

ANO 2.º — SANTA MARIA 1.º MARÇO DE 1973. — Nº. 20

Jornal Técnico de Apicultura, Agricultura. "Cultura e História" — Edição Mensal
 Termo de depósito do registro Nº. 1078 - Assinatura anual: Cr. 15,00 - Nº. avulso Cr. 1,50
 Proprietário, Diretor e Editor: Bruno Schirmer
 Rua Duque de Caxias 1295. End. tel. «A COLMÉIA»
 97100 Santa Maria - RS. - Brasil — Fone 21-3116

Sub Diretor: Lenhart Robert Schirmer.
 Rua Garibaldi, 1086
 90.000 - Pôrto Alegre - RS.

EDITORIAL

20 meses já são decorridos deste do aparecimento sem alarido do único jornal de apicultura do Brasil, muitos, antes de nós já começaram com alarde, anunciando aos quatro cantos Orgãos da apicultura, tudo com pouca duração. Se não fosse a tenacidade de dois Schirmes, em querer servir a um povo que amamos sobre todas as coisas, e, não fosse o assassinato de nossa secular apicultura, talvez não teríamos se lembrado de fundar "A Colméia".

Agora, A Coméia está aí, funcionando de vento em popa, todos dias vem novos pedidos de assinaturas, também ainda assinantes em atraso com renovação da nova anuidade. Um Cr. 15,00 não representa nada para assinante, que as vezes gasta Cr. 200, por uma garrafa de Wiski escoses, para nós, mil 15 cruzeiros representam muito.

O menino fragil de ontem, está hoje autosuficiente, se sustenta sozinho. Creceu, creceu tanto que se

fez necessario nova roupa, nova casa.

Foi o que aconteceu, compramos com recursos próprios um prédio na grande Porto Alegre, em Canoas, lugar calmo, onde podemos trabalhar em beneficio dos brasileiros e de toda humanidade, ensinando apicultura, que é o ponto de partida de toda cultura, porque a apicultura contribui com 60% da alimentação da humanidade.

Estamos servido ao povo ensinando, estamos auxiliando ao Governo, apontando os destruidores da apicultura, denunciando a Mafia dentro da apicultura, que chegaram a audacia, em Sete Lagoas, Minas Gerais, de confeccionar um protocolo estruxula, apresentando esta aberração ao Ministério da Agricultura como salvação da apicultura por eles mesmo assassinada, estes mafiosos se apresentam como salvadores da apicultura, enquanto todo acontecimento

prova o contrário, vamos por um ponto final no caminho de tão vis mentirosos, falsários, farçantes que o 1.º Congresso de Apicultores de Porto Alegre provou por unanimidade.

— o —

O número 20 é o último a sair em Santa Maria, pretendemos fazer a mudança tão logo este número estiver circulando um pouco antecipado, para não atrazar o n.º 21. porém se por força maior, pela instalação do maquinario, se atrazar este pedimos antecipadamente escusas, dando e certeza que em pouco tempo "A Colméia", aparecerá bantante melhorada.

Já recebemos muitas cartas, aplaudindo a página Quem é quem, dizendo estamos 100% do seu lado, o povo precisa saber quem é quem. Aqui avisamos quem tem rabo, recolhe-o, para nós não pisar nele.

Bruno Schirmer

ASSOCIAÇÃO DE APICULTORES DE IJUI A.A.I.

Ijuí, 25 de janeiro de 1973
 Ilmo. Sr. Bruno Schirmer
 Santa Maria

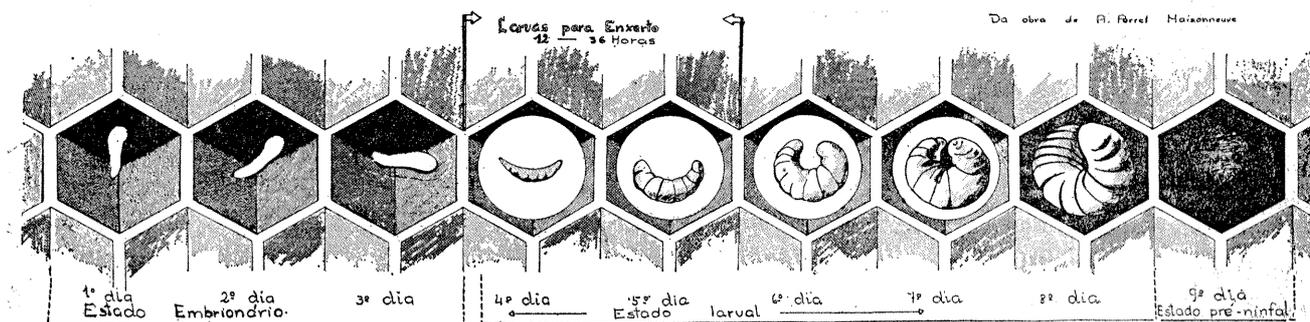
Ilmo. Sr. A Associação de Apicultores de Ijuí, sente-se na incumbência de comunicarvos da eleição de sua nova diretoria, levado a efeito em 19 do corrente mes de janeiro de 1973, diretoria esta ficou assim constituída como abaixo segue e, a qual deverá reger os destinos da nossa entidade durante o periodo do ano em curso, eis a relação nominal da nova

diretoria, a qual ficou também possada na mesma hora da eleição. Presidente: Walter Carvalho Aurélio - Vice Presidente: Eumidio Jappe - 1.º Secretário Augusto José Krüger - 2.º Secretário: Dary Barriquello - 1.º Tesoureiro: Julio Milton Hickembik - 2.º Tesoureiro Ervino Trein - Conselho Deliberativo: Rodolfo Wilibaldo Wolf: Presidente - João Augusto Linder: Secretário - Membros do Conselho Eduardo Hiller, Augusto José Krüger - Walter Carvalho Aurélio, Mieties-

lau Czepielewski, Armino Schwede Julio Milton Hickenbick, Dary Barriquello, Zeferino Sabi, Siegmund Deckmann, Orgenio Rott Conselho Fiscal - Efetivos Sra. Aildegard Gressler Vogt, Ervino Trein, Alf Berg - Suplentes: Arthur Geiss, Pedro Kollas, Geraldo E. Bernide.

Sendo o que tínhamos a comunicar de momento, temos a satisfação de subscrever-nos com elevada estima e apreço, até uma outra oportunidade.

Atenciosamente
 Augusto José Krüger - Secretário



Pelo clichê acima, os prezados leitores e apicultores, poderão se orientar na escolha de larvas para a criação artificial de rainhas. Nos próximos números apresentaremos diversos métodos artificiais de criação de rainhas, indicada por diferentes autores e também métodos usados por nós

CRIAÇÃO DE RAINHAS EM NUCLEOS

O núcleo de fecundação e criação de rainhas Schirmer, é constituído de uma caixa dupla, com parede movel no centro, bem vedado, com duas saídas, uma em cada cabeceira. O tamanho interno é exatamente para 5 quadros, chamados semi-caixilhos, meio caixilho da incubadoura, quer dizer, meia altura, enxerta-se uma colméia em duas melgueiras em sobrecaixas. Deixe-as trabalhar assim. Esta caixinha do tamanho certo do comprimento dos caixilhos, tem por dentro 5 vezes 3,5 centímetros isto é 17,5 cm. e altosa da melgueira. Com a divisão central, sobra espaço para 2 favos em cada lado com folga.

Uma vez criada as realeiras, subdivide-se toda colmeia, um favo com cria todas abelhas aderentes e mais uma conchinha de abelhas, mais um caixilho munido de cera alveolada, (se ha muitas realeiras a eclodir) senão pode-se dar dois favos com cria. um com mais cria e o outro com mais mel, depende da pratica e da vontade do apicultor. Este começo é o passo mais difficil para o apicultor, seja principiante ou veterano.

A formação destes nucleos sempre dá um desgosto maior ou menor para o principiante, mas, tem que ser feito, nem que fracasse algum.

Estes nucleos são "feitos", fechados com ventilação, e logo transportados para o lugar desejado fora 5 km. do apiario, se é montanhoso serve tres quilometros, lá se instala os nucleos, abre-se de um a um e enxerta-se uma realeira em cada um, mais ou menos duas ou tres horas apos feito o nucleo. Não se põe os nucleos em fila, bom é por cado um em um palanque sempre uns metros de distância do outro, estes palanques ja devem estar prontos.

Formai-vos em Associações, (em

uma cadeira com dispositivo de amarra-lo no "poste" para o eventual vento não o derruba, as abelhas acompanhantes logo começarão trabalhar, juntando polen e nectar para construir logo o favo de cera alveolada, logo nasce a rainha, abelhas estão nascendo, a jovem princesa se acha bem a vontade, logo sairá a procura do acasalamento, uma, duas, tres até oito vezes ela procura acasalamento, dentro de 10 dias começa a ovipostura, isto é sinal que a rainha está fecundada, pronta para ser vendida, distribuida no proprio apiario ou conservada algumas semanas para ver a qualidade, de ser vendida como rainha experimentada ou selecionada, após nascimento das filhas, o olho do dono já conhece a qualidade.

Aqui temos de lançar um veemente apelo, vendem somente rainhas fecundadas. Venda ou dê de presente realeiras desenvolvidas para enxerto, distribuir as rainhas virgens dá muito fracasso.

Uma vez vendida a rainha, no mesmo dia tem que ser enxertada outra realeiras. Assim sucessivamente toda temporada da criação de rainhas. As melhores rainhas sempre se cria no tempo da enxameagem. Se pode criar rainhas aqui no sul, de setembro até março, nas noites frias de abril, não se pode criar nenhuma rainha, a temperatura influi na qualidade das rainhas, nem que as abelhas regulam a temperatura, tudo isto não adianta se a temperatura externa varia muito. Na criação de rainhas, a variação de temperatura tem grande influência na qualidade produtora das rainhas.

Voltando explicar os nucleos de criação, cada divisão tem 2 favos, ocupando a divisão central o lugar de um favo exatamente, para o fim, de quando retirada uma rainha

nha, não tendo interesse em criar outra, retira-se a divisão central; colocando em seu lugar um quadro munido de lamina de cera alveolada. Durante a temporada quando as abelhas ainda trabalham, construindo favos, fica uma rainha ocupando todo o nucleo, se este estiver repleto, dá-se um outro nucleo como sobrecaixa com 5 caixilhos, sempre munidos com cera alveolada, se esta primeira sobrecaixa estiver tambem cheia, pode se dar mais outras, formando assim, nucleos para a próxima temporada, que em hora oportuna, é retirado um favo e, dividido novamente com a tabua de separação que fazemos de duratex.

Se não queremos criar mais rainhas, ou temos nucleos demais; transplanta-se em melgueiras cada nucleo assim aumentado, serve de colmeia produtora de mel.

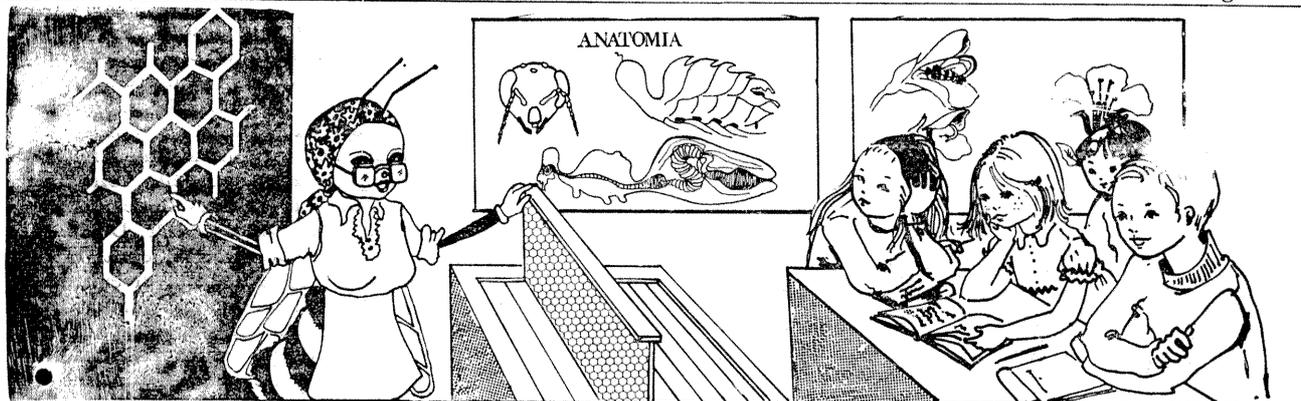
Duas melgueiras sempre formam uma incubadoura, com um pouco menos de espaço, devido a distâncias dos caixilhos mais curtos da melgueira, é de pouca importância.

O principal é termos a mão sempre, quando desejamos um grande estoque, ou reserva de nucleos formados com abelhas, sempre prontos para receber novas realeiras, porque em um nucleo duplo difficilmente poderá produzir mais de quatro rainhas por mes, fecundadas garantidas.

Como o Brasil, em futuro próximo precisa criar cinco milhões de rainhas anualmente para nosso consumo, pode imaginar-se quantos nucleos se precisa para alcançar este número, por isto nos já dissemos que precisamos milhares de criadeiras de rainhas muitos em cada estado.

O direito seria, que cada estado produzisse tantas rainhas quantas necessita.

Formai-vos em Associações, (em batalhões). Combatemos as malditas abelhas africanas no Brasil.



O A B C DO CURSO DE APICULTURA

Observamos, que uma abelha, frequentemente, no afã de recolher néctar e pólen, voa de árvore, em árvore, sobrevoa outra, enquanto que com os pentes nas patinhas penteia o pélo, recolhendo assim o pólen em cestinhas, o excesso que cai, por acaso sobre uma flor feminina, faz a fecundação desta. Chama-se polinização cruzada, quando uma abelha trabalha, ou faz a coleta do pólen, de árvore em árvore florecida.

Conforme já dissemos frequentemente, sem abelhas não haverá frutas de espécie nenhuma, cereais sim.

CAPÍTULO VII

Quando Deus criou o mundo, após este esfriar, criou as diversas plantas e para que estas pudessem vingar e produzir, criou as diversas espécies de abelhas, uma após outra. Quando este já estava cheio de plantas e vastas vegetações com muitas abelhas, então foram criados os outros animais. Nós podemos constatar isto, examinando a arma de defesa das abelhas, que é o ferrão. Com o ferrão a abelha se defende contra outra abelha, porém, se defendendo contra qualquer outro animal, ela morre logo, arrancando-se-lhe e ferrão com a primeira ferroadada, o que é fatal para sua vida.

Após milhões de anos de criação das abelhas e dos animais, foi criado o homem na terra, para dominar todos os animais, logo os homens primitivos domesticaram as abelhas, para aproveitar-se da doçura por elas produzidas.

É verdade, os homens em todo o mundo domesticaram as abelhas, porém todos os homens juntos jamais dominaram as abelhas. As abelhas são indomáveis por natureza, elas obedecem até um certo ponto o comando dos homens mais sábios. Elas jamais se entregarão ao domínio dos homens, preferem morrer de uma a uma, em defesa de sua auto-determinação.

Seria muito melhor as abelhas, se elas nos obedecessem, nós as trataríamos com mais humanidade. Por causa de sua feroz auto-determinação, nos enfrentamos brindados, com uma máscara, macacão, botas, luvas, fogo e fumaça. Então os homens resolveram estudar uma moderna tecnologia para aproveitar-se do valioso trabalho que as abelhas prestam à humanidade. O avô Bruno foi um destes que estudou uma colméia, assim como as abelhas queriam que os homens fizessem.

Deixou-as construir livremente sua casa, seu castelo de cêra. Baseado neste castelo livre, o avô Bruno fundou sua "colméia harmônica".

Porque nós haveremos de contrariá-las, se já sabemos que elas obedecem somente até um certo ponto nossas determinações.

Nós temos que nos adaptar as suas exigências, não elas a nós. O valor da apicultura está na polinização cruzada das plantas, muito maior do que o valor de 200 milhões de quilos, de mel, ou muito mais ainda, de 20 milhões de quilos de cêra por ano, o que o Brasil podia produzir.

Com o auxílio das abelhas nós temos leite, manteiga, queijo, azeites vegetais e todas as frutas. Temos alfafa para nossos rebanhos, porque as abelhas fazem produzir as sementes; grandes regiões desérticas do mundo já foram superadas, semeando alfafa com aviões, para pastagens artificiais e fixação de solos contra erosão. Por isso nós dizemos sem errar, que apicultura contribui com 60% da alimentação da humanidade. Por isto, meus alunos, estudem apicultura, façam do presente livrinho o catecismo do futuro e tomem o labor das abelhas como seu exemplo, sempre a dar mais do que pedir, assim como a abelha, que dá e não pede. Ela dá a vida em defesa da coletividade, que é a sua

pátria.

— O que é néctar e pólen, professora?

— Isis, já vamos dar uma aula sobre pólen e néctar.

Pólen chama-se o pó que se acha nas flôres. Este pó é muito necessário para as plantas. Deve cair sobre o estigma das flôres, penetra pelo estilete e atingindo os óvulos contidos no ovário há a fecundação. A fruta que provém de uma flor que não recebeu pólen, não pode desenvolver sementes, pois não houve fecundação.

Considerando que a fruta somente vive e se desenvolve para criar e dar sementes, é muito lógico e fácil de compreender porque as frutas caem das árvores: se não forem fecundadas. Para evitar isso, as abelhas foram encarregadas de ir de flor, distribuindo o precioso pólen. O que acham de sobra nas flôres, juntam nas cestinhas que trazem nas pernas e o levam para a colméia. Aí fica trabalhando e transformando a uma massa, que representa um precioso alimento das abelhas.

PROTEINAS DO POLEN

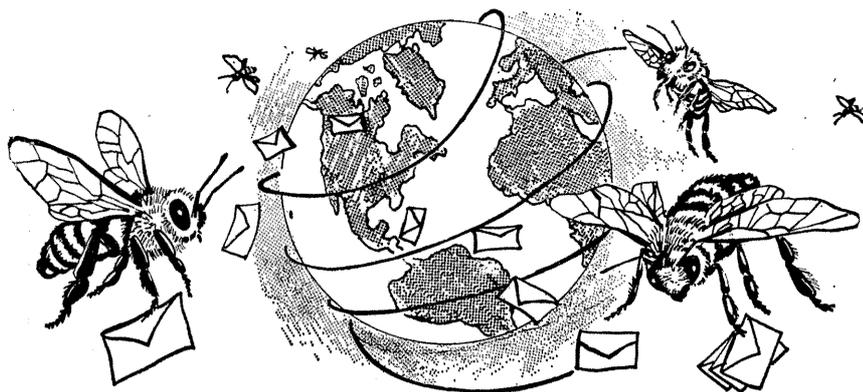
O pólen em média contém 02-22 por cento de proteínas. O restante consiste em amido, açúcar, gordura, óleo.

Estes são substâncias de energia, mas abelhas não podem viver somente com estes, mas também necessitam substâncias minerais e vitaminas do grupo B.

Examinando 40 espécies de pólen para conteúdo proteico, deu o seguinte resultado:

Coníferos	contêm somente 7-8%
Dente de leão	11%
Salix (salgueiro).	22-23%
Trevo branco	24%
Frutíferas	26-29%

Extraído do American Bee Journal, vol. 112 - N.º 12.



DAQUI E DE TODO O MUNDO

Janeiro-73

ACARPRA — Serviço de Extensão Rural

rua dos Funcionários, 24
Caixa Postal 1662
Curitiba — PR.

INFORMA:

Fruticultores iniciam colheita de ameixas

Fruticultores da área metropolitana de Curitiba iniciaram ontem a primeira colheita organizada de ameixas. As estimativas iniciais indicam uma produção total de 40 toneladas, considerada satisfatória para os fatores climáticos adversos que prejudicaram a cultura na presente safra.

Pela primeira vez, a fruticultura de clima temperado, que vem passando por uma fase surpreendente de desenvolvimento, adota técnicas modernas na fase de comercialização, com a classificação e padronização de embalagens. Cerca de 135 produtores (dos 200 que cultivam ameixas), orientados pela Associação de Crédito de Assistência Rural do Paraná (Acarpa) reuniram-se em quatro grupos de produção, nos moldes de uma cooperativa. O recebimento foi centralizado, e os frutos estão sendo rigorosamente selecionados, classificados e embalados em caixas especiais. O primeiro lote de ameixas selecionadas foi totalmente absorvido ontem pelo mercado local, mas nos próximos dias, a produção da Capital deverá estar à venda em mercados paulistas.

MELHORES RESULTADOS

Em julho de 70 a Acarpa iniciou na região metropolitana de Curitiba um amplo programa de desenvolvimento da fruticultura de clima temperado. Os objetivos: estimular plantio de ameixeiras, pessegueiros e nectarinas, melhorando as condições técnicas dos existentes, e introduzir novos pomares. Atualmente, existem na área 88.590 pés, de ameixas cultivadas com a orientação dos extensionistas da Acarpa, dentre os quais, um especialista com curso de aperfeiçoamento em

fruticultura no Japão.

A presente safra, segundo os técnicos, deverá render no total, pouco mais de 40 mil quilos de fruto, quando se esperava colher 200 mil quilos. No entanto, os fatores adversos que prejudicaram a cultura estenderam-se também às demais regiões produtoras, com o que a ameixa praticamente está ausente do mercado. Por esta razão os preços estão atingindo níveis surpreendentes. No último ano, o produtor recebia por uma caixa com 25 quilos, 17 cruzeiros. Atualmente, os preços subiram a 80 cruzeiros.

Já com 135 fruticultores adotando a moderna tecnologia na cultura, os técnicos da Acarpa, — entidade ligada ao Ministério e Secretaria da Agricultura — iniciaram os trabalhos de organização do produtor para a fase de comercialização. — Quatro grupos foram organizados em Mandirituba e Rio Abaixo (comunidade daquele município), Umbará e Pinheirinhos. Estes grupos dispõem de diretoria, nos moldes de uma cooperativa e aparelhos classificadores de frutos. As embalagens foram padronizadas, assim como o método de classificação. As despesas são divididas entre os próprios produtores. A classificação e padronização de embalagens agora adotadas, está, segundo o presidente do grupo de Mandirituba, Hynon Braz dos Santos, trazendo excelentes resultados.

Confirmando, aquele fruticultor lembra que o produtor não organizado estava recebendo ontem, 80 cruzeiros por uma caixa de 25 quilos. Enquanto isto 25 quilos de ameixa selecionada, padronizada e embalada em caixas menores foram vendidas a 175 cruzeiros, o que representa um lucro extra de 95 cruzeiros, ou sejam, mais que o dobro do valor recebido pelos poucos produtores alheios aos quatro grupos de produção. As ameixas que entraram no mercado ontem, levam o rótulo de "ameixas Selecionadas Santa Rosa — região metropolitana", e segundo especialistas em comercia-

lização, estão em condições de competir em qualidade com os demais produtos lançados em mercados exigentes, como os do Rio e São Paulo.

Nós, "A Colméia", sobre-estimamos esta dinâmica iniciativa tomada pela ACARPA em fomentar as técnicas frutícolas no estado de Paraná, felicitamos ao Dr. Dúlio Jose Paola, Secretário Executivo da ACARPA, pelo inestimável estímulo em fomentar as técnicas frutícolas, e assim aumentar a produção.

Para complementar o aumento da produção de frutas em muitos por cento na mesma área, estimamos informar que os índices de produção mais acima mencionados, poderão ser duplicados com o uso racional de colméias instaladas tecnicamente em meio dos cultivos, aumentando a produção qualitativa e quantitativamente mediante a polinização com o auxílio das abelhas, além de adquirir um arsenal de mel da mais alta qualidade, que encontrará imediata colocação em todos os Estados da União.

NOTÍCIAS DA CONFEDERAÇÃO

BRASILEIRA DE APICULTURA
Ministério do Interior-Projeto Rondon

Coordenação Geral
Portaria n.º 013

O Coordenador Geral do Projeto Rondon, no uso das atribuições que lhe confere o item XVII do art. 12 do Decreto N.º 67.505, de 06 de novembro de 1970, a resolução N.º 002 de 09 de novembro de 1971, do Conselho Deliberativo, e a Portaria N.º 1085, de 14 de julho de 1972, do Ministério do Estado do Interior,

Resolve:

- I — Aprovar a celebração da Confederação Brasileira de Apicultura, visando levantamento da situação da apicultura brasileira, em municípios de atuação do Projeto Rondon XI.
- II — Delegar Competência ao Economista Hipérides Ferreira de Mello para, em nome do Projeto Rondon, assinar o Convênio a que se refere o item I desta Portaria..

Ass.

Sergio Mario Pasquali
(Ten. Cel. Coordenador Geral do Projeto Rondon)

NOTÍCIAS DA A.G.A.

por Joel Amaral

Uma brilhante caravana de apicultores de Caxias do Sul, chefiada pelo Sr. Mauro Frantz, presidente da ASCAP, esteve presente na última reunião da Associação Gaúcha de Apicultores, atendendo o convite da Confederação Brasileira de Apicultura.

Continua na pág. 245

Informativo n. 17 da Casa do Mel

Rua Garibaldi, 1086

90009 — Pôrto Alegre

Cr\$ 50,00

O pólen é o elemento masculino da planta, i.é., o elemento fecundante que se une ao elemento feminino óvulo d a flor para formar a semente, e por conseguinte, a fruta, para dar origem a uma nova planta. O pólen tem uma ligação direta com as abelhas que o necessitam para alimentar suas crias ou larvinhas, que assim o colhem das flores e é considerado imprescindível para a evolução das mesmas, dada sua rica concentração em proteínas, amino-ácidos em estado livre, sais minerais e um complexo de vitaminas em alto grau. A ausência do pólen numa colméia significa a morte das larvinhas por raquitismo depois do terceiro dia, não conseguirão evoluir só com o mel e nem com a famosa geléia

O pólen se apresenta sob minúsculos grãos em forma de pó sobre as flores e de cores muito variadas, desde o branco, passando por todas as tonalidades amarelas ao roxo, muito aromático, recolhido das flores pelas abelhas que o transportam ao interior da colméia onde sofre uma transformação biológica muito expressiva e enriquecido pelo sistema glandular das abelhas novas e depositado nas células, de onde se extrai e se prepara em mel, deste preparado se toma 2-3 colheres de chá ou sopeiras por dia, conforme cada caso.

Na Europa e nos Estados Unidos já se encontra nas farmácias quantidade de pólen para a saúde humana, e também para alimentar as abelhas quando houver escassez de flores. O mel de per si já representa seu valor terapêutico, tomado em pequenas doses diárias, devido seu grande conteúdo em vita-

minas, e aqui ainda super-reforçado com o pólen. Especialmente indicado em todos os estados de avitaminose e subnutrição extrema, fraqueza generalizada e no avançado estado de anemia. A ação do pólen é lenta, eficiente e progressiva.

AMINO-ÁCIDOS do pólen:

Água —	2-4%
Açúcar redutor —	8-40%
Proteínas —	7-35%
Amino-ácidos livres — ..	10
Arginina —	4,4-5,7%
Histidina —	2,0-3,5%
Isoleucina —	4,5-5,8%
Lisina —	4,5-5,8%
Metionina —	5,9-7,0%
Fenilalanina —	3,7-4,4%
Treonina —	3,3-4,0%
Tritofano —	1,2-1,6%
Valina —	5,5-6,0%

Minerais e Oligoelementos:

Potássio —	20-45%
Magnésio —	1-12%
Calcio —	1-15%
Cobre —	0,05-0,08%
Ferro —	0,01-0,03%
Silício —	2-10%
Fósforo —	1-20%
Enxofre —	1%
Cloro —	0,8%
Manganésio —	1,4%

Vitaminas em mmgr

Ácido fólico —	3,4-6,8
Vitamina C —	152-640
Vitamina D —	0,2-0,6
Vitamina E —	30-40
Vitamina B1 —	5,75-10,8
Vitamina B2 —	16, 3-19,2
Vitamina PP —	98-210
Citamina B6 —	0-3
Ácido Pantotênico — ..	3-51
Biotina —	0, 1-0,25

Vitamina A presença de carotenoides em estrutura de provitamina A sem pigmentos.

É o preço que paga a Casa do Mel, rua Garibaldi, 1086 -- Porto Alegre pelo quilo de pólen obtido diretamente do favo.

Como obter este pólen: agora na primavera há sempre excesso de pólen na ninhada, do qual o apicultor pode extrair boa parte para a venda. Dos favos da ninhada que não tiverem cria, mas bastante pólen e um pouco de mel, se retira, substituindo-os por outros novos. Se tiverem um pouco de mel, se desopercula, se centrifuga o mel neles contidos, logo se expõe os mesmos às abelhas para que elas os impem bem do mel ainda aderido, deixando-os bem enxutos que facilita assim melhor a manipulação da extração do pólen.

Tendo os favos de pólen assim, proceda-se a extração com uma pequena colherinha que entra bem nas células. Esta colher pode ser adaptada por qualquer pessoa obtido de um prego, no qual se adapta o formato na ponta mediante o fogo e martelo, dando-lhe uma ligeira curvatura, redondeado com uma lima até ter-se a largura desejada. Mais fácil ainda, é o uso de um arame de cobre grosso, é mais maleável, e depois adaptado a um cabo de madeira.

Tendo este único instrumento à mão proceda-se a extração sobre uma mesa bem limpa, colocando o pólen extraído logo num vidro, aperte-se no vidro, tendo já certa quantidade extraída, e assim até enche-lo.

Chamamos atenção de usar toda higiene nesta manipulação para não contaminar o pólen. O pólen só se conserva na geladeira; na ausência desta cobre-se a parte superior do vidro com uma pequena camada de mel, e remetendo o mais breve possível à fonte de procura, para sem demora sofrer a manipulação estabilizadora, conservando íntegro o valor natural do pólen sem comprometer seu valor medicinal.

Os favos novos carregados de pólen não se deixam facilmente extrair o mesmo por serem muito frágeis, aqui aconselhamos de cortá-los em pequenas tiras de 5mm de largura com uma faca bem afiada, apoiando o favo encima da mesa. Nestas tiras se encontram então as paredes das células livres que facilita muito a remoção do pólen contidas, nelas, que depois, de recolhido encima de um papel bem limpo, é colocado no vidro. Como vêem, aí tendes mais uma fonte de lucro e saúde, antes desconhecido.

CASA DO MEL

Rua Garibaldi, 1086 — 90000 - Porto Alegre-RS

COMPRAMOS: Mel, Cêra, Geléia Real e Pólen

VENDEMOS: Cêra alveolada - Prensas para laminar - Centrifugas - Faca a vapor para desopercular - Soldadores de lâminas - Máscaras - Luvas - Macacões brancos - Torneiras para tanques de mel - Caixas para abelhas - Espátulas e Formões. Fornecemos vasilhames para mel.

INFORMAÇÕES E ORIENTAÇÕES APICOLAS

O Grande Valor da Cebola

por A. Balbach

Contribuição Edições
"Edificações do Lar"

Como o propósito de "A Colmeia" não é só o de ensinar apicultura além de agricultura, cultura e história, intercalamos aqui a divulgação do inestimável valor de certas hortaliças assim como frutas, para informar sua importância no uso diário na arte culinária, contribuindo deste modo para elevar a educação alimentar corretiva, a fim de que o nosso povo se alimente de maneira substancial, equilibrada, que traz como consequência a cura de certas enfermidades devido uma alimentação monotona. Provenido ao organismo todas as vitaminas e sais minerais que contribuem a uma vida robusta e sadia. E assim damos início hoje um capítulo que informa sobre o grande valor da cebola, que por certo milhares de pessoas desconhecem a importância que ela oferece na nossa alimentação diária.

A CEBOLA (*Allium cepa*)

A cebola — planta da família das Liliáceas — é, como alimento, condimento e remédio, uma das mais valiosas dádivas do Criador da Natureza ao homem.

Na mais remota antiguidade, a cebola já era conhecida, e apreciada por muitos povos. Os egípcios lhe erguiam templos e levantavam altares. Os judeus lhe sentiram muito a falta quando saíram do Egito. (Números, capítulos 11).

Composição química: (em 100 grs.) calorias 32,0; água 92,15 %; hidratos de carbono 5,60%; proteínas 1,60%; gorduras 0,30%; sais 0,65%. Em 100 gramas de cebola há: vitamina A 120 U.I.; vitamina B1 (Tiamina) 60 mcg; vitamina B2 (Riboflavina) 45 mcg niacina 0,15 mg.; vitamina C (Ácido ascórbico) 9,7 mg.

Os sais da cebola (miligramas em 100 gramas):

Potássio 178,00; fósforo 45,00; cálcio 34,44; sódio 16,00; silício 8,00; magnésio 4,00; cloro 2,00; ferro 0,50.

USO MEDICINAL

A cebola, assim como o alho, o agrião, e outros vegetais que a Natureza nos oferece, são os melhores purificadores do sangue.

Plínio, célebre naturalista romano, do século I, receitava a cebola comida crua e aplicada em fricções tópicas, nas mordeduras de cães raivosos.

Platetus recomendava a cebola contra a lepra.

Celsus, famoso escritor romano do século I, autor de uma enciclopédia, da qual chegaram até nós oito volumes de medicina, recomendava a cebola contra as sezões (febres in-

termitentes).

Nero, imperador romano do século I, (aquele "fera humana" que acusou os cristãos de terem incendiado Roma e ordenou a primeira perseguição contra eles), comia cebola antes de cantar para ter melhor voz.

Leek dizia que a cebola era antídoto para as picadas de mosquitos.

Sydenham e Cullem recomendavam a cebola para combater a hidropisia.

Paxagorow exaltava a cebola como remédio contra a icterícia.

O Dr. Lind aconselhava a cebola para prevenir a infecção e para combater os enjôos.

Certos povos indígenas usam a cebola contra o reumatismo e paralisia.

Os zulus, da África do Sul, usam a cebola, bem como o alho, para curar antrazes (aglomerações de fúnculos).

A alopatia tem a cebola como emoliente e depurativo eficaz, e a hemopatia a indica em grande número de males dos aparelhos respiratórios e digestivo.

"A cebola", diz o Dr. Edouard Pomiane, "tem ocupado um lugar de honra na Farmacologia e na Terapêutica. Durante séculos tem servido, se não para curar, pelo menos para tratar a anasarca, a asma, a ascite, a diabete, a hidropisia, a hipertensão, a enxaqueca, o reumatismo, a tuberculose, as febres tifóides".

Afirma o Dr. Domingos D'Ambrósio: "A cebola... é também poderoso bactericida, depurativo, antitóxico, laxante, sudorífero e diurético (pelo sulfuro de alilo, que é o ácido volátil do seu aroma).

"Oportunamente empregada por terapeuta competente, combate com êxito a hidropisia, a obesidade, o diabete, a prisão de ventre, a dispepsia e até o carcinoma das vísceras e, talvez, de outros órgãos.

"Em bastante quantidade, cozinada com pouca água, com fogo lento e ínfima quantidade de sal, e comendo-a em salada, no jantar, e tomando a água em que foi cozida, uma hora antes de deitar, torna-se o melhor e o mais inócuo dos hipnóticos".

A cebola é aperiente. A sopa de cebolas reaviva o apetite e restaura as energias do estômago. O caldo de cebola cozidas é bom remédio para as cólicas do ventre. A cebola limpa o tubo digestivo e cura a prisão de ventre. Afirma-se que não há constipação intestinal que não ceda quando se comem cebolas assadas. É bom desinfetante intestinal. Ne-

nhum micróbio resiste a ação do seu suco. O caldo de cebolas cura os desarranjos intestinais, especialmente nas crianças.

A cebola é boa em todas as enfermidades infecciosas.

A cebola cura a difteria. Toma-se o suco da cebola crua, ralada, misturado com azeite de oliva, e fazem-se gargarejos com o mesmo sumo.

Mantenha sua saúde, alimentando-se bem.

O VALOR DO MEL

POR A. BALBACH

Contribuição Edições "Edificação do Lar"

Citamos do livrinho "O Mel na Alimentação Nacional", pg. 49, publicado pelo Ministério da Agricultura:

"O mel... encerra em sua composição elementos facilmente assimiláveis, de real valor, não só em certos estados mórbidos da infância, mas também para estabelecer o equilíbrio básico de um organismo em estado de evolução. É, pois, um alimento precioso para as crianças e para os lactentes, sendo aconselhados no adoçamento das mameadeiras. Como alimento, deve ser dado puro, centrifugado em natureza, nos favos extraídos da colmeia, conservando toda sua fragrância; ou, misturado com manteiga, no pão ou com biscoitos; ou para adoçar o leite, os refrescos, etc.; ou em vários doces, bolos, etc.; ou adicionado a certas frutas, como bananas, morangos, maçãs, mamão, etc.; ou misturado com aveia, farinha de banana, creme requeijão; ou como corretivo de certos distúrbios gastrointestinais tão comuns na primeira e segunda infâncias; ou em substituição ao açúcar de cana, de cuja injeção resultam graves inconvenientes para a saúde infantil. O aparelho digestivo da criança, tão sensível e delicado, assimila facilmente o mel que lhe vai beneficiar as funções gastrointestinais, quer atuando sobre as mucosas, quer favorecendo as secreções. O mel, pelo seu conteúdo em vitaminas e substâncias mineralizantes, ente outras, sais de cálcio, ferro, ácido fosfórico, encontra indicações perfeita em puericultura".

CONTRA ENURESE INFANTIL

"Durante muito tempo", diz o Dr. D. C. Jarvis, "quando aos médicos se perguntava o que se devia fazer no caso de uma criança molhar a cama de noite, eles respondiam que o tempo se encarregaria disso, pois a criança, à medida que crescesse, venceria esse hábito. Isso indicava que comumente não se conhecia nenhum remédio específico.

"Os sintomas da enurese infan-

til são bem definidos. Na maioria dos casos existe a característica comum da frequente emissão de urina durante o dia. Via de regra, essas crianças são muito sensíveis aos estimulantes e a toda excitação. São crianças "tipo cavalo de corrida". A maioria das crianças conseguem controlar a bexiga de dia, antes de alcançarem os dois anos de idade, e, com mais alguns meses, a maior parte delas passam a noite sem molhar a cama. O hábito de molhar a cama geralmente se manifesta cada noite, e pode ter início depois de estabelecido o controle da bexiga...

"Na hora de ir para cama, dá-se à criança uma colher das de chá, de mel. O efeito será duplo. Em primeiro lugar, êsse adoçante natural funcionará como sedativo sobre o sistema nervoso. Em segundo lugar, êle atrairá e manterá o fluido durante a noite, poupando o trabalho dos rins.

"A medida que você continuar usando o mel para êsse fim, você aprenderá por si quando convém usá-lo. Você reconhecerá as condições que poderão acarretar a dificuldade. Se, por exemplo, o pequenino assiste a uma festa de crianças, em que haja excitação e refrescos, isso deverá sugerir a você a conveniência de administrar-lhe uma colher das de chá, de mel, ao deitar-se. Demais, qualquer aumento na ingestão de líquidos, especialmente após as cinco horas da tarde, deverá levar você a prever a possibilidade de ocorrer um acidente durante a noite, se não estão protegidos os nervos e os rins da criança".
FADIGA, SENSAÇÃO DE CANSAÇO, Etc.

As pessoas fatigadas tiram bom proveito de uma tisana de centáurea adoçada com mel.

As experiências de Schamburg mostram que o mel ajuda os soldados a vencer a sensação de cansaço nas marchas forçadas.

Os trabalhos de Grandeau e Coulin provam que o mel é um excelente alimento de poupança e uma fonte de forças para nosso organismo, pois faz desaparecer a fadiga.

O Dr. Arturo B. Storace recomenda o mel, como "utilíssimo alimento muscular", aos que exercem intensa atividade física, aos operários braçais, aos agricultores, aos atletas, aos artistas, aos intelectuais, já por sua fácil digestibilidade, já por sua capacidade de excitar os músculos do intestino. Acentua o Dr. Storace que o mel é muito bom para os debilitados, fatigados, neuróticos, sendo muito útil também aos que sofrem de afecções do fígado e dos rins, prisão de ventre, inapetência, clorose.

"O mel", escreve o Dr. Lelord

Kordel," é um valioso agente para impedir ou protelar o desgaste a que está inevitavelmente sujeita a máquina viva do moderno homem de negócios, que experimenta receio, ira, ansiedade, preocupação, aflição e desgosto profundo. Tal excitação faz com que o coração pulse mais rapidamente e aumente a pressão do sangue pela contração dos vasos sanguíneos. Passando alguns dias nessas condições, e chegando depois à sua casa, êle tem dificuldade em descansar e em dormir um sono tranqüilo. Uma ou duas colheres de mel, ao deitar-se, pode ajudar muito".

Conselhos apícolas

por Lenhart Robert Schirmer

Remontando a nossa recomendação anterior (vi de n.º 19), não é demais repetir que nestes meses de verão, é a época de maior crise para nossas abelhas no que se refere à alimentação. Ainda há uma vantagem por serem meses de calor que não exigem muito consumo de alimento pelas abelhas. Muito pior seria se fosse uma época de frio, que exige grande quantidade de reservas de alimento para equilibrar e conservar o calor na família, e por consequência muito mais difícil de recuperar uma colméia fraca e faminta, muitas sucumbirão.

Chamamos novamente atenção para vigiar todas as famílias fracas, para que não sejam presas das traças, que se instalam nos favos da ninhada desocupadas, desovam ali, cujas larvas acabarão por destruir tudo. Estas famílias fracas devem ser instaladas em caixas núcleos, onde o número de favos é reduzido e as abelhas podem vigiar melhor.

Esta é a melhor época do ano para melhorar e substituir os favos defeituosos na ninhada, por lâminas novas e inteiras. Não aconselhamos usar tiras de cêra nos caixilhos pois, facilitará o desenvolvimento de caldas de zangões, e o nascimento deste glutões deve ser controlado e só nas famílias boas, isso se consegue mediante o uso de lâminas alveoladas inteiras que facilitará o nascimento de mais operárias que contribuirão no aumento da colheita de mel.

Quem melhorar uma ninhada nesta época do ano por meio de lâminas novas, deve observar rigorosamente o seguinte: nunca intercalar uma lâmina em meio da cria, junta-se todos os favos que contêm cria, mel e pólen, e a seguir nas caçoeiras se colocam as lâminas. O ninho de cria deve permanecer unido para formar o "bolo" da ninhada, é o princípio biológico de um enxame. Separando a cria median-

te lâminas nesta época sem flores, significa um fracasso na economia das abelhas e também do material, o enxame ficará todo atrapalhado e dividido, se atrasa em muitos dias.

Marca-se as colméias com rainhas velhas, e quem tiver a oportunidade de adquirir rainhas novas fecundadas, fará muito bem em substituí-las desde já, assim entrarão já vigorosas no inverno com auxílio de alguma florada no outono, além de facilitar de encontrar a rainha velha por haverem menos abelhas.

Recolhe e limpe todo material desocupado no apiário; prepare-o logo para a próxima florada, em questão de abelhas, tudo deve ser pronto antecipadamente, para quando chegar a época das flores não perder a colheita de mel por falta de material, que as abelhas exigem até de um momento ao outro quando houver boa florada.

Flores de Verão e Outono

por Lenhart Robert Schirmer

Durante a época de verão escasseiam muito as flores que servem de pastagem para as abelhas. Nesta temporada as abelhas encontrarão pólen e também algum nectar em flores localizadas na beira dos rios, como o sarandi, o ingy, açouta cavalo, unha de gato, aguapé e outras.

A flor da erva lanceta, de cachos amarelos piramidais, se encontra abundantemente nas beiras das estradas, lavouras como uma praga com um metro de altura e se multiplica por meio de raízes. É altamente polinífera e muito visitada pelas abelhas que assim armazenam-no como reserva de inverno.

Nas capoeiras e capões do campo, floresce em abundância a erva de passarinho, mais melífera do que polinífera.

Recomendamos a todos os apicultores de preparar suas colméias para o mes de março pois, quem estiver perto de matos de eucalipto robusta, encontra grande fonte de nectar e pólen em sua flores.

Estando as colméias bem fortes e frente a um grande mato de eucalipto, haverá boa colheita de mel que é de bom aroma e gosto.

Estes matos são uma verdadeira bênção para nossas abelhinhas, principalmente por florescer antes do inverno, que dará oportunidade às abelhas de estocar mel para reservas durante os meses do inverno, mantendo-as vigorosas, até a entrada da primavera, quando terá iniciado a floração em geral.

Importante é, informar ainda,

Cont. na página 245

Informativo da Casa do Mel

Rua Garibaldi, 1086

O melado, a rapadura e o açúcar amarelo ou açúcar mascavo, três gigantes da saúde, completamente abandonados, esquecidos e desprezados. O açúcar branco de cana é o derivado destes três produtos que passaram por processos químicos para dar um produto branco, e se diz: quanto mais branco, mais puro ou mais purificado; puro engano. O que aconteceu realmente é que foi lavado quimicamente que subtraiu-lhe todos os valores alimentícios, como sais minerais e vitaminas, e nos devolveu um produto pobre, apenas doce com resíduos químicos prejudiciais a nossa saúde, processando de um produto nobre e puro, um alimento pobre e impuro; todas as substâncias úteis e necessárias à nossa saúde foram assim intencionalmente desprezadas para dar-nos um alimento branco para agradar às vistas.

O melado é considerado um alimento íntegro e natural, pode ser considerado o primo do mel, devido a semelhança de seus componentes. Sendo o mel considerado o alimento mais completo para equilibrar nossa saúde com suas substâncias em vitaminas e sais minerais, daí seu grande apêço como a limento integral e até medicinal, cada vez mais escasso devido a sua grande procura e por conseguinte seu preço também cada vez mais elevado, limitando sua aquisição, reservada só para uma classe mais privilegiada.

Porto Al egre

A toda criança apeetece e agrada o doce, e este agrado ela po encontrar no melado, na rapadura e no açúcar amarelo para adoçar seu leite, são doces nutritivos que se pode considerar sem exagero «os três gigantes da saúde» com a vantagem de sua facil digestão, ale de serem tres alimentos muito baratos, permitindo assim de não faltar na alimentação do agrado da crianças. Os médicos recomendam o melado como um poderoso anti-anemico devido seus componentes em sais minerais, especialmente em ferro, cálcio e fosforo.

Em 100 grs de melado encontramos:

Calorias —	348,6	g
Água —	13,00	g
Hidratos de carbono ..	87,74	g
Vitamina A —	15	mcg
Vitamina B1 (Tiamina)	8	mcg
Vitamina B2 (Ribofla-		

vina) —	156	mcg
Niacina —	0,213	mcg
Cálcio —	590,00	mcg
Ferro —	23,30	mcg
Fosforo —	123,50	mcg

Ai tendes uma fonte de vitaminas e sais minerais naturais e a mais barata, alem destas substancias indispensáveis para a nossa saúde, ainda o melado nos brinda seu sabor delicioso.

ALIMENTE-SE BEM E MANTE-NHA SUA SAÚDE



ATENÇÃO

O Correio nos devolveu jornais de alguns assinantes, há dúvida no endereço. Pedimos aos prezados assinantes que nos escrevam dando o endereço certo, para lhes mandar os números faltantes e dentro um envelope selado.

"AS ABELHAS"

Excelente jornal de apicultura editado em Portugal, com 15 anos de circulação, todos apicultores do Brasil devem assinar este mensario, que custa apenas Cr\$ 10,00 ao ano. Quarenta Escudos.

Autorização :

Autorizo o sr. Eurico Sequeira Gomes, residente em Leça do Balio, à rua Santana, 100 — Portugal.

Como agente de A Colméia, em Portugal, Ilhas e Colonias ultramarinhas, de angariar assinaturas de A Colméia Jornal de apicultura editado no Rio Grande do Sul Brasil. Dar recibos validos, em papel timbrado de A Colméia, na base de cinquenta Escudos, Moeda Nacional Portuguesa.

za. Por ano de 12 numeros. Santa Maria, 20 de outubro de 1972

Bruno Schirmer — Diretor

LATICINIOS E CEREAIS S/A **LACESA**

LACESA

Mel Nacional e Importado — Cêra de Abelhas
Leite Pasteurizado — Creme de Leite — Manteiga

~~~~~ Queijo — Mussarela — Requeijão ~~~~~

**NÃO PROCURE MAIS...**

~~~~~  
Estamos em todas Casas Especializadas
Escrit.: e Dep. Gerais: Av. A. J. Renner, 205
P. Alegre - RS. - Fones : 22-8011 e 22-3899

PLANTANDO Dá com



Fones; 32-5352 e 39-3612
01005 Lg. S. Francisco, 175
São Paulo

Tome todas as noites ao deitar, de manhã ao levantar, uma colher de mel puro. - O mel é uma dádiva Divina.

Quem é quem

Os apicultores e o povo em geral precisam saber, de fonte segura, quem é quem principalmente na apicultura.

Hoje, temos de abrir os bastidores, para conhecermos a verdadeira face do Engenheiro Agrônomo, Chefe da Apicultura do Estado do Rio Grande do Sul, que se chama: Frederico Arnt Bavaresco.

O Inquérito Parlamentar sobre a derrocada da apicultura indicou-o como inimigo N.º 1 da apicultura, como foi amplamente divulgado pela imprensa, o Exmo. Sr. Secretário da Agricultura constatou em Taquari, o abandono que se acha o Parque apícola de Taquari, que ia tomar providências para a recuperação, "isto foi publicado pela imprensa".

Pela primeira vista, o "dr." Bavaresco parece um homem fino, educado.

Porem não é assim, 1.º ele é o último representante da finada dinastia Schenk, é um homem falso, pretencioso, mentiroso de primeira grandeza, vamos desmascarar "algumas mentiras", 2.º no 1.º Congresso de Apicultores ele ocupou a tribuna para mentir o seguinte; 1.º que, em Taquari tinha somente abelhas africanas, enquanto o técnico Orestes Porto afirmou antes, que tinha somente abelhas italianas, 2.º afirmou que fabricavam cera laminada com os aparelhos modernos, para os sistemas americano Schenk e Schirmer, para mim mesmo ele disse, mostrando-me a maquina que não dava para graduar para o sistema Schirmer, o sr. vê que não dá para graduar esta maquina para este tamanho de laminas, posteriormente, para um bajulador da dinastia, sr. Jurandy Barcelos o Bavaresco mandou confeccionar as laminas para a colmeia Schirmer, e para outros acusei-o em carta circular em 1967.

O Bavaresco disse para mim na presença de diversas pessoas, em Porto Alegre, na Sede da Secretaria de Produção e Abastecimento, que não deixou o Muxfeldt se apresentar como Presidente da Confederação Brasileira de Apicultura, na reunião de Brasília, porque tinha renunciado, conforme mandei inserir na Ata do Primeiro Congresso da Confederação, C.B.A. em Santa Maria, e, lá estava o Muxfeldt sentado, na reunião de Brasília como Presidente da C.B.A. 3 meses após ter renunciado por officio.

Na verdade, como Chefe do Setor Apícola do Estado ele é o inimigo n.º 1 dos apicultores e da Apicultura Brasileira, isto ele demonstrou quando Presidiu 2 Eleições

ilegais na Federação, que ele conseguiu falir, de acordo com suas próprias palavras registradas nos Anais da Ata da fundação da Federação das Associações de Apicultura.

Não vou acusá-lo de mais "coisas" somente vou pedir-lhe um favor: que, quando me encontrar, não me comprimente mais, como fez no Congresso de Porto Alegre, deve fazer como não me conhece, e segundo, em beneficio da Apicultura, renunciar o cargo que ocupa de Chefe da Apicultura que ele somente tem destruído, como tudo prova.

Se os Chefes de Governo não tem coragem de demití-lo, ele devia ter o brio de renunciar, a farça, a dinastia que ele representa está falida.

Cont. da página 240

Esteve presente também o Sr. Aurelio Carvalho da Ass. Ijuicense de Apicultores.

Essa reunião com Caxias do Sul, faz parte da programação que a CBA traçou para o corrente ano, e já é o 3.º encontro dessa natureza que se realiza nesta capital, visando uma maior aproximação entre a metrópole e o interior, para troca de opiniões, informações, sugestões e tomada de posição.

A CBA e a AGA ficaram sabendo como andam o movimento apícola caxiense, e, os apicultores caixienses ouviram informações oficiais sobre o mundo apícola gaúcho e de outros Estados.

Após a explanação feita pelo Sr. Trainini, a respeito do projeto da Casa do Apicultor aqui na Capital, a CBA e a AGA receberam integral apoio dos apicultores caixienses. Eles retornaram à pérola da Colonia com um lote de belas princesas, filhas de matrizes importada dos EE.UU., cortesia da CBA para melhoria dos apiários caxienses.

Através da palavra do Sr. Osmundo Soares, líder apícola de Caxias do Sul e ex-presidente da

ASCAP, recebemos a informação que Caxias do Sul possui um serviço municipal de apicultura; mantem um apiário no Horto Florestal como fonte fornecedora aos apicultores da região; esse serviço mantem convênio com ASCAP e é animador o entusiasmo que se nota entre os apicultores da região, ante os modernos métodos aplicados na apicultura nos dias que correm.

Ainda informou o Sr. Osmundo Soares, que a Prefeitura Municipal de Caxias do Sul, através do serviço municipal de apicultura, está fornecendo material apícola aos apicultores a preços bem mais baixos que os encontrados no mercado, e mediante financiamento a médio prazo. O apicultor recebe um certo número de caixas e apetrechos apícolas, para serem pagos com o produto das próprias abelhas, nas safras posteriores. Mantem ainda apiários experimentais para iniciantes e pesquisas.

Usaram ainda a palavra o presidente da ASCAP, Sr. Mauro Franz; o Dr. Darcy Zibetti, quem congratulou-se com esta magnífica reunião, como testemunho inédito pelo novo entusiasmo e sua importância no momento atual, que congrega os apicultores de outras cidades com finalidade de manter em marcha o reerguimento da apicultura nacional. Impulsionado pelo Congresso de Outubro do ano passado.

Ao encerramento da reunião, todos se dirigiram ao Recreio Avenida, para um chopp de confraternização.

Cont. da página 243

que não recomendamos a forçar às abelhas de construir favos em laminas alveoladas, há falta de temperatura, isto acarreta maior consumo de mel para a construção e esudação de cera.

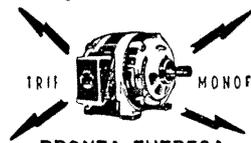
Aconselhamos de alcançar favos já construídos, tanto na ninhada como nas melgueiras, que as abelhas atenderão prontamente, armazenando o nectar que entra.

Quando tiver melgueiras cheias podem ser colhidos imediatamente quando os favos estiverem operculados. Para apressar a completa operculação dos favos, troca-se os favos das extremidades, com os já operculados do centro.

ERRATA: Na pág. 235 do n.º 19 em, Daqui e de todo mundo, lado direito em cima, entre a linha 26 e 27 deve ser incluído o seguinte: a correr e na cidade de Canindé, ficava na linha 27.

Na pág. 131 do n.º 19, no fim do artigo "A vida na terra está ameaçada" entre a última e penúltima linha deve ser incluída a seguinte linha: Ainda não dispomos dados sobre; - continua na última linha.

MOTORES ELÉTRICOS E EQUIPAMENTOS



PRONTA ENTREGA
ASSISTÊNCIA TÉCNICA

FRIEDRICH & REOLON LTDA

AV. ALBERTO BINS, 869
FONE: 24-5138 - P. A.

MEUS FILHOS

de (A. Balbach, Edições «Edificação do Lar»)

FAVOR NOTURNO :

O «pavor noturno» é um fenómeno muito comum em crianças de dois a nove anos de idade. O petiz dorme durante uma ou duas horas e, de repente, desperta assustado, ou, mesmo sem estar bem acordado, grita, senta-se na cama ou corre pelo quarto. Expressão de terror no rosto! Olhos arregalados! Coração batendo! Como se procurasse livrar-se de um perigo eminente, busca socorro, agarrando-se a quem lhe estiver mais próximo. Nos casos mais graves, em se tratando de simples pesadelos, a criança logo acorda, conseguindo contar o sonho. Nos casos mais graves, quando se trata de verdadeiro pavor noturno, a criança leva quinze, vinte ou trinta minutos para acalmar-se, e, embora muitas vezes nem chegue a despertar completamente, volta a pegar no sono, dormindo tranquilo, sem nada lembrar depois.

Inúmeras são as causas destes sonhos pavorosos: Roupa apertada, enrolada, ou dobrada, machucando alguma parte do corpo; estômago cheio; bexiga repleta; coriza; amigdalite; vegetações adenoides; verminoses; pielite; sarna ou outras coceiras; etc. O tratamento do pavor noturno consiste em remover as respectivas causas: combater as doenças por ventura responsáveis pelo mal; ajeitar as roupas da criança; modificar o cardápio ou o horário de jantar; etc.

O assunto do sonho se produz à margem de acontecimentos reais ou imaginários, vividos pela criança durante o dia, tais como as brigas, os acidentes, as repreensões, os castigos físicos, as histórias de medo, os dra-

mas de rádio, as sensações de inferioridade, a ansiedade determinada por tragédias domésticas ou escolares. Poupem-se à criança as emoções — muito pesadas para a sua constituição — produzidas por esses factos, e ela estará livre do pavor noturno.

O pavor naturano, esporádico, é fato assás comum na vida da criança; quando, porém, se repete frequentemente, é preciso investigar a causa e iniciar um processo curativo, não sómente para acabar com os pesadelos, mas especialmente para corrigir o desequilíbrio neuropsíquico de que são sintomas essas desordens do sonho, que se verificam em crianças de grande instabilidade emotiva ou nervosa, «seja por contingência hereditária, seja por defeitos de ambiente, seja finalmente, por erros de educação». «São filhos de pais nervosos, neurastênicos, descontrolados; são crianças amedontradas, vivendo em ambientes de brigas constantes, lares em desarmonia, com pessoas irritadas ou impulsivas, que por qualquer coisa desaaabm uma tempestade em casa; são meninos cujas maes, também de emotividade instável, premiam suas menores ações com arroubo de carinho ou punem com castigos rigorosos demais para menores faltas. São os pequenos educados no medo da escuridão, do bicho-papão, de almas-do-outro-mundo; continuamente repreendidos pelas menores travessuras, seguidamente admoestadas pelo receio de quedas, de acidentes e de tudo», diz Georgino Paulino.

O pavor noturno, felizmente, vai se tornando, a pouco e pouco, mais raro, até desaparecer no início da adolescência.

O SEGREDO

Crianças deste mundo!
Enchei os campos com os vossos risos,
Enchei o espaço com as vossas algazarras
para que não se ouça o estrondo dos canhões
o entrechoque das armas
impulsionadas pelo ódio e pela destruição...
Crianças deste mundo,

Sorri!
para que eu esqueça os esgares dolorosos
dos que tomaram no campo de batalha...
Cantai!
para que Deus inspirado na vossa candura,
se compadeça das desgraças dos homens...
Crianças deste mundo!
Rezai pelos que não rezam,
pelos que esqueceram a finalidade da existência
e fazem da existência uma finalidade...

Crianças deste mundo!
Fazei da vossa ingenuidade a
compensação do pecado,
enchei os cenários do materialismo com a
espiritualidade das vossas carqcias,
e ensinai aos homens o segredo da felicidade.

Walmir Ayala.

Abelhas Africanas

SALTA: 13 (TELAM) — Informaron las autoridades sanitarias que un joven de 17 años; fue internado en estado delicado víctima de picaduras de abejas de las dominadas "africanas".

La víctima cuyo nombre no se reveló; pertenece al personal de trabajo de la estancia "El Retiro"; ubicada en la zona de Cerrillos; a 16 kilómetros de esta ciudad.

Edições "Edificação do Lar"

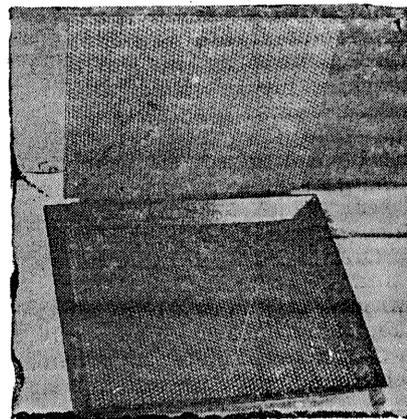
A Flora na Medicina

As Frutas na Medicina

As Hortaliças na Medicina

Meus Filhos

Pedidos. Cx. Postal, 10.007
01000 São Paulo - SP



Prensa para alveolar cêra

De fundição maciça em alumínio e acabamento perfeito, não deixa nada a desejar da prensa alemã. Um aparelho imprescindível na apicultura racional.

A VENDA NA

CASA DO MEL

Rua Garibaldi, 1086
90.000 - Porto Alegre - RS,

Atenção

Vendem-se jogos com 12 fotos coloridos de abelhas, com 33x46 cm. Próprios para escolas, colégios, escritórios, residências, associações e lojas.

Informações: CASA DO MEL
Rua Garibaldi, 1086
90000 — Porto Alegre - R S.

Associação Guanabarina de Apicultura

Fundada por um grupo entusiasta de apicultores, por iniciativa do Presidente da Confederação Brasileira de Apicultura, Sr. Antonio Trainini, editam um Boletim mensal o **Enxame**, cujo editorial e mais algumas notas publicaremos abaixo

A Associação Guanabarina de Apicultura que tem como Presidente de honra Francisco Cardoso da Fonseca cujas reuniões ordinárias ficaram marcadas para serem realizadas, todos os primeiros sábados de cada mês, às 8 horas na sede na Escola de Horticultura Wenceslau Bello, gentilmente cedida pelo seu dinâmico Diretor Dr. Joaquim Bertino de Moraes Carvalho, ficam a sua primeira Diretoria assim constituída: Presidente Adolfo Max; Vice-Presidente Pedro Rebellato; 1.º Secretário Nelson Correa de Araujo; 2.º Secretário Osmar Alcantara Branco; 1.º Tesoureiro Geraldo Carlos de Souza; 2.º Tesoureiro Günther Meindl; Conselho Fiscal: Renato Carneiro de Campos, Ary Fonseca, Joacy Abreu, Romero Kirchoffer Cabral, Manoel Daniel de Andrade e espera com este punhado de esforços sem outro interesse que fazer a verdadeira apicultura.

São objetivos da Associação, dar aos seus associados o que se encontra ao seu alcance para o bom desenvolvimento da apicultura, por isso esperamos que compareçam as reuniões e tragam os seus problemas para que juntos possamos lhes dar solução.

— ° —

As abelhas africanas atacaram no 29 de novembro passado uma família de agricultores no município de Carnaíba no Sertão Pernambucano ferindo gravemente um ancião, sua mulher e mais tres crianças. As vitimas nada tinham a ver com a apicultura, mas, agora tem queixas.

Você sabia:

Será iniciada nos próximos dias a construção do 1.º "Centro de Criação de Rainhas" no Estado da Guanabara nos terrenos da Escola de Horticultura Wenceslau Bello (na Penha Circular).

O Centro atenderá as encomendas de todo país cronologicamente e somente criará rainhas italianas de 1.ª geração aclimatadas no país.

As encomendas podem ser feitas por escrito ao "Centro de Criação de Rainhas da Escola de Horticultura Wenceslau Bello - Avenida Brasil, 9727 CZ 22-CP-20029, ou a Rua Tenente Vergueiro Cruz 480-ZC-22-GB.

— ° —

O apicultor Francisco Cardoso da Fonseca da GB além das Rainhas-Matrizes que seleciona há 40 anos está produzindo Rainhas produtivas para mel, de mansidão nunca superada. Num apiário-satélite montado recentemente para atender às encomendas.

As matrizes são destinadas aos apicultores que fazem as suas próprias criações de rainhas.

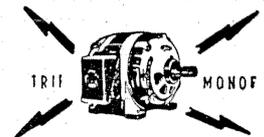
— ° —

Os apicultores da Guanabara dos quais alguns estendem os seus apiários às regiões nectaríferas do Estado do Rio de Janeiro, organizados na "Associação Guanabarina de Apicultura" estão estudando um programa de combate as abelhas (agressivas) africanizadas e improdutivas pelo sistema de substituição das rainhas e limitações dos zangões descendentes de rainhas das agressivas, caçando todos enxames silvestres da redondeza dos seus apiários para aproveitamento do material pelo sistema de troca de colmeias.

MORENINHA

Caninha Especial
Engarrafadora Conzatti Ltda.
Rua Ferreira Pinto, 405
Porto Alegre — RS
Fone: 22-2254 e 22-6815

MOTORES ELÉTRICOS E EQUIPAMENTOS



PRONTA ENTREGA
ASSISTÊNCIA TÉCNICA
FRIEDRICH & REOLON LTDA
AV. ALBERTO BINS, 869
FONE: 24-5138 - P. A.

SOLICITAMOS

Aos nossos distintos assinantes, que ainda não renovaram suas assinaturas, que o façam para manter a boa evolução de "A Colméia" e que não sofram solução de continuidade

AS ABELHAS

Excelente jornal de apicultura com 15 anos de circulação

Todos os apicultores brasileiros devem assinar este mensário, cuja assinatura anual custa 40 escudos (R\$ 10,00).

Pedidos por intermédio de
A Colméia

CORAL

TRANSPORTADORA CORAL S. A.

BRASIL
ARGENTINA
URUGUAI
CHILE
PERU
PARAGUAI

PORTO ALEGRE: Av. Maranhão, 826 - Tel. 22-1476 e 22-3550
End. Telegráfico: CORALTRANS

Trabalhamos em ritmo de Brasil grande

MALIX

MALIX inseticida "inócua" às abelhas Age por contato e ingestão. Controla as mais diversas pragas, mesmo as de difícil combate, por ex. o ácaro branco. Especialmente indicado contra pulgões. É poupa a vida das nossas abelhas, polinizadoras. Um êxito incomum

da HOECHST do BRASIL
Química e Farmacêutica S. A.
Bráulio Gomes, 36 C. P., 6280
São Paulo-SP

FLORA APÍCOLA

por Lenhart Robert Schirmer
O INGÁ :

Em suas varias especies florece em dezembro-fevereiro, seu habitat são as margens dos rios e lugares pantanosos. Quando florece suas ramas pesam de tantas flores que são muito nectaríferas e intensamente visitadas pelas abelhas e, onde houver muitas árvores prometem uma boa colheita de mel.

Seus frutos em forma de vagens, contém uma semente revestido por uma substancia pulposa branca-cristalina muito doce e aromática, como fruta do mato que é, se considera uma das mais ricas e muito procurada pela «gurizada» colonial.

Como o ingá é fácil de cultivar, recomendamos a todos os apicultores e pessoas interessadas em reflorestamento de plantar suas sementes ao longo das margens de rios e lagos, onde germinarão fácil e de crescimento muito rápido contribuindo em melhorar a flora apícola regional, embeleza a paisagem, conserva os cursos d'água e as fontes, preserva a nossa fauna e além de reflorestar, combate a poluição na purificação do ar como fonte de oxigênio mediante o processo natural da fotossíntese em todos os vegetais. Combate a erosão.

A seguir vamos transcrever o que nos informa o ilustre botânico brasileiro, M. Pio Corrêa, em sua obra «Dicionário das Plantas Úteis do Brasil, a respeito do Ingazeiro, obra de Raesta, editada pelo Ministério da Agricultura, diz ele o seguinte:

INGÁ — Por este nome indígena, que significa «embebido, empapado, ensoado», devido talvez ao arilo aquoso que envolve as sementes, são conhecidos mais que duzentas espécies da família das Leguminosas-Mimosáceas, do género Ingá (nome derivado do nome vulgar indígena). São geralmente árvores ou arbustos inornes, salva exceções expressamente mencionadas, vegetando principalmente à smargens dos cursos d'água, elemento dos mais característicos da mata marginal dos rios amazônicos ou das matas ciliares de outras regiões e comum a diversas zonas das Americas tropicais. Na maioria das espécies a madeira é branca ou avermelhada; mole, mas as de grande porte têm o cerne duro e bom para obras internas. As sementes são envolvidas em massa fibrosa que lhes reveste a testa membranosa, escassa em diversas espécies e copiosas na maioria, então considerada arilo por muitos autores, segundo observa MARTIUS, «verbi gratia», em Inga edulis, já aperfeiçoada pela cultura como uma das árvores frutíferas mais comuns na região amazônica, e em outras de

valor alimentício embora não cultivadas.

Os ingazeiros são em geral dumosos, qualificativo este das espécies de pequeno porte que se multiplicam em vastas formações homogêneas, como reflorestamento espontâneo, graças ao transporte da incalculável quantidade de sementes pelas enchentes dos rios e seu depósito nas várzeas; o arilo costuma ser atacado pelas larvas de certos coleópteros que as acompanham ao cair nas águas e assim os dois, em número imenso de combinação, constituem valioso alimento para os peixes carnívoros e animais de caça; além dessas propriedades, os ingazeiros têm sido usados para o sombreamento dos cafés e simultânea defesa contra a erosão. Alguns são muito ornamentais. São em geral plantas melíferas, grandemente melíferas mesmo. Os ingás são também taníferos, contando de 10 a 15% de substancias, sendo empregado em curtumes. — A aparição de frutos maduros do «Ingá» na região amazônica é festejada pelos índios, que então preparam com os mesmos bebidas vinosas e nessa ocasião realizam casamentos. — Seus estudos mais recentes no Brasil foram as de Adolfo Ducke, que, de 1915 a 1923, se embrenhou na Amazônia e enriqueceu a ciência com as espécies novas por ele indicadas. «O ingazeiro perto de casa oferece uma bellissima sombra, e embeleza não só quando floresce, mas já antes quando dá novos brotos de fôlhas marrom lustroso. É o que nós recomendamos muito para melhorar a pastagem apícola intermediária, e custa tão pouco!

HERVA DE PASSARINHO :

Sob este nome existem varias espécies e são da família das Loranáceas parasitando em outras árvores. São uma verdadeira braga nos pomores, especialmente nas laranjeiras pelas quais esta parasita parece ter preferência; sugam a seiva da planta que lhes serve de suporte que em algum tempo definha e morre, se não houver uma intervenção para estirpá-la. Por outro lado oferece uma grande utilidade para as abelhas por florescer de janeiro-março, época de escassez de flores e onde houver regular quantidade desta planta melífera, promete uma colheita de mel.

A herva de passarinho se encontra mais nos matagais baixos; muito comum nos capões de poteiros e campos, cujas semente é difundida pelos passaros que comem os frutos.

O mel desta planta é muito saboroso, escuro, de cristalização fina e se lhe atribue valores medicinais. É uma planta que oferece pouco pólen às abelhas.

A Um Passo do Inquérito

Projeto Rondon fará levantamento da Apicultura Nacional.

Do Correio do Povo-24-1-1973.

Durante a realização do 1.º Congresso Brasileiro de Apicultores realizado em nosso Estado, no ano passado, promovido pela Confederação Brasileira de Apicultura, previu-se a realização de um levantamento para se saber da verdadeira situação da apicultura nacional. Tal ideia concretizou-se agora, mediante convenio firmado entre a Confederação Brasileira de Apicultura e o Projeto Rondon, através de sua Coordenação Regional Sul, aproveitando o elemento universitário participante da Operação Nacional.

O convenio foi firmado pelo coordenador da Regional Sul, sr. Hipérides Ferreira de Mello, Antonio Trainini, presidente da Confederação e teve ainda a presença do coordenador executivo Claudio Schimit e Darci Zibetti, assessor técnico da Confederação Brasileira de Apicultura.

Esse levantamento consta de um questionário que será aplicado pelos universitários a todas as pessoas que tiveram ou não contato com a apicultura. Foram distribuídos aproximadamente cinco mil questionários aos participantes do Projeto Rondon, pertencentes a área da Coordenação Regional Sul, em atuação em varios municípios do norte, nordeste e centro do país. Após o retorno dos universitários será feito um estudo dos questionários e baseado nisso será feito um relatório a ser encaminhado às autoridades competentes. Baseado nisso também será elaborado um projeto para o estudo do zoneamento apícola nacional.

Todas as associações apícolas do Estado e do país estão sendo convocadas pela Confederação Brasileira de Apicultura para colaborar na realização desta tarefa, visando o soerguimento da apicultura brasileira. A fim de que ela seja incentivada, planejada, modernizada e renovada.

Plantar qualquer arvore é contribuir com a harmonia da natureza.

Plantar arvores é combater a erosão