru descăpăci

Cuțite descăpăcitoare. (fig. 4) Cu aceste cuțite se poate înlătura capetele de ceară, cari acoper celulele cu miere, numai dacă ele sunt bine ascuțite și destul de încălzite. Pentruca să lucrăm cu repeziciune ne trebuie două cuțite. Un cuțit va sta în vasul cu apă fierbinte, iar al doilea în mâna operatorului. După ce s'a răcit cuțitul cu care descăpăcim, îl schimbăm cu acela din apa fierbinte. Cel mai bun cuțit pentru descăpăcit este cuțitul „Bingham”. Acesta are partea inferioară făcută în 2 muchi. Cuțitul Bingham are avantajul că niciodată nu se va afunda în fagure ci totdeauna va menține tăișul la suprafața lui. Acest lucru ne înlesnește ridicarea capetelor în fașii cât mai subțiri.



Fig. 4. cuțit pentru descăpăcit

În stupăriile mari, se întrebuințează azi, cuțite încălzite cu electricitate, sau cu vaporii de apă sub presiune. Aceste cuțite sunt foarte practice, dar în același timp destul de scumpe. Ele nu pot să-și găsească locul, decât la apicultorii cari au un număr mare de stupi.

Mașină pentru sors miere (centrifugă, extractor). (fig. 5)

Scoaterea mieri din rame se face cu ajutorul unei mașini numite extractor sau centrifugă. Ea conține în interior o ușă cu pereții din sită metalică. Când această cușcă se învârtă, asvârle miera din celule pe pereții interiori ai mașinei.



Fig. 5. centrifugă cu 24 rame

Mijloace de apărare contra înțepăturilor.

Pentru un apicultor rutinat cel mai bun mijloc de apărare contra înțepăturilor îl constituie mișcările liniștite, calme, ferite de gesturi largi. În cazul când albinele sunt iritate el întrebuințează fumul, care poate fi socotit ca cea mai bună apărătoare.

Când vorbim de începători lucrul se schimbă. Lor li se impune întrebuințarea măștii pentru protecția feței și a gâtului. Această protecție le face posibilă păstrarea calmului și a sângelui rece, atât de necesar, când se manipulează un stup.

În comerț se găsesc o sumedenie de măști pentru protecția feței. Cele mai uzitate par a fi măștile de sită metalică.

Noi recomandăm însă o altă mască care costă cu

mult mai puțin și care poate fi făcută de fiecare stupar astfel:

Cumpărăm dela un magazin cu pânzeturi o bucată de tul negru, lungă de 60 cm. și lată de 1 m. Se coase cele două capete. La o parte i se pune o gumă elastică de lărgimea fundului unei pălării. Un capăt al măștii (cel cu guma) se fixează pe fundul pălăriei, iar celălalt se va băga sub haină după ce l-am tras pe cap. O astfel de mască costă foarte puțin și se potrivește pe toate pălăriile. El are marele avantaj că nu ține cald și că se poate băga în buzunar după întrebuințare. Dacă voim, putem să-i punem în fața ochilor o bucată de sită din păr de cal, dar nu este necesar.

Protecția mâinilor constituie lucru de prisos pentru un stupar sănătos. Pentru apicultorii cari sufer de inimă și o impulsătură ar putea să le provoace o sincopă, întrebuințarea mănușilor este recomandată. Aceasta numai în cazul când nu voesc să renunțe la stupărit lucru care ar fi cel mai indicat pentru ei.

Aceste mănuși sunt făcute din pânză înpregnată cu cauciuc. Prin ele nu pătrunde acul albinelor.

Preparatul apicol este întrebuințat de unii stupari începători contra înțepăturilor. Ei ung locul înțepat cu această soluție pe care o pulverizează. Rezultatul este că nu se mai umflă.

Considerații în privința recoltării stupilor.

Cu câteva zile înainte de a începe recoltarea ramelor din stupi, trebuie să le facem o vizită amănunțită. Cercetăm starea fiecărui stup și chibzuim câte rame putem scoate dela fiecare, socotind ca să-i rămână cel puțin 10-12 Kgr. miere.

Nu vom extrage decât numai ramele căpăcite cel puțin de jumătate, căci ramele necăpăcite dau o miere necoaptă care se acrește.

Ramele, ce am hotărât să scoatem, le așezăm într-o latură, una lângă alta.

Cu un creion scriem pe foaia de observație a stupului, numărul ramelor ce urmează a fi recoltate. Dacă stupii nu au foi de observație, vom nota acest număr într'un carnet, sau direct pe coasta stupului.

Să nu lăcomim la rame necăpăcite, căci miera din ele se va strica, iar clientul înșelat nu va mai cumpăra niciodată miere dela noi.

Așezarea ramelor așa cum am arătat mai sus ne aduce mare folos. Scoaterea lor din stup se face foarte repede, căci apicultorul cunoaște locul unde ele se află, precum și numărul celor pline. Acest procedeu ne mai dă posibilitate să evaluăm cantitatea ce vom extrage.

În stupăriile deschise unde stupii sunt așezați în rânduri regulate se va începe scoaterea ramelor, dela rândul din față. După ce vom termina lucrările la rândul întâi, vom trece la cei din rândul al doilea și așa mai departe. Ziua în care facem recoltarea trebuie să fie liniștită, ferită de vânt sau furtună. Pe timpul ploios, înourat sau cu vânt, albinele sunt iritate. Scoaterea ra-

melor este bine să se facă în vremea în care majoritatea albinelor sunt duse la recoltă.

Recoltarea să o facem cât se poate de repede. Să nu ținem stupii multă vreme descoperiți. Să nu lăsăm afară bucăți de faguri, obiecte unse cu miere, sau rame stoarse. Această neglijență ar putea stârni furtașagul. Pericolul este cu atât mai mare, cu cât scoaterea rameilor se face către sfârșitul culesului. Pentru a evita și acest pericol, recomandăm ca recoltarea să se facă întotdeauna, cu puțină vreme înainte de a se termina culesul cel mare.

Recoltarea ramelor din stupi.

Pentru o mai ușoară înțelegere vom împărți stupii cari sunt întrebuințați în diferite stupării în 2 clase: Stupi sistematici (cu rame) și stupi primitivi (fără rame)

Stupii cu rame sunt de trei tipuri:

Stupi orizontali cu deschiderea pe deasupra. La acest sistem de stupi nu întâlnim decât un singur rând de rame. Albinele înmagazinează surplusul de miere în fagurii cari mărginesc cuibul. Acești faguri lăateralnici formează depozitul cu provizii, numit de stupari „magazia cu miere”.

Stupi verticali cu deschiderea pe deasupra. Acești stupi se compun din două lăzi. Una ladă așezată în partea de jos, formează cuibul în care matca depune ouă. Cea de a doua, așezată deasupra cuibului, este numită magazia de miere. Ramele din magazia de miere, sunt egale cu cele din cuib. Erau tipuri de stupi (Dadant, Dadant Blatt etc.) cari la început au avut în magaziiile de miere rame numai de jumătate. Acești stupi s-au demodat căci practica a dovedit că depe urma jumătăților de rame, nu avem decât numai necazuri.

Stupii germani (cu deschidere prin o latură)

Aceste coșnițe au mai multe rânduri de rame. Cele mai întâlnite au trei sau patru rânduri. Rândurile de sus formează magazia de miere iar cele de jos, cuibul.

Pentru a evita întinderea puetului în fagurii de miere, se obișnuiește întrebuințarea unui grătar despărțitor, Hanemann sau Collin.

Prin acest grătar, așezat între cuib și magazie, matca nu poate trece sus să ouă și nici trântorii să consume sau să murdărească miera.

Noi recomandăm întrebuințarea grătarului făcut din sârmă (fig. 6) căci acesta nu roade ariplele la albine ca grătarul Hanemann (fig. 7).

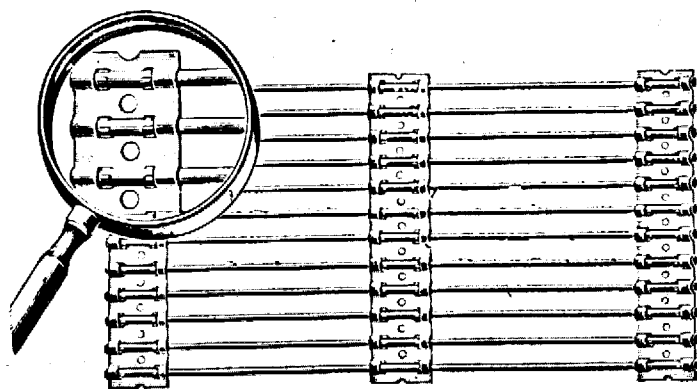


Fig. 6. grătar din sârmă

Recoltarea stupilor orizontali. În ziua fixată pentru recoltă, ducem lada sau roaba pentru rame lângă stupul ce voim a-l recolta. Deschidem acoperișul și ridicăm scândurelele sau pânza cerată care acoperă ramele, ce voim a scoate. Fumul îl aruncăm dela margine, către mijloc, pentruca albinele să treacă depe fagurii ce voim a scoate, pe ceilalți din mijlocul stupului. Așteptăm câteva clipe până se potolește sgomotul ce-l fac albinele surprinse de fum. În acest timp ele mănâncă miere.

Scoatem prima ramă plină cu miere, luând toate precauțiunile ca să nu omorăm albinele prin frecarea ei de pereți, sau de rama vecină și nici să nu o sguim. Apucăm cu amândouă mâinile de lețul de sus și o scuturăm în mâini de câteva ori. Majoritatea albinelor vor cădea jos în fața stupului. Nu este nevoie să le scuturăm în stup căci la aceste sisteme stupii au intervale între ele și albinele nu rătăcesc, cum ar fi cazul la stupii germani.

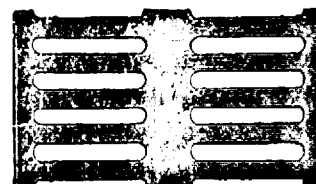


Fig. 7. grătar Hanemann

Cele cari au mai rămas vor fi măturate depe ramă cu ajutorul unei perii sau cu o pană de găscă muiață în apă.

Rama cu miere, fără nici o albină pe ea, este introdusă în roabă. Peste ea, se închide capacul. La fel procedăm și cu ceilalți faguri ce avem de scos. După ce am recoltat un stup, îl închidem și trecem la altul până umplem roaba. Atunci ducem ramele într-o cameră închisă, uscată și luminoasă. Acolo punem ramele pe o capră sau pe masă. Fagurii vor fi așezați în picioare (verticali) ca să se scurgă miera din ei.

Recoltarea stupilor verticali. (Dadant-Blatt etc.) La magaziiile în care sunt pline cu miere căpăcilă numai câteva rame, procedăm astfel: deschidem stupul și afumăm ramele ce avem de scos. Scuturăm și măturăm albinele depe ele întocmai ca la recoltarea stupilor orizontali. Punem ramele scuturate în roabă, sau în ladă și le acoperim.

Recoltarea stupilor cari au magazia plină cu rame căpăcite se face prin ridicarea catului cu totul. Pentru a scăpa de albinele ce se găsesc pe fagurii din cat, se pot întrebuința mai multe procedee:

Metoda isgonitoarelor de albine (Porter Hastings). Isgonitoarele sunt niște aparate mici făcute din tablă albă.

Prin șențulețele din interiorul acestor aparate albinele pot trece din magazia de miere în cuib. Înapoi ele nu se mai pot întoarce. Când voim să întrebuințăm această metodă procedăm astfel: construim din lemn o

tablă mare cât este interiorul stupului. În ea tăiem o gaură de mărimea și forma isgonitorului. Punem acest aparat în gaura făcută și apoi așezăm scândura între cui și magazie. Albinele din magazie observă, după câteva minute, că au fost despărțite de matca lor și încep a cobori jos prin șențulețele isgonitorului, singurul loc pe unde pot trece.

În ajunul zilei de recoltat punem acest aparat la locul indicat mai sus și închidem stupul. Dimineata, când toate albinele au trecut jos, putem ridica ramele din magazie, fără albine.

Metoda pânzei fenicate. Se face următoarea soluție: Acid fenic în cristale 40 gr., glicerină 40 gr., apă caldă 1 litru. După ce toate s-au amestecat bine le punem într-o sticlă pe care o închidem cu un dop. Înainte de fiecare întrebuințare, clătinăm puțin sticla.

Luăm o bucată de pânză de americană pe care o inbibăm cu această soluție. Pe urmă o stoarcem bine ca să rămână aproape uscată. De îndată ce am descoperit stupul punem în locul scândurelelor această pânză de așa manieră, ca să acopere întreaga suprafață. Albinele nu suferă acest miros. De îndată ce îl simt ele se retrag în jos, părăsind fagurii. Acest procedeu reușește foarte bine, însă ne cere oarecare precauție. Pânza trebuie stoarsă foarte bine, căci mierea este un produs tare gingaș și lacom de apă. Dacă lăsăm mult lichid în pânză atunci ea capătă miros.

Trebuie amintit tot aici, că acidul fenic este o otrăvă. Dacă îl facem prea concentrat el arde. Întrebuințând receta așa cum am dat-o noi, putem fi siguri de rezultat.

Metoda despărțirii de matcă. Se ridică magazia de miere cu toate albinele care sunt în ea și se duce într-o cameră liniștită. La această cameră se astupă toate ferestrele, afară de un singur ochi de geam. Magazia se așează jos. Cu o pană de lemn (ic) se ridică magazia dela pământ. Peste ea se pânză o pânză. În timpul transportului, albinele încep să mănânce miere. După ce s-au saturat coboară jos. Văzând că numai au matcă, es afară și sboară către lumină. Din timp în timp, deschidem fereastra și eliberăm pe cele cari vor să iasă afară. Dacă într-o magazie vom găsi albinele rămase acolo, putem fi asigurați de prezența mătci pe una din acele rame.

Acest procedeu nu este recomandat căci în cat pot să fie multe albine tinere, care nu au eșit încă la sbor și în consecință nu vor ști să se întoarcă la stupul lor. La acest inconvenient, se mai adaugă și acela că nu putem da imediat la centrifugă ramele extrase. Stupul fără magazie nu va avea unde să primească mierea adunată în prima și a doua zi, iar fagurii ținuti prea multă vreme departe de stup, se vor răci, lucru care îngreunează extragerea.

Metoda separării catului de cui. În preziua recoltării către seară se ridică magazia de miere în sus la o latură, cu ajutorul unei pene de lemn. În timpul nopții albinele, văzând că sunt despărțite de cui se

coboară în el, lăsând catul gol. Acest procedeu poate fi întrebuințat numai în timpul recoltei mari. Către sfârșitul culesului el poate da loc la neajunsuri mari, stărnind furtișagul.

Recoltarea stupilor germani. (verticali cu magazie fixă) Se deschide ușa dela spatele stupului. După ce am scos rama de sticlă, care stă înapoia fagurilor, afumăm. Lăsăm puțin timp albinelor ca să se încarce cu miere și apoi cu ajutorul unui clește (fig. 8) scoatem ramele pline cu miere și le așezăm într-o ladă sau o capră. După ce am scos toate ramele căpăcite din magazia de miere închidem stupul. Începem atunci să scuturăm și să măturăm albinele de pe fiecare ramă, în ladă. Ramele fără albine, le punem în roabă. Când am terminat, răsturnăm albinele din ladă, pe o foaie de ziar. Ridicăm ziarul și le vărsăm pe toate în interiorul stupului, în golul rămas în urma ridicării ramelor. Dacă sunt puține, le putem turna pe scândura de sbor, a urdinișului. De aici ele intră singure, înăuntru.

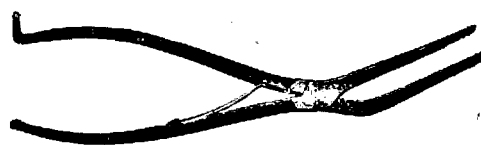


Fig. 8. clește pentru rame

Manipularea coloniilor rele. (hibride, cipriote siriene). Sunt colonii de albine, la care recoltarea mierei se face foarte anevoie. Adese ori stuparul este silit să renunțe din cauza prea multelor înțepături ce primește fără nici un motiv accidental. Aceste colonii de albine, sunt numite de săteni noștri „dărze”. În jurul lor nu cutează să se apropie nimeni, căci de îndată ce simte pe cineva sar cu zecile.

Pentru recoltarea produselor acestor stupi, putem întrebuința mai multe procedee.

Metoda cloroformului. (Jones). Pe fundul afumătorului se așează un burete uscat. La mijloc se pune un alt burete peste care turnăm o linguriță de cloroform. Deasupra acestui burete cu cloroform se pune un alt burete uscat. Bureții uscați din față și dela fundul afumătorului, opresc evaporarea cloroformului. După ce am turnat cloroform în buretele din mijloc punem afumătorul în funcție, pompând pe urdiniș aer cloroformat, timp de un sfert de minut. Așteptăm puțină vreme (cca. 2 minute) și pe urmă putem umbla la stupi fără nici o grijă.

Metoda întrebuințării preparatului „apifug”.

Un englez anume Grimshaw a compus un lichid care se găsește azi în comerț. Acest lichid are proprietatea că ia albinelor în mare măsură, dispoziția de a înțepa. Ne ungem cu puțin din acest lichid pe mână. La deschiderea stupului întindem mâinile deasupra ramelor. Albinele simțind mirosul ce degaje preparatul cu care ne-am uns pe mână, renunță la gândul de a ne înțepa. Apifugul mai are proprietatea, că în cazul unei înpunsături micșorează durerea și oprește umflarea.

Metoda fumului de tutun. Paul Lemaire, recomandă întrebuințarea fumului de tutun pentru a evita înțepăturile. În fundul afumătorului se pune un cărbune aprins. Deasupra puțină balebă uscată sau putregai. Peste aceasta un strat de tutun. Deasupra tutunului se pune puțină balebă de vacă uscată, ca să țină firele de tutun în fund, să nu iasă afară când afumătorul va fi pus în funcțiune. Cu acest fum albinele se linișesc.

Extragerea mierei din faguri.

Ramele căpăcite au fost transportate cu lada sau roaba într-o cameră. Acolo urmează să se scoată mierea din ele, cu ajutorul mașinei de stors miere. (extractor). Înainte de a introduce ramele în extractor, ele trebuie descăpăcite. Prin descăpăcire înțelegem îndepărtarea capacelor care coperă mierea din celule. Pentru stuparul care are un număr mic de stupi, cel mai bun descăpăcitor este furculița. Descăpăcirea cu furculița se face în modul următor:

Se apucă rama cu mâna și se așează în picioare pe un vas făcut din tablă albă. Acest vas are la mijloc o sită metalică. Sită oprește căpăcelele de ceară care sunt date jos de furculiță, iar mierea care este conținută în ele, curge jos. Odată așezată rama, începem să o descăpăcim dând furculiței o mișcare de jos în sus. Trebuie să menținem dinții furculiței cât mai la suprafață. Căpăcelile ce vom scoate trebuie să fie foarte subțiri.

Când o parte a fagurelui este descăpăcită, întoarcem rama pe cealaltă latură. Rama care are căpăcelele înlăturate de pe ambele fețe, este introdusă în centrifugă. În stupăriile mari se folosesc pentru descăpăcit, capre anume făcute, sub care se așează niște vase în formă de bidoane cu site la mijloc.

După ce ramele descăpăcite au fost introduse, începem extragerea mierei.

Pentru a ușora extragerea, vom așeza ramele culcate pe o dungă cu partea de dedesubt către direcția în care se învârtiște mașina.

Dacă în timpul învârtirii, rama astfel culcată ar merge înainte cu partea de deasupra, celulele fiind înclinate către sensul rotației, s'ar umple de aer, mierea ar eși greu, iar fagurile s'ar rupe. Așezat așa cu partea inferioară, către înainte, în timpul învârtirii se formează în spatele celulelor un vid, care face ca mierea din celule să iasă afară cu foarte mare ușurință. Când ramele au fost așezate în toate buzunarele, așa cum am arătat noi, începem să învârtim de mânerul care mișcă osia cu ramele. La început mișcarea se va face încet. Ea va fi cu atât mai lină cu cât am avut grijă să punem în buzunarele centrifugei faguri de aceeași greutate. După puțină învârtire mierea începe să sară pe pereții extractorului. Înainte de a se goli pe deplin o parte, oprim mișcarea extractorului și întoarcem fagurii pe cealaltă latură. De data aceasta golim complet această parte putând învârti ceva mai repede. Întoarcem din nou

fagurii pe latura storsă de jumătate și după ce i-am golit, operația de scoatere a mierei o socotim ca terminată.

Să fim cu mare grijă la scoaterea mierei din fagurii noi. Ceara lor este moale și subțire. De îndată ce am învârtit prea repede ei se rup. Pentru a mări rezistența fagurilor, se recomandă însărmarea lor. Fagurii însărmăți bine, ori cât de mari ar fi, rezistă la stoarcere. Când fagurii au fost scurși de miere, pe ambele părți, ei sunt scoși din buzunarul centrifugei și înlocuiți cu alții. Către seara zilei în care am făcut recolta, ei vor fi dați înapoi stupilor din care i-am scos. Mierea eșită din celule, a fost proiectată pe pereții extractorului. De acolo ea se prelinge în jos și se depozitează pe fundul centrifugei. Această miere, deși s'ar părea curată conține o sumedenie de impurități, începând cu bucățelele de ceară și terminând cu polenul.

Curățirea mierei.

Sub robinetul centrifugei se așează un vas. Mierea înainte de a intra în el, trebuie să treacă printr-o sită cu 3. funduri. (fig. 9) care să o curețe de toate impuritățile. Această sită este așezată chiar pe vas.

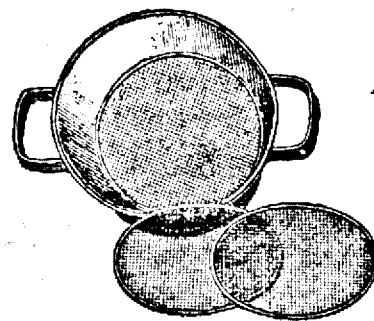


Fig. 9. sită pentru strecurarea mierei

Dacă stuparul nu are asemenea vas (și se poate lipsi pentru început de el, căci costă bani,) poate așeza sub centrifugă orice oală smălțuită, iar sita, o poate atârna de robinetul extractorului sau o poate sprijini de marginea oalei. Mierea trecută prin această sită, este curățită de foarte multe impurități. Cu toate acestea, uitându-ne la ea cu atenție, vom observa că mai conține multe corpuri străine. Ceiace nu a putut scoate din ea, sita cu trei funduri, trebuie să scoată procedeul limpezirii.

Limpezirea mierei.

Mierea din oala de sub centrifugă, se toarnă într-un vas mare. Acest vas se numește limpezitor de miere. Limpezitorul trebuie să aibă o formă înaltă și strâmtă. Acest vas se așează la căldură. Vara el poate fi lăsat în bătaia soarelui. Mierea la căldură se subțiază, iar murdăriile din ea, cari sunt mai ușoare decât mierea, se ridică în sus, formând o spumă groasă. Dacă mierea se ține la răceală, ea se face vârtoasă și murdăriile din ea nu pot să se ridice în sus. Mierea care conține corpuri străine, granulează neregulat și repede. Ea nu prezintă o culoare transparentă și omogenă (uniformă). Uni stupari, pentru ca să nu umble cu limpezito-

rul după căldură și să se chinuiască cu transportul lui, dela un loc la altul, le fac pereți dubli. Intre pereții lor toarnă apă ferbinte (de 50° C.). Căldura apei încălzește mierea. Apa răcită, este golită printr-un robinet așezat în partea de jos a limpezitorului și înlocuită cu alta caldă. Murdăriile adunate în partea de sus, sub formă de spumă, se înlătură cu ajutorul unei lingure. Mier

rea ținută câteva zile în limpezitor este curată și se poate pune în bidoane.

Din limpezitor mierea se scurge în bidon printr-un robinet special așezat în partea de jos a lui.

Odată golit, limpezitorul poate fi umplut din nou cu miere și astfel se curăță toată cantitatea de miere ce avem.

Valorificarea mierii

SOCIETATEA APICOLĂ ARADANA ARAD
Strada Gheorghe Popa No. 4.

No. 43—394.

Domnule Membru,

Văzând prețurile scăzute care le oferă piața pentru produsele apicole și în special pentru miere, societatea noastră înțelege să intervină pentru valorificarea lor.

Problema valorizării ne-a preocupat întotdeauna. Pentru a o realiza aveam nevoie de bani. Astăzi în urma unei înțelegeri, Camera de Agricultură Secția Arad, ne-a pus la dispoziție un împrumut de 100.000 lei (una sută mii lei) pentru ridicarea prețului mierii dela 18—19 lei cât oferă azi comercianții, la 24 lei.

În urma acestui împrumut, primim dela stuparii membri orice cantitate de miere cu prețul de 24 lei per Kgr. ab Arad în magazia Camerei de Agricultură Secția Arad (Strada Gheorghe Popa No. 4).

Preluarea se face în fiecare zi de Vineri între orele 8—13 a. m.

Mierea cumpărată va fi imediat golită în vasele societății.

După cumpărare Societatea va căuta să vândă această miere. Câștigul curat ce va eși după vinderea totală a mierii se va împărți în două: *Jumătate va fi distribuit la stupari* în raport cu numărul de Kgr. predate societății, iar jumătate va fi destinat societății pentru fondul de valorificare a produselor.

Rugăm însă pe stupari să ne aducă miere curată și coaptă (dela rame căpăcite). Mierea murdară o vom strecura în prezența stuparului care a adus-o, iar mierea prea subțire (necoaptă sau amestecată cu apă) o vom refuza.

Președinte,

Ing. Agr. insp. N. POPESCU

Secretar,

*GEORGE SALOȘ
conferențiar.*