

# FOAIA POPORULUI

Prețul Abonamentului:  
Pe un an . . . . . 2 fl.  
Pe o jumătate de an . . . . . 1 „  
Abonamentele se fac la Institutul Tipografic în Sibiu  
și la toate birourile filiale de abonament.

Apare în fiecare Duminică

INSERATE  
se primesc în biroul administrației (strada  
Măcelarilor nr. 21).  
Un șir garmond prima dată 7 cr., a doua oară 6 cr.,  
a treia oară 5 cr.; și timbru de 30 cr.

## Se întoarce roata.

Ca în toate pe lumea aceasta, așa și în politică, roata norocului se întoarce și nu odată se întâmplă ca puternicul de ieri, azi nimic să fie, ear' slabul de azi mâne să ajungă tare.

Se pare că roata norocului orb unguresc începe și ea a se învîrți în chip ce pe Unguri îi umple de grije.

De câteva zile foile lor sună alarmă, chiamă la luptă inversunată împotriva a doi dușmani, care zic ele, vor să nimicească puterea ungurească.

Ear' acești dușmani sînt *cei dela Curtea împărătească și naționalitățile*, în primul rînd noi, Români.

Pe Înălțatul Împărat foile ungurești sînt mahnite, pentru-că cu prilejul petrecerii Sale la *Boroș-Sebiș* și la *Güns*, în răspunsurile ce a dat deosebitelor deputați, a rostit cuvinte care sînt dojană pentru Unguri.

Astfel, pe lîngă judecata aspră ce Înălțatul Împărat a adus-o asupra haitei desmățate din Oradea-mare, El în toate vorbirile Sale n'a pomenit de Unguri ca despre un popor stăpînitor, ci *'i-a pus și pe ei pe aceeași treaptă cu noi, celelalte naționalități*.

Asta e ce mai ales îi doare pe Unguri, pentru-că avînd de atîta vreme puterea în mîna, Ungurii s'au obișnuit ei înșiși a se socoti ca *singurul popor* în

această țeară, noi, ceilalți am fi — ziceau Ungurii — niște nimicuri.

S'au mai plîns foile ungurești pentru-că fiind la manevrele din *Güns*, întăiul ministru *Wekerle* n'a fost chemat la masa împărătească decît numai odată, de celelalte dați a fost lăsat să stea și să mănânce prin birturi.

Ear' pe noi, naționalitățile și indeosebi Români, sînt supărate foile ungurești pentru-că nu vrem să ne facem Unguri, și pentru-că am ține cu *Muscalii* și cu regele *Carol al României*, despre care o foaie ungurească scria mai zilele trecute, că nu peste mult are să vină cu armată mare să-și prăpădească pe Unguri.

În fața acestor dușmani, cum scriu foile ungurești, partidele politice ale Ungurilor s'au unit. Astfel partidul lui *Kossuth*, care pînă mai alaltăieri era împărțit în trei tabere, s'a împăcat acum, ca în strînsă unire *să poată da piept cu sfetnicii Tronului*, despre care spun că dau sfaturi rele Înălțatului Împărat — și cu noi, *naționalitățile*, care am fi vînzători de țeară.

Cînd la luptă desnădejduită se gata Ungurii, sta-vom oare noi cu mînile în sin?

Nu.

Pe calea legii urma-vom și noi să luptăm tot atîta de voinicește pentru cîștigarea drepturilor ce ni-se cuvin.

Și pînă-ce foile ungurești urmează cu bărfelile lor, noi tari prin arma luminei și curățenia inimii să dăm înainte! Ținta e aproape.

Numai că nu-i îngăduit ca vre-unul dintre noi să slăbească, să se moaie, ci *toți împreună să dăm lupta mare*. Numai așa roata norocului se va întoarce și înspre partea noastră.

## Procesul „Tribunei“.

(Urmare.)

Nenorocită este apoi imputarea dlui procuror, că *de ce nu învinovățim pe România de azi*, unde se petrec ilegalități neasemănate mai mari ca în Ungaria. E nenorocită pentru-că nu corespunde adevărului, e nenorocită pentru-că e o *repetiție* a întrebării pusă de un alt procuror, care nainte cu câteva zile numai, în procesul *Replicei*, de asemeni căuta să ne confundă afirmînd despre România lucruri, care în fantasia d-sale se petrec. Și chiar de s'ar fi petrecut, ce are a face cu articolul în-criminat? Nu se pot mai ales lega cu prezentul, pentru-că e mai presus de ori-ce discuție: în România există cele mai liberale legi, pînă-ce noi, *luptătorii naționali de aici sîntem judecați pe temeiul unor legi rămase de sub era absolutistică*. De acest lucru se plîngea autorul articolului. *El scria adevărul, nu poate fi deci criminal!*

Mai nefericit a fost însă gîndul dlui procuror de a aduce în discuție numele lui *Rosetti*. Vrînd să arete cum noi, acușatii de azi, sîntem niște agitatori ordinari, care nici pe departe nu sîntem inspirați de sentimentele bărbaților aleși ai națiunii noastre,

## FOIȚA.

### POESII POPORALE.

(Din jurul Aiudului).

Iubește, bade, iubește,  
Călcătura te oprește;  
Iubește Țigană neagră,  
Care 'i-e maică-ta dragă!  
Rujulița de pe tîu,  
Ca să-mi pae mie rău;  
Rujulița de pe vale,  
Dar' dracului rău îi pare!

Trăce badea nu mă întrebă...  
Gîndești că nu 'i-am fost dragă,  
Dar' inima mea-'i răspunde:  
Că 'i-am fost și nu ști unde.

Du-te, bade, duce-te-ai,  
Unde-a sta apa să stai,  
Altă drăguță să n'ai,  
Că drăguță 'ți-am fost eu...

De trei ani și jumătate  
Drăguță pe dreptate,  
Măi, badiță, badițele!  
'Mi-ai pierdut zilele mele,  
Și cu dorul m'ai lăsat  
Tot în jale și-n bănat,  
Tot în jale și 'n bănat  
Fără frică de păcat!  
De păcat de Dumnezeu  
De sfînt jurămîntul tîu!  
Dar' Domnu-i cu dreptate  
Rău mă tem că el te-a bate!  
Nici cu băta peste șele  
Făr' cu a tale greșele,  
Nici cu băta peste spate  
Făr' cu a tale păcate.

Măi, bade, „badiță“ meu!  
Asta n'am gîndit-o eu...  
Pe lume și pe pămînt,  
C'a ave dorul sfîrșit:  
Dragostea noastră: urît.  
Tu 'mi-ai dat paharul plin  
De tin', bade, să rămîn,

Tu 'mi-ai dat paharul ras  
De tin', bade, am rămas!  
Cî pe noi ne-a despărțit  
Fie-'i moartea din cuțit,  
N'ai bă odihnă 'n pămînt  
Nice cruce la mormînt!  
De ne-a despărțit ficior,  
Fie-'i moartea din pistol.  
De-a fi, bade, maică-ta,  
Fie-'i moale perina,  
Cum 'mi-e mie inima!  
De ne-a despărțit vre-o fată,  
Ședere-ar nemăritată,  
Ca mărgeaua ne 'nșirată!  
De ne-a despărțit muiere  
Acea 'n temniță pere.

Trandafir de pe ogor  
Două fete vreau să mor,  
Să rămîna badea lor,  
Că e badea frumușel,  
Două ar ședea cu el.

Să știu că m'aș duce 'n rai  
'Mi-aș face căruț cu cai,











# ECONOMUL

redactat de D. COMȘA.

## Curs de viierit.

XVIII.

### Boalele și scăderile vinului.

Causa celor mai multe scăderi și boale trebuie căutată în rămășițele drojdiase care, întăritate prin căldură sau alte împrejurări, ușor produc turbureala, oțetire, băloșire și așa m. d. În deobște vorbind, vinurile foarte tari (spirtoase) și dulci se țin fără de-a avea trebuință de aplicarea unui sau altui mijloc măiestrit. Sub înfurirea aerului și căldurii și peste tot în lipsa îngrijirilor trebuitoare, chiar și vinul cel mai sănătos se bolnăvește în scurtă vreme. Alegerea nimerită între mijloacele de îndreptare presupune cunoașterea neîndoioasă a boalii, dacă este ca omul să nu lucre orbecând și să înrească vinul doară și mai tare.

În expunerile ce urmează ne mărginim a descrie pe scurt scăderile și boalele mai îndatinate, atingând totodată mijloacele de îndreptare.

*Baloșirea* se încuibă mai ales în vinurile albe și tinere, fie că sunt expuse unei călduri prea mari ori că s'au priticcit într'un târziu, fie că s'au tras în sticle în ajunul limpezirii. Vinul cuprins de această boală se întinde ca untul de lemn sau ca zama de varză (curechiu), se îngroașe treptat și adese se turbură. Une-ori se întemplă, că vinul băloșit se vindecă dela sine. Dintre numeroasele mijloace vom înșira: amestecarea cu zahăr sau drojii tinere, care se mijlocească o nouă ferbere și limpezire; amestecarea cu „tanină“, un fel de argăseală; limpezirea prin ulei de pește sau hârtie sugătoare; clătirea vasului de repețite-ori; baterea vinului în boturi (hârdae) sau ciubere cu o măturice curată de mesteacăn și așa m. d.

*Oțetirea* (înăcrirea, acreala) este o boală din cele mai primejdioase și răspândite. Ea amenință cu deosebire vinurile negre sau roșii, zăhăroase și expuse aerului. Cel mai sigur mijloc de a preveni oțetirea este să reumplem vasele de numeroase-ori. Vinul odată oțetit, și după-ce s'a vindecat de boala sa, are mai multă înclinare a se oțeti din nou decât un alt vin. O altă cerință neapărată este să împedecăm străbaterea aerului cu desevîrșire; altcum tămăduirea e trecătoare și mai curând sau mai târziu boala se ivește earăși.

Pe dată-ce vinul începe să miroasă a oțet, el trebuie tras într'o bute puțin afumată. A clătina sau a sgudui butea pe când vinul se trage este a mesteca înadins floarea în masa vinului.

În aplicarea celorlalte mijloace vedem urmărindu-se un singur scop: nimicirea

și îndepărtarea oțetului („acidului acetic“) cuprins în vin. Decât „soda“ sau „magnesia“, care împărtășesc vinului un gust nu tocmai plăcut, mai bine este să ne servim de „acid tataric neutral“ care, venind în atingere cu acreala proprie vinului, dă naștere la cunoscuta „peatră de vin“. Varul, marmora și „potașul“ sînt materii ieftine, care și ele produc peatră de vin, introduse fiind în vinul oțetit (de 1 hectolitru 100 grame=10 decag.) Aceste materii ar trebui cumpărate din spițerie (apotică) în formă de prav (pulbere), care se toarnă în amestec cu mai multe litre de vin.

Dintre celelalte mijloace amintim apa foarte rece de fântână într'o cățătime firește nu tocmai mare. În urma noiei ferberi, vinul astfel subțiat redobândește spiritul ce perduse prin oțetire. Un alt mijloc ar fi amestecarea cu must sau vin nou cu drojii cu tot. Acreala se coboară înspre fundul vasului. Găurind deci butea pe sub pătura acră, vinul oțetit se va trage cu îngrijire, nu cumva butea să se clătine; vinul rămas se pritocește dechilin, apoi se supune limpezirii într'un vas afumat.

*Mucezirea* este o boală, de care pătinesc vinurile sărace în spirt și peatră vinoasă. Nu arare-ori se întemplă, că ele capătă un gust puturos. Înclinarea spre mucezire se poate întimpina prin operația limpezirii cum și prin adăogirea de spirt multșor. Ca leacuri se mai recomandă peatra de vin și afumatul cu îmbelșugare.

*Pălirea*, adică schimbarea culoarei (feței), este mai de multe feluri. În deosebire de vinurile albe, care nu arare-ori se îngălbinesc și dela o vreme se turbură, vinurile vechi și de o culoare întunecată se înălbesc treptat sau capătă o față ruginie și chiar neagră.

Pe când vinul amenință a se pâlî nu rămâne decât să-l răcorim, fie că introducem bucăți de ghiată, fie că aplicăm oblojeli răci.

Une-ori se întemplă de vinul vechiu se cam înegrește cu prilejul tragerii în alt vas, semn că a stat în atingere cu un șirof sau cuiu de fer, care se disolvă (topește) și trece astfel în vin. Negreala se va îndepărta prin limpezire, de cumva nu s'ar fi așezat la fund.

*Gustul a bute* este urmarea vaselor mucegăite. Mijloace: tragerea în buți afumate și limpezirea fără amânare. Dacă boala ar fi înaintat, atunci amestecăm vinul bărbătește cu 1/2 chilog. untdelemn proaspăt. Alt mijloc ar fi orzul sau grăul prăjit bine, care se introduce așa ferbinte cu ajutorul unui săculeț lung; după 6—10 oare, săculețul se scoate și vinul se pritocește. Rēul se mai poate înlătura spânzurând de ață un morcov (murcoiu, mură) roșatic, care s'a fost copt în cenușe ferbinte, după 6—8 zile, morcovul se îndepărtează.

Buțile, care au fost goale timp mai lung, adese împărtășesc vinului un gust a lemn, foarte neplăcut. Mijloace: priticirea în vase noue și afumate sau morcovi copti în spuză.

*Gustul a pământ și a pivniță* adese se perde dela sine sau în urma limpezirii măestrite.

XIX.

### Afumatul buților.

Pucioasa (sulfurul) este cunoscuta materie gălbinie, care prin ardere se împreună cu „oxigenul“ aerului și dă naștere la „acidul sulfuros“. Astfel numim gazul (aerul) veninos, destinat a omorî numeroșii bureți mititei ce se desvoaltă ca mucegaiu (floare) înlăuntrul buților goale. Acidul sulfuros (fumul puciosii) mai are și menirea de a nimici floarea vinoasă și oțetoasă ce s'ar fi ivit la suprafața vinului. Urmarea este, că vinul rămâne scutit de oțetire și boalele înrudite. Tot acidul sulfuros este, care întârzie și domolește, ferberea, ear' mai târziu o curmă aproape cu desevîrșire așa, că vinul rămâne deapurarea proaspăt și nu se trezește.

La amestecarea vinului cu gazul des amintit, deșertăm vasul pe jumătate sau și mai bine și afumăm golul până-ce a încetat arderea pucioasii. Prin clătinări repetite, gazul trece în vin. Pentru de a oprî ferberea n'avem decât să reînoinm afumatul de 2—3 ori.

La afumatul buților goale, pucioasa aprinsă se spânzură de dopul, care se înțepenește în vreană fără zăbavă. Cât ține arderea, butea se va rostogoli încetișor, nu cumva picăturile să cadă în același loc. La spânzuratul puciosii ne servim de o subțire sîrmă (drot) călită. Până a nu le umplea cu must sau vin, buțile afumate se vor spela cu puțină apă rece. În urma afumatului, butea are să rămână câțva timp destupată ca să poată eși prisosul gazului.

Pucioasa să fie îndeplin curată și de soiul bun. Drept miez servesc fășii de pânză sau de hârtie, care se trag repede prin vasul cu pucioasă topită. Mai nimerită decât pânza sau alt asemenea material este hârtia groasă și albă („carton“), fiindcă nu lasă atâta spuză nici miros așa greu.

Vinurile afumate se pot bea numai după-ce au perdut gustul fumului de pucioasă.

Însușirea acestui gaz de a înlăbi poate fi binevenită numai când avem de a face cu vinuri albe, nu și cu roșii sau negre. De altcum s'a observat că, în curs de câteva luni după afumat, ele recăștigă culoarea (fața) perdută.

XX.

### Limpezirea vinului.

Vinul turbure, fie altcum ori-cât de prețios și vechiu, este urît, greșos la vedere și expus la boale. Teranii și bir-

tașii (crăcımarii) nostri au datina, că trag vinul turbure într-o bute afumată bine; dacă nu s'ar limpezi, atunci tragerea se repește. Urmând astfel, adevărat că turbureala se perde, însă nu arare-ori vinul se înăcrește și perde gustul și mirosul plăcut de mai nainte. Cât ține ferberea, acidul carbonic dela suprafața vinului formează un strat aproape de nes-trăbătut pentru oxigenul aerului. Dar' cu încetarea ferberii domoale, restul acidului carbonic ese spre a face loc aerului, care intră încetișor și cășunează turbureala vinului. Astfel se explică, cum de vinul cutare, la început limpede, mai târziu se turbură.

O doua cauză a turburării sunt drojdiile, care se ridică une-ori în vin, fie că priticitul nu s'a făcut la timpul seu, fie că a reînceput ferberea întreruptă prin răceală sau că vinul s'a îngroșat și astfel o parte din drojdiile au rămas plutind în masa vinului.

Floarea vinoasă sau oțetoasă se sporește une-ori la suprafață așa, că o parte se străcură în jos și turbură vinul din ce în ce.

După-cum vedem, cauzele turburării sunt de mai multe feluri, însă și mai numeroase sunt mijloacele de vindecare.

Unii privesc operația limpezirii ca fiind de geaba și prin urmare de prisos, alții earăși o țin de neapărată și o aplică la toate vinurile; unii recomandă cleiul de pește, alții albușul de ou sau „gelatina“, laptele, peatra acra și așa m. d. Nu mai puțin osebite sunt părerile asupra gătirii și cătățimei materiilor de întrebuințat. În alegerea mijloacelor ar trebui să luăm natura (firea) și felul vinului drept punct de mănecare. Aplicată înțelepțește, limpezirea măestrită nu poate aduce decât foloase.

Introducând în vinul turbure cleiul de pește, acesta se contopește cu tanina (argăseala) și formează o materie fulgoasă, care împresoară particulele ce turburau vinul, apoi se așează cu ele pe fundul vasului, afară dacă peatra de vin ar lipsi cu totul. Dacă ar lipsi, vinul rămâne turbure, ori-cât de mult s'ar clei. Cieiul de pește este și rămâne cel mai bun mijloc, mai ales când avem a limpezi vinuri albe; urmează albușul de ou și apoi cieiul de măsari și gelatina. La 1 hectolitru (= 100 litre = 10 decal. sau vedre nouă) ajunge 1—1½ grame cieiul de pește.

La limpezirea vinurilor mult puțin întunecate și știroase se recomandă cu deosebire albuș de ou, gelatină sau cieiul obișnuit de măsari. La 1 hectol. trebuie albușul a 2 ouă de găină sau 7—10 gr. de gelatină. Întrebuințate în cătățimi mai mari decum s'ar cuveni pentru de a închiega tanina cuprinsă în vin, o parte din acelea materii rămâne în vin și-l turbură.

Supus fiind la operația limpezirii, vinul roșu perde încâtva din culoarea sa, ori-și-care mijloc s'ar fi aplicat.

Cieiul de pește se taie felii (fălii) și se înmoaie bine în 2—3 ape curate, adăogând o mică porție de oțet sau peatră de vin, cu care se bate până-ce s'au prefăcut în spumă. Mulți îndatinează a-l înmuia 24 de oare în apă caldă și după aceea în vin, pe urmă îl tescuesc cu ajutorul unui săculeț de pânză. Chiar și albușul ar trebui tescuit.

Gelatina, cieiul obișnuit și alte asemenea materii se vor disolva (topi) mai întâiu în apă caldă, cu care se bat apoi împreună.

Vinul, care nu s'ar fi limpezit de ajuns, se trage după vre-o 10 zile în altă bute, unde se supune limpezirii din nou. Dacă și cum ar trebui limpezit cutare vin turbure, nu se poate ști din capul loului. Este deci bine a face mai întâiu o cercare în mic; căci neisbutind operația în mare, în loc să îmbunătățească, ea turbură vinul și mai și. Cercarea se îndeplinește într-o sticlă mărișoară cu ajutorul cieiului de pește. Dacă vinul nu s'ar fi limpezit, atunci se aplică un alt mijloc, d. p. albuș, gelatină, lapte, peatră de vin sau altceva.

Multe s'ar mai putea zicea în ale viieritului, dar' ne oprim mărturisind, că nu ne-am făcut și nu ne facem închipuirea ca-și-când părerile noastre ar fi hotăritoare și că doară am fi nimerit toate cuiele în cap. Precum în alte ramuri economice așa și în materie de viierit sunt și astăzi întrebări încă nedeslegate, întrebări, asupra cărora se află în nedumerire chiar și cei mai iscusiți pricepători. Între cetitorii „Economului“ atât de numeroși se află destui viieri destoinici și birtași pățiti, cărora le adresăm rugarea să întrevină fără preget, lămurind mai de aproape cutare materie și îndreptând una sau alta din greșelile, de care ne-am fi făcut vinovați. Unul sau mai mulți articoli, scriși în cunostință de cauză, bineveniți ar fi și unora și altora, după zicala: aurul în foc se lămurește.

D. Comșa.

### Culesul poamelor.

Acei care prăsesc pomi trebuie să aștepte ani dearindul până să se vadă stăpâni pe roadele muncii și jertfele aduse. Țeranii nostri însă au norocul, că tocmai la cules fac greșeli, prin care micșorează oare-cum înadins profitul mult dorit. Între cele mai păgubitoare greșeli se numără sguduirea și scuturarea nepraznică a pomilor, aruncarea cu bolovani sau lăstari și ruperea cu grămada a crengilor și mlădițelor. Urmând astfel, pomii încep să bolească și dela o vreme se potignesc în creșterea mai departe, roadele următoare se împuținează, ear' poamele se murdăresc și se vatămă, tre-

când adese în grabnică putrezire. A păstra poamele scuturate sau „bătute“ timp mai îndelungat în stare bună este cu neputință. Trebuie deci mâncate sau vindute îndată după cules, când și așa nu au trecere.

În deobște vorbind, poame îndeplin desvoltate putem căpăta numai dela pomi sănătoși și trăind în condiții priincioase. Pomii rău grijiți și bantuiți de omide, uscăciune și așa m. d. produc roade firește puține și slăbuțe. Aceeași se poate zice despre pomii îndesuiți sau foarte săraci în mlădițe luminoase cum și despre care trăesc în pământ nēsipos și uscat sau din contră trândos (cleios) și rece.

Pentru de a pute face culesul în regulă, avem trebuință de mai multe unelte și întocmiri.

Unealta cea mai simplă și mai desvîrșită este fără îndoială *măna* însăși. Unde cu mâna nu ajungem ne vom ajuta cu *cârligul de cules*, în par lung și ușor, înzestrat cu un cârlig la vîrf și altul cam pe la mijloc; vîrfurile cârligelor sunt întoarse spre olaltă. Cu ajutorul cârligului din vîrf se apucă una câte una crengile îndepărtate, trăgând încetișor și proptând celalalt cârlig de scară sau de o creangă mai groasă.

O altă unealtă de cules este *culegătoarea* (praștia, proaștia), un fel de corfiță înzestrată cu o paliță lungă drept coadă. Mult mai îndemnatice și spornice sunt culegătoarele ce se vind în prăvăliile (boltele) de fer; ele sunt alcătuite din câte un săculeț înzestrat la gură cu cerușe (colți) de sîrmă (drot). Mai pesus de celelalte este așa numita *culegătoare engleză*, întocmită din un lung mănunchiu de lemn din patru bucăți de fer înlănțuite prin închieturi și formând un cerc, de care stă spânzurat un săculeț de pânză. Apucând poamele cu gura săculețului și trăgând apoi de mănunchiu, cercul se strînge și poamele cad în săculeț. Culegătoarea engleză este foarte îndemnatice și ușoară, ca se poate purta în buzunar.

Poamele culese cu mâna sau cu ajutorul uneltelor amintite se strîng în cutare vas de lemn (bot, ciubăraș și c. l.) sau într-o corfă folticoasă, înzestrată cu un cârlig, spre a o pute acăța de crengi ori de scară. O fune (funie) lungă servește pentru de a slobozi corfa umplută în jos. Culegerea și căratul în saci, traiste și c. l. au scăderea, că poamele se tescuesc și se bat deolaltă.

O unealtă neapărată la cules este *scara de pomi*, un lăstar gros și lung, în care se înfig cuiele (cerușele); capătul din jos al lăstarului se înzestrează cu un picior de lemn sau se ascute, spre a-l putea împlânta în pământ. Drept scară poate servi chiar și un trunchiu tinăr de brad cu ramurile scurtate. Scara făcută dintr'un lăstar se poate vîri printre crengi cu înlesnire. În lipsa scării amintite ne



putem ajuta cu scara obicinuită. *Scara dublă* se alcătuește din două scări obicinuite înclinate spre olaltă în forma cobilii sau și din o singură scară și doi lăstari drept proptele.

Să răspundem acum la întrebarea: *când se se culeagă?*

Poamele, care se culeg în ajunul coacerii se schimbă astfel: greutatea scade mereu prin esaburirea apei (și acidului carbonic), materiile zăhăroase se înmulțesc și miezul se îndulcește treptat, pe lângă că se face mai fraged și mai mustos. Aceeași se întâmplă cu miezul și mustul poamelor, care se coc îndeplin și apoi se culeg, numai cât ele absorb neconținut suc nutritor din ramuri și se fac astfel mai grele și totodată mai mari. Drept aceea culesul ar trebui amânat până după-ce poamele au ajuns la dezvoltare și coacere deplină. Aplicând această regulă la praxa zilnică putem zice: culesul ar trebui să se facă cu 2—3 săptămâni mai târziu de cum îndatinează țeranii noștri. Culesul în pripă este de osândit mai cu seamă când vorba e de poame ernatice care, culese fiind înainte de a se fi copt cum trebuie, nu se pot păstra timp mai îndelungat.

În deobște, poamele sînt cu atât mai bune, cu cât s'au fost copt mai tare și se culeg mai târziu, fie că se mănăcă în stare crudă sau după-ce s'au uscat, fie că se scoate din ele must, vin, oțet, vinars, licitar și așa m. d.

Semu, că se poate culege este când poamele sănătoase încep să cadă pe timp liniștit. Poamele ernatice, care s'ar fi cules într'un târziu, se fac așa de minunate, încât ele răsplătesc cu prisos pierderile cășunate prin căderea liberă a unor poame, care și ele se pot folosi, în stare crudă sau la facerea mustului, rachiului, licitarului și c. l. Pe scurt: *culesul poamelor ernatice se se facă cât se poate mai târziu*. Adăogăm însă, că perele culese după căderea frunzelor rămân vinjoase (teioase) și se înmoaie cu anevoie. Ar trebui deci culese înainte de căderea frunzelor. Prunele tomatice se vor culege pe când sînt rescoapte și încep să cadă ele de ele.

Ceea-ce îndeamnă pe unii și pe alții să pripească culesul este temerea de fururi. Ca mijloace se recomandă: paza bună pe timpul coacerii, și mai ales împrejmuirea pomului cu gard, pălan (pălant, uluci) sau zid. Un alt mijloc este să cultivăm soiuri, a căror roade se coc în același timp.

Culesul se se facă pe timp uscat. Poamele târzii ar trebui culese după ameazi, pe când sînt svântate de rouă. Poamele care ar fi degerat pe pomi, se vor culege după-ce s'au desghețat; altcum se strică. Dacă ar fi înghețat după cules, atunci se așează cu îngrijire în pivniță la recoare, spre a se desgheța încetul cu

încetul; căci ținute fiind undeva la căldură, ele se desghiață în pripă și apoi trec în putrezire.

*Cum se se culeagă?* — Drept răspuns pot servi expunerile ce urmează.

Culesul este lucrarea cea mai însemnată, este singurul scop ce se urmărește cultivând pomi. Culesul ar trebui deci săvârșit cu o mai mare îngrijire decât ori-și-care din lucrările premergătoare, ear' nu cum face mulțimea țeranilor noștri care, chiețați să primească resplata mult dorită, se grăbesc în ruptul capului, aruncând cu lăstari și rumpend crengi, sguindu pomii și sguindu poamele așa, încât este cu neputință a le păstra în stare bună până într'un târziu. După-cum însă se știe, prețul poamelor și în deosebi al poamelor ernatice sporește treptat și cu repejune, începând de după cules și până în preajma recoltii anului viitor. A vătămă pomii și poamele cu prilejul culesului este a micșora oare-cum înadins câștigul așteptat cu neastempăr. Să părăsim deci obiceiul ruginit, atât de păgubitor, și să ne dedăm pe viitor a culege cu mâna și cu ajutorul uneltelor atinse mai sus.

Cu mâna ar trebui să se culeagă mai cu seamă poamele mai gingașe și de soiul ales care, spre a le păstra în stare bună, nu îngăduie vătămările ce se întâmplă scuturând pomii și aruncând cu lăstari, petri și c. l. Persecile, perele mustoase și peste tot poamele mai prețioase trebuie culese una câte una, aplicând cârligul și culegătoarea, unde cu mâna nu am ajunge. Nucile, castanele și alunelile se pot și scutura. Merele, perele și prunele mai de rînd se pot și ele scutura, mai ales dacă îndată după cules se mănăcă sau se vînd, dacă se pun la uscat sau dacă se întrebunțează pentru must, vinars, oțet, licitar și c. l. Scuturatul se se facă cu băgare de seamă, nu cumva să vătămăm crengile și coaja pomilor. Foarte potrivit este să așternem sub pomi rogojini, țoale (strae) sau pae, întimpinând astfel murdărirea poamelor scuturate.

### Banca satească din Orlat.

*Stimate Dle Redactor!*

Despre această bancă s'a scris în „*Tribuna*“ corespondența ce urmează, pe care o reproducem cu plăcere.

Se împlinește anul, de când ni-am pus în gând să înființăm o bancă satească în Orlat. Dar' știi d-ta, la Români toate lucrurile se pun anevoie în mișcare; căci mai una mai alta împedecă pe cei chemați a lua parte și a lucra cu zelul recerut.

Dar' în urmă cuvântul trup s'a făcut. În 2 Iulie n. a. c. s'a ținut adunarea generală, la care au luat parte ca membri o grămadă de țerani din Orlat, Gurariului și Cacova, dând astfel dovadă că și ei

pricep însemnătatea acestui lucru. Și că ce chemare va ave banca noastră satească, a spus-o destul de lămurit presidentul adunării, care în cuvântarea sa de deschidere a zis cam următoarele: Când ne-am hotărit să înființăm o bancă satească în Orlat, am avut două lucruri în vedere: de o parte să ferim poporul de cămătari, ear' de altă parte să-l scoatem din ghiarele băncilor străine. Căci nu se poate o înaintare națională, dacă Românul va fi mereu silit să-și dea sudoarea feței sale străinului.

Și că nu facem un lucru rău, se va convinge ori-și-cine, dacă numai ne gândim, că Sașii din comitatul Sibiiului au aproape în fiecare comună, chiar și în Turnișor, lângă Sibiiu, banca lor satească. Românii au și ei bănci în Sebeș, Poiana, Seliște și Sibiiu, dar' acestea nu sînt îndestuitoare. Ar mai fi la loc o bancă locală, în Mercurea, Orlat, Poplaca. Rășinari, Boița și Avrig, căci aceste comune parte sînt locuite de negustori, parte sînt astfel așezate, de stau în mijlocul mai multor sate. În chipul acesta apoi am pute ajunge acolo, ca cametele, ce le plătesc Românii, să curgă tot în buzunar românesc.

Pe câți Români i-au scăpat băncile românești din ghiarele străinilor, și câți nu s'ar mai pute scăpa, dacă am urma exemplul Sașilor și am înființa bănci satești! Dar' una sînt Sașii și alta Românii. Băncile satești ale Sașilor le-a înființat „Spar-Kassa“ lor din Sibiiu, ca astfel din multe zale mici să facă un lanț mare, în care să prindă legați și o grămadă de Români. Dar' „Albina“ românească ce face? până când se va mai gândi numai la câștiguri mari și la căpătuirea agenților? M'aș bucura din cale afară, dacă 'mi-ar răspunde cineva la această întrebare deschisă.

Dar' să vedem ce s'a mai petrecut în numita adunare generală. S'a hotărit înființarea băncii, cu un capital de 2500 fl., împărțit pe o sută de acții, s'au votat statutele și s'au ales conducători, între care și doi țerani.

Mulți vor întreba, că din ce cauză nu am înființat banca după sistemul lui Raiffeisen, urmând astfel în toate Sașilor? Nu am ales acest sistem, pentru-că ni-s'a părut mai ușor lucru a aduna și chivernisi capitalul pe acții.

Și abia 6 săptămâni după adunarea generală, și firma băncii „Brădetul“, căci așa am botezat-o, a fost improtocolată de tribunalul din Sibiiu, ca dovadă, că dacă pui lucrurile cu cap la cale, merg repede și au bun sfârșit.

Astfel în anul 1893 am făcut două lucruri bune și folositoare; am înființat tovărășia agricolă în Gurariului și banca satească în Orlat. Dacă alții ar urma exemplul nostru, ni-ar face nouă bucurie și neamului nostru strîmătorat un bine.

*Cineva.*



Tirgurile din săptămâna viitoare după câl. vecihu.

**Luni, 27 Septembrie:** Bözöd, Deregneu, Crasna, Ciuc-S-Domocoş.

**Marti, 28 Septembrie:** Ilia, Coh-Im, Trăscău, Tăşnad, Câmpeni, Sepşi-S.-Georgiu.

**Mercuri, 29 Septembrie:** Arpaşul-de-jos, Sălaşul-de-jos, Jibot.

**Joi, 30 Septembrie:** Orheiu.

**Vineri, 1 Octombrie:** Micăsasa, Sziget, Terebes.

**Pretul mărfurilor.**

Plaja din Făgăraş. În 23 Sept. v. Grâu hectolitru fl. 5.— până 5.50; grâu mestecat fl. 4.— până 4.50 scăcară fl. 3.50 până fl. 3.70; orz fl. 2.50 până fl. 2.75; ovės fl. 2.— până fl. 2.40; cucuruz fl. 3.50 până fl. 3.80; mazăre fl. 5.— până fl. 6.— fasole fl. 4.— până fl. 5.—; linte fl. 8.— până fl. 9.—; sēmēntă de cânepă fl. 7.— până fl. 6.— sēmēntă de in fl. 6.— 7.—; cartofi fl. 1.6.— până 4.—; mălaiul fl. 8.— până fl. 9.—; sēu brut 100 chilogrami fl. 22.— până fl. 24.—; lumini de sēu urnate fl. 41.— până fl. 44, unsoare de porc 100 chl. fl. 65.— până fl. 66.—; slănină 100 chilo fl. 62 până fl. 60.—; săpun 100 buc. fl. 22.— fl. 26.—; cânepă fl. 30.— până fl. 35.—; fēa fl. 2.50 până fl. 3.— carne de vită chilo 48 cr.; carnea de vițel 44 până 50 cr.; carnea de porc 38.— până 40.—; carnea de oaie 34 până 28.—; ouă 5 cu 10 cr

**LOTERIE.**

Tragerca din 30 Septembrie n.

Budapesta: 19 44 87 43 20

Tragerca din 4 Octombrie n.

Sibiu: 42 6 64 26 4

**Cursul pieții din Sibiu.**

Din 23 Septembrie st. v. 1893.

Hârtie-monetă română . . . . .	Cump.	9.9	Venz.	10.02
Lire turcești . . . . .	"	11.30	"	11.35
Imperiali . . . . .	"	10	"	10.10
Ruble rusești . . . . .	"	1.30	"	1.32

**Călindarul săptămânii.**

Zilele	Călindarul vechiu	Călind. nou	Soarele
	Dum. a 19-a d. Ros., gl. 2, sft. 8.		rēs. ap.
Dum.	26 † Ad. S. Ioan Ev.	8 Brigita	6 13 5 21
Luni	27 Muc. Calistrat	9 Dionisie	6 14 5 19
Marti	28 Cuv. Hariton	10 Franc. B.	6 16 5 17
Merc.	29 Cuv. Chiriac	11 Emilian	6 17 5 15
Joi	30 Muc. Grigorie	12 Maximil.	6 19 5 13
Vineri	1 Oct. Apost. Anania	13 Coloman	6 20 5 11
Sâmb.	2 Muc. Ciprian	14 Calist	6 22 5 9

Redactor responsabil: Ioan Russu Șirianul.

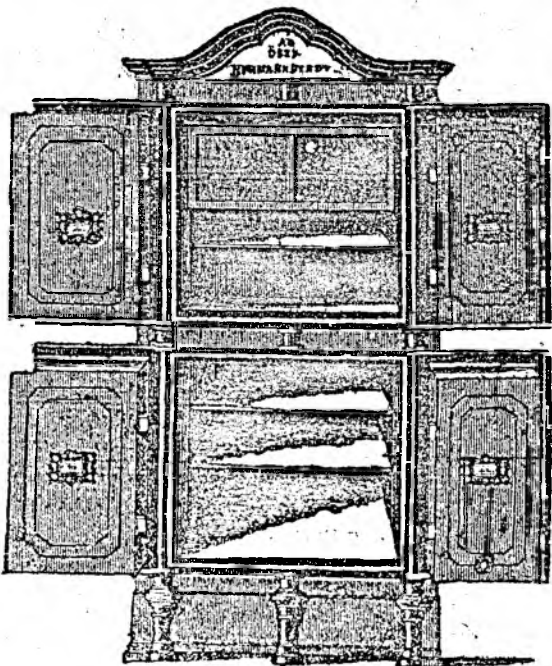
**Icere, Pești de mare, Conserve de Pești**

Cipar în gelée prima, tare extra . . . . .	butoiaș fl. 4.— v. a.	1/2, butoiaș fl. 2.35 v. a.
" " " tare . . . . .	" " 3.75 " " "	" " 2.20 " "
" " " mijloc. tare . . . . .	" " 3.50 " " "	" " 2.10 " "
Cipar (-Roll) în gelée (fără oase) cam 25 porțiuni . . . . .	butoiaș	4.50 " "
Scumbrie în gelée (numai părți de mijloc) . . . . .	"	2.50 " "
Scumbrie „Bismarck“ (fără oase) în sos picant . . . . .	"	2.10 " "
Scumbrie ff pentru fript, cel mai bun pește de Marea-Ostică . . . . .	"	2.10 " "
Rollmops (tot un soi de scumbrie), cam 40—45 într'un . . . . .	"	2.10 " "
Scumbrie grasă ff, marinată cu ceapă și cu sos de mustar . . . . .	"	2.10 " "
Scumbrie-Matjes englezești, prima, 30—40 bucăți . . . . .	"	2.10 " "
Scumbrie burduf, olandeze, cam 30—35 bucăți . . . . .	"	2.10 " "
Scumbrie de delicatese în cel mai fin sos englezesc de mustar, 120—140 bucăți . . . . .	"	2.10 " "
Sardine rusești de coroană, în sos picant . . . . .	"	1.75 " "
Anchovis din Christiania, cu zarzavaturi de Nord adevărate . . . . .	"	2.75 " "
Scottine (scumbrii mici de delicatese), 80—100 bucăți . . . . .	"	2.75 " "
Mreană-cipar (friptă în sos), se ține foarte bine . . . . .	"	3.50 " "
Sardine în ulei, cele mai bune în coli postal cu 9 mari, sau 16 mici cutii . . . . .	"	4.50 " "
Silds pentru pofta de mâncare, fără oase . . . . .	butoiaș	4.50 " "
Sardele de Brabant din 1890, calit. cea mai bună . . . . .	"	6.20 " "
Neunaugen din Elbing, se ține foarte bine . . . . .	"	4.40 " "
Țir (Sprotten) de Kiel, lada cu 160—200 buc. fl. 1.20 2 lăzi = 1 coli postal . . . . .	"	1.75 " "
Tringă afumată (Bückling) de Kiel, 40—45 în lădiță . . . . .	"	1.50 " "
Scumbrie ca Salm, mare, grasă, afumată, (se ține foarte bine) în lădiță . . . . .	"	2.25 " "
Cipar afumat („Spickaal“), prima calitate în lădiță . . . . .	"	7.50 " "
Salm, afumat, „Scheibenlachs“ (ceva nou), în 4 cutii cu 15—20 bucăți; la cumpărare de 4 cutii . . . . .	"	4.25 " "
Icere din Ural, sure, boabe mari, foarte dulci 1 chilo . . . . .	"	3.75 " "
" " " boabe mijlocii 1 chilo . . . . .	"	3.25 " "
" " " Alasca (nou de tot), gustul celui de Astrachan 1 chilo . . . . .	"	3.75 " "
Pești de mare proaspeți, Morun de mare, Batoc, Cabliau, o lădiță . . . . .	"	2.— " "

Se trimite franco la ori-ce postă din Austro-Ungaria, nevdmuit, cu rambursă.

**Philip Richard Peters în Altona (Holstein).**

[1955] 7—10



**Fabricat în țeară!**

Ces. și reg. privil.



**Prima fabrică de casse ardelenească.**

Existând de 12 ani, premiata cu mai multe distincțiuni a lui

**A. Géza Öszy,**

Quergasse Nr. 39, SIBIU, Hechtgasse Nr. 40.

recomandă

**Cassele și cassetele sale de fier pentru păstrat bani, cărți și documente**

sigure contra focului și spargerii

de construcție proprie a ei și putend fi deschise numai de cumpărătorul însuși. Diferite forme și mărimi, cu prețuri mai ieftine, decât asemenea produse din alte fabrici.

**CASSELE**

[1316] 32—

sunt expuse vederii cercetătorilor în localul fabricii.

Prețuri curente ilustrate se trimit la cerere gratis și franco.

Nr. 130/1893

paroch. școl.

[2225] 1-1

**CONCURS.**

Pentru ocuparea prin alegere a stațiunii cantor-învățătoresți împreună cu postul de crâșnic de copii (kisdedovó) din T.-Sârvad se deschide concurs cu termenul de **7 Noembrie a. c.**

Salarul în calcul minimal face 450 fl. v. a., din care 214 fl. 50 cr. bani, restul parte în bani parte în natură, după-cum se va declara alesul în ziua alegerii. Afară de aceasta locuință spațioasă și frumoasă și o grădinuță de 400 st. □.

Condițiunile concursului sânt:

1. Concurse pot numai indivizi cualificați conform legilor școl. și preparamzii absoluți cu „eminente“ și de naștere Români gr.-cat;
2. Concurenții decretați în ale cantoriei, cantorii-model și coriștii cu renume, pricepătorii la muzică, cant figural, la industria de casă, cei iscusiți pe terenul economiei, pomăritului, grădinăritului și stu-păritului — între condițiuni egale — vor ave preferință;
3. Este în interesul concurenților, ca sau înainte, sau în ziua de alegere (sărbăt. Sf. Dumitru) să-și dovedească în biserică destoinicia lor de cantori și să facă cunoștință poporului.

Concursurile instruite cu extras m. de botez, cualificator ori absolutor, atestate despre praxa, moralitatea și conduita politică de până aci, și adresate senatului școl. gr.-cat. român sânt a se trimite oficiului paroch. gr.-cat. rom. din T.-Sârvad (p. u. Tasnád) sau prin postă sau pe calea of. paroch., ca directorate școlare.

Din ședința sen. școl. gr.-cat. rom. de T.-Sârvad, ddo 23 Sept. 1893.

G. Stanciu,

preot gr.-cat. președ. sen. și direct. școl.

Mihailu Oșan,

curator școl.

**BETIA**

se vindecă prin **Antibetin** întrebuințat cu rezultat strălucit în o mulțime de casuri. *Nenumărate mulțumite primite dela cei vindecați se trimit franco la cerere.* Fiind fără ori-ce gust, se poate da pătimașului de beție și fără știrea lui. Cutia costă **2 fl. 20 cr.**, duplă pentru morbul învechit **4 fl. 40 cr.** trimitându-se costul dinainte și se trimite franco în toate țerile. Se capătă la farmacia „La Vultur“, Lugoj, nr. 112, Banaț. [2329] 1-20

**Doi învățacei**

Se primesc în franzelăria lui  
Petru Moga  
Sibiu [2169] 3-3  
care după purtarea lor bună se vor elibera ca calfe cu doi ani și jumătate.

În editura „Institutului tipografic“  
a apărut și se află de vândare

**Prăsirea pomilor**

de  
D. COMSA,  
membru în comitetul central al „Reuniunii române agricole“.  
Prețul unui exemplar 12 cr.

INSTITUT TIPOGRAFIC în SIBIU.

Au eșit de sub tipar:

A doua edițiune  
din

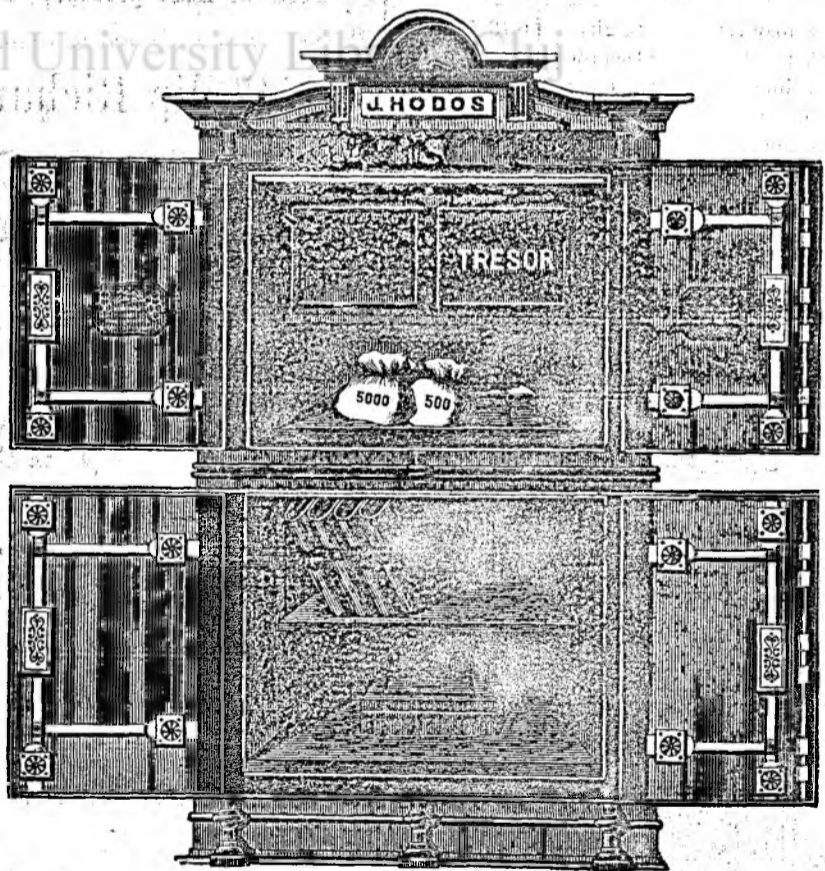
**ȚINEREA VITELOR**

de  
Eugen Broto,

president al „Reuniunii române de agricultură din comitatul Sibiu“.

Prețul unui exemplar 12 cr. v. a.

Primul Român fabricant de casse  
în monarhia austro-ungară  
**IOAN HODOS**



Strada Văpsitorilor Nr. 2.

Färbergasse Nr. 2.

și recomandă

[2163] 2-6

**cassele și cassetele sale de fier**

pentru păstrat de bani și hârtii de valoare

sigure contra focului și spargerii

de diferite mărimi și forme cu prețuri cât de moderate.

Interesaților se trimit la cerere „Prețuri curente“ gratuit și franco.