

se strică compoziția ei naturală, și nici vreun amestec de-sinfectant nu poate folosi la nimic. Un încercat apicultor francez, acum în urmă, scrie că, dacă ceara topită se ține câteva ore la o temperatură cât de joasă, astfel încât să fie mereu lichidă, coaja sporului de boală s'ar îmbiba cu substanțele din ceară, și astfel sporul n'ar mai putea să germineze. Întru cât dovada sigură și o experimentare mai îndelungată lipsesc, eu ți-o dau aici drept o încercare reușită, pe care o vei putea experimenta și tu. Deocamdată, numai buna credință a vânzătorului și atenția cumpărătorului pot fi de folos în alegerea cerei. Vei cerceta pe departe pe producător, dacă nu cumva i s'a întâmplat să fi avut puiet mort și mirositor, și, dacă ți se îngăduie o cât de scurtă inspecție a câtorva stupi bănuți, — cerută ca din motive de curiozitate, — după o oarecare practică, de sigur că acestea te vor pune pe drumul adevărului, dacă el ți se ascunde cu rea credință.

Măine, Căline, vom merge să căutăm la stuparii vecini, ceara de care avem nevoie. Să te pregătești deci cu tot ce vei crede că e trebuincios, după sfaturile pe care ți le-am dat.

*c) Cantitatea de ceară trebuincioasă unui stup.*

— Dar câtă ceară ne trebuie? — mă întreabă băiatul.

— Vei socoti totdeauna, Căline, astfel: dintr'un kilogram de ceară presată, ies 10 foi întregi pentru ramele de cuib Dadant, sau 20 de foi pentru ramele a 2 magazii de recoltă pentru același stup. Cum stupilor tăi nu le dai decât 5 rame cu ceară presată, — căci celorlalte rame le vei da fagurii primitivului, — ai nevoie la început, pentru cuib, de o jumătate de kilogram de ceară presată și de o altă jumătate, pentru cele zece rame ale unei magazii de recoltă, de care să fii mulțumit dacă albinele o vor umple în primul an. Deci, pentru cei 40 de stupi ai tăi, vei avea nevoie de 40 de kilograme de ceară, la care trebuie să mai adaugi cam 7—8%, ce rămâne de obicei drept drojdie, atunci când distilăm ceara din care urmează să facem faguri presăți.

Întreaga cantitate am găsit-o la preotul satului vecin, care are o prisacă primitivă foarte bine condusă. De boală nici vorbă, iar de falsificarea cerei nici atât. Totuși, pentru învățătura lui Călin, și mai ales pentru că părintele m'a rugat să-i arăt cum se poate cunoaște ceara falsificată de cea cu-

rată, l-am pus pe Călin de-a experimentat singur, toate mijloacele arătate mai sus.

d) *Limpezirea cerei pentru faguri presați.*

A doua zi, totul era pregătit pentru limpezirea cerei cumpărată pentru lucrarea fagurilor presați.

Într'un vas de tablă smălțuită, — niciodată de tablă simplă, — vas ce trebuie să stea la rându-i într'un alt vas cu apă fierbinte, am pus toate cele 45 de kilograme de ceară cumpărată, după ce mai întâi am sfărâmat-o în bulgărași, astfel încât ceara să se topească pe îndelete. Din când în când, un termometru muiat în ceara topită, ne arăta că ea nu depășește 57-58 de grade C., căci ceara, dacă se înfierbântă prea mult, își pierde din valoarea sa, decolorându-se și făcându-se sfărâncioasă. Când topirea a fost cu totul gata, am turnat în vasul cu ceară topită, — dar dat de o parte de foc, — o cantitate de 20 de litri de apă fierbinte de peste 70 de grade, sărată până la saturație și în care pusesem mai înainte o jumătate de litru de vitriol. Când voim să dăm fagurilor noștri o culoare mai frumoasă, galben-strălucitoare, adăugăm și doi litri de zeamă de petale de șofran, bine fiartă și strecurată.

Tot amestecul de ceară și apă cu vitriol l-am învărtit bine de tot timp de zece minute, după care, cu saci groși și pături, am învelit cu grijă vasul cu ceară, lăsându-l într'un loc ferit de răceală și de orice mișcare.

După 24 de ore de repaos, ceara e pe deplin solidificată și curățită de orice murdării, căci vitriolul și apa sărată au proprietatea de a îndepărta mai bine necurățeniile ce se găsesc în ea și care se depun la fundul calupului, sub formă de drojdie, de unde le radem ușor cu un cuțit.

După trecerea acestui timp, am topit din nou ceara, însă de data aceasta în apă curată, pentru ca astfel să dispară din ea orice urmă de vitriol; în acest fel, căpătăm cea mai curată și mai bună ceară din care putem lucra fagurii presați.

e) *Cum se fac fagurii presați cu presa de mână Ritsche.*

După ce-am terminat și această operație, am trecut la presarea cerei, cu presa de mână Ritsche.

Ceara am topit-o din nou în felul obișnuit, adică într'un vas pus într'un altul cu apă fierbinte. Vasul cu ceară este