



BULETINUL AGRICOL

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

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

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

A b o n a m e n t e:
Pentru Circumscripție, pe un an Lei 50.—
Pentru alte județe, pe un an „ 100.—

CUPRINSUL:

	Pag.		Pag.
1. Câteva constatări la întrebuițarea metodei Dr. P. Pelshenke	139	8. Moartea alor 2 colaboratori	149
2. Tuleii ca nutreț pentru iernare	143	Pagina stuparului	
3. Raport despre recoltarea grâului Bankut 1201	144	Luna Octombrie	149
4. Coacerea strugurilor	144	Cătră Membrii „Societății apicole Arădană”	150
5. Pregătirea butoașelor și a cramei în vederea culesului	145	Convocarea adunării generale	151
6. Păstrarea strugurilor în stare fragedă	147	Distribuirea pomilor fructiferi	151
7. Prevenirea și tratamentul (lecuirea) difteriei și variolei aviare	147	Noi abonați. Oferte. Sfaturi	152
		Berbeci de rasa Țigaia	152

Câteva constatări la întrebuițarea metodei Dr. P. Pelshenke.*)

Ing. Agr. Insp. Gen. N. Popescu.

În anul 1934 s'a aranjat de către Camera de Agricultură, Circumscripția Arad un concurs de grâu la care au fost prezentate 426 probe și anume din județul Arad 351 — din județul Bihor 41 — și din județul Hunedoara 34. — Respinse 76, deci au rămas 350.

Valoarea grânelor a fost stabilită prin media diferitelor metode de examinare. Această medie a fost exprimată în așa numită „cifra de valoare” în baza căreia agricultorilor s'au distribuit premii în bani, unelte agricole și diplome.

Grânele au fost apoi clasate după calitatea și cantitatea glutenului, în grupele de valoare A. A₁. B. B₁. C. C₁. Scopul acestei clasări era în primul rând ca să constatăm procentul grânelor A. A₁, cu gluten escelent, propriu pentru îmbunătățirea făinelor inferioare, în al doilea rând procentul grânelor B. B₁ cu gluten bun, pentru fabricarea unei calități-tip de făină, cerută în comerț și în fine pentru a constata procentul grânelor C. C₁, cu un gluten inferior a căror făină are nevoie de adaus de făină din grânele superioare A. A₁.

Despre mersul lucrărilor precum și despre metodele întrebuițate și rezultatele obținute am scris în mai multe rânduri în Buletinul Camerei.

În prezentul articol voiesc să mă ocup numai de metoda Dr. P. Pelshenke, care exprimă valoarea glutenului prin rezistența urluialei de grâu, fermentată.

Metoda Dr. P. Pelshenke descrisă pe larg în diferite reviste de specialitate este în rezumat următoarea: din urluiala — nu din făina — grâului se formează cu un adaus de drojdii și apă un glob. Acesta se așează într'un pahar cu apă într'un termostat.

În urma fermentării, prin acțiunea drojdiilor, globul se umflă și se ridică la suprafața apei unde pluteste un anumit timp, apoi se sparge.

Cu cât glutenul unui grâu este mai elastic și mai rezistent, cu atât globul se va sparge mai târziu, care spargere este cauzată de puterea gazelor interne ale globului în urma fermentării provocate de drojdie. Cu cât glutenul unui grâu este mai puțin elastic și rezis-

*) Metoda întrebuițată la determinarea calității grânelor.

Tablou I.

Nr. probei	G L O B U L			Media numărului „Test” a probei	Nr. probei	G L O B U L			Media numărului „Test” a probei	Nr. probei	G L O B U L			Media numărului „Test” a probei
	Pus în apă la ora	S'a spart la ora	N-rul „Test”			Pus în apă la ora	S'a spart la ora	N-rul „Test”			Pus în apă la ora	S'a spart la ora	N-rul „Test”	
1	8.25	9.27	62	61.	12	3.09	4.13	64	63.	23	10.42	11.42	60	64.
		9.25	60				4.11	62				11.50	68	
2	„ „	9.17	52	51.	13	„ „	3.56	47	48.50	24	„ „	11.28	46	47
		9.15	50				3.59	50				11.30	48	
3	„ „	9.20	55	52.50	14	„ „	4.03	54	51.00	25	„ „	11.36	54	50
		9.27	62				3.57	48				11.28	46	
4	„ „	9.11	46	48.50	15	„ „	4.	51	51.00	26	„ „	11.20	38	41.50
		9.16	51				4.	51				11.27	45	
5	„ „	9.18	53	57	16	„ „	4.05	56	53.50	27	„ „	11.27	45	48.50
		9.26	61				4.	51				11.34	52	
6	„ „	9.22	57	54.50	17	„ „	3.58	49	49.50	28	„ „	11.26	44	41.
		9.17	52				3.59	50				11.20	38	
7	„ „	9.20	55	54.50	18	„ „	3.55	46	47.00	29	„ „	11.36	54	52.50
		9.19	54				3.57	48				11.33	51	
8	„ „	9.15	50	52.50	19	„ „	3.58	49	56.50	30	„ „	11.28	46	47.50
		9.20	55				4.13	64				11.31	49	
9	„ „	9.36	60	59.	20	„ „	4.09	60	56.50	31	„ „	11.34	52	50.50
		9.22	57				4.02	53				11.41	59	
10	„ „	9.31	65	64	21	„ „	4.01	52	51.50	32	„ „	11.35	53	53.00
		9.27	62				4.	51				11.35	53	
11	„ „	9.18	53	54.	22	„ „	3.58	49	49.50	33	„ „	11.44	62	60.00
		9.20	55				3.59	50				11.40	58	
„Testul” mai ridicat				64.	„Testul” mai ridicat				63	„Testul” mai ridicat				64.
mai scăzut				48.50	mai scăzut				47.	mai scăzut				41.
Diferință				15. ₅₀	Diferință				16.	Diferință				23.

Tablou II.

Nr. probei	G L O B U L			Media numărului „Test” a probei	Nr. probei	G L O B U L			Media numărului „Test” a probei	Nr. probei	G L O B U L			Media numărului „Test” a probei
	Pus în apă la ora	S'a spart la ora	N-rul „Test”			Pus în apă la ora	S'a spart la ora	N-rul „Test”			Pus în apă la ora	S'a spart la ora	N-rul „Test”	
1	8.58	9.45	47	50.00	12	8.50	9.40	50	53.	23	10.40	11.36	46	45.00
		9.51	53				9.46	56				11.34	47	
2	„ „	9.37	39	40.50	13	„ „	9.31	41	41.	24	„ „	11.33	43	45.50
		9.40	42				9.31	41				11.38	48	
3	„ „	9.45	47	55.00	14	„ „	9.32	42	41.	25	„ „	11.35	45	44.00
		10.01	63				9.30	40				11.33	43	
4	„ „	9.40	42	40.50	15	„ „	9.20	30	32.50	26	„ „	11.26	36	37.50
		9.37	39				9.25	35				11.29	39	
5	„ „	9.45	47	48.50	16	„ „	9.27	37	39.	27	„ „	11.23	33	33.00
		9.48	50				9.31	41				11.23	33	
6	„ „	9.39	41	45.00	17	„ „	9.25	35	35.50	28	„ „	11.47	57	58.00
		9.47	49				9.26	36				11.49	59	
7	„ „	9.36	38	37.50	18	„ „	9.41	51	48.	29	„ „	11.35	45	45.00
		9.35	37				9.35	45				11.35	45	
8	„ „	9.35	37	37.50	19	„ „	9.45	55	57.50	30	„ „	11.33	43	44.00
		9.36	38				9.50	60				11.27	37	
9	„ „	9.35	37	43.00	20	„ „	9.35	45	50.00	31	„ „	11.45	55	56.00
		9.47	49				9.45	55				11.47	57	
10	„ „	9.46	48	48.50	21	„ „	9.33	43	45.50	32	„ „	11.25	35	39.50
		9.47	49				4.33	48				11.34	44	
11	„ „	9.46	48	48.50	22	„ „	9.48	58	61.50	33	„ „	11.23	33	33.50
		9.47	49				9.55	65				11.34	44	
„Testul” mai ridicat				55.	„Testul” mai ridicat				61.50	„Testul” mai ridicat				58.00
mai scăzut				37.50	mai scăzut				32.50	mai scăzut				33.00
Diferință				17.50	Diferință				29. ₀₀	Diferință				25.

Tablou III.

No. probei	G L O B U L			Media numărului „Test” a probei	No. probei	G L O B U L			Media numărului „Test” a probei
	Pus în apă la oara	S'a spart la oara	N-rul „Test”			Pus în apă la oara	S'a spart la oara	N-rul „Test”	
1	3.19	4.19 4.19	60 60	60	12	11.00	11.58 12.—	58 60	59
2	„ „	4.31 4.15	72 56	64	13	„ „	12.21 12.11	81 71	76
3	„ „	4.27 4.24	68 65	61.50	14	„ „	11.56 12.13	56 73	64.50
4	„ „	4.18 4.18	59 59	59	15	„ „	11.57 12.—	57 60	58.50
5	„ „	4.20 4.15	61 56	58.50	16	„ „	12.02 12.02	62 62	62
6	„ „	4.15 4.18	56 59	57.50	17	„ „	12.04 12.05	64 65	64.50
7	„ „	4.20 4.11	61 52	56.50	18	„ „	11.58 12.01	58 61	59.50
8	„ „	4.11 4.15	52 56	58.50	19	„ „	11.59 11.48	59 48	53.50
9	„ „	4.17 4.11	58 52	55	20	„ „	11.51 11.58	51 58	54.50
10	„ „	4.15 4.14	56 55	55.50	21	„ „	11.47 11.54	47 54	55.50
11	„ „	4.16 4.17	57 58	57.50	22	„ „	11.48 12.—	48 60	54
„Testul” mai ridicat				64	„Testul” mai ridicat				76
mai scăzut				55	mai scăzut				53.50
Diferință				9	Diferință				22.50

Tablou IV.

No. probei	G L O B U L			Media numărului „Test” a probei
	Pus în apă la oara	S'a spart la oara	N-rul „Test”	
1	8.38	9.34 9.30	56 52	54
2	„ „	9.45 9.38	67 58	62.50
3	„ „	9.43 9.38	65 58	61.50
4	„ „	9.46 9.25	68 47	67.50
5	„ „	9.50 9.35	72 47	59.50
6	„ „	9.39 9.39	61 61	61
7	„ „	9.41 9.39	63 61	62
8	„ „	9.51 9.39	73 61	67
9	„ „	9.38 9.45	60 67	63.50
10	„ „	9.44 9.46	66 68	67
11	„ „	9.32 9.49	54 71	62.50
„Testul” mai ridicat				67
mai scăzut				54
Diferință				13

tent, - adecă inferior, cu atât spargerea va fi mai timpurie. Timpul în minute dela punerea globului în paharul cu apă și până la momentul când va fi provocată spargerea lui este măsura calității glutenului, care se exprimă în așa numit: „Număr de test“ (Testzahl). Cu cât „Numărul de test“ a unui grâu va fi mai mare, cu atât calitatea glutenului, va fi mai bună.

„Numerile de test“ a grânelor esaminate de noi au variat între 19 la 204.

Metoda Dr. P. Pelshenke s'a studiat de noi la stațiunea Experimentală Cenad, care ne-a dat toate deslușirile tehnice și practice. Totodată am luat legătură cu Institutul Pflanzenbau und Pflanzenzüchtung al Universității Halle (Saale.) de unde am primit lămuriri chiar din partea dlui Dr. P. Pelshenke.

Astfel pregătiți, am introdus metoda Pelshenke și la laboratorul nostru, confecționând și instalând termostatul prescris.

Constatând însă că rezultatele obținute lasă mult de dorit în ceea ce privește exactitatea lor, am rugat Stațiunea din Cenad să ne pună la dispoziție expertul său, ca să putem controla procedura întrebuintată de noi. Din partea expertului s'a constatat că atât termostatul confecționat cât și executarea lucrărilor sunt întocmai cu cele prescrise. Neîfiind însă de loc mulțumit cu rezultatele obținute, am examinat a parte exactitatea metodei. Problema a fost pusă: să constatăm la același grâu, cu aceleași calități, ce diferențe se prezintă în rezultatele obținute pe urma folosinței metodei Dr. P. Pelshenke.

S'a introdus pentru examinare soiul ameliorat, original „O. 241,“ luându-se probe din același sac. Rezultatele obținute se pot urmări în tabloul I. II. III. și IV., fiecare a parte. În rezumat voi explica încercările executate la fiecare tablou.

Tabloul I. (trei serii a 11 probe) fiecare glob (probă) din care s'a scos media numărului „Text“ cu una repetiție la toate încercările. S'a urluit grăul pentru fiecare probă separat, apoi s'a luat cantitatea de urluială obținută, care s'a frământat cu drojdii etc., adecă s'a procedat conform prescripțiilor.

La rezultat vedem diferență considerabilă în „Numărul de Test“ de 15.50 apoi de 16 și 23.

Tabloul II. (trei serii a 11 probe). La această examinare s'a cântărit și s'a măcinat deodată toată cantitatea de grâu necesară pentru toate globurile, căutând prin aceasta să facem un măcinș cât de uniform. Diferențele de 17.50, 29 și 25 sunt însă și mai pronunțate.

Tabloul III. (două serii a 11 probe) grăul necesar s'a măcinat iarăși deodată și din urluială s'a făcut o ingură masă de aluat, necesară pentru toate globurile cu adausul cantității prescrise de drojdii și numai după aceea s'au format din acest aluat globurile pentru examinare.

Diferențele sunt 9 și 22.50. Am căutat a elimina

prin această încercare atât diferența de măcinș cât și aceea a fermentației.

Tabloul IV. (o serie cu 11 probe). Procedura la fel ca la tabloul III. Însă urluiala obținută am lăsat-o să odihnească timp de 12 ore pe când la metoda Dr. P. Pelshenke se folosește urluială proaspătă.

Această procedură ne arată o diferență de 13.

Confruntând rezultatele, trebuie să o recunoaștem că diferențele arătate în tablourile I. II. III. și IV. sunt foarte mari în deosebi când ne gândim că examinările s'au făcut cu unul și același grâu, ameliorat, după cât posibil uniform, luat din același sac.

În caz că rezultatele obținute de noi vor fi verificate de cei chemați, atunci *importanța metodei* Dr. P. Pelshenke, *trebuie redusă* și la noi în țară la nivelul celeia ce i-se atribuie în străinătate, adecă a fi numai un mijloc pentru o examinare la repezeală, în scopul unei orientări generale și, nici decum un indicator sigur și precis pentru aprecierea calității grânelor unei țări sau a unei regiuni.

Am de remarcat că la această metodă, atât de simplă la aparență, exactitatea rezultatelor depinde de o sumedenie de factori, între cari în primul rând sunt de a se lua în considerare: a) urluiala trebuie să fie de o mărime egală, b) drojdiile folosite de o putere egală de fermentare, c) globul format trebuie să fie înțaiși dată prelucrat la egal, căci o deschizătură cât de neînsemnată pe înveliș influențează numărul testului, d) temperatura în toate părțile termostatlui trebuie să fie aceeași. Aceste sunt condițiile principale, care după modesta mea părere nu se pot îndeplini sută la sută. Noi am examinat în anul 1934/35 cca 500 probe de grâu aplicând și metoda Dr. P. Pelshenke. Am făcut toate eforturile în vederea obținerii rezultatelor acceptabile cu aceasta metodă dar, fără succes.

În „Bericht über die Diskussionstagung der Weizen und Weizenmehl-qualitaet“ aranjat de Institutul pentru Pflanzenbau și Pflanzenzüchtung a Universității Halle (Saale) din 1933. Dl Dr. P. Pelshenke în articolul său Dreijährige Erfahrung mit der Schrotgaermethode zur Bestimmung der Kleberqualitaet spune despre metoda sa următoarele „die an sich einfach erscheinende Methode liefert nur dann brauchbare Ergebnisse, wenn sie in allen Einzelheiten exact ausgeführt wird.“

Adecă metoda care se prezintă simplă la aparență, produce rezultate folosibile numai în cazul când este executată în toate amănuntele ei cu precizie.

Tibor Ștefan, conducătorul secției făinurilor la Institutul de panificație din B-pesta în lucrarea sa: „Buza és lisztminőség vizsgálata“ (Examinările calității grânelor și a făinei) scrie următoarele: „Metoda Dr. P. Pelshenke nu se poate considera ca o procedură perfectă la aprecierea calității. Totuși trebuie să recunoaștem că pentru scopul unei aprecieri fugitive și superficiale, ea este corespunzătoare“.

Tuleii ca nutreț pentru iernare.

de Dr. Seyman ing. agr. insp.

Lipsa de nutreț nu este ceva nou în jud. Arad. Se repetă pe măsură mai mare sau mai mică aproape în fiecare an. Cauzele sunt de mai multe feluri:

Clima noastră excecivă, suprafața neîndestulitoare a terenului arabil pe care se cultivă nutreț și îndeosebi starea slabă neîngrijită a fânețelor existente. Nu este de mirat atunci când aceasta lipsă produce perturbări economice (efecte nefavorabile) prin scăderi și urcări locale în general nemotivate, în prețul animalelor și a tuturor nutrețurilor. Lipsa de nutreț o putem micșora prin produsele arătătorului cari au valori nutritive considerabile, trebuie numai să le înmagazinăm adecă să le întrebuițăm în mod rațional.

În primul rând tuleii pot servi ca aliment pentru ușurarea lipsei de nutreț cauzată de seceta cumplită ce a băntuit în județ. Având în vedere că 100 kgr. tulei tăiați imediat după culesul porumbului au valoarea nutritivă egală cu 100 kgr. fân de livadă de calitate mijlocie, vom afla cu surprindere că numai în județul Arad, pe 160 mii jughere cultivate cu porumb, în fiecare an se face o risipă nebănuită (incalculabilă) de 3.200.000. (măști metrice) tulei în urma întrebuițării greșite. Folosirea rațională a tuleilor înseamnă avantaje uriașe, căci în 100 kgr. de tulei tăieți imediat după recoltarea știuleților, găsim 1.6 kg. substanțe azotoase (albumină ușor de mistuit) substanțe grase 0.8 kgr. 14.6 kgr. fibre bune de mistuit.

Am de relevat că această compoziție a substanțelor nutritive există numai în tuleii, cari au fost imediat după cules tăiați și transportați, iar cei rămași pe holde săptămâni întregi și expuși ploilor de toamnă, cu frunze pe jumătate rupte nu au valoare nutritivă mai mare decât ce are paiul de grâu. În consecință nu vom aștepta până ce vântul și ploaia a rupt majoritatea frunzelor, ciupercile și mucegaiul au invadat tulpina ci trebuie să executăm tăierea și transportul numai decât după cules.

Plugarii luminați lasă să toace și să bage în groapă (sau silozi) toți tuleii obținând astfel un nutreț iubit de animale cornute pentru cari îl nutresc împreună cu pleava mare.

La noi întrebuițarea generală, dar cea mai primitivă a tuleilor, este aceea când desfăcându-se snopul se dau animalelor fără nici o preparare prealabilă numai în așa stare în care se află adecă prea uscat, plin cu praf, pe jumătate mucegăit. Din acești tulei animalul valorifică numai o parte din frunzele lor, căci partea cealaltă, în timpul ce mănâncă o rupe o calcă iar tulpina, plugarul, o arde sau o aruncă pe gunolu, unde apoi ierneză bine adăpostită molia porumbului.

Acum este timpul suprem, ca agricultorii mari și mici să înțeleagă odată — ceea ce se deprinde din cele relatate mai înainte — ce valoare economică mare are întrebuițarea tuleilor prin manipularea rațională. Anul acesta agricol, cu gerul nemilos și seceta cumplită, trebuie să ne învețe să folosim tulei puși pentru murat în groape sau cel puțin să-i tăiem imediat după culesul știuleților și să-i tocăm prin toacătoare specială sau hârlețe speciale. Astfel vom valorifica ca nutreț bun tulpina întreagă, deoarece părțile tari a tulpinei dacă sunt tocate se vor înmuia prin murat și vor deveni un nutreț gustos și ușor de mistuit.

Ca tuleii tocați să devie de fapt un nutreț bun la executarea muratului trebuie să avem în vedere următoarele:

1. Știulețul să fie rupt la cules în așa fel ca toate frunzele valoroase ce îl învelesc să rămână pe tulpină.

2. După culesul porumbului tuleii să fie imediat tăiați și transportați.

3. Aduși acasă tuleii să fie numai de cât tocat mărunt.

4. Tuleii tocați trebuie să fie puși îndată ori la murat în groapă, sau așezați deasupra pământului și acoperiți cu pământ.

5. În cazul când tuleii tăieți mărunt ar fi prea luscați îi putem stratifica prin sfecle sau prin dovleci (iudăi) tăiați, iar când nu avem nici sfecle nici dovleci este bine să se stropească cu apă puțin sărată, socotind circa 10—14 litri la fiecare 100 de Kgr. de tulei.

6. La așezarea tuleilor sau în groapă sau pe pământ trebuie să-i calcăm și îndesăm în mod cât se poate de egal iar prin punerea unui strat de pământ aerul să fie perfect scos, înlăturat.

7. Dacă pe stratul, de pe pământ se fac crepături, acestea trebuiesc imediat astupate.

8. Iarna când nutrim din groapă se recomandă a desveli de pământ numai atâția tulei cât se consumă într-o zi.

După cele potrivite se pune întrebarea *cum*, prin ce *să se facă* în mod perfect, *tocarea tuleilor de agricultorul mic?*

Tocătoarea obicinuită de pae (tăietorul de secică) lucrează imperfect, căci nu rupe ci taie numai cruciș, fără să desfacă părțile tari a tulpinei și așa procesul de fermentare va fi imperfect. Tocarea perfectă a nutrețului se poate face fie cu o garnitură compusă din o toacătoare specială și motor, fie cu „tobă specială” ce se poate monta pe mașina obișnuită de treierat cereale și un motor sau locomobil.

Luând în considerare, că aceste garnituri sunt scumpe, iar toacătoarele Camerei de Agricultură nu pot lucra deodată în toate comunele, problema mașinilor s'ar putea — după părerea mea — ușor soluționa prin Eforiile comunale și anume, fiecare agricultor să contribuie la procurarea mașinilor după puterile sale financiare și să aibă drept de folosință, în măsura contribuției.

Muratul tullelor poate fi executat în 3 feluri:

Metoda cea mai simplă este muratul în groapă.

Pe locul înalt, unde apa de ploaie nu bălțește sau apa din subsol nu e pe un nivel prea ridicat, vom săpa o groapă de 1—2 metru adâncime și lățime, și cu o lungime după necesitate ca cantitatea de tulei să încheapă. Un metru cub poate conține 400—500 Kgr. tulei. Este bine ca, părțile groapei să fie uscate spre a preveni mușgaiul. Apoi se așează treptat, și îndeosebi pe margini bine călcat nutrețul tocat până la 3—4 m. înălțime, știut fiind că după un anumit timp, nutrețul scade, sub presunea greutateii pământului mai mult decât la jumătate.

A doua și, cea mai perfectă metodă de murat este ensilarea, adică punere în silozuri. Silozul este un vas uriaș, un turn construit din beton și fier sau din plăci de tinichea mai groasă ce se poate închide ermetic, adică cu eliminarea completă a aerului. Aceste silozuri fiind prea costisitoare nu le putem recomanda plugurilor.

A treia metodă este *dospirea*. Tulei din pupi, mărunțiți prin tocătorul obicinuit (tăletor de săcică) pentru trebuințele zilnice, se amestecă cu pleavă și sfecle tălate, adăugând puțină apă sărată sau melasă și se așează, în cisterne de beton sau căzi mari de lemn, se îndeasă bine lăsându-i 24—36 de ore până ce dospește. Prin aceasta vom obține un nutret acrisor, destul de moale și gustos și bine primit, de vite.

NOTA RED. Metodă simplă și bună: Să clădește într'un colț al grajdului un pătrat cu scânduri, unde se așează în straturi tuleii tocate, pleavă, sfecle, eventual fân tocat, etc. și să udă cu apă sărată după aceea să îndeasă bine. Între straturile de nutreț să poarte — să se presare tărățe, urlău sau mălăoi mărunțiți.

Toate metodele descrise au însemnat mare și din punct de vedere al economiei naționale, deoarece prin ele se valorifică un sol de nutreț nepuizant și prost întrebuințat, care ajută agricultorilor la înțelegerea animalelor și prin aceasta ușurează considerabil lipsa de nutreț din anul prezent.

Raport despre recoltarea grâului Bankut.

Onorată Cameră de Agricultură Arad.

Cu onoare vă raportează despre grâul Bankut 1201 Onor. Cameră și Dom. Director. În toamna anului 1934 luna Oct. 10 am început sămănatul grâului, până la November 15. Fiind o toamnă foarte bună, grâul a ieșit foarte lute și era foarte frumos. Iarna fiind multă zăpadă, grâul au lucrat sub zăpadă. Veni primăvara cam caldă, grâul s'a făcut foarte bine. Ba credeam că va fi foarte mult grâu. Dar venind înghețul cam pe la sfârșitul lunii Aprilie, grâul Bankut 1201 a început să se roși, și să se usce. Nu peste multă vreme, așa cam pe la 20 Mai au venit o furtună și o grindină grozavă, încât grâul meu era de tot distrus. M'am hotărât să-l ar. Am mers afară cu plugurile și cu servitorii să arăm. Dar fiind grâul mare, și ploaia tot întru pământul era foarte moale. Fiind moale, am zis că nu-l ar. Trece vreme, și la câteva zile am mers afară, Grâul meu începe să lucre. Devin vesel că văd că grâul începe a da și spun, la prieteni și la cunoscuți că va fi ceva de el.

Începui secerișul mai târziu nu că grâul meu era foarte verde din pui dați târziu. Pe la mijlocul Iuliei încep și eu așa mereu cu trei rânduri de oameni, la seceriș.

În 7 August am început la treierat până în 9 și am câpătat un rezultat destul de bun de la Grâul Bankut 1201. Am câpătat de la grâul acesta înghețat și bătut de piatră, 4 măgi la iug de 1100 adică la iug de omie și una sufă. Ce face 6 măgi la iug cath.

Șimand la 18 August 1935.

Cu stimă
Flora Merce
Agricultor

Coacerea strugurilor.

Inginer Agronom V. Juncu dir. școala de Viticultură Minș.

Apropiindu-se culesul viilor se pune întrebarea: când se va începe acest cules?

Consiliile promontoriale au fixat ședințe spre a hotărî ziua culesului.

Știm cu toții, că strugurii să culeg sau trebuie să

se culeagă când sunt copti, dar nu avem posibilitate cu toții să cunoaștem când anume strugurii sunt mai potriviți pentru cules ca să obținem un vin cât se poate de bun.

Bobilele strugurilor până la intrarea în pârgă

cresc mărimdu-și țesuturile. După pârguire țesuturile nu mai cresc, ci numai se lărgesc.

Până ce țesuturile cresc pîlle favorizează dezvoltarea lor, iar după pârguire creșterea țesuturilor fiind oprită, apa provenită din ploile abundente, apasă asupra pielii până crapă întreaga bobită. Zeama ce se scurge din bobitele sparte provoacă muci-găirea și putrezirea întregilor struguri.

Ploile în cantități mici și după pârguire fac bine strugurilor, iar în cantități mari pot distruge întreaga recoltă.

Toamna acestui an fiind cam secetoasă, favorizează coacerea strugurilor și dacă se va menține timpul frumos până la cules, în ciuda primăverii târzii și chiar a înghețului din luna Mai, vom obține o recoltă de calitate excepțională, dar numai atunci, dacă vom culege strugurii bine copti.

Aflarea exactă a datei culesului nu se poate face decât prin analiză (grăduire).

În toamna anului trecut, Camera de Agricultură în colaborare cu școala de Viticultură din Miniș au căutat să rezolve aceste probleme cât se poate de bine în favoarea podgoreanului. Delegații Camerei și ai școlii au cutreerat de câteva ori aproape fiecare comună din podgorie cu scopul de a determina data culesului și a răspândi fermenți selecționați pentru fermentațiunea rațională a vinului.

Cei care au cules la data indicată de noi, folosindu-se de fermenți selecționați, au obținut vinuri incomparabil mai bune decât cei care au făcut vin din struguri pe numai de jumătate sau tre sferturi copti. Orice fermentație s'ar face din struguri neajunși la complecta coacere, nu se poate obține un vin bun, ci

numai o acreală vătămătoare sănătății.

În anul acesta ca și în trecut Camera de Agricultură și Școala de viticultură din Miniș va trimite specialiștii săi în podgorii pentru a da sfaturi referitor la culesul și prepararea vinului, răspândind în mod gratuit fermenți selecționați.

Cei cari doresc să primească fermenți selecționați să anunțe de urgență printr-o carte postală școala de Viticultură din Miniș.

În regiunea Galșa, Măsca și Măderat unde predomină varietatea Mustoasă, dacă culesul se va face mai târziu, adică când se vor coace bine strugurii de mustoasă, prin fermentație rațională se vor obține vinuri atât de bune, încât vor putea concura cu vinurile obținute din cele mai fine varietăți.

Evident culesul puțin întârziat reduce ceva din cantitate.

Nu trebuie să căutăm numai cantitate. Aproape zilnic vedem și auzim cum se vaită podgorenii cu vinul în pivniță, fără să-l poată vinde nici cu cel mai mic preț, pe câtă vreme vinurile de calitate deși cu prețuri relativ reduse, s'au desfăcut în întregime.

Vinurile în cantitate mare și de calitate inferioară, pe lângă că se desfac greu cu prețuri derizorii, mai măresc și prețul de cost prin faptul, că cer mai multe brațe de lucru și ocupă mai multe vase.

Deci prin toate mijloacele posibile să căutăm a obține vinuri de cea mai bună calitate, pentru că nu mai așa vom mai putea lupta cu criza de astăzi.

Să nu uităm, că numai din struguri bine copti și vinificați în mod rațional se obțin vinuri de calitate iar aceasta depinde de bunăvoința și priceperea podgoreanului.

Pregătirea butoaielor și a cramei în vederea culesului.

de *Porfirie Dăchie*, profesor la Școala de viticultură

Suntem în preajma culesului viilor. Orice podgorean trebuie să știe că un vin bun nu depinde numai de strugurii sănătoși, ci și de curățirea vaselor ce vin în contact dela struguri până la vinul fermentat. Măsurile necesare pentru curățirea vaselor în vederea vinificației trebuie luate înainte de cules și aceste măsuri sunt următoarele:

1. Toate instrumentele și mașinele ce iau parte în timpul culesului, trebuiesc frecate cu peria de iarbă tare sau sârmă pe uscat și apoi spălate cu apă caldă în care se pune carbonat de sodiu (sodă) 5 kgr. la 100 litri apă. În urmă se îlmepezesc în apă rece. Vaselor stricate se repară la timp. La unile instrumente dacă s'a luat vâpseaua, se vâpsească din nou, pentru că vinul venind în contact (atingere) cu ferul se înegrește. Dacă unele instrumente au fost mucegăite se spală cu o soluție de clorură de calciu de 1%, care

distruge mucegaiul. Pompele și furtunurile se spală trecând prin ele o cantitate mare de apă însă fără sodă.

În ce privește vasele pot fi noi, vechi, sănătoase și bolnave.

Vasele (butoaiele) noi de stejar nu pot fi întrebunțate dacă mai înainte nu li-se scoate din doage materiile taninoase, cari transmit vinului un gust amar și astrigent.

Atunci când cazanul pentru producerea de aburi lipsește — caz aproape general — butoaiele se țin 10—12 zile pline cu apă de fântână, ploaie sau chiar și râu, în care se pune în stare topită 2—3 kgr. sare de bucătărie (sarea contribuie la scoaterea taninului din lemn). Pentru a nu schimba apa la 2—3 zile, recomand adăugarea de 4—5 gr. metabisulfid la Hl. de apă.

Butoarele vechi, sănătoase, se tratează cu vapori de apă sau cu apă fiartă având și 5% sodă, apoi se clătesc cu apă rece.

Vasele ațacate de mucegai și oțetire trebuiesc tratate cu cea mai mare seriozitate, deoarece acestea sunt cei mai periculoși dușmani ai vinului.

Butoarele mucigăite se desfundă. Dacă mucegaiul este nou, se spală cu o soluție de sodă de 5%, frecându-se bine doagele cu o perie de lărbă de mare aspră și clătindu-se de câteva ori cu apă rece.

Dacă mucegaiul este vechiu, e bine mai întâi să se trateze cu vitriol (acid sulfuric) amestecat cu apă 10%, a se turna vitriol în apă și nu invers, spre a se evita nenorocirile datorite arsurilor provocate de acid sulfuric dacă s'ar turna apa peste vitriol. După aceasta se tratează cu o soluție de sodă 10% și apoi se clătărește de 2—3 ori cu apă rece.

Pentru a ne convinge că mirosul de mucegai a dispărut, se clătărește butoiul cu puțină juică caldă, și care se lasă să stea în butoi 2—3 ore. Dacă juica a căpătat mirosul de mucegai, butoiul se arde în interior, sau se ia cu rândeaua de pe fiecare doagă un strat de 2—3 mm. Dacă și după aceasta mirosul nu dispăre, asemenea butoiu va fi înlăturat. La butoale la care mucegaiul a pătruns adânc în lemn, este de prisos orice mijloc de îndreptare.

Butoarele oțetite. Când mirosul de oțetire este puțin pronunțat, atunci se spală butoalele cu apă fiartă sau se aburesc cu aburi dela cazan, apoi se spală din nou cu o soluție de 10% sodă de vase, în cantitate de 5—6 litri de fiecare Hl. capacitate. Când oțetirea este puternică, se spală butoiul cu apă fiartă și apoi se întrebuițează lapte de var, un kgr. var la 10 litri apă.

La ambele cazuri, după tratarea făcută pentru a îndepărta oțetirea, butoalele se limpezesc cu apă curată, se lasă să se svânte, apoi se afumă cu pucioasă 10—20 gr la Hl.

Butoalele de vin roșu nu pot fi întrebuițate pentru vin alb, numai dacă se decolorează. Pentru aceasta mai înainte vasul se desfundă la un capăt, se bate bine piatra de vin de pe doage, apoi din nou se înfundă și se decolorează cu var nestins 2—3 kgr. var la butoiul de un Hl., apoi cu o soluție de sodă 10%, și după aceasta cu vitriol 5%, și la urmă se clătărește bine în vr'o câteva ape curate.

Mirosul de drojdie sau butoiu. Acest caz se întâmplă adesea azi, întrucât mulți podgoreni după ce au golit vasul de vin nou, nu-l prea spală și în cazul acesta, drojdia rămasă, venind în contact cu aerul, se strică. Acest miros de drojdie strică sau de butoiu este anevoe de scos. Până în prezent la îndepărtarea acestui miros, ne servim de următorul pro-

cedeu: Se ia 1—2 kgr. tanin, pe care îl punem cu apă caldă în butoi, unde îl lăsam să stea 4—5 zile, întorcându-se butoiul din când în când.

După aceasta se scurge apa și se clătărește cu apă curată; apoi se spală din nou cu o soluție de sodă 1%. După această spălare, butoiul din nou se clătărește cu apă curată, să lasă să se svânte, apoi se afumă. Toate vasele înainte de cules trebuiesc bine reparate, bătute sau opărite cu apă fiartă sau aburi, pentru a se umfla și nu curge.

Crama de asemenea trebuie pregătită din vreme pentru vinificație. Trebuiesc scoase toate lucrurile mărunte din ea, apoi se vâruie cu lapte de var, piatră vânăta și pucioasă în praf.

Când dușumeaua este de pământ, se înlătură stratul de deasupra de 5—10 cm. după nevoie și se aduce pământ nou uscat, dacă este de ciment se spală cu apă bisufitată (100—200 gr. bisulfid de potasiu sau calciu la 10 litri apă), dușamelele de cărămidă presată și cele de lemn se spală la fel ca cele de ciment.

În general, pentru a nu ajunge să tratăm vasele contra diferitelor mirosuri, cari se datoresc neglijenței podgorenților, dăm mai jos următoarele sfaturi practice.

1. După ce s'au golit butoalele cu vin, le spălăm bine cu apă fierbinte și în urmă le clătărim cu apă rece. Pe urmă butoalele spălate se lasă afară dacă e posibil, sau la un loc adăpostit uscat, având atât vrană cât și cepul deschise până ce se svântă.

După aceasta, le așezăm din nou în pivniță, afumându-le cu pucioasă în flituri în cantitate 10 gr. la Hl. capacitate și la fiecare lună odată. De asemenea este bine ca vasele să fie curățite de piatra de vin, ce se depune pe pereții butoaielor, căci sub această piatră se poate încuibă fie mucegai sau oțeteala. Curățitul se face bine dacă vasul se desfundă și atunci fie cu un răzător de fier se rade, sau dacă este mai groasă se bate cu clocanul.

Butoalele depozitate în pivniță să fie întreținute întotdeauna curate și pe dinafară, ștergându-le cu o cârpă uscată, de praful depus pe ele.

În cazul când pivnița este umedă, pentru a împiedica formarea mucegaiului, ardem pucioasă într'un vas de pământ sau metal în cantitate 4 kgr. la 100 m. c. de capacitate.

Pentru a împiedica mucegăirea butoaelor, le ștergem cu o cârpă miuită într'o soluție de metabisulfid de potasiu de 35%.

Cu toate îngrijirile, totuși se poate întâmpla ca se se strezure câte un vas nu tocmai bine spălat și să capete un miros neplăcut. De aceea este bine, din când în când să mai controlăm vasele.

Păstrarea strugurilor în stare fragedă

Cele două mai de seamă metode pentru păstrarea strugurilor sunt:

1. Păstrarea strugurilor în stare fragedă sau verzi.

2. Păstrarea strugurilor în stare sbârcită.

Prin prima metodă înfrăgezimea strugurilor o putem păstra prin așezarea într-o sticlă cu apă a lăstarului de care atârnă strugurile. Aceasta metodă a fost pentru prima oară întrebuințată în Franța la Thomery, care este un mare centru de producție a renumitului strugure Chasselas. Incelul cu incelel, apoi ea a fost răspândită în toată Franța.

Această este unica metodă, pentru păstrarea strugurilor în stare fragedă până prin luna Mai. Trebuie însă să ne dăm seamă, că ea este și cea mai costisitoare și mai greu de dus la bun sfârșit, căci cere un aranjament special cu polițe și borcane pentru apă.

Felul de păstrare a strugurilor în stare sbârcită este cel obicinuit la noi și cu mult mai simplu de executat, strugurii agățându-se de grânzi prin fire de sfoară, rafie, sârmă etc. Noi însă nu vom avea pe această cale nici când struguri cu boabe fragede ci cu boabe tot mai sbârcite pe zi ce trece.

Pentru păstratul de iarnă se vor alege strugurii cei mai frumoși, a căror boabe sunt bine coapte; strugurii să nu fie culeși nici prea de vreme nici prea târziu. Dacă-i culegem prea de vreme se veștejesc, dacă-i culegem prea târziu boabele crapă. La culesul strugurilor alegem prima oară pe cei destinați pentru păstrare în stare fragedă, adică pe cei mai frumoși. Din strugurii rămași alegem apoi pe cei pentru păstrare în modul obicinuit la noi, iar restul necorespunzător pe deplin îl vindem imediat.

Strugurii cei mai buni pentru o păstrare mai îndelungată sunt aceia, cari au stat mai puțin în soare și cari sunt străvezii.

Pentru păstrarea în stare fragedă se taie strugurele cu o parte a lăstarului cu o foarfecă în așa fel, ca să păstrăm și câte 2—2 ochi la ambele laturi a ciorchinei. Lungimea lăstarului depinde de vigoarea viței de vie, însă trebuie să aibă fiecare

parte câte 10—15 cm. Frunzele depe lăstari se îndepărtează, iar boabele stricate sau crepate de pe struguri se înlătură. Strugurii tăieși ținându-i numai de coadă, se vor așeza cu mare băgare de seamă pe lese.

Pentru păstrarea strugurilor în stare fragedă avem nevoie de o încăpere corespunzătoare de rafturi și de sticle.

Sticlele pentru păstrarea strugurilor le umplem cu apă curată, apoi tăiem un dop dealungul în două, luăm apoi un strugure, scobim pentru partea de jos a lăstarului după cum a stat la butuc un vâlău corespunzătoare în cele două jumătăți a dopului. Așezăm odată cu dopul partea din jos a lăstarului în sticlă. Lăstarul are să fie așezat la o adâncime de cel puțin 10 cm. în apă. La apa din sticlă adăugăm 1—2 lingurițe de praf de cărbune de lemn, iar în cât dopul nu ar închide la perfectiesticla sau lăstarul, îl vom unge la deschizăturile lui cu ceară.

Sticlele se vor așeza înclinate pe rafturi (polițe), iar ciorchinele vor spânzura liber în aer.

După ce am așezat strugurii la locul de păstrare vom închide ușile și fereștile, pe cari le întunecăm. Întunecul dă strugurilor culeși și încă puțin verzi o culoare galbină. Dacă însă la punerea în cameră au avut deja o culoare aurie un întunecul complet de lungă durată nu este prea bun. În încheierea de păstrare vom intra numai pentru umplerea sticlelor cu apă sau pentru înlăturarea boabelor, cari s'au stricat.

În primele 16 zile se vor face tot din 4 în 4 zile afumări cu pucioasă. Pentru o încheiere cu cca. 2000 sticle, care corespunde la o încheiere de 60—80 m.² (cu o suprafață de 20 metri pătrați) este de ajuns, dacă să arde, bineînțeles cu ușile închise, o lingură de praf de pucioasă. Prin aceasta se vor distruge insectele, iar boabele stricate capătă o culoare brună putând fi astfel mai ușor văzute. Acest tratament cu pucioasă se va înnoi apoi tot din 15—15 zile pentru a apăra strugurii de putrezirea sură, care se arată la buricul boabelor, sau pe ciorchină.

O. P.

Prevenirea și tratamentul (lecuirea) difteriei și variolei aviare.

De Dr. T. N. Blaga.

În numărul trecut al Buletinului am arătat, cauza, căile de infecție și am descris tipul difteric, variolic și inflamator sau cataral (nu inflamator și cataral cum a fost scris din greșala culegătorului) a afecțiunii

diftero-epitellomatoasă (așa se numește științific boala) a paserilor. Voi arăta acum, cari sunt mijloacele de prevenire și voi descrie pe larg tratamentul boalei, astfel ca crescătorii cu ajutorul medicului veterinar, a

cărui intervenție este necesară (de lipsă) să-și salveze păsările.

Metodele de prevenire.

Crescătorii știu, că această boală se întinde prin mucii, prin saliva (balele) și prin excrementele (gălnarul) păsărilor infectate. Păsările se infectează de cele mai multe ori ingerând apă sau alimente infectate, sau inoculându-și singure virusul prin rănilor ce și-le produc prin scărpinări. Virusul bolii însă trebuie să fie adus în crescătorie iar aducătorii lui sunt: gălițele cumpărate în târguri; gălițele cari au trecut prin gardul rău îngrijit, în curtea infectată a vecinului; vrăbiile și porumbeii. Pentru a preveni deci introducerea bolii în curțile indomne (fără boală) se vor lua următoarele măsuri:

1. Se vor introduce în crescătorie păsări cumpărate, numai dacă acestea după o carantină de 10 zile, nu prezintă semne de boală.

2. Se va îngriji bine curtea.

3. Nu se vor ține porumbeii.

4. Curtea și cotețele, se vor ține cât mai curate. Cotețele vor fi dezinfectate dacă e posibil săptămânal. La fel se va proceda și cu vasele din cari păsările, beau apă, sau mănâncă.

5. Se vor vaccina toate păsările din crescătorie.

În caz-că între păsările din crescătorie, s'au ivit cazuri de boală, crescătorul va lua următoarele măsuri:

1. Se va face inspecția tuturor păsărilor cel puțin odată pe săptămână. În decursul acestei inspecții, crescătorul va cerceta pielea capului (a crestei etc.) și mucoasa (pielea) gurii, căutând cu atenție leziunile descrise în articolul din numărul trecut. Natural, crescătorul se va dezinfecta pe mâini imediat după ce va găsi o pasăre bolnavă și va continua inspecția celorlalte păsări numai după dezinfectare, altfel crescătorul riscă să-și infecteze în decursul inspecției animalele sănătoase.

2. Se vor izola toate păsările bolnave.

3. Se vor distruge prin ardere sau îngropare, cadavrele animalelor moarte.

4. Se vor muta păsările sănătoase în alt loc și dacă e posibil, vor fi ținute separat în grupe de câte 10. Acest lucru este necesar și pentru a împiedica — în caz-că între aceste păsări s'a strecurat vre-una bolnavă — infectarea mediului și în consecință infectarea celorlalte păsări, dar este nu numai puțin necesar pentru o mai precisă observare a stocului de animale.

5. Curtea și cotețele vor fi bine curățate și dezinfectate, iar găinațul va fi ars. Vasele din cari păsările beau apă și mănâncă vor fi dezinfectate ca și în caz de holeră (coleră).

6. În apa de băut se va pune bleu de metilen.

7. Păsările sănătoase vor fi imediat vaccinate.

Acestea sunt măsurile profilactice pe cari crescătorii trebuie să le ia pentru a preveni introducerea bolii în crescătorii, sau pentru a stăvili întinderea infecției atunci, când între păsări s'au găsit animale bolnave. Aceste măsuri trebuie introduse în crescătorii, căci oricât de sigure mijloace ar avea medicul veterinar pentru cura păsărilor bolnave, păsările cari a trecut prin boală, au pentru un timp valoarea comercială scăzută, căci din cauza imposibilității de a-se hrăni bine slăbesc. Pentru a preveni acest neajuns și pentru-ca crescătorii să scape de o grije, căci și așa au destule din cauza celorlalte boli contagioase, e recomandabil, ca toate păsările din crescătorie să fie vaccinate în sezonul de vară, căci astfel păsările vor fi imune toamna, când boala de obicei are un caracter mai grav. Vaccinarea păsărilor s'a introdus în urma observațiilor ce s'au făcut asupra păsărilor cari au fost bolnave de variolă. S'a constatat, că păsările acestea, după vindecare, nu se mai îmbolnăvesc circa 4—5 luni, nici de o formă a afecțiunii diftero-epiteliomatoasă. În urma acestei observații, s'au preparat vaccinuri dintre cari, cel ce se întrebuințează mai nou, produce o imunitate care apără păsările de boală circa un an de zile. Tehnica vaccinației este foarte ușoară, căci constă din întinderea vaccinului pe o coapsă a paserei după-ce penele acesteia au fost smulse și pielea sgârâiată. Aplicarea vaccinului se face de obicei pe partea antero-laterală (din față și lature) a coapsei.

Tratamentul bolii.

Medicul veterinar va fi chemat, imediat ce proprietarul va observa păsări cari suferă de o boală asemănătoare cu afecțiunea diftero-epiteliomatoasă. Prezența medicului veterinar este necesară (de lipsă), căci numai el poate da diagnoza precisă a bolii și numai în urma instrucțiunilor practice date de el, proprietarii își vor putea îngriji singuri animalele bolnave. Numai medicul veterinar este în stare să opereze sinusurile infraorbitale, cari pot fi pline cu puroi și deci pot periclita viața paserei. Medicul veterinar are apoi la dispoziție injecțiile de Urotropină, din cari două date în interval de 24 ore, ajung să salveze animalul bolnav și asta cu atât mai sigur, cu cât ele vor fi făcute mai îngrabă. Medicul veterinar apoi, va arăta crescătorului cum trebuie curățate plăcile pseudo-difterice din gură și cum trebuie aplicată pe rănilor ce rămân, soluția de glicerină iodată, care este pentru aceste răni medicamentul cel mai bun. Tot el va arăta cum trebuie tratați ochii cu o soluție de acid boric 3% în caz că aceștia sunt atinși de boală. Prezența medicului veterinar repet. este absolut necesară, căci numai el poate da diagnoza precisă, indicațiile necesare pentru tratament și scrie rețeta pentru medicamente.

Crescătorii din articolele mele s'au convins de-

sigur, că afecțiunea diftero-epiteliomatoasă este periculoasă, numai atunci — când ei nu-și observă — nu-și îngrijește bine păsările. Pentru aceia, crescătorii

atenți și mai ales aceia, cari vor avea grijă să-și vaccineze păsările, vor fi siguri, că această boală nu-le va periclita animalele din crescătorie.



Moartea ălor doi colaboratori de valoare ai Camerei de Agricultură.

Camera de agricultură a pierdut doi colaboratori de valoare prin trecerea la celea vecinice a D-lui Nicolae Morari, proprietar din Nădlac și Ioan Sigmeth din Peregul Mare.

Primul a murit în 23 și al doilea în 12 Septembrie a. c.

Ambii erau și pricepuți agricultori fruntași ai

regiunii Pecica.

Atât unul cât și altul au fost pasionați crescători de cai de rasă, și în urma cunoștințelor ce și-au însușit în această ramură specială au făcut parte și din comisia centrală hipică a Camerei de Agricultură.

Veșnică să le fie pomenirea.

PAGINA STUPARULUI

Luna Octomvrie.

de Valer Felnean, stupar.

Zilele din ce în ce sunt mai scurte soarele în acest scurt timp nu poate încălzi pământul, deci nopțile sunt reci. Cu toată răceala albinele n'au format încă ghemul de iarnă. Ziua umblă să adune din puținele flori ce mai sunt polen și miere. Fiind astfel timpul trebuie să continuăm hrănirea stupilor slabi. Având în vedere frigul nopții, vom da hrana la ora 3—4 după masă și în cantitate mai mică, potrivit cantitatea astfel ca până la ora 8—9 seara să o poată căra albinele. E firesc că nu să poate stabili din nainte ceasul care să se potrivească pentru fiecare zi și pentru toate regiunile. La deal ori dosurile lor trebuie dat mai de vreme la șes mai târziu, fiecare stupar singur trebuie să-și dea seama cât și când trebuie să dea stupilor săi. Acum este timpul suprem de a dovedi albinelor dragostea noastră, acum trebuie dat ca în vara viitoare să ai de unde lua însușit. Nici o întreprindere agricolă nu resplătește mai sigur și cu venit mai mare banul investit ca și cum resplătește albina hrana ce o dai ei în vreme de lipsă. Cred că aceasta o știe fiecare stupar și fiecare va afla în inima sa, în dragostea pentru albină, nu numai dorința de a jertfi ci și puțința, scăzând de ici colo din cheltuieli, să-și mântuiască stupii.

Frigul ce crește, ploile reci de toamnă silesc șoarecii să-și caute adăpostul pentru iernat. Cel mai bun este stupul. El e cald și are și hrană minunată pentru ei, deci trebuie luate măsuri ca să nu poată pătrunde în stup. Cel mai bun lucru e a pune la urdiniș un grătar prin care albinele să poată leși dar șoarecii să nu poată intra. Sunt în comerț multe sisteme dar toate costă bani. Eu folosesc o bucată din grătarul Hanneman din care am pilit cu o pilă subțire și lată (costă 8 lei) o parte din părțile grătarului, aceasta bucată o fixez cu două cuie pe urdiniș. Prin acest mijloc pătrunde în stup șoarecii nu pot intra, iar prin deschizătura lărgită albinele ies și intră mai ușor.

La coșnițele și lăzile îmbrăcate cu paie trebuie căutat să nu-și facă în paie culcușul șoarecii, trebuiesc omorâți că altfel sunt în stare ca în cursul iernei să roadă scândura și să ne facă pagubă.

La începutul acestei luni e obiceiul la stupari cari au numai coșnițe să-și omoară cu pucioasă albinele. Nu voiesc să descriu sălbătăcia acestui lucru, o fac oameni din neștiință, că nu poți crede ca cineva atunci când vrea să culeagă merele dintr'un măr în

loc să se urce în el să pune cu săcurea și taie mărul ce ar zice lumea despre un atare om, zice ceea ce cred eu despre stuparul care lucrează cu pucioasă.

Stuparii cari au lăzi și între acelea au familii slabe, să ceară stuparului primitiv să nu omoară cu pucioasă albinele, ci să le amețească cu praf de pușcă. Atâta praf de pușcă cât trebuie la o cartușă de vânătoare, este de ajuns să amortească o familie. Albinele căzute pe o pânză, scândură, hârtie, să strâng, să caute repede matca, aceea să omoară, iar albinele să adauge la familia ce voim să întărim. E știut, că o familie cu albine multe mănâncă relativ cu mult mai puțin decât o familie cu albine puține. Aceasta e firesc, că ele umplă mai bine lada, în căldura mai bine, iar în primăvară încep ouatul și lucrul mai în vreme, decât cele slabe.

Din dragoste față de albină și din milă față de stuparul neștiutor fac apel către toți acei ce vor ceta aceste rânduri și cunosc stuparii primitivi să-l convingă, să treacă la cultura albinelor în lăzi, iar celor săraci ori prea conservativi să le dea următorul sfat.

Călugării români au fost cei mai buni și mai vechi stuparii. Lor le-a fost milă să omoară albinele și necunoscând stupul sistematic cu rame mobile au născocit un mijloc de a lua mierea din coșnițe fără să omoară albinele și anume: Coșnița goală până n'au pus albine în ea, au tăiat-o jur împrejur cam o

palma dela vârf, căciula aceasta apoi au leagat-o cu sfoară de partea de din jos și peste tot să lipește cu pământ, balegă etc. Bețișoarele ce se pun cruciș să pun în partea de din jos. După ce s'a băgat roiul să caute mai des, când stuparul vede ca faguri zidiți sunt lungi și matca s'a pogorât cu cuibul din jos de bețișoare, atunci este timpul a lua mierea, care este sus. Cu briceagul să taie sforile, cu care e legată căciula să desprinde lipitura, să face fum printr'o gaură sînd albinele, care și așa sunt puține să pogoare jos, apoi cu o bucată de sârmă să taie curmezis fagurii cu miere, să ridice partea desprinsă să gonesc albinele rămase, iar cu o scândură (să astupă) partea din jos, iar căciula o ducem în cameră, unde o golim cu faguri cu tot într'un vas, iar căciula o punem, după ce am luat scândura, iarăși la loc o lipim și astfel am gătat lucrul.

Aceasta să face de atâtea ori, de câte ori să umple.

Aceasta este sistemul călugăresc. Când stuparul va vedea, că poate lua 9—10 kgr. miere și ceară fără să omoară stupul, să va convinge, că ce pagubă mare și-a făcut, omorându-i și de sine va trece la stupi sistematici.

Despre stupi de tranziție, adică despre chipul cum să poate trece, fără mari cheltuieli dela coșniță de nule sau curpeni la lăzi în articolul viitor.

Cătră Membrii „Societății apicole Arădană”

Valorificarea produselor apicultorilor noștri din județ cum și asocierea sub diferite forme și numiri formează de prezent o chestiune foarte importantă, căreia în situația noastră de azi i-se acordă toată atenția cuvenită.

Pentru stimularea intereselor producătorilor noștri membri, prin intervenția noastră a reușit să obținem dela Camera de Agricultură Secția Arad, un împrumut rambursabil fără dobândă în suma de Lei 270.000.— în toamna anului 1934.

Acest împrumut ne-a servit ca primul punct de pornire la încurajarea și îmbunătățirea stării economice a apicultorilor noștri, prin faptul că am avizat prin circular pe toți membrii producători că Societatea noastră cumpără miere de stup cu prețul fix de Lei 24.— ab magazia sa din Str. Gh. Popa No. 5.

Circularul trimis a avut efectul satisfăcător în urma căreia Societatea a cumpărat în total 9.843 kgr. miere de stup în valoare de Lei 235.679.— făcând apicultorilor un beneficiu net de Lei 59.058.— ca diferență între prețul de pe piața Aradului de Lei 18.— per kgr. și între prețul de cumpărare a Societății de Lei 24.— per kgr. deci un plus de Lei 6.— la kgr.

Cantitatea de miere s'a depozitat ca gaj comercial Camerei de Agricultură Secția Arad pentru im-

prumutul solicitat, din care s'a vândut încă în toamna anului trecut cantitatea de 1097 kgr. iar în luna Septembrie Societatea e vândut membrilor 894 kgr. cu Lei 26.— pt. hrănirea albinelor, restul Camera de Agricultură secția Arad, în urma avizului, că are nevoie de numărări pentru sprijinirea și ajutorarea apicultorilor cu semință pt. însămînțare de toamnă, a perfecționat vânzarea cu prețul de Lei 27.— bruto per neto, în ziua de 12 Septembrie a. c.

După încheierea acțiunii de miere am procedat la stabilirea profitului, care după defragerea tuturor cheltuielilor de manipulare, costul confecționării bidoanelor etc. se cifrează la neto Lei 11.342.

Luând în considerare că la începutul acțiunii s-a hotărât, ca la caz de vom valorifica mierea cu un preț mai urcat decât ne costă pe noi, din câștig vom preda jumătate celor apicultori cari ne-a vîndut miere în toamna anului trecut, și prin urmare s-au stabilit să bonificăm câte 50 bani de fiecare kgr.

În acest scop s-a luat măsuri pentru expedierea banilor prin mandat postal, suportând Societatea cheltuielile de transport și mandate.

Iar Camerei de Agricultură Secția Arad, am exprimat prin adresă sincerele noastre mulțumiri pentru bunăvoința ce a arătat față de Societatea noastră în vederea sprijinirii scopului ce urmărim.

Președinte:

Nicolae Popescu
Ing. Agr. Insp. General.

pt. Secretar
Georghe Cioban

Convocarea adunării generale.

Societatea Apicolă „Arădana” din Arad, aduce la cunoștința membrilor săi și stuparilor din județ, că în ziua de 20 Octombrie 1935 orele 10 p. m. va avea loc în biroul Camerei de Agricultură Circumscripția Arad, Strada Gh. Popa No. 4.

Adunarea Generală Ordinară

a membrilor Societății cu următorul obiect:

1. Deschiderea ședinței.
2. Darea de seamă asupra activității 1934/35
3. Prezentarea „Bilanțului” și inventarului pe anul 1934/35.
4. Descărcarea gestiunii.

5. Alte propuneri.

Important! Fiecare membru al Societății va primi gratuit la intrare în sala de ședință un bilet numerotat.

După terminarea ședinței pe baza acelor bilete, se vor trage la sorți, ca și în anul trecut, diferite obiecte apicole ca premii

Președinte:

(ss.) Nicolae Popescu pt. Secretar:
Ing Agr. Inspector General (ss) Gheorghe Cioban.

Distribuirea pomilor fructiferi.

Se aduce la cunoștința pomicultorilor că, Camera de Agricultură secția Arad, va distribui din pepinierile ei un număr de 30.000 pomi fructiferi pe preț redus.

Se vor distribui: meri, peri, pruni, caiși, pierseci și nuci de cl. I. dezvoltati frumos cu coroană și fără coroană.

Prețul fixat este:

Pentru regiunile dela podgorie deal și colonie regiuni predestinate pomiculturei se vând

Pomii cu Lei 10.— per buc., iar

Pentru regiunile de șes se vând

Pomii cu Lei 15.— per buc.

Se află de vânzare la:

a) Pepiniera Socodor: meri, pruni, caiși cu coroană. Tot la Socodor se află pomi de clasa II-a cu 5 lei mai redus ca prețurile indicate.

b) Pepiniera Gurahonț: meri, pușini peri și prun; cu coroană.

c) Pepiniera Berindia: meri cu coroană

d) Pepiniera Arad; meri cu coroană mijlocie, și pitici; Nuci cu înălțimea de cca 200 cm. cu prețul de Lei 35.— cu înălțimea de 180 cm. cu prețul de Lei 25.— și cu înălțimea de 150 cm, cu prețul de Lei 15.— per buc.

Perseci, de cele mai valoroase soiuri, cu coacere în Iulie, August, Septembrie și Octombrie cu prețul de Lei 30.— per buc. apoi mai sunt altoi frumoase, sănătoase, din cele

mai nobile varietăți. de cl. I. fără coroană de cireși, vișini, pruni: Agen (cea mai dulce prună) Victoria, peri, pt. pomi pitici și spalier; caise Nancy, Rouge de Hongrie și precoce Kecskemét.

Pomii se pot primi numai pe bani gata și în baza unui tablou dela primăria comunală sau prin înscrieri individuale la centrele de desfacere.

Inscrierile se fac:

Pentru pomii din pepinierile Arad la biroul Camerei ușa 32 în zilele de Marți și Vineri,

Pentru pomii din pepiniera Socodor se poate face înscrierea la Dl Aurel Stan, notar care are încredințarea să facă distribuirea,

Pentru pomii din pepiniera Gurahonț la biroul fermei Camerei Gurahonț și pentru pomii din pepiniera Berindia la Dl. Ilie Miclea.

Distribuirea se va face la sfârșitul lunii Octombrie.

Camera își rezervă dreptul a face modificări pe tablou după cum va crede de necesar, în vederea repartizării în mod egal al numărului și speciilor de pomi ce are disponibil,

Arad. la 30 Sept. 1935,

Președinte:
ss. Dr. I. Marșieu

Secretar:
ss Dr. O. Seyman

Agricultori!

Sămănați numai sămânță bine aleasă, curățită la perfecție și saramurată.

Noui abonați la Buletin, cari și-au achitat abonamentul până în luna Septembrie 1935.

1. Ghilea Gheorghe, Covăsintei Lei 30.—
2. Mărean Balint, Covăsintei Lei 30.—
3. Frățila Ioan, Agriș Lei 50.—
4. Tărsiu Gheorghe, Bătuța Lei 30.—
5. Lanert Ioan, Beliu Lei 50.—
6. Onaca Gligor. Andrei Șaguna Lei 50.—
7. Voda Pavel, Boxig Lei 30.—
8. Toma Petru, Căp. de jand Oradea Lei 30.—
9. Kounert Samuil, Rovine Lei 30.—

10. Tigu Nicolae, Dobra Lei 50.—
11. Perța Avram. Cuvin Lei 30.—
12. Fericean Ștefan, Bontăști Lei 30.—
13. Medve Iosif, Simandul de sus Lei 30.—

◆ ◆ ◆

Rugăm plătiți abonamentul „Buletinul Agricol” pe anul 1935.

O F E R T E.

1. Schad Petru, Aradul-Nou, str. Reg. Ferd. 75 are de vânzare un taur Simenthaler, de 17 luni prețul 10000 Lei. — A se adresa direct.

2. Ioan Backin, Gultenbrun. — are de vânzare 1 taur Simental, de 18 luni. — A se adresa direct.

3. Sunt de vânzare 6 tauri buni pentru reproducție de rasa Simenthal, proveniți din Tg.-Mureș. A se adresa la Camera de Agricultură ușa 29.

4. I. Drăucean, Micălaca, are de vânzare un taur Simenthal. A se adresa direct.

S f a t u r i.

Animalul bolnav îl duce omul la medicul veterinar, iar medicamentul prescris să cumpără sau sfatul primit se execută pt. a se feri omul de pagubă. Câți agricultori duc plantele lor bolnave la specialiștii camerilor de agriculturi pt. a vindeca lanul de cultură prin urmărirea sfaturilor gratuite și medicina — leacul — primite în unele cazuri cu prețuri reduse.

Mortăciunile, cai, vite, porci pasări, trebuesc, conform legi, îngropate la o adâncime prescrisă într'un cimitir al animalelor înființat la un loc potrivit în fiecare comună. Aceasta pentru a opri răspândirea boalelor.

Folosiți pentru însămânțat numai o sămânță bine curățată, sănătoasă, fără mălură și saramură cu piatră vântă 1%, (1 kgr. la 100 litri apă) sau cu preparate din comerț.

La creșterea animalelor alegem cele mai valoroase animale pentru prăsilă; la cultura plantelor trebuie să se folosească cea mai de valoare sămânță, căci numai astfel vom putea trage folos din munca noastră.

Fiecare sămânță este bine a se cerceta înainte de sămănat dacă încolțește bine ori ba.

N. P.

Berbeci de rasa Țigaia.

La Camera de Agricultură, Secția Arad, se află de vânzare berbeci țigaia, — pe prețul de 250 Lei per buc.

Se pot vedea la Ferma Statului Dohăngia, Nădab.

Primăriile și composesoratele cari voiesc să cumpere sunt rugate să-și înainteze cererea la adresa Secției Arad.