



STUPARUL ROMÂN

Organ provizoriu a Societății
PROGRESUL-APICOL
a stuparilor din Ardeal, Bănat, Maramurăș
și Crișana.

Cotizația de membru în Societate este 50 Lei, care sumă se trimite pe adresa Soc. „Progresul Apicol” Cluj. Academia de Agricultură.

Prețul abonamentului pentru revistă este 150 Lei, care sumă se trimite la Adm. „Stuparul Român” Deva Județul Hunedoara.



CUPRINSUL:

Adunarea Stuparilor din Ardeal, Bănat, Maramurăș și Crișana. — Credința despre albine. — Cum se pregătește presa de faguri din gips. — Faguri artificiali. — Scrisori. — Iernatul albinelor înăuntru. — Insemnările stuparului. — Somnul albinelor. — Mierea este un aliment și un medicament. — Posta Redacției.

Comitetul de redacție:

Dr. Florin Begnescu.

D. I. Stamatalache.

Al. Popa.

Ionel Precup.

Gavril Todică.

Mihail Găzdac.

Teodor Glodean.

C. Martinovici.

Popovici Cerchez.

Alexandru Vlad.

Jean Morărescu.

Vasile Corodan.

Sever Păcurar.

Ioan Nicovean.

Pr. C. Gh. Vartolomeiu.

Nicolae Voina, redactor.

FAGURI ARTIFICIALI!!

— Din ceară pură de albine —

lucrează la presa cu valzuri perfecționată cu prețuri avantajoasă

STUPĂRIA SISTEMATICĂ

Preot C. Gh. Vartolomeiu,
Focșani.

☛ Angajem comenzi cu ceară clientului. ☚

Redacția „STUPARUL ROMÂN“ poartă evidență în mod gratuit de cei-ce vând ceară curată pentru stuparii cari vor să cumpere.

Feriți-vă de boștinari!!

STUPARUL ROMÂN

Organ provizoriu a Societății
PROGRESUL-APICOL
 a stuparilor din Ardeal, Bănat, Maramurăș
 și Crișana.

Cotizația de membru în Societate este 50 Lei, care sumă se trimite pe adresa Soc. „Progresul Apicol” Cluj. Academia de Agricultură.

Prețul abonamentului pentru revistă este 150 Lei, care sumă se trimite la Adm. „Stuparul Român” Deva Județul Hunedoara.



Tuturor colaboratorilor, abonaților și prietenilor noștri le dorim sărbători fericite și le urăm An Nou cu belșug, sănătate, roi mulți și recoltă mare.

„Stuparul Român”.

X

ADUNAREA

Stuparilor din Ardeal, Bănat, Maramurăș și Crișana.

Societatea stuparilor Ardeleni „Progresul Apicol”

Ziua de 9 Noembrie 1926 a fost și va rămânea o zi memorabilă în istoria apiculturii ardelenilor.

Redacția „Stuparul Român” pe ziua aceasta a convocat pe toți stuparii Ardeleni, pentru a se constitui într-o mare societate a stuparilor, care societate se cuprindă, Banatul, părțile Maramurășene și Crișene sub un singur sceptor.

Această Societate a stuparilor aci în Ardeal era de o imperioasă necesitate. Deși existau două societăți ale apicultorilor minoritari, una în Cluj, iar alta în Timișoara, cari aparțineau fe-

deralei din Budapesta; aceste societăți nu puteau cuprinde în sinul lor pe stuparii români. Ambele acestea societăți sau rupt de trunchiul mamă, care era în Budapesta și au rămas nește ramuri orfane, cărora li-se impunea o reorganizare, în a căror cadre se poată intra și apicultorii români.

Di Prof. Ionel Precup și V. Corodan, ambii din Cluj, și-au dat seama de acest lucru încă în anul 1921 și au încercat o apropiere de societatea din Cluj. Totuși s'a făcut încercarea și la cea din Timișoara.

Răspunsul acestor societăți, cari voiau să-și mențină integral și neștirbit vechea organizație, nu a satisfăcut pe primii apostoli ai apiculturii în hotărâle întregite și au pus bază unei societăți pe bază națională, în anul 1922, cu numele „Progresul Apicol“.

În lipsa unui organ de specialitate, care se țină rândurile stuparilor laolaltă și în curent cu ce se lucrează, apoi concurența societății maghiară, care avea capitale însemnate, atelier pentru stupa și acarete, precum și o stupărie pentru cursuri, societatea aceasta, după o activitate de 1 an, s'a sistat.

Îngrijorarea și situația stuparilor români era cât se poate de critică.

Atunci s'a ivit o revistă modestă de specialitate „Stuparul“ în Alba-Iulia, și ca continuare a acestuia „*Stuparul Român*“, redactat de un comitet de redacție, sub îngrijirea și direcția dlui Nicolae Voina. Revista aceasta a ținut viu interesul asocierii stuparilor din Ardeal și singura-i dorință era, se vadă înfăptuit visul de-a vedea pe toți stuparii Ardeleni într'un ciorchin.

Lupta revistei a fost grea, atât din punct de vedere moral cât și material. Di Voina însă, prin o muncă intensivă a știut să adune în jurul Dum'sale pe toți șefii de regiuni apicole, pe mai mulți stupari de seamă din Ardeal.

I-a succes să prindă corespondență cu ilustrul apicultor și Prez. a Soc. Naț. de Apicultură din vechiul regat, dl Dr. Florin Begnescu, pe dl D. I. Stamatelache prez. Soc. Centrale din București, pe I. Popovici Cerchez, directorul școalei de apicultură din Chișinău (Basarabia) și alții.

În felul acesta muncindu-se, în ziua de 9 Noemvrie 1926 s'a ajuns ca să se realizeze și acest vis mult dorit.

Adunarea s'a ținut într'una din salele Facultății teologice „Andrei Șaguna“ din Sibiu. Dintre cei prezenți am putut remarca în fuga condeiului pe următorii: Di Dr. Florin Begnescu, prez. Soc. Națională de apicultură și redactorul „*Revistei Științelor*

Veterinare“ v. prez. Soc. Cent. de apicultură și red. rev. „*Buletinul apicultorilor, Tg. Frumos*. Dl *I. Popovici Cerchez*, dir. școalei de apicultură Chișinău și red. revistei „*Prietenul Apicultorului*“ (Basarabia) și dl *Mechia Ugo*, apicultor din Brezoi. — Dintre ardeleni: Dl *C. Martinovici*, profesor la Academia de agricultură Cluj. Prof. *Ionel Precup*, Cluj, *Al. Popa*, șeful regiunii V. Pr. *Al. Vlad*, Mag. V. Corodan, șeful reg. II. Cluj. *George Corodan*, șeful regiunii Baia-Mare. *Pompiliu Cost.* s. revizor, Dăneș *N. Păsăraru*, dir. școalei de agr. Geoagiu. Pr. *Valer Falnecan*, Tâmbăteni (Bănat) Pr. *I. Grovu*, Sibiu, Pr. *V. Răduleț*, Berivoii-Mari, Pr. *Ar. Flucș*, Săcel. Dna *Greco*, Pojorta, înv. dir. *Romul Bena*, Pianul-de-jos, Pr. *Chialdea*, Avrig. Pr. *Niculae Greco*, Pojorta. Pr. *S. Păcurar*, Gelmar și alții, a căror nume ne scapă, din motivul că nu-i cunoșteam. Remarcăm aci, că în tot timpul adunării, studenții facultății teologice, viitorii pioneri ai apiculturii adevărată fiind concediați pe acest timp dela prelegeri, au luat parte la ședință. La finea ședinței li-s'a distribuit din partea dlui Voina revista „*Stuparul Român*“ și din partea dlui Stamatelache „*Buletinul Apicultorilor*“.

Adunarea generală fiindu-se în Sibiu, care cetate aparține șefului regiunii V. Apicole, dl Voina, inițiatorul acestei înjghebări, a ținut de cuviință a ceda cuvântul de deschidere șefului regiunii dlui Al. Popa Liseanul. Dsa, în cuvinte respicate și înțelepte, arată rostul adunării și salută călduros pe prietenii noștri din vechiul regat, Dr. Begnescu, Stamatelache, P. Cerchez și Mechia Ugo; iar din Ardeal pe profesorul dela academia de agricultură *C. Martinovici*, fiul marelui apicultor *N. Martinovici*, șeful regiunii I. Apicole din Bănat, dispărut dintre prietenii săi apicultori abia în 10 Februarie a. c. Aduce omagii acestui Dzierzon al românilor, pe cari adunarea le ascultă în picioare, ca omagiu scumpului nostru defunct, care numai cu sufletul lui nobil din ceruri a putut fi între noi. S'a luat act la procesul verbal.

Dl *Popa*, după cuvântarea de deschidere propune, ca adunarea să se constituie, alegându-și de președinte pe dl Al. Vlad, rutinatul apicultor din Mag, ca cel mai bătrân și cel mai bun prieten al defunctului *Martinovici*, iar de secretar pe dl I. Grovu, din Consistorul archidiecezan.

Dl *M. Vlad*, din Mag, un preot cu plete albe, dar tinăr când e vorba de-a continua opera începută de contemporanul său *Martinovici*, cu lacrimi în ochi, se ridică pe simpla catedră dela „*Seminarul Andreian*“ și emoționat, cum numai acei puțini și aleși

a-i neamului nostru știu, remarcă importanța adunării, mulțumind pentru onoarea ce i-se face acum la adânci bătrânețe.

Salutând adunarea întregă și mulțumindu-le din nou prietenilor noștri, cari nu au pregetat a venii din depărtăți mari, pentru realizarea visului nostru de organizare, deschide adunarea.

Di *Dr. Florin Begnescu*, med. vet. rev. Științelor Veterinare și Paginilor Apicole, prezidentul *Soc. Naț. de Apicultură din România de sub Înaltul Patronaj al M. S. Regelui*, ia întâi cuvântul.

Aduce salutul Societății pe care o reprezintă. Dă o sumedenie de deslușiri cu privire la lucrările ce trebuie se le iee diferitele societăți, când ele vor ajunge la *federalizare* și când se va înființa acest Inspectorat în Ministerul agriculturii, care este o necesitate arzătoare. Arată că Dir. Gen. Zootehnică, nu numai că a ajutat propășirea apiculturii prin subvenții și ținere de cursuri, ci a luat măsuri în contra întinderii pestei albinelor, care nu poate aparține altei direcțiuni a Ministerului Agriculturii.

Mâneacă dela Dsa ori-ce credință și pretenție de-a aspira la acel post în Minister, un lucru îl arată și îl scoate în evidență, că federalizarea tuturor societăților din țara Românească întregită, este o necesitate arzătoare și chiar se lucră la acest proiect. Lucrul al doilea va veni de sine, acela a unei secțiuni oficiale în Ministerul Agriculturii. — Vorbirea Dsale este primită cu un entusiasm din partea adunării, cari văd în Dr. Begnescu un adevărat savant al apiculturii Românești. Dsa este chiar binevenit. Dzeu nu uită pe neamul său.

Urmează di *Popovici Cerchezi*, din Basarabia. Dsa aduce salutul Societatea „Apicultorul“-ui, a cărei activitate o arată cu exemple și ne invită la dragoste reciprocă, ca se nu se mai facă pe acest teren deosebirea: Ardelean, Bănățean și Basarabean, ci lucrând mână 'n mână, se ridicăm apicultura la stadiul la care au ajuns țările moderne.

Apicultura să nu fie numai un sport și îndeletnicire, ci se fie un adevărat izvor de câștig și atunci, Societatea va prospera. Propune ca societatea să-și formeze și cooperativa ei, care deși nu este sufletul societății în cuvântul strict zis, dar este cheia, care desleagă promovarea și înflorirea societății.

Di *D. Stamatelache* prezintă un credențional dela Soc. Centr. de Apicultură din București, prin care ne comunică salutul și dragostea de frate în acelaș ogor. Dă și D-sa mai multe explicații în ce privește împărțirea Ministerului Agriculturii în mai multe Direcțiuni Generale precum și atribuțiunile fiecăruia. Arată

acțiunea d-lui dir. general Ionescu Sisești și a d-lui D. Căruntu, dezvoltată în ultimul timp pe terenul apiculturii la fermele și pepinierile statului din vechiul Regat. Incheie și D-sa cu dorința, ca să se înființeze un serviciu general al apiculturii în Ministerul Agriculturii.

S'a luat act despre expunerea d-lui Stamatelache cu mulțumită, despre unele lucruri pe cari noi aici în Ardeal nu le cunoașteam. Organizați odată, avem credință tare, că mâna binefăcătoare a încurajării se va extinde și peste noi.

Dl. *prof. Precup Ionel* din Cluj, în calitate de fost prezident al soc. „*Progresul Apicol*“, arată cum s'a înființat societatea în 1 Oct. 1922 și din ce cauză a trebuit să-și sisteze activitatea. Arată numărul membrilor, cotizatiile intrate, cheltuelile și prezintă registrele fostei societăți; năcazurile întâmpinate cu atelierul apicol din Cluj, care este proprietatea societății noastre și totuși s'a dat altei destinații.

Adunarea a luat cu plăcere act despre darea de seamă justificată a d-lui *prof. Precup*. Ii aduce mulțumiri vii, recunoscând activitatea d-sale în acele timpuri pentru grelele încercări.

Dl *Vasile Corodan*, șeful Regiunii II Apicole din Cluj întregește expunerile d-lui profesor *Precup*. Arată cum mașinăriile societății, în valoarea de 2 milioane stau azi și să ruginesc și cum să intenționează a li se da altă destinație. Mulțumește d-lui *Nicolae Voina*, care a dus cu atâta jertfă materială și pricepere, cu revista „*Stuparul Român*“, interesele apicultorilor din Ardeal și dorește să-l vadă conducător al înființândei societăți, având credința tare, că după cum în trecut a ținut la suprafață totul ce privește apicultura ardelenilor, numai în mâinile D-sale o vede asigurată în viitor. Propune, ca atât sediul, cât și atelierul ce se va înființa cu mașinile cari stau azi în ruginire și părănginire, să se mute dela Cluj la Sibiu, unde D-sa vede oameni mai activi și mai liberi în activitate ca la Cluj.

Dl *Al. Popa* ia cuvântul și propune, ca numele societății să rămână tot „*Progresul Apicol*“ să i-se adopteze statutele și numai sediul să i-se schimbe.

Dl *Nic. Voina*, red. revistei „*Stuparul Român*“ mulțumește d-lui șef al Regiunii II *Vasile Corodan* pentru încrederea ce voește a-i atribui. Spune dl *Voina*, că D-sa bucuros muncește, dar încrederea de conducător revine unei persoane, care să aibă greutate și cunoștință în Minister.

Propune de conducător și prezident activ pe dl profesor

dela Academia de Apicultură din Cluj, C. Martinovici, având credința, că munca D-sale multilaterală va fi de mare importanță și tinerei noastre societăți.

Să întinde o discuție, pusă tot dl *Corodan* pe tapet, în ce privește organul societății. Dl *Popa* propune, ca revista „*Stuparul Român*” să se adopteze de organ al „*Progresului Apicol*”. Dl *Nicolae Voina*, redactorul revistei să simte dator a răspunde, că revista deocamdată luptă cu mari și enorme greutate materiale, cari greutate și datorii în viitorul apropiat să vor achita și atunci revista să poate preda societății ca organ oficial.

Dl *Dr. Begnescu* propune, ca revista să rămână proprietatea d-lui *Voina*, ca organ provizoriu al Soc. Stuparilor Ardeleni „*Progresul Apicol*” cu prețul de abonament 200 lei, din cari 150 lei să fie a revistei și 50 lei ca cotizație.

Să primește cu unanimitate propunerea d-lui *Dr. Begnescu*

Dl *Popa* propune, că chestia revistei să se tranșeze de comitetul ce se va alege, care comitet să fie însărcinat a intra în tratative cu dl *Voina*.

Să primește și aceasta propunere, după care să alege o comisie în persoanele d-lui *Nic. Voina*, *Al. Popa* și *Vasile Corodan*, pentru alegerea noului comitet.

Comisia propusă se retrage și după scurte minute prezintă prin referentul *Al. Popa* următorul comitet :

Prezident de onoare dl **C. Garofild**, ministrul agriculturii. Membrii de onoare: d-nii *G. Ionescu Sisești*, *D. Căruntu* și *G. Ionescu Brăila*. Să expediază tuturor câte-o telegramă precum și d-lui ministru *Groza*, drept mulțumită pentru înlesnirea tipăririi revistei noastre de propagandă „*Stuparul Român*.”

Prezident activ a fost ales dl *Costin Martinovici*, profesorul *Academiei de Agricultură din Cluj*. Vicepreședinți: dl *Al. Popa*, șeful Regiunii V Apicole și *Dr. Tofan*. Secretar : *Vasile Corodan*. Casar : prof. *Ionel Precup* Redactor : Dl *Nicolae Voina*.

Membrii : Dl *Al. Vlad*, *Dr. V. Chirilă*, *Dr. Traian Hosszu*, *Pr. Valer Felnecan*, *G. Corodan*, *Pr. Glodean*, *Pr. Păcurar*. După aceasta enunțare dl prof. *Martinovici* preia prezidiul și prin o cuvântare aleasă asigură noua societate, că va muncii din toate puterile, pentruca noua înjghebare să fie demnă menirii ei, după cum să apreciază aceasta îndeletnicire și de guvernele altor țări. De-și nu am atâtea merite pe terenul apiculturii, trăind viața de parte de iubitul meu tată, care viața întreagă și-a închinat-o acestui ram rentabil al economiei naționale, lăsându-ne nouă o avere

frumoasă după aceasta îndeletnicire ; memoria lui nu mă lasă să stau departe de Dv. Mulțumește adunării gen. pentru încrederea depusă în D-sa și cere sprijinul și conlucrarea tuturor, pentru a putea duce la liman desideratele adunării și scopurile societății cuprinse în statutele cetite și primite aici în ad. gen. Vorbirea D-lui a fost primită cu vii aplauze și ovații nesfârșite. La finea adunării sau citit telegramele și scrisorile de aderență.

Am luat apoi o masă în comun la hotel Bonfert din Sibiu, la care masă nu au lipsit nici toastele obișnuite, dintre cari remarcăm a d-lui Dr. Begnescu și V. Corodan.

De-și în grabă a trebuit să ne despărțim, căci trenurile fraților noștrii din vechiul Regat soseau, totuși am putut prinde vre-o câteva momente ca un fotograf din Sibiu să ne eternizeze în fotografie pe vre-o câțiva dintre ardeleni împreună cu frații noștri apicultori din vechiul Regat. Când scriem acestea rânduri, fotografiile încă nu au sosit Sperăm că în No. viitor vom aduce chipul acestor luptători și prieteni ai stuparilor noștrii din Ardeal.

În restimp ne-a sosit următoarele scrisori și telegrame de mulțumire:

Ministerul Agriculturii și Domeniilor
Șeful de cabinet

12 XI 926.

Domnului

Președinte al Soc. Progresul Apicol
din Ardeal

La telegrama Dvs. din 9 crt. am onoarea a vă face cunoscut, că domnul ministru al Agriculturii și Domeniilor vă mulțumește pentru cinstea ce a-ți binevoit a i-o face, de a-l alege Președinte de onoare al Societății Dvs.

Șeful de cabinet, N. DIAMANDI

Ministerul Agriculturii și Domeniilor
Direcțiunea Generală A fermelor, pepiniere-
lor, Viticulturii, Horticulturii și moto-
culturii

13 Nov. 926.

Dragă Martinovici,

Primind telegrama, chiar acum mă grăbesc să vă mulțumesc afectuos pentru cinstea ce

mi-ați făcut, prin alegerea ca membru de onoare al Societății Progresul, Apicol, la adunarea din Sibiu. In calitate de prieten, fac apel la D-ta, cu rugămintea, să fii interpretul meu pe lângă cei în drept și să le transmiți recunoștința ce le păstrez pentru această cinste și să-i asiguri de tot modestul meu sprijin, atunci când vor crede că pot să le fiu și eu de folos.

Să trăiască și înflorească societatea stuparilor din Ardeal, Banat, Crișana și Maramureș.

Cu aleasă frăție.

D. CĂRUNTU

Telegramă

Profesorului Martinovici, Academia de
Agricultură

Cluj

Domnul ministru Petru Grozam' a însărcinat a vă aduce la cunoștință, că a luat act cu bucurie de cuprinsul telegramei Domniei Voastre.

Șef de cabinet, ELEKEȘ

—x—

Credința despre albine.

Se zice că Dzeu, când a creiat toate făpturile, a creiat și pe albină în așa fel, că ea își apără avutul cu acul ei, dar putea ca să înțape pe om fără ca ea să moară.

D-zeu, după facerea lumii, a chemat la sine pe toate făpturile, pentru ca ele să-i mulțumească de felul cum au fost întocmite.

Atunci albina, care pe cât de harnică e, tot atât și de răutăcioasă cu celelalte făpturi, s'a dus la Domnul și a zis: „Doamne! dă-mi mie putere să adun o baniță

de miere, căci mierea ce pot s'o adun după alergătura mea cea multă e prea puțină. Și dă-mi puterea ca omul înțepat de acul meu să moară."

Atunci D-zeu, știind că ce a făcut e bine făcut, s'a supărat pe albină și i-a zis: „Tu ești obraznică“. In loc să fii mulțumită, că ți-am dat hărnicia, cu care să servești de pildă celorlalte făpturi, vii să-mi ceri un lucru, pentru care toți să te urască. De aceea voi pedepsi obrăznicia ta. Să știi, că de azi încolo vei munci și vei alerga toată viața ta și nu vei putea să strângi mai mult decât o picătură de miere. Și omul care-ți va lua mierea ta, îl vei înțepa cu acul și-l va durea și se va umfla, dar nu va muri. In schimb însă tu în urma acestei înțepături, să știi că vei muri."

De atunci albina, care înțeapă pe om, nu poate să mai trăiască și aceasta e urmarea că n'a dat Domnului laudă și mulțumită, că a fost creiată între celelalte făpturi.

Lisa-Făgăraș, la 7 Nov. 1926.

Pr. Al. Popa.

— x —

Cum se pregătește presa de faguri din gips

Făcându-mi câteva coșuițe cu rame mari, iar presa mea de metal, fiind mică (18—24 c. m.) mi-am făcut o presă din gips mai mare, cu care mi-am ajutat ca și cu una de metal. Cred, că pe vremea asta de scumpete și alți stupari se vor folosi de ea, de acea comunic colegilor modul de confecționare pe baza experiențelor.

Se aiege un fagur de presă cât se poate de perfect. Dacă e uns cu miere, se spală și se usucă. Dacă nu ai fagure de mărimea dorită, îl formezi din mai multe bucăți tăindu-le cu multe băgare de seamă ca să se potrivească. Eu le așez pe o sticlă, căci pot controla și dosul (nu totdeauna se potrivește și pe dos).

La încheieturi se mai apasă cu un vârf de cuțit, ca să se lipească deolaltă. Mici imperfecțiuni nu hotăresc.

Se fac acum două rame de scândură (cam 1'5 cm. groasă și vr'o 5 cm. lată) și se bat cu cuie ca cadrele dela ferești, nu ca cele de faguri. O ramă (cea deasupra) va fi în dimensiunea externă egală fagurului, iar cealaltă mai mare cu 6 cm. și în lungime și în lățime (pentru a avea pe fiecare margine 3 cm. spaț pentru scursul cerei de prisos). Se iau două țîțini (sau se comandă) cât de lungi și tari și se îndoie fiecare aripă în unghiu drept la vr'o 4—5 cm. distanță dela osia de învârtire (atârnă dela grosimea scândurei cadrului și grosimea plăcii de gips: cam 2 cm.) Se bat țîținele pe partea externă a cadrelor, așa că cadrul deasupra privit de sus să acoperă mijlocul cadrului de jos (să întreacă la cel de jos câte 3 cm. la fiecare lature). Pe marginile interne ale cadrelor se fac creștături piezișe, în cari să prindă plăcile de gips pentru a se fixa mai bine în cadre. Pe marginile externe ale cadrului de jos se vor bate lețișoare (din cari se fac rame de faguri) așa că să iasă mai sus de cadru cu 2 cm. (grosimea plăci de gips) până la înălțimea osiei de învârtire a țîținilor.

Acum se ia fagurul și se așează pe un ochiu de sticlă (sau pe altă față plană) la distanță de 3,5 cm. dela o margine. Cu un penel se unge ușor cu oleu (de lemn) toată suprafața fagurului. Să nu rămână nici o celulă neunsă, dar nici să fie umplute cu oleu. Se așează sticla cu fagurul pe o masă, cu marginea goală de 3'5 cm. pe marginea mesei se face în o lingură un pic de aluat subțire de gips și se unge marginile fagurului pe sticlă, ca să nu intre gipsul sub fagur. Se răstoarnă acum cadrul de jos (cel mare) peste fagur, cu țîțina la marginea sticlei, cadrul de sus atârnând în jos. Să avem grija ca pe de laturile fagurului se fie câte 3 cm. (cel puțin) până la lețișoare, a căror menire e să nu curgă gipsul înapoară, se pun greutăți (pietrii) pe ramă ca să nu se miște dela loc. Acum se unge lețișoare la jur împrejur cu un pic de aluat subțire de gips, ca să nu curgă gipsul pe sub ele. Aceste precauțiuni le-am învățat din pățite, căci pentru a obține toate detaliile fagurului, trebuie să turnăm gipsul subțire, nu după ce se îngroașă.

Gipsul să fie fin (6 Lei kgr). Pentru un fagur de mărimea 40—27 cm. luăm pentru o placă 2 litri de apă și turnăm gipsul (2 litre) pe incetul în apă, ca să aibă timp apa a-l străbate. Acum mestecăm bine cu o lingură aluatul subțire și începem a

turna cu lingura pe mijlocul fagurului, apoi în jur până la margini aluatul subțire ca apa, mai mestecăm în oală și acum îl putem turna pe încetul tot, așa ca să ajungă și mai sus între ramă. Dacă pe undeva curge tare, lipim o bucățică de hârtie și o ținem puțin cu mâna. Acum lăsăm câteva ceasuri ca să se întărească.

Apoi luăm cadrul de pe sticlă, fagurul rămâne în placa de gips. Il curățim și reparăm încheieturile (dacă e din mai multe bucăți), îl ungem ca mai sus cu oleu. Batem pe marginile cadrului de sus lețișoare (cum am bătut și pe cel de jos), — cari, stând ambele cadre orizontal — să ajungă până pe fagur (fagurul trebuie se fie în dreptul osiei țîței). Lipim împrejurul lețișoarelor cu aluat de gips, preparăm cam aceeaș cantitate de gips ca mai sus și o turnăm tot așa.

După câteva ceasuri se deschid și se îndepărtează fagurul și se curăță eventuale fărîmături și se reparaază cu gips unele imperfecțiuni.

Lețișoarele dela cadrul de sus se scot, pe când la cel de desupt rămân și se mai adaogă, bătând pe ele încă un rând de lețișoare cam de 2 cm. late, pentruca să rețină ceara superfluă. Tot în acest scop, marginile plăcii de jos dintre forma fagurului și lețișoare se scobește, pentru a forma un părau jur împrejur (tot pentru ceara superfluă). Dacă încă n'a succes, plăcile se sparg și se toarnă a două oară.

Voind a face faguri, trebuie să punem presa întreagă în apă, în care să stea cel puțin 3 (trei) ceasuri, mai bine 4. Acum se toarnă ceara topită în ea și se poate întrebuița o jumătate de ceas. Peste jumătate de ceas, deslipirea se face tot mai anevoe. Dacă avem ceară topită, în o jumătate de ceas putem face o cantitate însemnată de faguri, căci nu trebuie unsă mereu.

Se poate pune din nou în apă, pentru a continua. N'am încercat cât trebuie să stea în continuare. După terminat se lasă deschisă ca să se usuce.

I. Corbu.

Anunțuri și reclame, vânzări și cum-
părări primim la „Stuparul Român“ cu
prețurile cele mai ieftine.

Faguri artificiali.

Fără îndoială că printre împrejurările care au contribuit la răspândirea stupăritului în ultimul timp, a fost și descoperirea fagurilor presați sau artificiali, — făcuți de mâna omului, spre deosebire de fagurii naturali, făcuți de albine.

Invenția fagurilor presați se datorește apicultorului bavarez Jean Mehring, care dădu la iveală descoperirea sa în anul 1857. Ea constă dintr'o presă, cu ajutorul căreia să putem face faguri de ceară, având imprimare pe ei rudimente de celule. — *Numai cei care au avut de întâmpinat obstacolele pe care le prezintă această îndeletnicire* — zice marele Dadant — *își pot da seama de tăria de voință și de stăruință cu care a fost înzestrat acest om pentru ca să izbutească.*

Se înțelege, că fagurii obținuți de el atunci, nu se puteau compara cu cei ce se fac astăzi! Marginele celulelor erau foarte rudimentare, celulele înseși adesea nu se cunoșteau bine chiar și adesea albinele lucrau deasupra lor celule de trântor. Inșă acest rezultat imperfect, constituia începutul unei industrii care a adus foloase încalculabile apicultorilor, industrie care s'a răspândit repede peste tot, pe unde se cultivă albine (Dadant).

Apicultorul elvețian P. Iacob aduse oarece îmbunătățiri presei lui Mehring în 1965.

Răspândirea și perfecționarea acestei invenții în felul cum a ajuns astăzi, se datorește marelui stupar american Root, care izbuti să facă în anul 1876 o mașină mare cu cilindri (valțuri) cu ajutorul unui lucrător iscusit al său, Washburne. După aceea el vându multe prese de acestea, rămânând însă tot Root cel mai mare fabricant de acest soi de pe glob, fagurii fabricați de el, putând da o lungime echivalentă cu cea a brăului pământului, dacă ar fi puși cap în cap! (40,000 000 m.)

Foloasele aduse stupăritului în genere și stupăritului sistematic în special de această mare descoperire, sunt nespuse de mari! Am putea spune chiar, că descoperirea fagurilor presați, — din punct de vedere al importanței — merge mână în mână cu descoperirea fagurului mobil — ba chiar că nici nu se poate închipi azi una fără alta!

În minunata sa lucrare „*L'abeille et la ruche*“. Dadant povestește cu greutate de tot soiul cu care avea de luptat în cele 4 stupării sistematice ale sale, la scoaterea fagurilor, înainte de

invenția lui Mehring, deși făcuse tot ce-i stătuse în putință spre a evita aceste neajunsuri!

Foloasele întrebuințării fagurilor presați sunt pe deoparte pentru albine, iar pe de alta pentru apicultor. În adevăr, cum e-poca construirii fagurilor coincide de obicei cu cea a marelui cules, prin întrebuințarea fagurilor presați, albinele sunt scutite de o muncă grea și costisitoare pentru economia stupului, tocmai în momentul când e tot interesul ca ori-ce pierdere zădarnică de timp să fie economisită, ca albina să poată culege nectarul de pe flori, adesea marele cules durând scurt timp. Ori, prin întrebuințarea fagurilor, timpul pe care l'ar cheltui albinele construind faguri noi, e economisit pe deplin. Pe de altă parte, stuparul însuși a câștigat pe toată linia, prin faptul, că putând întrebuința la fabricarea fagurilor și cea mai mică fărâmiță de ceară, economisește prin aceasta consumarea mierii de către albine, pentru construirea naturală a acestora. (Pentru 1 kg. de faguri albinele consumă cam 10 kg. miere).

Regularitatea fagurilor obținuți prin folosirea fagurilor presați și faptul, că prin introducerea și întrebuințarea acestora, evităm, ca să zic așa, după bunul nostru plac, construcțiile de trântor din stup — iată încă alte rezultate dintre cele mai bune de pe urma cărora apicultorul n'are de cât de câștigat! (Stupii lăsați de capul lor au tendința de a construi faguri de trântor cu nemiluita, ceea ce-i ațăță la roire, neînfrânați, lucru care echi-velează adesea cu peirea lor sigură).

Fabricarea fagurilor artificiali e o lucrare anevoioasă și delicată, iar presele respective sunt mașini scumpe și pretențioase la mânăuit, — astfel încât nu ori cine le poate folosi.

Pentru-ca fagurii artificiali să fie buni, se cere ca ei să fie făcuți din ceară *cu desăvârșire curată*. Materiile streine pe care le conține adesea ceara din comerț, o fac improprie fabricării fagurilor presați, de oarece aceste materii o fac maleabilă și contribuie ca acești faguri să nu poată rezista la temperatura interioară a stupului și să se prăbușească în toiul trebii, ceea-ce nu se întâmplă cu fagurii făcuți din ceară curată.

În al doilea rând, fagurii obținuți trebuie să fie cât mai subțiri (cât mai multe foi la chilogram, pentru o mărime dată).

De obicei considerăm ca potrivit de groși, faguri de mărimea ramei Dadant sau Layens, care intră cam 13 la chilogram.

Acest rezultat nu-l putem obține de cât cu ajutorul prese-

lor cilindrice, căci cu acestea putem să obținem faguri cât se poate de fini, presele plate, dându-ne tocmai un rezultat contrar, la acestea numărul foilor la chilogram fiind aproape pe jumătate ca la presele cilindrice. Explicația constă în faptul, că la primele, peretele median al celulelor e subțire, iar la cele de-aldoilea gros. Ori, *interesul nostru acesta este, ca peretele median al celulelor să fie cât mai subțire posibil, de-oarece atunci albinele completează pereții laterali, ai acestora, nu modifică nimic din grosimea peretelui din mijloc al celulelor, ci subțiază și înalță pereții lor laterali, din materialul pe care acestea îl au deja, sub formă de radimente, — pecând dacă fagurii au pereții din mijloc groși, rămân așa, pe aceștia albinele ne mai putând să-i subțizeze, deci, materialul din ei nu mai poate fi folosit la nimic.*

Puși într'un loc uscat, fagurii artificiali se păstrează timp îndelungat.

Foile de fagur trebuie mânuite cu băgare de seamă, de oarece pe timp rece devin foarte sensibile și se sparg lesne, așa după cum la căldură se moaie foarte tare. — De aceea e bine, ca atunci când le transportăm undeva, chiar pe scurte distanțe, să le punem în cutii potrivite și nici de cum să nu le ducem direct cu mâna, căci aceasta fiind caldă, le împrumută căldură și strică celulele la locul de atingere, prin apăsare și turtire.

În sfârșit, vom încheia cu vorbele lui Dadant, care zice că *cu cât apicultura progresează, cu atât stuparii își dau mai bine seama, că întrebuițarea fagurilor presați însemnează a face economie în mânuirea stupului*

Azi cel puțin, stupărit sistematic fără faguri artificiali nici nu se poate concepe, iar cel ce totuși nu vrea să înțeleagă acest adevăr elementar, arată că nu-și cunoaște ocupația și interesele.

Preot Gh. Vartolomeiu

Profesor—Focșani.



Borcane



de sticlă fină și solidă de $\frac{1}{4}$ kg., $\frac{1}{2}$ kg., 1 kg.



cu prețuri ieftine.



la Redacție.

SCRISORI

Vicovul de jos, 24 Octomvrie 1926.

Mult stimate Domnule Director!

Referitor la apelul D-Voastre din revista „Stuparul Român” No. 10—11 Vă comunic următoarele:

Mă ocup de 20 ani cu albinăritul. Am făcut felurite cursuri apistice în străinătate. Am de bună seamă cea mai mare bibliotecă apistică din țară. Din cărțile apistice introduse în apelul D-Voastre îmi lipsesc unele. Am însă unele cărți, cari nu obvin în apelul D-Voastre și anume:

1. Molnár: Economia stupilor, Viena 1783;
2. Costina: Manual de albinărit, Baia Mare 1879;
3. T. Atanasiu: Albinele, Iași 1903;
4. A. Berariu: Scrisori către albinari, Cernăuți 1909;
5. F. Begnescu: Cultura albinelor, București;
6. C. P. Conta: Curs de albinărit, București;
7. G. Halip: Productele albinelor, Cernăuți 1906;
8. I. Kalinderu: Înființarea albinăritului pe Domeniile Coroanei, București 1899;
9. M. Maeterlinck: Viața albinelor, București 1906;
10. B. Nemțeanu: O călătorie în lumea albinelor, București.
11. I. Tomici: Cartea albinelor, Caransebeș 1854;
12. C. Dimian: Stupăritul, Brașov 1887;
13. Revista Națională de Apicultură, 1919;
14. G. Miloș: Stupariul, Lugoș 1911;
15. G. Miloș: Stuparul, Lugoș 1912. — Totaici Vă atrag atențiunea, că în anul 1909 a apărut la Jena, (Germania) în editura G. Fischer, o carte despre anatomia albinei, în limba germană;
16. Dr. C. N. Ionescu, Vergleichende Untersuchungen bei der Honigbiene, Jena 1909.

La caz că voi aflu unele din cărțile apărute la Cernăuți, voi trimite câte un exemplar Academiei Române. Voi căuta să trimit câte un exemplar și Institutului American Cornell. Unele din cărțile acestea nu se mai pot căpăta azi.

Voi căuta să aflu 2 exemplare și din opul Dr.-ului Ionescu.

Cu salutări colegiale:
Ioan Vicoveanu.

Făgăraș, la 21 Octomvrie 1926.

Domnule Redactor!

Domnul D. St. Constantinescu, în „Contribuții la istoricul albinăritului la noi“, publică în Stuparul Român No. 8—9 o însemnare din 1815, în care se vorbește de „6 oacă *stupi cumpină*“ și cere lămuriri asupra cuvintelor subliniate.

Dacă nu aveți din altă parte vre-o explicare mai deplină, Vă trimit eu cele ce urmează: În Țara Oltului *stupă* e un termin întrebuințat la lucratul cânepii. Și anume: Cânepa frântă în „frângătoare“ se mai curăță de pusderii în „melință“. Fuiorul astfel căpătat se trage prin un „chepten“ (piepten) făcut din lemn și cu colți (dinți) de fier, lungi și rari. Ce rămâne din fuior între dinți, se chiamă „*stupă*“. *Stupa* se mai trece odată prin pieptene, se netezește cu al doilea pieptene și așa aleasă se face caier, din care se toarce urzeală pentru saci și lepedeauă (cearceafuri). În pieptene mai rămân *câlții*, cari se torc de „băteală“ sau „bătătură“ în saci și lepedeauă.

„Stupă“ e colectiv, se întrebuințează numai la singular. Dacă ar trebui întrebuințat la plurar, ar face „*stupe*“. Se poate că în unele părți să se zică și „*stupi*“. În notița citată de dl D. St. Constantinescu și contextul încă arată că e vorba de *stupă*, *stupe*, nu de *stupi* (de albine).

Asupra celuilalt termen „*cumpină*“ nu mă pot pronunța. Poate să fie cuvântul „*cumpănă*“ și că trebuie îndreptată punctuația, punând virgula după „*stupi*“?...

Salutări: V. Literat.

—x—

Iernatul albinelor înăuntru

Acest fel de a ierna albinele e cel mai vechiu și mai sigur procedeu întrebuințat și în țara noastră din vremuri străbune. În unele regiuni s'a perfecționat, iar în altele a degenerat. Sub expresia dintâiu se înțelege temnicul, sub a doua podul casei. (Temnicul e un bordeiu boltit, zidit din piatră și construit cam la 2 metri în pământ). Iernarea în temnic este cea mai bună, fiind-

că asigură o temperatură constantă și convenabilă. Iernatul în poduri e cel mai rău, neîmplinind nici una, aproape, din condițiunile enumerate mai jos. Afară de temnic și podul casei, mai poate servi de iernat pivnița, orice cameră sau grajd. Dar, ca localul în care se iernează stupii să fie bun, se cer mai multe condițiuni, între cari următoarele :

a) Temperatura să nu se coboare niciodată către 0° sau sub 0°C . Cea mai potrivită temperatură e între 6° — 8° . Dar să nu crească căci atunci albinele se neliniștesc, consumă mai mult și caută să iasă afară; nici să nu se coboare, pentrucă albinele vor consuma mult, vor ieși slăbite din iarnă și vor suferi de diaree sau, dacă vor fi puține vor pieri.

b) Umezeala să fie pe cât se poate redusă la minim. Dacă e umezeală în cameră, albinele vor suferi mult în urma recelii produsă de umezeală, fagurii din stupi se vor mucegai și, de cele mai multe ori, se vor bolnăvi de disenterie.

c) Aerisirea trebuie să fie asigurată pentru a scoate umezeala și aerul stricat (bioxidul de carbon) produs de respirația albinelor. Dacă cumva de teama frigului, vom închide răsufătorile, sustrăgând aerisirea, albinele vor pieri.

d) Lumina să fie înlăturată. Să punem la ferestre, sau pe unde ar putea pătrunde lumina, pânză neagră, care oprește lumina de a intra. Lumina îndeamnă albinele să iasă afară, ceea ce nu trebuie deloc.

e) Să fie ferită de șoareci. Așezăm curse, dar mai cu seamă să presărăm cenușă din abundență pe jos și îndeosebi pe lângă stupi.

f) Liniștea este condiția de căpetenie ce trebuie s'o împlinească camera unde iernează stupii. În tot timpul când albinele nu pot ieși să sboare, să ne ferim de a

tulbura albinele. Orice sgomot sau sguduire le neliniștește și unele se desprind din ghem. Nenorocitele albine cari s'au depărtat de focarul de căldură, amorfesc și pier.

Înăuntru se iarnează mai ales stupii cu pereții subțiri, simpli, și cei slabi. Când se apropie vremea friguroasă, într'o zi de dimineață, ducem stupii binișor în localul de iernare. Li așezăm pe rafturi sau unii deasupra altora și unii lângă alții, în poziție normală, nu cum obișnuesc unii să pună stupii primitivi culcați. Să lucrăm cu grijă, fără sguduituri și isbituri. Vom așeza gratii de zinc la urdinișe, ca să nu poată intra șoarecii. Să nu întrebuițăm sită, căci vom neliniști albinele predispunându-le la urdinare.

După aceste operații, să umblăm, mai ales pe geruri, în cea mai mare liniște și cât mai rar. În timpul iernii, cam de două ori, să tragem cu o sârmă moartele din urdiniș, spre a înlesni aerisirea stupilor.

Să nu uităm, că toată reușita atârnă de noi, de bunăvoința noastră și de îndemânarea cu care lucrăm.

N. C.

— x —

Insămnările stuparului

Am mai arătat în coloanele acestei revistă importanța însămnărilor stuparilor. Arătăm aci două modele cari se folosesc la școala de apicultură din Chișinău. Model No. 1 servește pentru o singură colonie. Dacă privim la această blanchetă observăm că e împărțită în 3 părți, observări la ieșirea din iarnă a coloniei, recolta de peste an în roi ori miere și starea coloniei la așezarea peste iarnă, la toate anotimpurile cu rubricile necesare. În partea din jos a blanchetei mai este loc și pentru alte observări, pe cari nu le putem încadra în celelalte rubrici, ca nutritul din necesitate, ajutorarea cu puet copt, eventual însușirile individuale ale coloniei: blând, harnic etc. Blanchetele acestea să afiă legate

laolaltă între table pentru 100 stupi. Dacă mai mulți apicultori ne vor cere astfel de cărți pentru însămănări, vom lăsa peste iarnă să se tipărească aci la tipografia noastră și în decursul luni Februarie—Martie le vom trimite:

Stupul No.

Model No. 1.

Starea coloniei la ieșirea din iarnă	De ce sistem e stupul	
	Soiul reginei (indigenă, italiană, etc).	
	Numărul ramelor cu miere	
	Anul nașterii reginei	
	Puterea coloniei	
Recolta în timpul anului	În rot	
	În miere	
Așezarea coloniei pt. iarnă	Miere și rame	
	Vârsta reginei	
	Puterea coloniei	
Însemnări :		

Modelul No. 2 servește pentru însemnări generale în umblarea timpului. Fieștecare lature a blanchetei este făcută pentru o zi, Carnetul întreg cuprinde 365 zile. Însemnările să se facă conștiincios și peste iarnă.

Carnetul purtat punctos și regulat, în anul acesta este de o mare valoare ca îndrumător pentru anul viitor. Ambele aceste carnete trebuie purtate, pentru că ele să refer, să întregesc unul pe altul.

Vom tipări, la cerere, și de acestea, dacă însinuările ne vor sosi într'un număr ca să se poată face tipărirea lor.

Luna și ziua			
Starea timpului			
Temperatura	Dela 6 ore seara, până la 6 ore dimineața	maximum	
		minimum	
	Dela 6 ore dimineața, până la 6 ore seara	maximum	
		minimum	
Puterea de sbor: + tare, × mijlocie, — slabă, ○ de loc			
Stupul de control	La ora 8 seara		
	Dacă a fost plus ori minus la cântar		
	De când a început perioada meliferă		
Roitul	Câți roi au fost într'o zi		
	Numărul stupilor în prezent în prisacă		
Plante melifere înflorite lor			
Ce s'a lucrat în prisacă. — Diferite observațiuni.			

Faguri artificiali

☉☉ din ceară curată la ☉☉

Moise Flităr

preot apicultor.

Comuna Sapărtoc, of. p. Apold prin Sighișoara.

Somnul albinelor

Precum nici-o ființă nu poate exista fără somn, tot așa și la albine găsim o stare de somnolință. Dar ni-se impune întrebarea: unde și când dorm aibinele?

Huber zice: când aibinele se vâără cu capul în celule și rămân acolo nemișcate cam 15—20 minute, o fac aceasta ca să se odihnească după atâta sbor și pierdere de energie, deci dorm.

Albinele construiesc uneori celule neregulate. Adeseori putem observa, că albinele intră în aceste celule, unde nu lucrează nimic. Aceste ar fi celule care nu servesc altui scop de a fi utilizate de către albine pentru depozitarea mierei, polenului sau chiar pentru creșterea puțului, ci ca loc de rețrare, odihna deci pentru somnul albinelor. Albinele lucrătoare rămân în aceste celule dela 20—25 minute în nemișcare, ele ne fac impresia că ar fi moarte dacă mișcările ritmice ale abdomenului lor nu ne-ar arăta că ele respiră.

Berlepsch, prin dese cercetări ce le-a făcut în pavilionul, său, întărește observarea lui Huber cu privire la somnul albinelor, observând în timpul unei recolte foarte abundente că albinele se odihnesc în astfel de celule goale.

Albinele însă nu dorm numai în celule. Când n'au la dispoziție celule goale, ele dorm pe fagure cu mere sau pe pereții stupului. Cu cât albinele muncesc mai mult, cu atâta și somnul lor este mai lung, ca la orice ființă. Deaceia vara, în timpul ouatului mare, adeseori putem observa regina pe faguri, în stare de nemișcare timp de 10—15 minute; evident ea doarme în acest timp, pentru a-și putea recăștiga puterile pierdute.

În timpul când regina doarme, albinele formează un cordon în formă de cerc, probabil e garda de pază,

ca Majestatea Sa, pe timpul cât doarme, să nu fie conturbată de nimic și de nimeni. Huber a văzut cum regina a intrat în celule de trântori ca să doarmă. Tot el zice și despre trântori, acestea nu intră în celule pentru a dormi, ci se îngrămădesc la un loc pe faguri și în stare de nemișcare petrec 18—20 ore.

Considerând de altfel înactivitatea în care petrec, toată viața lor o putem lua drept somn.

Tradus din rusește:

Lacara A.

—X—

Mierea este un aliment și un medicament

de Dr. Fl. Begnescu.

Prima dată istorică ce se cunoaște despre miere este aceea de acum treizeci și șapte de secole, când Israel trimise puțină miere lui Faraon. Dela *Geneză* la *Noul Testament* se găsește dese ori amintite albinele și mierea ca și fagurii de miere, într'un period de mai mult de 3700 de ani. În *Biblie* cuvântul lui Dumnezeu este comparat cu mierea pentru dulceața ei. Un nume favorit la Evrei era Deborah, care înseamnă albină muncitoare. Faraonii aveau brodate pe haine albine ca emblemă a regalității; și Napoleon avea de asemenea brodate pe mantia imperială numeroase regine de albine.

Regii angliei în evul mediu numea pe Evrei, albinele lor, pentru că aceștia, deși forțat, contribuiau la mărirea veniturilor regatului.

Se zice că popoarele primitive nomade, în viața lor rătăcitoare duc cu ele în afară de oi și trunchii de copaci ce conțineau albine.

În timpurile, vechi după celebrarea unei căsătorii, timp de o lună, mama soției obișnuia a duce în fiecare dimineață la patul nupțial, câte o ceașcă cu miere pentru nouii soți, de unde a rămas încă și astăzi a se zice „luna de miere“.

Mierea este formată din nectar, care este suc dulce și

parfumat, — ceia ce este mai curat și mai delicat în flori, — cules cu îngrijire, elaborat și transformat de albine în primul stomac sau punga melarică, de unde e revărsat în celule, îndată după transformarea sa.

Culoarea mierii e de la un alb cristalin la un maro închis, aproape negru, trecând prin toate nuanțele de galben. Ea depinde de flora ce o procură albinelor. Acea de castan, de culoarea închisă, dă o miere de un gust care nu place ori cui, dar mai bogată în fer. Mierea albă e dată de *Sulla*, regina plantelor melifere, altele, cum o lupinul, dau o miere de culoare galbenă deschis.

O lingură de miere pe pâine la fie care masă, susținând combustiuinea în organism și dând vigoare mușchilor și creerului, dă putere muncitorului, ridică căldura vitală la bătrâni și menține mintea limpede. Efectele sale nu trebuiesc confundate cu stimulante alcoolice trecătoare și care lasă după ele o stare de prostrațiune; *ea are o acțiune mai înceată dar permanentă.*

În lapte sau în cafea cu lapte, ea este de o fineță fără pereche.

Mierea este quintesența plantelor și ca atare, posedă în grad desăvârșit calitățile acestora; este un extract, care într'un mic volum conține toate proprietățile. Este diuretică și specifică în contra constipației, se aplică pe furuncule (buboaie) pentru a le face să coacă; pe maladii ale pielii și degerături, alină mâncărimea; are acțiune calmantă și antiseptică — conținând acid formic — în arsuri recente; calmează iritația nervoasă; alungă insomnia; favorizează expectorația; în băuturi anume făcute — ceaiuri — este indicată contra răgușelii, tusii, catarului, astmă și maladii de piele.

Mierea este foarte bună pentru copii de țâță, înlocuind zahărul, care se digerează cu greu; pentru a îndulci laptele și adăugatul la ceaiul de nalbă, ajută mult la spălatură gingiilor în timpul eșirei dinților.

Amestecând două părți de unt proaspăt cu o parte de miere, se obține o crema de culoarea aurului, foarte gustoasă și care întinsă pe pâine se poate da mult folos la copii debili și anemici, în loc de untură de pește.

Un amestec de smântână cu miere constituie o cremă delicioasă. Dacă mierea se ține bine închisă, la loc uscat și răcoros, se conservă pentru un timp îndelungat și pentru a o liquefia,

atunci când s'a cristalizat, este de ajuns a pune vasul în care se află într' altul cu apă pe care o încălzim.

În afară de aceasta, zahărul trebuie să fie modificat în mod chimic, învertit de sucurile gastrice, mai înainte de a putea fi absorbit de organism. Mierea însă trece de îndată și aproape fără a lăsa rezidii în sânge pentru a produce sănătatea, viață și forță. Ea a suferit deja un proces digestiv în punga malarică sau primul stomac al albinei și aceasta constituie înalta și principala ei prerogativă.

Infirmitățile și copiii, neavând dese ori de cât puțin acid în stomac, nu pot să suporte zahărul; de aci turburări intestinale, râgâeli, acreli, etc. etc.

Doctorul francez *Paul Demaude*, într'o largă dare de seamă asupra experiențelor curative făcute de el, între altele spune: „Mierea care nu e fermentescibilă ci gata asimilabilă, este un prețios agent terapeutic în majoritatea boalelor căilor digestive.

Am supus în mod sistematic cu succes experienței cu miere toți copiii atinși de gastro-enterite, n'am încercat-o încă și în diareele de obicei atât de rebele, în tuberculoza pulmonară. Mierea își are locul ei în terapeutică boalelor stomacului și ale intestinelor“. (*Rucher Belge*).

Dr. Steiner în Germania recunoaște calitățile sanitare ale mierei în contra afecțiunilor organelor respiratorii și ale digestiunii; iar *dr. Oslander* profesor de medicină și chirurgie la Göttingen, numește mierea adevăratul amic al pieptului. „Mierea e cea mai bună dulceață pentru copii“ zice *Dr. Root*.

Mierea atât de bogată în substanțe reconstitutive asimilabile, ca acidul fosforic și ferul, este indispensabilă în cazuri de anemie. Este un aliment și un medicament.

„Obișnuita nutrițiune cu zahăr este lipsită de săruri inorganice atât de necesare corpului nostru. În 100 gr. de miere se găsesc între altele 77 gr. de zahăr de fructe și 0.2 gr. substanțe minerale între care calciu și fer“. (*Steier-, „Bienen-Vater“*).

„Mierea este cel mai bun preventiv al oboselei, prin faptul că pe când repară pierderile țesuturilor, nu pune la contribuție organismul pentru a elimina materiile inutile. Nu trebuie să fie învertită în glucoză, proces ce dese ori conduce la diabet și în afară de faptul că ea este într'o stare de digestiune parțială, aduce un abundent flux salivar și este deci un eficace ajutor al digestiunii“. (*Dr. Migot* de la Facultatea din Paris).

Profesorul A. J. Cook spune: „Dacă zahărul obișnuit este absorbit fără transformări, este eliminat prin rinichi și poate avea ca urmare oboseala lor; și medicii nu vor greși afirmând, că marea consumație a zahărului comun în secolul XX este dăunătoare marilor purificatori: *rinichii* și este astfel o amenințare contra sănătății și duratei vieții“.

Ori, în minunatul laborator al stupului se găsește o dulceață care nu are nevoie de o ulterioară digestiune, preparată de acei minunați chimiști, care sunt albinele, pentru imediată asimilare, fără să obosească nici stomacul nici rinichii. Cum zice *prof. Cook*, „este neîndoelnic, că mâncând miere, mașina noastră digerentă este scutită de munca ce ar trebui să facă dacă am mânca zahăr; și când aceasta este prea forțată și obosită, mierea va fi indicată pentru a-i da repausul necesar și a înlătura astfel o depresiune“.

Doctorul *Karton* în „*American Bee Journal*“ scria: „zahărul industrial este antifisiologic, cum deja am demonstrat (*Les trois aliments meurtriers*) și este una din cele mai importante cauze ale turburărilor digestive care conduc la cele mai grave maladii. Zahărul este de fapt un produs chimic devitalizat și iritant, pentru că nu este asociat cu diastaza, cu substanțe minerale și cu energia vie, după cum este zahărul natural conținut în fructe și în miere. Pericolele alimentației cu zahăr artificial sunt privite cu prea mare ușurință.“

Alin Caillas, autorul apreciatei publicațiuni: „*Les trésors d'un gonutte de miel*“ zice, că mierea nu conține numai clucoză levuloză și zacharoză, care astfel compusă ar fi un corp fără suleț, dar ceia-ce este important, e că este bogată în săruri. În miere găsim între alte materii minerale, fosfați și săruri de calciu și fer.

Pe când în diferitele glicerofosfate, la care recurg atâtea persoane debile, acidul fosforic nu e totdeauna absorbit de organism, mierea conține fosfații în formă eminent digestivă și perfect asimilabilă.

La acidul fosforic noi găsim unit calciul sub formă de sulfat de calciu. În afară de aceste două elemente găsim altul mai important, la care trebuie să recurgă atâți indivizi anemici: ferul, care prin faptul că provine din plante, este în cea mai bună formă de solubilitate și este perfect digeribil și asimilabil.

Este adevărat, că suscitatele substanțe sunt puțin abundente

- nu se găsesc aproape niciodată în cantități mai mari de 2.50%
- dar aci nu contează cantitatea, ci calitatea.

Mierea conține apoi acid formic în proporție de 0.14%. Albina, în timpul în care nectarul îi rămâne în gușă, încorporează în miere acid formic, și aceasta pentru a împedece în el ori ce fel de descompunere, acest acid, fiind unul din cele mai bune antifermentative.

În adevăr, în mormintele Egiptene și în săpăturile dela Pompei, s'a găsit miere ca și cum ar fi fost pusă acolo de curând.

Acidul formic are o puternică acțiune regenatoare în organismul nostru. În America și în Austria, pentru a combate reumatismul se întrebuițează mai mult timp apipuntura care echivalează cu o injecțiune de acid formic.

Acest acid mărește forța musculară și rezistența la oboseală. Mierea dă energie lucrătorului, forța mintală omului de afaceri. Efectele nu sunt simulate ca acelea ale alcoolului, ci exercită o acțiune salutară permanentă.

La toate aceste calități se mai adaugă descoperirea lui Caillas : Mierea conține și Radium.

„Cantități infinițesimale de radium sunt conținute în miere. Acest radium, nu numai că poate avea acțiune asupra lupusului și cancerului dar binefacerile lui pot să fie resimțite de persoanele debile, nurastenice și convalescente. Dacă radium fabricat s'a dovedit folositor, nu poate să fie el cu atât mai folositor, când este luat în stare naturală?“ (L'Apiculteur).

Înainte de război, în armata germană fusese introdusă de multă vreme sistema de a se distribui un tub cu miere fiecărui soldat în marș, tocmai fiind-că s'a recunoscut puterea de reîntremare, pe care mierea oare asupra unui organism obosit.

O lingură de miere într'un pahar cu apă caldă, cu zeamă de lămâie e o foarte bună beutură de seara pentru alpiniști. Ea conține circa 75 calorii.

„Mierea e un leac al maladiilor nervoase“ (A. de Rauschenfels).

„Întrebuițarea zilnică a mierei e un brevet de viață lungă (P. Prieur).

Democrit, întrebând cum a trăit până la o sută de ani, răspunse: „Cu întrebuințarea abundentă a mierii“.

(După IL MIELE Alimento e Medicamento de Attilio Benoldi. Broșură publicată de Federația Apistică Italiană.)

Dr. Florin Begnescu
medic veterinar, Galați.

—x—

POSTA REDACȚIEI.

Cerem iertare fraților apicultori, că nu le-am dat cuvincioasele răspunsuri în N-rul trecut. Era și lipsa de spațiu și pregătirile pentru ad. gen.

D-lui Pr. An. Chelaru: Borcanele de miere au trecut repede. Vă rugăm să vă anunțați pentru viitor mai îngrabă. Incolo mulțumirile noastre și totodată și regretele, că nu v'am putut servi.

D. Ad. Bolcu. Vă salutăm în noul post. Lasă că e bine. Ce nu aduce pana notarului, aduce harnica albină. Păziți-vă de Deva ca de foc, precum și de stuparii din jur.

Pr I. Todoran. În nici unul să nu-ți treci stupii din cele amintite. Rog să aveți puțină răbdare. Un lucru vă spun: Că ajungem la standardizarea ramei, care ne asigură 40—50 kg. miere și noi ne îndestulim cu atâta. Cetește numai revista și mișcarea societății Pr. Apicol.

D-lui Tr. Cărăbaș. Mulțumesc pentru informațiunile primite. Incurajările, dragă colegă, să le faci în cercurile culturale. La noi este obligatorie pentru toate satele, școalele, revista noastră. Scrie-ne mai multe din părțile acele, care este „eldoradul“ apiculturii. Regret că nu ai venit la Sibiu.

Fiind din seamă afară ocupați, răspunsurile vor veni în No. viitor.

Redactorul.

Miere curată de stup, în orice cantități mari, se află de vânzare la redacție. Prețuri moderate. Purițarea mierii garantată.



Reclame

de **cumpărări și vânzări**

a articolelor din bransa stupăritului să primesc cu cele mai redusă prețuri posibile.

Membrii societății

„PROGRESUL APICOL“

au o reducere de 50%



Căutăm!


Ceară.

Ceară.

Ceară.

Adresați-vă către Redacția „**Stuparul Român**“,

Vaidei p. Orăștie cu probă și indicația prețului.

 Numai ceară curată și numai dela stupari cumpărăm.

Imprimătele

cele mai frumoase și mai
efține se execută repede în

„Tipografia Județeană“

Deva, str. Avram Iancu, 2 Telefon No. 61.

ADRESA DE LA REVUE

AZ 'Alföldi Méhészet'

a Szegedvidéki, a Dombovári, a Makó és Vidéke, a Zalavidéki méhészegyesületek és a Békésmegyei méhésztenyésztők egyesületének hivatalos lapja, a méhészeti reformtörekvések zászlóhordozója, a haladni kívánó méhészek szócsöve.

A lap külföldi rovata állandóan hozza a schweizi, hollandi, német, franciaországi, román, ausztriai, jugoszláv méhészeti eseményeket, méz és viasz árákat. — Ismerteti az amerikai viszonyokat is.

Megjelenik havonként egyszer

Előfizetési díj 1926. évre 200 lei, mely beküldhető:

kolozsvári

Gazdák Hiteleszövetkezete Cluj

cimen. A befizetés megtörténtéről egy levelező-lapon a szerkesztő is értesítendő, hogy a lapot minél előbb megindithassa.

 **Kérjen mutatványszámot!** 

**Szerkesztőség: Szeged (Hungaria)
Osztrovszky-uca 4. szám.**

ADRESA DESTINATORULUI:

D-lui

Comuna

p. u.

Județul

Pentru Apicultori. Atât apicultori rutinați cât și aceia ce vor să înceapă a se ocupa cu cultura albinelor vor putea ceti cu folos următoarele volume.

Cultura Albinelor. Ediția II-a. (editura Ancora) volum de 318 pagini cu numeroase ilustrațiuni, este un tratat tehnic pentru a învăța mănuierea albinelor și stupilor. Prețul 80 lei.

Albinăritul sistematic volum în folio cu 44 pagini și 24 ilustrați, din citirea cărui oricine își poate da seamă de foloasele ce putem trage din cultura albinelor, și de avantajele modernismului în prezent, asupra culturii empirice din trecutul țării românești. Prețul 40 lei.

Căminul Albinelor volum de 88 de pagini cu 16 ilustrații. Tiraj aparte din Biblioteca „Căminul“ edit. Steiberg, scris pe înțelesul oricui, este un indemn spre ocupația de a crește albinele, pentru aceia ce încă nu practică albinăritul și doresc a avea o idee generală despre această frumoasă ocupațiune. Prețul 15 lei.

Albinăritul în România volum de 290 pagini cu 38 ilustrațiuni în text și 25 fotografii în culori afară de text pe hârtie cromo; poate fi o podoabă în biblioteca ori căruia apicultor, care dorește a cunoaște starea albinăritului în țară și numeroasele stupini și apicultori de pe toate plaiurile ei. E folositor și celui ce ar voi să înceapă a practica albinăritul, găsind acolo numeroase descrieri de modul cum au început alții, care astăzi au prisăci care pot forma frumoase exemple pentru răspândirea adevăratei culturi moderne a albinelor. Prețul 160 lei.

Toate aceste lucrări se pot procura dela autor:

Dr. FLORIN BEGNESCU,
Str. Domnească No. 133, Galați,

contra cost, adăogându-se 7 lei pentru porto poștal recomandat, pentru toate la un loc, sau pe lângă costul fiecărui volum, atunci când se cerese separat