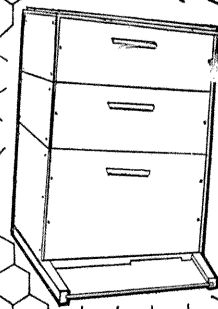


A Colméia



ANO 1º. — SANTA MARIA, 1.º DE MAIO DE 1972 — Nº. 10

Jornal Técnico de Apicultura, Agricultura. „Cultura e História” — Edição Mensal
Têrmo de deposito do registro Nº. 1078 - Assinatura anual: Cr. 10,00 - Nº. avulso Cr. 1,00

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

Agradecemos a todos os novos leitores que nos honraram, inscrevendo-se na lista dos assinantes de «A Colméia».

Tudo indica que nós caminhamos pela estrada estreita e difícil mas pela qual alcançaremos o SUCESSO.

Nós estamos chegando ao SUCESSO, pela prova de apicultores práticos, teóricos e estudiosos que estão se alistando cada dia em maior número nas falanges para a batalha final e a derrota dos que ainda procuram desviar a atenção dos nossos dirigentes apresentando verbalmente êxitos «FANTASMAS» alcançados pela abelha africana.

Mas «A Colméia» não dorme, ela está em ação, e está muito desperta e muito pensa em como informar melhor aos leitores.

De hoje em diante «A Colméia» também disporá uma coluna para a publicação dos nomes e endereços dos nossos leitores, que desejam corresponder-se com apicultores e estudiosos de outros Estados da União ou de outros países.

Ainda pedimos a colaboração de todos aqueles que quiserem ajudar à apicultura brasileira, enviando informações à «Colméia», sobre flora apícola da região onde eles vivem se possível sementes para uma difusão melhor e mais ampla desta espécie de plantas no Território Nacional, e a nossa parcela de contribuição é que publicaremos neste Jornal as sementes recebidas, e as distribuiremos gratuitamente aos apicultores de outras regiões.

Ainda estimaremos a responder a quem quer que seja e que nos pergunte sobre o que se refere à apicultura. Escrevam-nos, e nós lhes responderemos, imediatamente, sinceramente e com prazer, pois, visto está, que tudo se consegue com o

trabalho, colaboração e com a união. E pensando em termos uma grande apicultura brasileira, todos se sentirão orgulhosos e satisfeitos num futuro vindouro.

Por que nosso trabalho, o trabalho dos apicultores é trabalho sagrado e indiscutivelmente útil, porque as abelhas mansas beneficiam e em nada prejudicam, não atacam a ninguém, nem animais e muito menos pessoas morrerão.

Está na ordem do dia o combate à poluição, e enquanto os outros aplicam bilhões de cruzeiros ao combate da poluição, nós, só por sermos apicultores, somos voluntários a este combate, ajudamos com as abelhas que criamos para disseminar amplamente todas as espe-

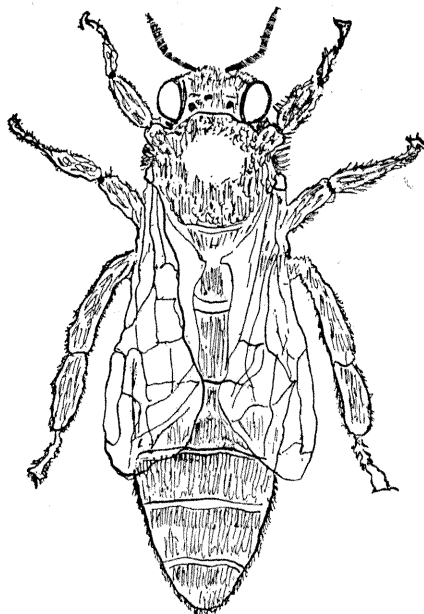
cies de plantas a fim de purificar o ar, e protegemos o solo contra a erosão, contribuimos com maiores colheitas pela polinização, além de produzirmos o alimento mais completo à humanidade, o alimento antes chamado nectar e depois mel.

A saúde, a fonte de energia, o manjar dos deuses, o alimento mais puro que é o mel, e que infelizmente ainda tão poucos reconhecem como tal.

Assim sendo, nos honra e estimula ainda mais, qualquer colaboração de parte de nossos leitores e paralelo ao nosso propósito assumido. Meu muito obrigado.

Lenhart Robert Schirmer
Sub-Diretor

Sua Magestade, a Rainha



Quando pensamos em rainha, temos na idéia um comandante, os

apicultores esclarecidos, sabem que não é assim.

Quem comanda dentro da colméia, é a natureza, é Deus. O instinto da conservação da espécie, a rainha não comanda nada, é comandada pelas abelhas, é uma legítima escrava, mãe de todos, abelhas e zangões.

Quando entra na primavera, aparecem as primeiras flores, nos climas frios, então, as abelhas «campeiras» recolhem o primeiro nectar e polen, o séquito da rainha começa a alimentá-la com a gélia real, e aí se procede o grande milagre, este alimento, conforme a quantidade alcançada à rainha pelas «amas» se transforma imediatamente no desenvolvimento da postura de ovos, de onde nascerão dentro de três dias uma ínfima larvinha, assim como nasce, outras abelhas amas dão-lhe comida pré-digerida se desenvolve rapidamente, aquecido por outro grupo de abelhas, que mantem uma temperatura de 35 graus celcius dentro da colméia.

A nossa majestade, a rainha tem uma capacidade de ovipostura de 3.000 por dia em média, porém os homens já fizeram experiências, em colméias fortes, onde conseguiram forçar uma postura de 6.000 ovos por dia. Sendo o peso da rainha de 1500 ovos, portanto, esta milagrosa rainha, que merece bem este título, pôz ovos, 4 vezes do peso total dela, em um dia. Nos capítulos, criação de rainhas descreveremos detalhadamente, como é possível fazer produzir tanto, por um animalzinho tão humilde e generoso. É uma verdadeira Majestade inimitável

Digna de ser adorada.

Bruno Schirmer

COMENTANDO LIVROS

Hoje vamos comentar, o que ha de melhor na apicultura. É a Meliponidocultura, isto é a criação e o conhecimento prático das meliponas, nossas abelhas indigenas sem ferrão.

Um cientista brasileiro, Dr. Paulo Nogueira Neto escreveu um livro sobre a criação caseira de meliponas.

As meliponas brasileiras tem sido reponsáveis, durante seculos, pelas colheitas de frutas e polinização cruzada das plantas de todas especies. (Leia nº 5 de A Colméia, o Campo da vaca branca), em um trecho deste comento a destruição em massa de meliponas, por ignorancia do povo. A melipona faz frutificar o amendoim, abobora, melancia, toda fruticultura, etc., principalmente a cultura do coco da Bahia, é sabido que sem abelhas ou meliponas não há colheita de coco.

A Colméia recomenda a todos seus leitores e amigos, que comprem esta maravilhosa obra, obra nossa, genuinamente nossa.

A primeira edição foi rapidamente esgotada, nos recomendamos que, vamos dar um susto na Editora de Chacaras e Quintais, vamos esgotar prontamente a presente edição, para obriga-los a fazer nova tiragem.

Li o livro, não o tenho em mão agora, para transcrever um trecho, pois tem muitas gravuras, demonstra perfeitamente o feito das caixas para criação, além de volumoso estudo.

Hoje mais que nunca é necessário, a meliponicultura, seja bem brasileiro, estude-a, porque na apicultura propriamente dita, eu ainda espero negros dias, até que A Colméia possa soerguer.

Dr. Paulo Nogueira Neto, os parabens de A Colméia pela nova

edição do livro: Criação de abelhas Indigenas sem ferrão.

O Diretor

BIBLIOGRAFIA

La Abeja y la Colmena por: Langstroht L.L. y Dadant C.P.
Editora G. Gill - Barcelona - España

—0—

Apicultor por: J. F. Martinez Lipés
Mérida -- Yucatan -- Mexico

—0—

Las Abejas y sua Productos por: G. S. Ordet y D. Espina
Editora Trucco -- Mexico D.F.

—0—

Explotación Racional del Colmenar por: A. Roma Fábrega
Editorial Sintés -- Barcelona -- España

—0—

Rev. Gaceta del Colmenar: Rivadavia, 177 -- 8º piso -- Buenos Aires -- Argentina

—0—

Rev. Ciencia y Abejas: Calle 13 esq. 32 -- La Plata -- Argentina

—0—

Plantas Melíferas por: Howes F.N.
Editôra Reverté -- Barcelona -- España.

A CRIAÇÃO DE RAINHAS A PARTIR DO ÓVO

A criação de rainhas, como recomenda «A Colméia», deve ser exercida por qualquer apicultor e «A Colmeia» possui uma vasta literatura sobre este assunto importante.

Ao contrário, a comercialização de rainhas deve ficar com os especializados, isto não quer dizer que o principiante não pode, um dia, vir a ser um mespecializado. Geralmente, o principiante descobre novidades, são novidades para ele.

No 1º número, na página central está o assunto Troca de Raças e deste artigo deve-se utilizar grande parte sobre criação de rainhas. O artigo de hoje também não é novo, pois vi a prática deste na Alemanha, em 1966. Assim mesmo, para nossos apicultores, constitui um assunto de 1ª mão.

A PARTIR DO ÓVO

Primeiramente, prepara-se, torneado uns 50 tarugos, não tendo torno, pode-se fazer também com canivete, este material de suporte das realeiras.

Em forma cônica, torneada em entalhe no centro para uma cinta de borracha, que une as duas partes e faz a vez de mola de aperto. Num torno, pode-se fazer numa vara uns 10 a 15 por vez.

O tamanho é o seguinte: mais ou menos 25 mm de comprimento, na parte inferior 15 mm de diâmetro; com uma serra, corta-se um V da profundidade até perto da cinta;

sendo de madeira reta, com a faca racha-se este tarugo no centro do V.

Toma-se uma tira de borracha, das mais pequenas que se vende nas livrarias, põe-se esta borracha dentro do vinco da cinta, de modo que fiquem ligadas as duas partes, apertando a parte superior, abre a boca como um prendedor de roupas, a borracha serve para fazer a pressão de união. Com um estilete ou uma faca de ponta bem fina, corta-se em redor das celas utilizáveis, sem ferilas; corta de fora a fora do favo, destruindo neste corte muitas outras celas, não faz mal.

Toma-se esta cela assim cortada e com uma mão aperta-se a parte do V do tarugo, enfiando o verso na boca dele, cuja cera ficará presa, prensada.

Com uma tesoura pequena, apara-se parte da cela presa no tarugo, rebaixando-a até a metade, sem ferir o ovo ou a larvinha recém nascida. Coloca-se este tarugo em seu lugar no sarrafo de furos, que naturalmente já deve ter sido preparado com antecedência.

Após ter enchido um, dois ou três sarrafinhos, conforme a vontade e a necessidade do apicultor, introduz-se estes com o caixilho no centro da ninhada, da colméia preparada para este fim. Em tempo de enxameagem às vezes as abelhas aceitam este método, como «próprio», senão, a colméia criadora, deve ser orfanada e arrancadas todas as realeiras existentes, para evitar acidentes de enxameagens ou insucessos.

Todos apicultores, principiantes ou veteranos, todos devem criar rainhas para si ou para ceder aos amigos ou ainda outros. Quando houver rainhas sobrando, desdobra-se as colméias em núcleos, com rainhas virgens ou fecundadas.

Corta-se a asa exclusivamente das rainhas inseminadas artificialmente, para evitar um ou mais voos nupciais, fora do controle.

De uma rainha normal, jamais corta-se a asa. Se a rainha não parar na colméia, após o enxame pego, deixe-a que vá embora; por um ou outro motivo, esta não presta, as abelhas sabem o que nos, os apicultores, não sabemos. Elas obedecem aos homens, até um certo ponto. Não se lamenta a fuga de um enxame. Enxames pequenos que aparecem fora da época da enxameagem devem ser destruídos, são perniciosos.

Em capítulos seguintes, explicaremos detalhadamente a criação racional de rainhas, em escala industrial, comercial e doméstica.

O que é de maior importância, é a escolha da rainha mãe, a matriz.

Não há coisa mais bela, do que fazer uma rainha a partir de um ovo ou de uma larvinha recém nascida, com as nossas mãos.

Bruno Schirmer, continua no próximo número.

NEM TODOS SABEM

Lenhart Robert Schirmer

1 — Que é oportuno lembrar aos senhores fruticultores e chacareiros que tenham necessidade de empregar inseticidas para combater pragas, que há produtos inócuos às abelhas. Devem, portanto, preferir tais inseticidas que preservam a vida das nossas incansáveis trabalhadoras.

2 — Que o Dr. A. Caillas, cientista francês, autor de profundos estudos sobre os produtos das abelhas, especialmente a Geléia Real, disse o seguinte: AS ABELHAS SÃO A FONTE DE JUVENTUDE E VITALIDADE! Foi ele quem preparou as primeiras doses de geléia real para o falecido Papa Pio XII, que conseguiu sobreviver por muitos anos, apesar do delicado estado de sua saúde. Mel, pólen e geléia real, três produtos das abelhas que integram um indiscutível e grande quantidade de ácido pantotênico, com apreciáveis valores terapêuticos, especialmente na reconstrução juvenil das nossas células e no crescimento retardado. Estes três alimentos da colméia não devem ser encarados como drogas terapêuticas, senão como superalimentos que integram toda gama de vitaminas e sais minerais para equilibrar nossa saúde. Seu bom efeito se fará notar nas pessoas mais necessitadas. De especial recomendação é que este produto alimentício seja ingerido da maneira mais natural possível, para não comprometer, por meio de calor ou misturas, seu poderoso valor nutritivo.

3 — Que é o mel, afinal de contas? cremos que muitas pessoas gostariam de receber uma cabal ilustração sobre este alimento milenar, que já vem acompanhando a humanidade desde o berço. Para uma melhor ilustração, vamos perguntar o que é leite da vaca? Ora, a vaca se alimenta do pasto que é transformado em leite por seu sistema digestivo e glandular. E a abelha se alimenta de pólen e néctar, que logo será também transformado pelo seu delicioso sistema digestivo e glandular em mel ou geléia real, poderosamente enriquecido com vitaminas e sais minerais. Também a cera é um produto glandular, resultante de uma alimentação farta. Voltando à geléia real, estimamos informar que é um produto de uma pequena glândula cerebral das abelhinhas novas e que só funciona durante poucos dias enquanto têm todo o vigor de vida plena. Depois, passa a um outro estágio dentro da colméia. Geléia real é a indicada para pessoas doentes, onde mostrará o melhor dos efeitos. Considerada um alimento integral, capaz de equilibrar nossa saúde, emulsionada ainda em mel natural aumenta mais seu efeito, além de assegurar sua conservação permanente. O instante mais delicado da obtenção do produto geléia real é na

técnica de extração, ou preparação dentro da colméia, pois é uma substância sumamente sensível ao ar e à luz, onde poderá se oxidar em questão de poucos minutos e assim alterar seu poder nutritivo.

4 — Que o mel tem poderosa ação neurotônica, devido sua elevada concentração o de vitaminas «B». Daí, se explica seu efeito infalível contra a insônia ao se tomar apenas duas colheres de sopa ao deitar.

criação de rainhas

Bruno Schirmer

Como já escrevi, o número 13 de «A Colméia» iniciará uma nova era na apicultura sul-americana. Os números 10, 11 e 12 serão os precursores desta era, como foi desde o 1º número, o «limpa estrada do progresso».

O artigo de hoje serve mais para advertências, para alertar os leitores à não repetição dos erros do passado, que a história registra, ou prova com fatos.

Caro leitor! Baseie-se por acontecimentos históricos, «em tudo», até em sua vida particular e pública. Deixe que os mortos governem os vivos, como disse o grande estadista Júlio de Castilhos.

Como o fim de «A Colméia» é a apicultura, baseamo-nos pela experiência vivida, recomendada por homens comprovadamente honestos, não por escribas, tendenciosos e invejosos. O homem que produz alguma coisa útil, sempre encontra os que o invejam. Os invejosos se unem em grupelhos, movidos pelo mesmo sofrimento, diante do sucesso alheio.

Muito bem esclarece isto, o escritor argentino José Ingenieros, em seu livro «O HOMEM MEDÍOCRE».

O ponto mais importante em apicultura é a criação de rainhas. Sobre este assunto, abriremos hoje esta coluna de vital importância. Qualquer apicultor de nome reconhecido pode escrever sobre este assunto, consultar ou fazer crítica, a condição é que seja apicultor. Suas opiniões serão transcritas íntegras nas colunas de «A Colméia», com ou sem comentários, por parte da Redação.

O consulente deve dar seu nome completo e endereço certo, para evitar repetição de manifestações invejosas, diante da incapacidade dos escribas, que nunca faltaram para enxovalhar.

A COLMEIA E AS ABELHAS

José Pacheco de Abreu

Em nosso artigo anterior, deixamos nitidamente demonstrado pelas apreciações de Rösch, que a vida de uma abelha está sujeita a várias transformações, afim de serem atendidas as necessidades da colmeia e agora vamos passar às a-

belhas adaptáveis, tomando em consideração os estudos feitos, em Munique, pelo Dr. Martin Lindauer que apreciando certas variações da cronologia de Rösch, fez novas experiências e constatou que uma abelha devidamente marcada atuou como guardiã da colmeia pelo espaço de 9 dias, um período demasiado longo para sua duração e na Rússia, por esta mesma ocasião a sra. L. I. Perepelova anunciou que possuía diversas abelhas precoces — sendo que uma delas com 2 dias de vida, apenas, estava já produzindo cêra, trabalho este normalmente realizado por abelhas de 15 dias!

Evidentemente, a colméia é extremamente adaptável e as obrigações podem ser cumpridas mais cedo para o bem estar, se a colmeia o exigir. Os estudiosos da vida das abelhas procuram conhecer até que ponto as abelhas são adaptáveis e as experiências neste sentido, mais notáveis, foram atribuídas a sra. Perepelova.

Elá retirou a rainha, as larvas e os ovos da colméia para ver o que fariam as obreiras com estas faltas e durante várias horas o cortiço não se deu conta da ausência da rainha. Depois uma servente levantou as antenas e começou a andar em círculos. Trocou os alicentos com uma outra abelha produtora de cêra e esta fez vibrar as suas asas e aproximou-se de outro grupo, trocando comida com as suas componentes e todo o grupo começou a gemer, gemido que percorreu toda a colmeia, anunciando o desastre e principiou, então, aquela febre intensiva fazendo pulsar a vida inteira da colméia em caos. E assim se passaram algumas semanas, quando a cientista viu que algumas operárias passavam rapidamente por cima dos alvéolos de criação introduzindo a cabeça bem no interior deles. Neste momento deu-se o impossível, num esforço supremo para sanar a falta, algumas operárias estêreis começaram a pôr ovos! Havia grupos de amas ao redor das operárias que punham ovos, alimentando-as com leite de abelha. E nesta luta, lenta e penosamente, as obreiras punham ovos na quantidade de 6 a 8 por dia, em vez dos 2 ou 3 mil das rainhas e a senhora Perepelova chegou à conclusão de que algum fator inibitivo impedia que as operárias pusessem ovos e que agora estava faltando à colméia, dando lugar a este fenômeno!

No mundo inteiro, os peritos em apicultura se dedicam a descobrir o que a colméia poderia realizar para sobreviver e Mykola H. Haydak, dos Estados Unidos, Mine-sota, fez uma experiência, retirando um favo de criação e uma colmeia e o isolou. Depois, colocou

sobre ele abelhas recém-nascidas. Não havia amas, nem limpadoras, nem guardas, nem produtoras de cêra e nem forrageadoras e assim, nestas condições, esperou alguns dias para ver o resultado.

O afastamento foi violento e o processo inteiro de desenvolvimento foi acelerado de maneira muito dramática, que abelhas de 3 dias realizaram vôos de observação, partindo da colmeia, enquanto outras da mesma idade construíram os alveolos, tarefa normalmente feita por abelhas de 7 dias. No 4º dia as abelhas coletaram pólen e após uma semana de desesperados esforços, a prematura colmeia começou a funcionar normalmente!

Excursão à Europa em procura da abelha *Nigra Apis Mellifica* Mellifica Cap. 9.

Almoçamos e após às 14 horas, veio um senhor da zona oriental, ver e comprar aparelhos de preparo de cêra. Mais tarde veio mais um interessado e foi assim que o fabricante Rietsche pôs em funcionamento todos os aparelhos de preparo de cêra, desde a cêra em favos usados, velhos, até a lâmina alveolada pronta, cortada do tamanho solicitado.

O tamanho das lâminas é regulado em poucos segundos, é só afrouxar um parafuso «borboleta», puxar o ponteiro ao número desejado e apertar novamente.

A regulação da altura das lâminas não leva meio minuto, a cêra é aquecida com eletricidade, provida de termostato. A lubrificação dos cilindros é simplesmente feita com água de sabão, reguada com cilindro de ferro.

Fui convidado por esta família, para ficar uma semana inteira, para visitar os castelos na Floresta Negra. Como é lógico, agradei o convite, dizendo que eu tinha uma entrevista marcada para o dia seguinte com o Ministro da Agricultura e tinha que ir à Suíça, ainda naquela semana.

A tarde passou ligeiro, após estas demonstrações e mais umas cervejas os outros hóspedes se retiraram. O Sr. Rietsche convidou-me para um passeio, onde ele tinha um negócio. Passamos por Lahr, em Baden, onde funciona a mundialmente famosa revista de modas «Burda», instalada em dois edifícios, com muito mais de 100 m de comprimento cada um, com 7 andares de altura.

Passamos por muitas aldeias e pequenas cidades, até que o Sr. Rietsche me deixou numa estação,

onde naquele momento acabava de chegar o trem. Despedi-me afobado, deixei o automóvel e me dirigi a largos passos à plataforma, sendo observado pelos passageiros e o chefe de trem aguardou meu embarque com o apito na boca. Passei por ele e agradei.

Entrei na cabine, uma senhora que me observava, perguntou de onde eu vinha com tanta pressa. Expliquei-lhe que meu anfitrião conversara pela estrada com muita gente, dizendo que na hora certa me levaria à estação e quase tinha que esperar outro trem. Enquanto isso, alcancei meu cartão de visitas à senhora.

Continuamos a conversar, sobre a paisagem, montanhas e castelos, quando ela mostrou-me, no topo de um morro alto, um convento e disse: «Foi neste convento que o Mestre Eckart transpôs os umbrais com a duquesa nos braços (era costume que nenhuma mulher podia transpor os umbrais deste convento)».

A Duquesa fôra fazer uma visita ao convento, que o ducado sustentava e o superior vedou-lhe a entrada. Então, o Mestre Eckhart, monge, mogo e valente disse: «Não é proibido que eu lhe carregue através dos umbrais deste convento». Tomou a duquesa nos braços e levou-a para dentro, mostrando-lhe tudo o que tinha para ver, sem que alguém se opusesse.

Eu disse-lhe que o Mestre Eckhart, já era meu conhecido, ele era um místico que faleceu em Colônia, em 1329, foi o precursor do maior herói que o mundo já teve, que foi Martin Luter. Com admiração a senhora perguntou de onde eu sabia mais que ela sobre a história imparcial.

Martin Luter nasceu em Eisleben, em 1483, casou com Catarina de Bara, em 1525 e faleceu após a maior vitória da humanidade, em Wittenberg, sobre o Elba em 1546.

Estudei quase na selva a história germânica, desde o princípio, até nossos dias, cujo povo passou por negros e esplêndidos dias.

«Hoje fazem 30 dias, que estou aqui, como o primeiro Schirmer, após 141 anos, à pisar o solo alemão, pelo menos dos que conheço. Já percorri a Alemanha de ponta a ponta, sinto-me feliz entre os alemães, a principal admiração de todos é como eu falo o alemão igual a vocês? A minha mãe foi para o Brasil, da Saxônia, em 1870, com um ano de idade e nunca aprendeu a falar o português. O pai dela era um homem ilustrado, falava gramaticamente o alemão. Nós, em casa, não usávamos nenhum dialeto, apesar, que compreendemos muitos dialetos alemães».

Com estas conversas e outras, terminou a viagem à Stuttgart.

Dia 30-6-66 — Fui ao Ministério. Lá, o Sr. Andris disse-me que o Sr. Ministro marcara a audiência, por ele solicitada para às 15,00 horas. Às 14 horas, eu já estava lá no Ministério, conversando com os amigos, sobre tudo que se passara nos dias das festas dos apicultores.

Às 15 horas, o Sr. Andris telefonou para o gabinete do Ministro, o qual respondeu que esperasse uns 15 minutos.

Às 15,15 horas, fui acompanhado pelo Sr. Andris ao Gabinete do Ministro. Com um cumprimento cordial, convidou-me para sentar perto dele e dirigindo-se ao Sr. Andris, convidou-lhe a ficar na sala.

Conversamos sobre o domingo de Freiburg, da visita à cooperativa de vinhos do Reno e disse o Sr. Ministro, que se fazia necessário mais uma destas cooperativas, que já mandara fazer os planos.

Falamos sobre a emigração alemã, desde 1824. Disse-lhe que no dia 25 de julho, comemora-se no Brasil, o Dia do Colono Alemão. Conteí que meus ancestrais desembarcaram em Porto Alegre, no dia 5 de janeiro de 1827. Conteí-lhe também que até 1938, no Brasil, tivemos escolas alemãs em toda a parte e no governo da Ditadura Vargas, este proibiu tudo, escolas e jornais alemães. Ele tinha que atingir o nervo vital de um milhão de pessoas, que falavam o alemão, que amavam o Brasil sobre tudo no mundo.

O Sr. Ministro contou-me que um dia recebera em audiência, o Presidente da Câmara dos Deputados do Rio Grande do Sul. Perguntei se ele se recordava o nome e disse-me que não. Perguntei mais, se ele se lembrava o que o referido Presidente conversara com ele. O Ministro disse que se lembra que este Presidente só sabia elogiar o Governador do Estado e que o seu pai não podia usar sapatos (era um pé rachado), e ele era Presidente da Câmara dos Deputados.

Eu citei um tal nome e o Ministro disse que era ele mesmo.

Afinal, após 20 minutos de palestra, me levantei e disse-lhe que eu estava ocupando seu tempo e podia sair. O Sr. Ministro convidou-me a sentar novamente, que o interesse era seu em conversar comigo. Disse-lhe que estava às suas ordens, que perguntasse o que quizesse. Realmente, fez muitas perguntas, que pude responder com muita exatidão cronológica, como se eu tivesse sido inspirado e assistido por um grande «anjo da guarda».

Conversamos com tanta cordialidade, que rimos muitas vezes. O Sr. Ministro me contou a fé que uma empresa colonizadora do Brasil pedira colônias emigrantes e que ele encarregara o Embaixador Ale-

mão, que lhe informasse a respeito.

Em tom de brincadeira, pedi licença ao Sr. Ministro se eu podia lhe dizer o que foi que o Embaixador informou. Respondeu: «Faço questão que o Sr. me diga». Eu disse. O Sr. Ministro admirado, perguntou de onde eu sabia isto?

«Conheço as condições, e se foi isto que vosso Embaixador informou, felicito-vos, juntamente com todo Governo Alemão, que tem um Embaixador tão honesto e que se interessa em informar com exatidão tão minuciosa o pedido de seu governo».

Conversamos assim, cordialmente, durante 1 hora. Quando me despedi, o Sr. Ministro disse: Escreva como amigo, não como autoridade».

Na minha volta, mandei-lhe uns cartões com vistas do Brasil, 1/2 quilo de erva-mate e 2 livros históricos, com relação à emigração alemã, um deles, editado na Editôra Rotermond, de São Leopoldo, chamado «Dona Leopoldina».

Recebi, posteriormente, uma carta, do Sr. Ministro, agradecendo, principalmente o livro Dona Leopoldina, dizendo que aproveitara as férias de Natal, para ler esta maravilhosa obra.

31-8-66 — Embarquei cedo, fui à Lindau, visitar de passagem o Grande Dr. Armbruster, Lindau fica numa ilha, no Lago de Constância (Im Bodensee wer das nicht glaubt der Komme selbst und sehl)

Fui procurar a casa do Professor Dr. Armbruster. Achei-a bem pertinho da margem murada do lago, uma mansão de três pisos dentro do mato.

É uma verdadeira casa de filósofo, em calma, só o vento fazendo seu ruído benéfico nas folhas das árvores, as ondas do lago às vezes batem no muro de pedras, o resto é um paraíso de verdade.

Toquei a campainha, logo apareceu o Dr. Armbruster, dizendo que estava doente e o médico lhe proibira visitas.

Eu disse que não era própria mente uma visita, fora do Brasil, exclusivamente para conhecer pessoalmente o grande Dr. Armbruster, cujo nome ultrapassa tôdas as fronteiras da ciência apícola mundial.

Disse-lhe que me bastava uns 5 minutos, então recebeu-me em cordial palestra. O tempo passou ligeiro, às 11 horas embarquei no trem, em Lindau, via Bregens (Austria), rodeando o lago de Constância, passando em uma ponte, onde o Rio Reno entra no lago. Passamos por Zurich, onde baldeei o trem, tomando rumo à cidade de Lucerna.

As 17 horas cheguei em Lucerna, fui ao Büro de informações, tomei um hotel, e segui com a pequena valise. Logo na primeira passagem subterrânea, fui abordado em espanhol, por um moço, me perguntando sobre alguma coisa, que eu justamente conhecia e respondi-lhe em espanhol. O moço ficou tão contente, que ria, por encontrado alguém que o entendesse. Era da Espanha e fazia turismo do tipo mexicana de Stuttgart. Conversamos durante meia hora, armou-se um temporal e eu tive que ir ao hotel.

Cheguei cedo, fui comprar cartões para mandar aos meus amigos e familiares, no Brasil.

A noite, telefonei ao Sr. Hans Schärer, dizendo que estava no hotel, em Lucerna. Disse-lhe que no dia seguinte, às 8 horas, estaria lá, pontualmente, meu anfitrião chegou.

Dia 1º-9-66 — Primeiramente fomos a sua casa, onde apreestou-me a sua esposa e os 5 filhos, tomamos uma garrafa de vinho fino. Mostrou-me o apiário, o pomar, a fábrica de colméias, as abelhas mestiças, a italiana, Cárnicas puras e mestiças Nigras, depois levou-me a outros apiários no mato, pertencentes ao Instituto de Lieberfeld, do qual este era filial.

Mostrou-me uns ninhos de formigas no mato, transplantadoras de lacnidos (pulgão do pinheiro), que estão sob proteção do Estado. Estas formigas não fazem nada mais do que cócegas nos pulgões, para segregar o líquido doce, que chega a pingar no mato. As abelhas recolhem esta doçura e transformam no mais procurado mel do mercado, mel da cor quase preta, de alto teor nutritivo, porque passa pelas glândulas do lacnídio e das glândulas das abelhas.

Quem não viu um ninho destas formigas, não pode imaginar seu tamanho, tem mais de 2 metros de altura e mais ou menos 20 metros de circunferência.

O Sr. Hans Schäfer levou-me de automóvel, para ver diversos apiários do Instituto, mostrou-me colméias de espuma de styropor, que as abelhas corroem por dentro e o picapau fura por fora. Chegou-se à conclusão que o Styropor precisa ser revestido com matéria dura por fora e por dentro. Concluímos ainda, que porque não fazer de uma vez, para sempre de madeira?

Os caixilhos servem só de madeira, todo resto é inconveniente: nem de matéria plástica, a colméia deve ser feita de madeira.

Na exposição de Freiburg, fabricantes ofereciam as vantagens (ridículas para mim) de suas colméias plásticas, os suíços concor-

daram plenamente comigo.

Em um apiário do mato, vi um montão de abelhas ortas, encima de um jornal, perguntei o que era aquilo, o Sr. Schäfer respondeu-me que era a peste negra (Schwarzsucht). Disse que não era muito contagiosa. Morre a colméia inteira, as abelhas, após mortas, ficam pretas como lustro de sapato.

Mais adiante, mostrou-se um apiário da Abelha Negra, vantagem da Cárnica não tem. Nem o cruzamento é muito inconveniente, como os cruzamentos com a abelha italiana.

Saímos para onde deixamos o automóvel, tinha no mato, um córrego de água da montanha. Estava com muita sede e pedi licença para tomar água, naturalmente, perguntei se a água era potável. Tomei, como quando criança tomava a água, apoiado com as mãos nas pedras, com a boca diretamente no pocinho.

Subimos por uma picada, de onde saiu um veado, que parou, o Sr. Schäfer também parou e aproveitou para fotografá-lo.

Quando voltamos à sua casa, já era meio dia. Fomos almoçar com o hoteleiro, que era o único criador da abelha Negra do mundo. Chegamos ao hotel (o nome do povoado não fixei), almoçamos, juntamente com o proprietário, conversando sobre muitos assuntos.

Após o almoço, fomos acompanhados por ele aos apiários da abelha Negra. Os dois apiários ficam na encosta do mato, numa planície. São umas 100 colméias de abelhas nigras legítimas.

A abelha Negra legítima é a velha abelha preta alemã, extinta completamente na Alemanha, propagada no mundo, exclusivamente pelo único criador, cujo nome não tomei nota e logo me esqueci.

Devo declarar aqui, que no Brasil, quem fala e escreve sobre a abelha alemã, não passa de um rale, ignorante e mentiroso, que nunca entendeu de abelhas, apesar de ser escriba apícola.

No Brasil, procurei, durante 30 anos a abelha preta alemã, não temia distância e estradas ruins. Quando alguém me falava que tinha uma abelha preta, miuda, agressiva, sempre ia vê-la e encontrava a Cárnica Brasileira, misturada com abelhas velhas, peladas pelo trabalho. Pareciam pretas, era a ignorância que fazia ver as abelhas pretas, mais nada.

Em Freiburg im Breisgan, o Sr. Hans Schäfer me prometeu que mostraria a abelha Negra. Vi-a em 100 colméias, em dois apiários. Tomei uma caixa de fósforos, enchi-a de abelhas e zangões, fechei-a e pus no bolso, trouxe-as já secas para casa, como também uma caixa com a abelha Cárnica de Troisek. Como a

abelha Portuguesa e a Cárnica Brasileira, conservo-as mumificadas.

Já satisfeitos, levamos à casa o hoteleiro e seguimos por uma estrada asfaltada, por vilas e cidades, sempre conversando sobre as paisagens. Passamos por um lugar, cuja cidade antiga foi soterrada por uma montanha, há 600 anos atrás, onde hoje está outra, implantada no mesmo local.

Subimos os Alpes, no Passo de Susten, 2.600 m de altitude. Passamos por uma estrada asfaltada, que tinha ao lado uma geleira, do tempo da última era glacial, que é tão alta, no frio das montanhas que o gelo nunca derrete.

Vi uma geleira, chamada Gletscher, ficamos lá encima, onde há um Belvedere, onde se vê só rocha branca e neve.

Isto foi no verão e gelavam-me os pés, convidei meu anfitrião para seguirmos viagem, dentro do carro não era frio.

Começamos a descer os Alpes, para levar alimentos às abelhas do Instituto, que foram levadas para 1.400 m de altitude, para fins experimentais, onde nesta altura, floresce a rosa dos Alpes, uma flor melífera e polinífera. Levaram as abelhas para lá e a experiência deu certo. A abelha Cárnica produziu 25 quilos de mel por colmeia, uma boa colheita.

Porém, antes da primeira neva-da, devem ser retiradas para longe, em lugar seguro, porque as «lavinhas», no inverno levam tudo, montanha abaixo. Logo abaixo do apiário, perguntei ao Sr. Schäfer: «O que é isto?» «Isto foi uma lavina no ano passado. Lavina é uma avalanche de neve, que despenca lá de cima, une-se no meio do caminho com neve e pedras e leva tudo de roldão, serro abaixo. Encontrando um mato de pinheiros no desfiladeiro, árvores seculares, arrancam tudo, deixam uma enorme extensão de terreno pelado, entopem vales e estradas, sue deslizam povoados, que são acessíveis somente com helicópteros».

Na primavera é tudo recomposto, só ficaram os troncos com as raízes que ninguém ainda tinha levado para as lareiras.

Assim descemos os Alpes, passamos por lagos, rios, cidades e povoados. Passamos pela cidade, onde Guilherme Tell flechou a maçã, na cabeça de seu filho, onde na mesma semana o Tell conseguiu flechar o Governador despota.

Guilherme Tell é o herói da Suíça, seu heroísmo é cantado em poesias por Schiller. Passamos pelo riacho, onde Guilherme Tell, para tentar salvar o filho, que caíra no riacho, se acidentou numa pedra e morreu afogado, com 58 anos de idade.

Passamos pelo lago dos Tres Cantões, onde fundaram a Suíça, expulsando os austríacos. Vi o lugar,

onde todos os anos há uma festa nacional, em comemoração à independência da Suíça, onde os três prefeitos se encontraram numa noite escura, para tramar o golpe fatal contra os austríacos, que deu certo.

Com estes e muitos outros assuntos, continuamos este dia, percorrendo muito mais do que 300 km de estrada na Suíça. Chegamos, sempre descendo, por túneis, por viadutos, passamos por perto de túnel de São Gotardo, que leva o trem a Milão, chegamos num lugar, onde se fazia a terraplanagem da estrada transseuropéia, de seis faixas, de Oslo até Roma, aproveitando a «Reichs-Auto Bahn», da Alemanha.

Esta estrada é uma obra monumental, com muitas pontes e muitos túneis, onde vai dar num túnel, sempre com duas vias, cada uma com três faixas, que tem 40 km de comprimento.

Passamos por uma mina num túnel, de 15 km, parecia sem fim, com enormes exaustores e chaminés, para a eliminação do ácido carbônico, tendo no meio di túnel, muitos telefones, para eventuais pedidos de socorro (até escadaria de socorro vi no túnel).

O dia estava declinando, meu anfitrião levou-me à uma estação da estrada de ferro, que liga a Itália, Suíça e Alemanha. Anteriormente, jantamos num restaurante, quando eu fui paagar as despesas, o Sr. Schäfer impediu-me, como ao meio dia, que eu era seu hóspede, que era ele quem devia pagar.

Com grandes agradecimentos e recomendações, despedi-me dizendo que sem ele, eu teria voltado ao Brasil, sem ver a abelha Nigra e agora, voltava com uma caixa destas abelhas no bolso, para minha coleção.

Não demorou muito, chegou o trem, que me levaria à Schaffhausen na fronteira com a Alemanha. Cheguei às 23 horas, hospedei-me num fino hotel, bem em frente à estação. (conhecer tanta coisa num dia, é quase para ficar tonto).

Quando embarquei na Suíça, logo viajei conversa com um passageiro italiano, operário, que trabalhava num moinho, na Suíça, ganhando 4,50 francos suíços por hora (equivale a Cr\$ 40,00 por dia do

nosso dinheiro). O italiano não gastava quase nada, de três em três meses ele ia à Itália, na volta trazia seis malas cheias de provisões: salames, queijos e farinha para polenta.

Levava todo dinheiro ganho e punha na caixa de economia. O Contrato de trabalho é feito por agentes na Itália, em bilingüe, eu li o contrato, que estipula as condições, inclusive a prorrogação, se as partes concordarem. O Instituto de Previdência Social, paga também o abono familiar, naturalmente, com a apresentação da certidão de casamento e do registro de nascimento dos filhos, tudo com firma reconhecida pelo tabelião, para evitar a repetição da façanha de um turco, que disse que tinha três esposas e 24 filhos.

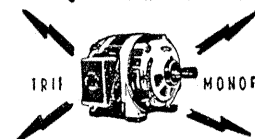
Continua no próximo número

Inquérito

Milhares de apicultores brasileiros, por intermédio de "A Colmeia", reclamam, a quem de direito, a abertura de um rigoroso Inquérito Parlamentar, Militar e Policial, para apurar os verdadeiros responsáveis pela destruição da apicultura brasileira.

O Diretor de "A Colmeia", precisa assistir, como colaborador e informante, o desenrolar deste inquérito.

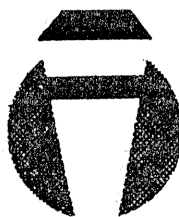
MOTORES ELÉTRICOS E EQUIPAMENTOS



PRONTA ENTREGA
ASSISTÊNCIA TÉCNICA

FRIEDRICH & REOLON LTDA

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



interplan

INTERMEDIÇÃO, PLANEJAMENTO
LANÇAMENTOS E
ADMINISTRAÇÃO DE IMÓVEIS LTDA.

MATRIZ: Rua 24 de Outubro, 474 - Fone: 22-14-68

FILIAL: Av. Assis Brasil, 2978 - Fone: 41-24-80

PÔRTO ALEGRE — RIO GRANDE DO SUL

ATENÇÃO AO APIÁRIO NESTA ÉPOCA

Estamos no mês de Abril, os apiários instalados perto de matos grande de eucalipto robusta, estão certamente abarrotados de mel, e grande parte deste mel pode ser colhido, deixando-se para as abelhas boas reservas para elas passarem durante o inverno com bastante provisão, que por certo verterá em lucros durante a primavera vindoura.

Uma colméia tem uma capacidade extraordinária de adaptar-se aos grandes extremos das condições climáticas quando lhe seja permitido manter e desenvolver-se sem restrições, tendo bastante reservas de mel e pólen.

Uma colméia deve considerar-se como um ser vivente onde seus elementos, abelhas, são somente células de um todo, de um organismo que esta se regenerando continuamente mediante a boa alimentação. A aclimação das abelhas, ou melhor dito, do enxame alojado dentro da caixa, em relação ao meio ambiente, é simplesmente impressionante, caso a temperatura externa for de 45°C, a interna não passa dos 37°C; assim também quando fizer um frio de 5°C, a interna não baixa de 88°. Este conjunto de indivíduos funciona como condicionador de ar, regulador de temperatura do meio ambiente. A dispensa desta regulação de temperatura as abelhas usam o mel como regulador sistemático, assim onde faltar o mel nos dias frios, ela sofrerá ou sucumbirá; e nos dias de muito calor e na falta do mel, energético por excelência, as abelhas não terão energias suficientes para regular a temperatura interna por meio de suas asas e os favos amolecem e desmoronam com

seu peso.

O instinto natural de um enxame é armazenar grande reserva de mel e pólen, para não faltar durante o período de escassez nos dias prolongados de chuvas, ventos, secas ou inverno. Quando encontramos zangões mortos na frente da colméia, isto significa que as floradas terminaram drasticamente, e não haverá fonte de nectar por longo tempo, e o primeiro elemento a ser sacrificado são eles, os zangões, que então são considerados pelas abelhas uma carga inútil na despesa da reserva, e como também não há perspectivas de criar rainhas novas para enxamear e serem fecundadas, dispensam dos machos, e quando chega de novo a estação das flores então a família toda se interessa novamente em criar zangões, tarefa esta ainda não bem esclarecida de como acontece realmente. O único certo que se sabe é que as abelhas constroem novamente ou preparam as celas de zangões da estação anterior nos quais a rainha põe um tipo de ovos que dá origem aos zangões, que assim iniciam seu novo ciclo evolutivo.

Um enxame forte para invernar deve ter bastante provisões, pelo mínimo uns 5 quilos de mel, e se considera um enxame forte que ocupe todos os favos da ninhada, e aquele que ocupar só a metade é considerado regular, e o de menos volume é fraco e será uma problemática no apiário, não é normal, possivelmente rainha velha, ou está doente. Tanto por este ou aquele motivo, o mais aconselhável é reunir a um enxame forte.

Este procedimento veremos num capítulo à parte.

INFORMAMOS E ORIENTAMOS

Devido aos constantes acidentes causados de mortes a toda classe de animais domésticos, ataques e mortes a pessoas, é dever de cada pessoa destruir todos os enxames encontrados, extraviados que aparecem durante todo ano, nos galhos das árvores, nos arvoredos nos fundos da casa, em cupins, em ôcos de árvores, em caixotes velhos, nas frestas das casas, em chaminés, etc., que ninguém se faça ilusões, porque são todas abelhas africanizadas. Isto de aparentemente parecerem mansas, é outro engano; um enxame isolado dependurado no galho da árvore, dificilmente ataca, porém quando alojado nalgum lugar, o mais certo é que ataque inesperadamente a tudo que se move por perto. Um grande número dos acidentes ocorridos foram sempre por imprudência, por falta de advertência e orientação, por isso, chamamos a atenção que toda precaução é pouca para não sofrer um ataque inesperado às galinhas, perus, gansos, marrecos, pintos, cachorros, vacas, terneiros, cavalos, este morrerá fatalmente com apenas 10 ferroadas, e até as crianças que geralmente se encontram brincando distraídas no terreno ou pátio da casa.

Seguidamente damos esta orientação pessoalmente a pessoas, que não o tomaram em sério a não ser quando tiveram que pagar caro pela experiência própria, achavam que eram abelhas mansas, como meu pai ou meu avôzinho. Toda e qualquer abelha encontrada atualmente é africanizada, a não ser sob restrito controle de um apicultor experiente e em caixas adequadas ou mobilísticas. Um verdadeiro foco destas abelhas é alojá-las em caixas comuns, onde ficam sem controle e sem cuidado de uma pessoa entendida na lida de abelhas. Como estas caixas são pequenas, se tornam ineptas em todo sentido, só servem de alojamento para as abelhas e de onde sairão de 1-10 enxames por ano de cada um, quantos enxames saturam o ambiente por ano, uma verdadeira praga que vai investindo contra animais e pessoas, além de fazerem concorrência nas flores das abelhas que algum apicultor tiver no ambiente. Assim sendo, todos os enxames instalados neste tipo de caixa devem ser destruídos, ou senão entregá-los a um apicultor que as passa à caixa mobilística sob controle. Todo apiário deve distar de 500-1000 metros de gente e animais.

Aguardem, não importem -RAINHAS- antes de ler os artigos sobre criação de rainhas, em resposta de muitos consulentes. Não desanimem, continuem lutando. Venceremos. Continuamos combater a peste continental do "kerr" até "EXTERMINAR-A".

COMO DESTRUIR OS ENXAMES

1 -- sendo depindurado no galho, usa-se uma lata com um pouco de água fervendo nos fundos: ou uma tocha de fogo.

2 -- em um caixote comum isolado, derrama-se um litro ou meio de querosene encima de noite, e atea-se fogo; bem isolado para não provocar um incêndio.

3 -- em cupim, bastante pó de neocid ou de gafanhoto; se a entrada for pequena, tapa-se com barro ao escurecer.

4 -- no telhado, da casa, inseticida ou um pano embebido com querosene, o mau cheiro afugenta pois, não pode fazer fogo.

5 -- em frestas de paredes, tapar de noite com trapos a entrada;

6 -- em ôcos de árvores, tam-

bém tapar ou com inseticida.

7 -- não admitir um enxame fora de caixa mobilista e sem controle; quem lida com abelhas deve instruir-se, só assim se pode fazer apicultura racional e combater o flagelo em nosso país pois, está em marcha o PLANO NACIONAL DE APICULTURA, que necessita sua colaboração.

A COLMÉIA

Se você tem rainhas de abelhas européias, mansas. Combata as africanas da periferia, multiplicando os zangões no seu apiário. Use cêra alveolada, para zangões Pedidos: CASA DO MEL

Rua Garibaldi, 1086

90.000 - Porto Alegre - RS

Curiosidades

CARACARÁ, carcará ou «carrapateiro» — Ave rapina da fam. Falconídeos. Milvago chimachima, do Dicionário de Animais do Brasil de Rodolpho von Ihering. Universidade de Brasília.

O carrapateiro é de corpo quase todo branco (propriamente branco-sujo e nos indivíduos novos muito mesclado de penas escuras); o dorso e as asas são de cor escura, quase preta; a cauda tem algumas faixas transversais e a ponta preta. Não é ele um gavião no sentido próprio da palavra. É ao contrário, bom amigo nosso, pois gosta de viver perto das casas, onde às vezes apanha migalhas que lhe convêm, ou então está junto ao gado, montado sobre as reses, catando os carrapatos e daí lhe proveio a denominação «carrapateiro».

Também na perseguição de outras pragas o prestimoso gavião nos é útil. O sr. A. Hempel observou, certa vez, que um bando, formado por centenas destas aves, havia «empreitado» o serviço de limpar um alfafal invadido pela «lagartado-milharal». Não aconselhamos a ninguém que espere pelo auxílio do «caracará», quando sua plantação estiver atacada; porém, o fato observado demonstra que a ave se alimenta em larga escala de insetos daninhos. Não merece ele, pois, toda nossa proteção?

AS VESPAS

— Conforme o Dicionário dos Animais do Brasil de Rodolpho von Ihering -- Universidade de Brasília.

São os ninhos das vespas sociais e mgeral, mas especialmente os que são revestidos de coberta (phragmocytcharos). Têm nomes especiais apenas algumas, como as vespas «tatu» ou «de-chapéu», ou «beiju», nomes escolhidos de acordo com o feitio dos ninhos. A «caixa» mais comum e frequentemente se vê nos beirais das casas ou nas janelas, habitada por vespíngas pretas com duas manchas amarelas nas costas, é a «camoatim». São poucos os ninhos de vespas que contêm mel; este, porém, muitas vezes é venenoso, produzindo uma sorte de embriaguez ou alienação passageira. Muito conhecido é o ditado roceiro, que exprime bem o receio do caipira de se aproximar dos vespíngos: «laranja madura na beira da estrada, ou é azeda ou tem caixa de marimbondo no pé» (o que é bom e fácil de alcançar, já tem dono).

É sabido quanto é desagradável, para não dizer perigoso, esbarrar inopinadamente em um vespíngro dissimulado entre a folhagem. Quando o mato o permite, basta dar de pernas, procurando correr por entre a ramagem, de modo a dificultar aos insetos a perseguição, às vezes prolongada. Outro estraçalhada aconselhada por Le Coite e só o repetimos, porque este autor do livro «L'Amazonie brésilienne» (1922) é emérito conhecedor do as-

sunto. Diz ele: «No mato o melhor que se tem a fazer, é dar um pulo ao lado e atirar-se ao chão, abrigan-do a cara entre os braços e ficar imóvel, até que o bando dos inimigos se tenha dispersado; as vespas nunca atacam quem se finge de morto».

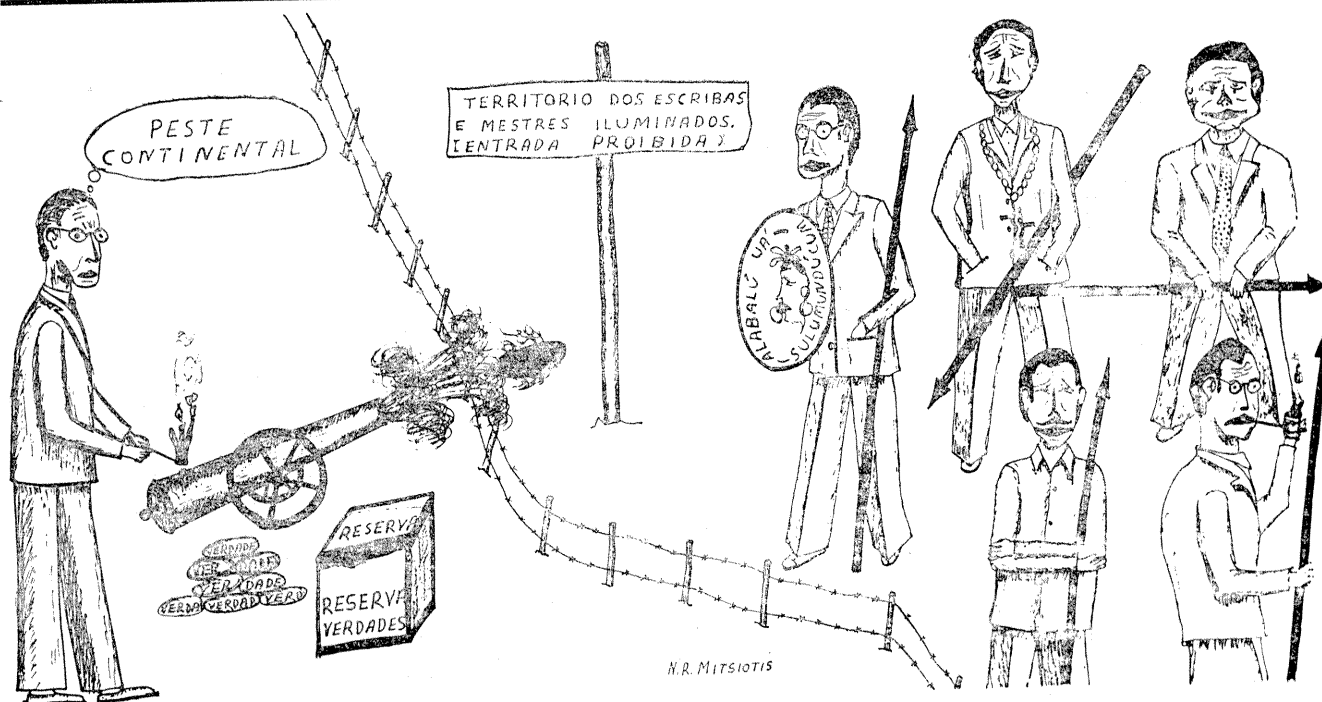
Ao contrário de todos os outros seres, que sempre evitam, o quanto possível, a perigosa vizinhança dos vespíngos, há certos pássaros que, muito de propósito, dees se aproximam. E junto as caixas de marimbondos, do gen. Chartergues (xespas sociais bastante irritáveis) que algumas espécies de Tiranídeos do gen. Rhynchocyus (veja «perreirinho») gostam de construir seus ninhos. Como o fato já foi observado repetidas vezes, parece que se pode concluir que esse habito tem por fim garantir a postura do passarinho, graças à desesa que assim, indiretamente, lhe dispensarão as vespas, por todos temidas.

MALIX

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

da HOECHST do BRASIL

Química e Farmacêutica S. A.
Braulio Gomes, 36 C. Postal, 6280
São Paulo - SP



Comercial de Embalagens

THIESSEN LTDA.

POTES E TAMPAS PLASTICAS

para mel e outros fins — Embalagem em geral

Rua Uruguai, 91 - 1.º and. C/108 - Fone 24-3098 - P. Alegre

A horta doméstica

(As Hortaliças na Medicina Doméstica) -- por A. Balbach -- Edições «Especificação do Lar»

Quando a guerra submarina se intensificou em torno da Inglaterra, na última conflagração mundial, foi grandemente ameaçado o seu abastecimento de gêneros alimentícios, para os quais o país sempre dependeu, em grande parte, das importações. Os ingleses, porém, acharam logo uma solução para o problema. Não hesitaram em destruir muitos dos seus parques e jardins, transformando-os em «hortas». As plantas ornamentais foram substituídas por uma variedade de hortaliças. Esse empreendimento contribuiu, sem dúvida, muito para a famosa capacidade de resistência daquele povo.

O conflito ficou atrás, como um fato histórico, mas a necessidade de hortas e hortaliças se faz sentir imperativamente. A falta de verduras parece ser agora, em muitas partes, bem maior que na Inglaterra, na fase da deflagração, e as poucas que se pode obter são muito caras, além de se acharem com se uvalor nutritivo reduzido e constituírem, também, rave ameaça à saúde do povo. E que muitos hortelãos profissionais adubam suas hortaliças com lixo, e não raro com urina e fezes humanas. Assim, êsses vegetais, embora rigorosamente lavados, podem veicular vermes patogênicos para o organismo humano, nêle produzindo doenças graves, como a desinteria, a febre tifóide, as verminoses, etc. Para evitar este mal não existe melhor medida do que ter cada qual sua própria horta.

A horta doméstica é um recurso para contornar êsse sério problema. Em geral, graças ao fato de o solo ser adubado com o próprio lixo de casa, devidamente enterrado, o perigo de contaminação é quase nulo.

A horta caseira oferece, pois, as seguintes vantagens:

1 — É um resguardo contra perigosas contaminações, sempre possíveis quando se adquirem hortaliças de procedência desconhecida.

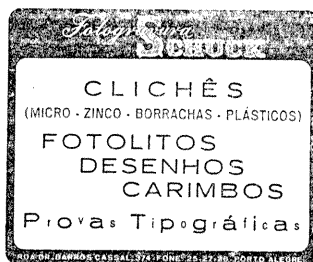
2 — Fornece hortaliças frescas, indispensáveis à saúde.

3 — Constitui agradável e higiênica diversão ao ar livre.

4 — É uma medida de economia.

São, sem dúvida, palpáveis os benefícios da horta própria, também do ponto de vista econômico, pois, com um pouco de boa vontade, despesa mínima e alguns cuidados sumários, qualquer pessoa pode facilmente colher apreciável quantidade de excelentes hortaliças, muito mais barata do que as encontradas nas feiras, quitandas ou empórios. E isso com a vantagem de serem estes vegetais bem mais frescos e muito mais sadios, pois não estão sujeitos a transportes, que os danificam, nem precisam ficar guardadas, à espera do comprador, fatores êsses que muito prejudicam o teor vitamínico das verduras.

Não necessitamos ir ao extremo de cultivar hortaliças em vasos, como às vezes se faz em apartamentos. Quem dispuser de alguns metros quadrados de terra no seu quintal poderá plantar, com a convicção de que será grandemente recompensado. Qualquer pessoa pode cultivar um pé de chuchu, alguns pés de couve, vários tomateiros, um pouco de salsa e cebolinha, além de rabanetes, espinafre, alface, beterraba, cenoura, etc., para tornar mais variada a horta.



ATENÇÃO

Procuramos comprar os volumes 1.º, 2.º e 3.º do Dicionário Plantas do Brasil de M. Pio Correa.

Favor dirigir-se a

LENAHRT ROBERT SCHIRMER
Rua Garibaldi, 1086 - Porto Alegre

A GORRUIRA NOSSA AMIGA

A corruíra, nossa amiga não só pelo seu lindo e simpático canto nas manhãs de sol, alegrando nosso jardim, mas também por uma utilidade que poucos sabem. A corruíra é um pássaro essencialmente doméstico, se encontra também ele nas roças, mas nunca em mato fechado; é um passarinho muito alegre um tanto nervoso, não gosta de gatos, quando êste é descoberto no seu ambiente faz uma algazarra danada, e com razão. Presta um serviço inestimável na nossa horta e no pomar pois, um ninho de corruíra, com 3-4 filhotes, carrega centenas de lagartas como alimento essencial para seus filhotes, limpando assim os pes de couve, alface, etc. de uma praga que somente com pulverização se poderia exterminar que inutilizara a verdura para servir de alimento.

A corruíra também é uma grande amiga dos apicultores porque sempre anda envolta das colmeias a procura de insetos, inimigos das abelhas, e em especial a uraça, o pavor das abelhas e do apicultor pois, se e la tiver acesso às caixas de favos construídas e empilhadas no galpão, fará uma visita diária inspecionando caixa por caixa a procura de larvas de traça. É muito útil aconselhar manter este pequeno vigilante em casa como um grande amigo contra toda classe de lagartas.

do Dicionário «Animais do Brasil», de Rodolpho von Ihering, da Editora da Universidade de Brasília:

A CORRUÍRA -- ou também «cambaxirra», na Amazônia «cutipuruv», em eSrgipe «garrincha», na Bahia «garrigo» porém o mais frequente e também mais nosso amigo é da família Troglodytes musculus, todo êle pardo ferrugineo, mais claro embaixo e com asas e cauda atravessadas por linhas escuras, um pouco onduladas. Muito gracioso e irrequeto, este nosso amiguinho vive a saltitar pelos muros ou, então, da cumieira ou qualquer ponto mais elevado, faz ouvir sua melodia chistosa e alegre, interrompida, não raro, por uma conversa em tom gutural: crét- crét-crét. Seu ninho fa-lo quase sempre escondido entre as telhas ou em algum outro abrigo seguro. Oferecendo-se-lhe uma caixinha, apenas com um buraco, abrigada da chuva e colocada em lugar conveniente, a corruíra não demora em aceitála para esconderijo de seu ninho. Uma vez afeita ao local, toda parentela considerase hóspede da casa — o aluguel será pago com melodias e com o serviço da limpeza da horta e do pomar, onde, conscienciosamente, catam os insetos.

A ABELHA AFRICANA E APICULTURA



Colaboração do Sr. Francisco C. da Fonseca

«O GLOBO publicou recentemente vários artigos e reportagens sobre a abelha africana, esse presente tão controverso que um cientista muito afoito trouxe da África e que, na realidade, arruinou completamente a apicultura brasileira, incipiente mas em desenvolvimento rápido e promissor. (...)

«Basicamente devemos distinguir duas apiculturas diferentes. Uma, que seria melhor classificada como indústria extrativa e que não é de meu conhecimento que seja praticada no Brasil, é a apicultura explorada por grandes empresas, que operam com dezenas de milhares de colméias, próprias ou arrendadas e em parte alugadas a agri-

cultores para melhorar a polinização, às vezes de forma seletiva, das culturas. Essas empresas chegam a vender dezenas de milhares de rainhas por ano, dispõem de pessoal treinado e de aparelhagem moderníssima, inclusive máquinas automáticas de extração de mel, possuem laboratórios próprios de teste e de pesquisas, criam suas próprias «linhagens» de abelhas e aparecem nas estatísticas de produção e às vezes até nas de exportação com cifras que causam frêmitos nos Ministros de Economia e de Finanças...

No entanto, devido à prática dessa apicultura em áreas limitadas, o seu valor para a economia das nações no sentido de incremento da polinização das culturas em geral é muito limitado.

«A outra, muito diferente e de valor incalculavelmente maior para a economia das nações, pelo incremento da polinização das culturas e da supressão das ervas daninhas, é a apicultura difundida até nos últimos recantos do País e praticada pelos chamados pequenos apicultores, que em muitos países possuem em média apenas 10 colméias ou menos.

«É realmente grande em sua totalidade a produção de mel e de

cêra desses pequenos apicultores, é inestimável o fruto do seu trabalho para a medicina popular e para a alimentação do povo.

Essa apicultura foi totalmente arruinada devido à introdução infeliz da abelha africana *Adansonii*, inseto assassino, conhecida em sua região de origem como «histérica», que desaloja, explora e mata as nossas abelhas mansas, mata animais domésticos e até mata gente. Claro está que essa abelha não pode ser mantida em pequenos sítios, nos quintais, nos topos de casas e em nichos. Como qualquer desgosta encontra os seus aproveitadores, agora apareceram pessoas oferecendo «superabelhas» mestiças, híbridas e outras fantasia s. (...)

«A prometida «superabelha», que deverá ssombrar o mundo, não surgirá em nossa geração. E enquanto esperamos por ela? A apicultura deverá ficar paralisada, com prejuízos ast ronomícos para a nação? Devemos ficar inativos ante dezenas de milhares de pequenos apicultores arruinados?

«Sabemos que a erradicação do mal é quase impossível, mas uma ação federal bem dirigida (...) poderá pelo menos conseguir a continuidade da apicultura brasileira».

FLORA APÍCOLA

(Extrato da obra, Dicionário das Plantas Úteis do Brasil, de M. Pio Correa) -- Ministério de Agricultura -- Rio de Janeiro.

Herva Macaé ou Leonurus sibiricus: da família das Labiadas, planta anual, de mais ou menos um metro de altura, com caule e ramos quadrangulares e pubescentes como as folhas e inflorescências; flores pequenas, axilares, sésseis e fasciculadas, róseas até avermelhadas, com lobos do cálice espiniformes. -- Originária da Ásia. Introduzida no Brasil, adaptou-se tanto ao solo e clima que se pode considerar brasileira. -- Planta muito útil por suas virtudes medicinais. O Dr. J. Monteiro da Silva, especialista em tratamentos por meio da flora medicinal diz ser «difícil encontrar-se uma herva tão útil e eficaz no tratamento do embaraço gástrico. Não há irritação do estômago, dos intestinos, não há vômitos, mesmo gripe intestinal, que não cedem rapidamente à infusão da planta geralmente conhecida por herva macaé». As flores, que cheira tirante ao do óleo de bacalhau, são empregadas nas bronquites e até em casos de

coqueluche. Em algumas regiões a planta é usada nos ataques da febre palustre, sendo por isso conhecido pelo nome «quinino dos pobres».

Sinônimos: Ana da Costa, Chá de Frade, Cordão de São Francisco, Estrela, Herva de Macaé, Herva do Santo Filho (no R.G.S.), Herva dos Zangões, Lavadeira, Lavantina, Marroio, Pau para Tudo (em M. Gerais), Quinino dos Pobres, Rubim (em S. Paulo), Sertão.

Nosas observações: A Herva Macaé é uma planta exigente quanto ao solo, requer terra bem fértil, seu habitat preferencial é ao redor dos

chiqueiros, galinheiros, cocheiras, em fim onde se ajunte o estêrco que adube bem a terra, aí ela se desenvolve ao máximo. Fornece muito nectara, intensamente visitado pelas abelhas durante todo dia, fornece pouco pólen e floresce de novembro-fevereiro. A semente, quando madura, pode ser colhida pelo apicultor para semeá-la em outros lugares de terra boa na lavoura, enriquecendo assim a flora apícola do ambiente. Quando a semente estiver madura ela cai, e na primavera germina e segue seu ciclo evolutivo, mesmo em meio de outras ervas estranhas.

CASA DO MEL
GELÉIA REAL E MEL PURO
IMPLEMENTOS PARA A
APICULTURA

ORIENTAÇÃO E INFORMAÇÕES:
APICOLAS - Rua Garibaldi, 1086 - P. A.

O MAMÃO

(As Frutas na Medicina Doméstica, por Alfons Balbach — Edições Edificação do Lar)

A história do mamão no continente americano remonta a Ponce de Leão, que, depois de ter desembarcado nas praias na Flórida, escreveu ao rei da Espanha, contando sua jornada em busca da fonte de juventude. Disse, na sua carta, o seguinte:

«Os índios preparam a carne para cozinhar envolvendo-a muitas horas antes de levá-lo ao fogo, com folhas de uma árvore que produz um delicioso melão, o qual se come cru, tendo sabor delicioso. E esse processo torna a carne tão tenra que suas fibras se separam facilmente com os dedos».

O mamão é uma das melhores frutas do mundo, tanto pelo seu valor nutritivo, como pelo seu poder medicinal. Um dos seus mais importantes princípios é a papaína, reconhecido como superior à pepsina e muito usado para prestar alívio nos casos de indigestão aguda. Também tem efeitos benéficos sobre os tecidos vivos.

O leite de mamão está tendo tantas e tão variadas aplicações nos países uma florescente indústria destinada a colhê-lo, manipulá-lo e vendê-lo enlatado.

Uma das frutas mais ricas em vitamina A pois, em cem gramas de mamão encontramos 2,350 U.I. desta vitamina, que intervem no crescimento, alimenta a membrana mucosa e os tecidos, dando-lhes resistência às enfermidades, defesa contra as infecções. Na falta produz secura na pele, da conjuntiva e das glândulas lacrimais, acarreta moléstias dos olhos (xerofthalmia, cegueira noturna), predispõe às infecções das vias respiratórias e aos cálculos renais.

A vitamina A resiste ao calor, insolúvel na água, porém, solúvel nas gorduras. Nossa alimentação deve conter pelo menos 5,000 U.I. por dia.

O mamão ainda é riquíssimo em vitamina C ou ácido ascórbico, em cem gramas de mamão encontramos 57,000 mg. A necessidade diária desta vitamina para o adulto, é de 75 mg.; para a gestante (do quinto mês endiante) 100 g.; para a nutriz, 150 mg. Além da vitamina A e C, ainda há no mamão vitamina B1 e B2. Os sais minerais do mamão, em 100 gramas, apresentam as seguintes proporções: fósforo 26 mg.; cálcio 21 mg.; ferro 0,8 mg.

Uso medicinal

O exame microscópico revela também que o mamão encerra um fermento solúvel, a papaína, mas abundante no fruto verde do que no maduro.

Referindo-se à papaína, diz o Dr. L. Beille:

«Esta diástase ataca energeticamente a fibrina, dissolvendo-a como a pepsina, mas ela se distingue última pelo fato de que sua ação pode realizar-se não somente num meio ligeiramente ácido, mas também num meio neutro ou alcalino».

Fruto

O mamão maduro é digestivo, diurético, emoliente, laxante, refrescante, etc.

O Dr. Domingos Dambrósio afirma que o mamão «é diurético, laxante e oxidante, particularmente quando se come com as sementes, que contêm a papaína, fac-simile da pepsina».

«O mamão é muito alimentício», diz o Dr. Deodato de Moraes «sendo receitado pelos médicos nas doenças do estômago e dos intestinos».

O Dr. John Harvey Kellogg proclamou o mamão «o mais poderoso digestivo que se conhece», recomendando entusiasticamente seu uso a todos os que sofriam de dificuldades digestivas, pois o estômago sensível, que não pode tolerar comida, encontra nessa fruta um alimento delicioso e calmante, capaz de dar ao referido órgão o descanso necessário ao processo curativo.

Flores do mamoeiro macho

As flores tem grande aplicação como remédio para combater a rouquidão, a tosse, a bronquite, a traqueíte, a laringite. Coloca-se um punhado de flores, com um pouco de mel, numa vasilha resistente à água fervendo. Deita-se por cima copo de água a ferver. Tapa-se bem. Deixa-se esfriar. Toma-se às colheradas de hora em hora.

«A infusão das flores de mamoeiro macho, assim preparada, constitui um bom xarope para ser usado nos casos de tosse e influenza», diz o Dr. Lourenço Granato.

O Dr. Monteiro da Silva ensina que este mesmo xarope é um remédio para as indisposições gástricas oriundos dos resfriados e afirma que pode ser usado contra a bronquite das crianças.

Sementes

Diz o Dr. Teófilo L. Ochoa, que as sementes comidas em certa quantidade são eficazes contra o câncer e proveitosas contra a tuberculose.

«Umas 10 ou 15 sementes frescas, bem mastigadas, favorecem eficazmente a excreção da bilis, atuam contra as enfermidades do fígado e limpam o estômago».

«Contra os vermes intestinais emprega-se de uma só vez, uma colherinha ou mais, de sementes pulverizadas, misturadas com mel de abelhas. Repete-se a dose duas ou três vezes ao dia».

«O mamão maduro, esfregado sobre a pele, tira as manchas, suaviza a cutis áspera e elimina as rugas produzidas pela idade. As mulheres nativas consideram o suco de

mamão como seu melhor cosmético.

Raízes

As raízes do mamoeiro, em decoção, são um tônico para os nervos e um remédio para as hemorragias renais.

Também possuem propriedades atelmínticas. Cozinhase em um punhado em uma ou duas xícaras de água, adoça-se com mel, e toma-se durante o dia.

Fólias

As folhas do mamoeiro têm aplicação no preparo de um chá digestivo, que pode ser dado livremente às crianças, visto ser inofensivo, não contendo teína ou mateína, como o chá-da-ribeira ou o chá-mate.

Nos Estados Unidos, as folhas verdes do mamoeiro costumam ser secadas e reduzidas a pó, e empregadas na confecção de remédios digestivos.

O suco leitoso extraído das folhas encerra excelentes propriedades vermífugas, e, segundo, o Dr. Vinson, é o antelmíntico mais enérgico que se conhece. Usa-se diluído em água.

Do mamão verde se prepara deliciosos doces.

O centro meduloso do tronco do mamoeiro, raspado e secado, é uma guloseima semelhante ao côco ralado.

O incrível, quão pouco conhecidos são tantos valores medicinais e nutritivos de uma fruta tão comum; que se encontra quase em todas as hortas. Seu cultivo se faz das sementes de muito fácil germinação. Quando as plantas tiverem uns 50 cms. de altura se pode transplantar em julho/agosto, não são muito sensíveis ao transplante, porém, são muito sensíveis ao frio. Exigem terra bem gorda, em 2-3 meses já carregam frutas. Por tanto, uma fonte de saúde que está no seu quintal!

A criação de abelhas indígenas sem ferrão. Melliponas.

De PAULO NOGUEIRA NETO

A mais procurada obra sobre Apicultura. (Meliponidocultura) em magnífico volume encadernado, de 365 páginas, com dezenas de figuras elucidativas, apenas por Cr\$... 35,00, desconto especial para revendedores. Pedidos por Reembolso Postal, à EDITORA CHACARAS E QUINTAIS IND. e COM. Ltda. Cx. Postal, 8034 — São Paulo — SP.

Plantar e conservar as matas ao longo dos cursos de água, conservam os mesmos enriquecem a região.

Um conselho para as mães

(Meus Filhos por A. Balbach -- Edições «Edificação do Lar»)

Muitos garotos, atraídos pelos estabelecimentos comerciais ou pelos vendedores ambulantes, não passam um dia sem comprar sorvete, picolé, doce, pipoca, amendoim, ou qualquer outra guloseima, que só pode trazer desvantagens para a saúde, já pelo uso de corantes e outros produtos prejudiciais, já pela falta de higiene com que são ou possam ser manipuladas, já pelos transtornos causados à digestão.

Os pais, freqüentemente, dominados pela velha superstição de que as crianças poderão ficar com bichas se não forem satisfeitas, se mostram solícitos em dar dinheiro aos filhos, para que comprem tudo que os olhos da gulodice vêem. Um dos males — talvez o menor — que com essa prática lhes causem, é que os pequenos, à hora da refeição, não têm fome, porque encheram a barriguinha com coisas mais que úteis.

Ser bom pai não é proporcionar aos garotos tudo quanto eles ambicionam. É erro pensar que contrariar-lhes os caprichos é torturá-los. É necessário, isso sim, fazer-lhes ver os males de que eles se tornam vítimas ao quererem uma coisa que lhes vai prejudicar a saúde. Se os petizes forem habituados a comer regularmente, e se os pais, por regra, nunca permitirem petiscar fora de casa e fora de hora, eles não pedirão as guloseimas que lhes

são oferecidas, na rua, muitas vezes com grave risco para eles.

Os menores, privados desses pequenos prazeres, ao serem obrigados a negar a gulodice, não sofrerão mal algum. Nenhum «complexo» lhes advirá dessa justa negativa, desde que lhes explique a razão da mesma.

A todos deve ser conhecida a falta de higiene que caracteriza os fabricantes e vendedores de comestíveis, nos quais nunca faltam a poeira e as moscas.

No trem suburbano da E.F.C. B., no trecho de S. Paulo a Mogi das Cruzes apareceram vendedores de pitêus que causam horror. Completamente desasseados, trazem seus doces em cestos sujos, não forrados nem cobertos, e, sem papel, pegam-nos com a própria mão com a qual recebem o dinheiro dos freguezes. E o que mais é de estranhar, é que ainda haja compradores nessas condições, para tais imundices.

Tendo-se em vista a saúde dos pequeninos, em quem repousa o futuro da sociedade, todo cuidado é pouco, pois uma criança enferma, subnutrida, definhada, é a triste perspectiva de um elemento deficiente, ou mesmo oneroso, no organismo social. É uma figura negativa. Quem, sabendo isto, deixaria de zelar pela boa saúde dos pequeninos, consentindo em satisfazer-lhes os caprichos, para seu próprio mal e para o mal da sociedade, que deles tanto espera?

WISCHRAL & CIA. LTDA.

VIDEOS
ARMARINHOS
FERRAGENS
PAPELARIAS
LOUÇAS
PERFUMARIAS
CONSERVAS
MEDICAMENTOS
E MÚLTIPLOS em geral

CASA WISCHRAL
COMERCIO POR ATACADO
RUA DA CONCEIÇÃO, 412
PORTO ALEGRE, — R. G. S.
INSCRIÇÃO, 86/4.069
INSCRIÇÃO NO C.G.C. (M.F.) Nº 02.050.022/002
FONES: VENDAS 21.71.04
COMPRAS 21.72.20

INFORMAÇÃO ÚTIL

Se os nossos leitores quiserem obter trabalhos indicados nas diversas bibliografias, poderão adquirir microfilmes, escrevendo ao Instituto Brasileiro de Bibliografia e Documentação, com endereço: Av. Gal Justo, 171 - 3º andar 20-000 - Rio de Janeiro - GB ou através do Instituto Interamericano de Ciências Agrícolas, Biblioteca y Servicio de Documentación: TURIALBA - Costa Rica.

Ao fazer o pedido do micro filme, deve transcrever todas as indicações do trabalho desejado, conforme consta na Bibliografia.

—0—

A FORMIGA CHIADEIRA

«oncinha» do Dicionário Animais do Brasil de Rodolpho von Ihering. Editora da Universidade de Brasília.

-- Designa os himenópteros da fam. Mutilídeos. Ainda que pelo aspecto geral da conformação do corpo muito se pareçam com as verdadeiras formigas, contudo delas diferem por vários caracteres. Já pelo colorido variegado destacam-se muito daquelas, que sempre são de colorido sombrio e uniforme. As «chiadeiras» são vestidas quase sempre de veludo preto ou de cores vivas, vermelho ou amarelo e em geral têm manchas redondas, de uma ou várias cores, sobre o abdome; o desenho e o tamanho são bastante variáveis dentro da mesma espécie, o que dificulta a classificação. Os machos são alados e inermes; porém as fêmeas, sempre ápteras, têm um agulhão com o qual fazem «ver estrelas» aos incautos. São chamadas «chiadeiras» porque, quando seguradas, emitem um som sibilante. Não são sociais.

A biologia destes interessantes heminópteros muito pouco foi estudada, em nossa fauna. Certa vez encontramos uma das espécies mais comuns, Ephuta temperalis, desenvolvendo-se como parasita nas células de barro de uma pequena abelha solidária. É ste, aliás, o costume de todos os Mutilídeos, que parasitam os ninhos de Bombus (mamangavas) e de toda sorte de abelhas solitárias.

LATICINIOS E CEREALIS S/A

ACESA

ACESA

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 árvores. se aumenta a produção de mel