

TEHNICA VITICOLA ÎN ZONA TĂȘNAD (Județul Satu Mare)

LATEȘ EUGEN

Cultura viței de vie pe teritoriul țării noastre este atestată din cele mai vechi timpuri. Strabo menționează faptul că daco-geții cultivau vița de vie pe timpul lui Burebista, dar potrivit lui Herodot această cultură era mult mai veche pe teritoriul țării noastre. El afirmă că agatirșii care au trăit în părțile noastre prin secolul VI î.e.n. aveau vii renumite. Versantul vestic al Transilvaniei este menționat printre locurile unde vița de vie se cultivă din vechime¹.

Alături de agricultură, cultura viței de vie are o continuitate neîntreruptă, dovedită de tradiție dar și de documente. Un prim argument ar fi condițiile prielnice existente în această parte de țară. Apoi documentele ne menționează prezența acestei culturi începînd cu anul 1507 cînd se pomeneste despre o donație de vie la Tășnad². În documentele secolului al XVI-lea viile stăpînilor feudali dar și ale țăranilor și tirgoveților sînt mereu pomenite. Din documente reiese că via se bucura de o atenție deosebită, fiind plantată în locurile cele mai bune și îngrijită cu atenție. Pe la 1569 se pomenesc dealurile de vii de la Ardud, Beltiug, Dobra³, Tășnad⁴. Locuitorii unor sate învecinate, Racova și Hurez, aveau obligația de a căra pari, să culeagă și să care recolta celor două vii din Dobra⁵. Mărimea acestor vii se poate deduce din numărul de oameni necesari la muncile de întreținere. Una din viile din Dobra, cea a împăratului, de pe dealul de vii numit Dorika, poate fi lucrată de vreo 60 de oameni într-o zi. Viile împărătești din Ardud și Beltiug sînt și mai mari, pentru a fi lucrate sînt necesari vreo 100 de oameni pe zi⁶. Tirgul Tășnadului, unul din cele mai mari din nordul Transilvaniei pe la 1569⁷, deține suprafețe întinse plantate cu viță de vie. Acest fapt reiese și din producția acestor dealuri cu vii apreciată la o mie — o mie cinci sute de buți medii din vin din care se dădeau o sută — o sută cincizeci de buți medii de vin dijmă, dar și din faptul că 46% din cei înscrși în urbariul din 1569 nu dețin semănă-

¹ T. Martin, *Viticultura*, pag. 10.

² P. Mór, *Szilágy vármegye monographiája*, vol. IV, pg. 638.

³ D. Prodan, *Iobăgia în Transilvania în sec. XVI*, vol. II, pg. 280.

⁴ *Idem*, vol. II, pg. 335.

⁵ *Ibidem*, pg. 292.

⁶ *Ibidem*, pg. 301.

⁷ *Ibidem*, pg. 333.

turi³. Acest fapt ne permite să presupunem fie că erau producători de vin, deci proprietari de vii, fie că lucrau în viile târgoveților. Cultivarea viței de vie este încurajată, desigur, datorită veniturilor pe care le aducea stăpînilor feudali. Tîrgul Belciug și satele Arduș și Dobra sînt obligate să dea dijma din vii preotului și nona din vin împăratului⁹.

Locuitorii Tășnadului plăteau doar dijma către preot¹⁰. S-au luat chiar și măsuri de încurajare a celor ce doreau să planteze vie. Un document din 1589 emanat de la voievodul Transilvaniei arată că „dacă cineva își plantează vie pe teritoriul orașului (Tășnad) nu poate fi frustat de aceea vie pentru nici un păcat, numai dacă a atentat la viața cuiva...¹¹.

Via și vinul apar menționate în documente și în secolele al XVII-lea și al XVIII-lea. Se pomenesc vii vindute și cumpărate pe la 1610 și 1626, vin furat în anul 1642¹². În inventarul agricol al Tășnadului din 1715 sînt menționate 130 de vii, pentru ca în 1720 numărul lor să fie cu mult mai mare, ridicîndu-se la 241 de vii¹³. Potrivit tabelelor de impunere, în prima jumătate a secolului al XIX-lea producția anuală de vin la Tășnad era de 5 832 de urne de vin (găleți de vin), pe la 1818, pentru ca în anul 1848 să fie cu ceva mai mare, de 5 882 urne de vin¹⁴. Desigur, producția de vin s-a menținut în aceste limite pînă spre sfîrșitul secolului cînd filoxera va distruge vechile plantații de viță de vie. La noi în țară filoxera a fost semnalată oficial în anul 1884. Printre măsurile luate pentru combaterea filoxerei și de refacere a plantațiilor distruse s-a numărat și aceea de importare de vițe americane. Astfel de vițe au fost importate în această zonă din Franța și Italia. Printre hibrizii importați se aflau și hibrizii Othello și Noah, hibrizi care se află și azi în cultură, cunoscuți în zonă sub numele de otelou și novă.

La refacerea plantațiilor de viță de vie se folosesc atît hibrizi producători direcți cît și viță nobilă. Introducerea în cultură a viței nobile a impus și noi lucrări de întreținere.

Subzona Tășnadului se înscrie zonei viticole din nord-vestul Transilvaniei, zonă ce acoperă întregul teritoriu dintre Secuieni, Șimleul-Silvaniei și Seini¹⁵.

Subzona Tășnadului, așezată la contactul dealurilor cu cîmpia, se caracterizează printr-un relief frămîntat. Spre est se găsește Piemontul Codrului, zonă deluroasă în parte împădurită, o altă parte a acestor dealuri fiind ocupată cu plantații de pomi fructiferi și viță de vie. Altitudinea acestor dealuri este cuprinsă între 314 și 328 m, iar solul face parte din categoria solurilor brune podzolite. Spre sud, la limita cu județul Bihor,

⁸ *Ibidem*, pg. 335.

⁹ *Ibidem*, pg. 280.

¹⁰ *Ibidem*, pg. 335.

¹¹ P. Mór, *op. cit.*, vol. IV, pg. 635.

¹² *Idem*, pg. 641—642.

¹³ *Ibidem*, pg. 654—655.

¹⁴ Arhivele statului, Filiala Sălaj, doc. 5158.

¹⁵ T. Martin, *op. cit.*, pg. 31.

se găsește Piemontul Tășnadului, despărțit de piemontul Codrului, de valea Crasnei. Dealurile acestea au culmile largi, aproape netede și sînt slab fragmentate. Altitudinea lor este cuprinsă între 220 și 334 m. Solul acestor dealuri face parte din categoria solurilor brun-roșcate podzolite, caracterizate printr-o fertilitate destul de ridicată¹⁰.

Între soiurile de viță de vie cultivate pe aceste dealuri predomină hibridii producători direcți cunoscuți local sub denumiri ca: nova (alb), otelou (negru), roial (alb), Izabela (negru), delavar (alb și roz). Alături de aceștia se cultivă și viță nobilă cum ar fi Bacator (roșu), Fetească (alb), Riesling italian (alb), Pinot gri, Ardeleana (alb).

Metodele tradiționale de cultivare a viței de vie sînt pomenite în documente încă din secolul al XVI-lea. Se menționează lucrări cum ar fi arăcitul, săpatul viei, legatul cu nuiile și tei, plivitul viei, culesul și transportatul recoltei. Sînt pomenite butile de vin mari, medii, mijlocii, fapt ce oferă informații asupra cantității de vin produse cît și asupra modului de păstrare. Odată cu refacerea plantațiilor de viță de vie după atacul filoxerei se introduc și noi lucrări de întreținere a viei. În lucrarea de față ne vom ocupa de metodele de cultivare a viței de vie folosite la începutul secolului nostru în satele din jurul Tășnadului și la Tășnad.

Vițele necesare înființării unei plantații noi se procurau din pepiniere specializate, în cazul unei plantații de vițe nobile sau se pregăteau în gospodărie în cazul în care urma să se planteze hibridi. Pregătirea materialului necesar începe primăvara după tăierea corzilor. Se aleg corzi bine dezvoltate care se taie în segmente cu cîte 3—4 ochi pe ele. Se alege locul unde urmează să se pună corzile în școală. Se sapă șanțuri nu prea adînci și lungi, în funcție de numărul vițelor ce urmează a fi obținute. Corzile se așază în poziție oblică, ușor arcuită, în șanț și se acoperă cu pămînt. Peste capetele rămase afară se formează o mică brazdă de pămînt pentru a proteja mugurii tineri de razele soarelui. Corzile rămîn în școală 2 ani, timp în care se formează rădăcina putînd fi apoi plantate în terenul pregătit. În micile vii cu hibridi se folosesc și alte metode pentru înlocuirea butucilor uscați. Astfel, se obișnuiește plantarea directă a corzilor (butași), rădăcina formîndu-se în acel loc. Se practică, de asemenea, conducerea unor corzi viguroase de la un butuc puternic spre locul unde butucul vechi s-a uscat.

Pentru înființarea unei noi plantații de vie o importanță deosebită se acordă alegerii terenului și pregătirii lui. Culmile domoale ale dealurilor din jurul Tășnadului, expunerea bună la soare, solul fertil asigură condițiile necesare pentru o astfel de plantație. Pregătirea terenului ales pentru noua plantație se bucură de o atenție deosebită. Potrivit informațiilor culese de la persoane în vîrstă această acțiune începe toamna. O dată suprafața de teren ce urmează a fi plantată este stabilită, începe pregătirea ei. Tîrziu, toamna, la sfîrșitul lui noiembrie, începutul lunii de-

¹⁰ * * * — Județele patriei. Județul Satu Mare, pg. 38.

cembrie, fiind s-au terminat celelalte munci în câmp începe pregătirea terenului. Pe terenul ales, de obicei pe lățime, se sapă cu hîrlețul șanțuri avînd 1 metru lățime și 50—60 cm adîncime. Pămîntul scos din primul șanț rămîne pe marginea lui. Se continuă cu al doilea șanț începînd chiar din marginea primului șanț, astfel că întreaga suprafață de pămînt se întoarce treptat. Pămîntul scos din al doilea șanț fiind aruncat în primul șanț, pămîntul de la suprafață ajunge la fund în primul șanț, iar cel de la fund rămîne la suprafață. În acest fel se continuă pînă se sapă toată via. Pămîntul scos din primul șanț se transportă apoi cu targa sau roaba în ultimul șanț. În continuare, la pregătirea terenului își aduce contribuția și natura, ploile, înghețul, zăpezile contribuind și ele la pregătirea lui.

Odată cu sosirea primăverii, la începutul lui aprilie, se continuă munca începută. Pămîntul este săpat cu sapa, nivelat și apoi marcat cu ajutorul unei unelte, asemănătoare unei greble cu colții mari, așezați la distanța de 100 cm sau chiar la distanța de 110—120 cm între ei. De obicei o astfel de greblă are 3 asemenea colți. Local i se spune „șorozău”. Distanța între rînduri variază în funcție de starea materială a celui ce plantează via. Cei săraci, pentru a realiza o densitate mai mare lăsau doar 1 m între plante. Cei bogați plantau vița la distanța de 110—120 cm. Cu unealta aceasta numită șorozău, se trecea atît în lungime, cît și în lățime peste parcelă. În locul unde se intersectau liniile astfel trasate se înfingeau niște țărushi de lemn. În continuare se trecea la săpatul gropilor în punctele marcate cu țărushi. Groapa avea circa 40×40 cm la gură și o adîncime de circa 50 cm. Vița scoasă din școală este și ea pregătită pentru plantat. Rădăcinile se tund la o lungime potrivită și apoi se așează în groapă. Dacă s-au scos cu mai multe zile înainte de a fi plantate se păstrează în vase cu apă. Odată așezate în groapă se acoperă cu pămînt, se tasează, iar la suprafață rămîne un segment de circa 5 cm. Deasupra se face un mușuroi de țărînă pentru ca razele fierbînti ale soarelui să nu dăuneze mugurilor cruzi. Peste vară plantația tînără se sapă de cîte ori este necesar pentru ca buruienile să nu-i dăuneze. De asemenea, se fac și stropiri dar cu o soluție mai slab concentrată.

După primul an plantația se tunde scurt, lăsîndu-se doar un singur ochi, iar în al doilea an se lasă 2 ochi pe coardă. În primii doi ani, peste vară, corzile verzi nu se taie. În acest interval de timp se formează butucul. În al treilea an tînăra plantație intră pe rod, corzile verzi se taie vara, se obține prima recoltă.

Principalele lucrări de întreținere care se execută peste an în vie sînt: arăcitul, săpatul, tăiatul, legatul și stropitul. Aracii sau parii se pun în vie primăvara, înainte de prima sapă, pentru a nu călea și bătători pămîntul proaspăt săpat. Acum se înlocuiesc țărushii mici de care s-a legat vița în primii doi ani. Sînt preferați parii din lemn de stejar sau salcîm, fiind foarte rezistenți. Se taie la circa 2,50 m lungime, se crapă și se ascut la ambele capete. Pentru a prelungi perioada de folosință a parilor aceștia se întorc în fiecare primăvară cu celălalt capăt în pămînt.

Pe parcursul unui an, de primăvara pînă toamna, într-o vie se aplică 5 sape, dar dacă e nevoie și mai multe. Toate aceste lucrări, în zona cer-cetată, se fac cel mai des cu sapa, adînc, hîrlețul fiind mai rar folosit con-siderîndu-se că se pot tăia rădăcinile. Prima sapă se aplică la sfîrșitul lunii martie începutul lui aprilie, cînd se dezgroapă via, de fapt butucul viței. Cu pămîntul luat de pe lîngă butuci se realizează o brazdă între rîndurile de viță. În a doua jumătate a lunii mai, se începe a doua sapă. Acum se taie brazda dintre șire și se nivelează pămîntul. La începutul lunii iunie se aplică a treia sapă, adînc, pentru a întoarce pămîntul și a distruge buruienile. A patra sapă se face la sfîrșitul lunii august. După această sapă se obișnuia ca pămîntul să fie mărunțit și nivelat cu grebla pentru ca să se poată observa urmele eventualilor nepoftiți, dornici să guste din strugurii dați în pîrgă. Ultima sapă se face tîrziu, toamna, după cules, la sfîrșitul lui octombrie, începutul lui noiembrie. Acum se îngroapă via, se realizează un mușuroi de pămînt în jurul butucului, fie o brazdă continuă care să protejeze butucii de gerul iernii. Îngroparea se face atît la vița altoi cît și la hibrizi.

Tăiatul viei se execută primăvara, după prima sapă, după ce s-a dez-gropat butucul. La un butuc se lasă 3—4 corzi cu 2 ochi. Cei cu vie mică, în dorința unei recolte mai bogate, lasă corzi mai multe și mai lungi. În acest fel vița este forțată să producă mai mult, dar după 2—3 ani slă-bește. Totuși, la unele soiuri nobile cum sînt Riesling și Fetească corzile se taie lungi, fiind apoi îndoite sub formă de cerc și vîrfurile legate la bu-tuc. Vara, în iulie, corzile verzi se taie la înălțimea parului iar apoi ope-rația se repetă de cîte ori mai este nevoie.

Odată ce corzile noi au crescut destul de mult, pentru a nu fi rupte de vînt și pentru a nu se întinde pe pămînt, se leagă de pari. Pentru le-gat s-au folosit de-a lungul timpului materiale diferite. Documentele po-menesc nuielele și teiul folosite în secolul al XVI-lea pentru legat via¹⁷. La începutul secolului al XX-lea se folosea pe scară largă rafia. Azi, ală-turi de rafie se folosește fibra sintetică. Via se leagă de 4—5 ori pe vară.

Introducerea la sfîrșitul secolului trecut în cultură a viței nobile a impus și aplicarea unei noi lucrări de întreținere, stropitul. Tradițional stropitul se executa cu soluție de piatră vînată și var, efectuat cu ajuto-rul vermorelelor, pompe destinate special acestei lucrări. Numărul stro-pirilor ce se aplică diferă de la an la an. În anii secetoși sînt suficiente un număr mai mic de stropiri, circa 4—5, în timp ce în anii ploioși e ne-cesar să se facă mai multe stropiri, după cum afirmă bătrînii, acestea fă-cîndu-se la un interval de 10—12 zile. Stropirile se aplicau obligatoriu plantațiilor de viță nobilă. În cazul plantațiilor cu hibrizi stropirile apli-cate sînt mai puține, iar în unele cazuri neaplicîndu-se de loc. De ase-menea, se acordă atenție concentrației soluției folosite. La primele două stropiri se folosea o soluție mai slab concentrată. La 100 de litri de apă se punea 0,5 kg piatră vînată și 1 kg pastă de var. La următoarele stro-

¹⁷ D. Prodan, *op. cit.*, pg. 62.

piri concentrația era mai mare, folosindu-se 2 kg de piatră vînată și 4 kg pastă de var la 100 litri de apă.

O atenție deosebită se acordă îngrășării viei. Pentru aceasta se folosea gunoi de grajd. În plantația tînără gunoiul se punea în al treilea an, cînd via intra pe rod. Apoi gunoiul se punea din 4 în 4 ani. Metodele de aplicare a gunoiului erau diferite. Metoda cea mai ușoară consta în împrăștierea gunoiului, cu furca, pe toată suprafața, fie toamna, fie primăvara. O altă metodă, considerată a fi cea mai bună, consta în săparea unei gropi lingă fiecare butuc, care era umplută cu gunoi. Această lucrare se executa toamna. A treia metodă consta în aplicarea de gunoi, primăvara, după ce s-a dezgropat via, între brazde. Indiferent cînd se aplica îngrășămîntul, scopul propus era realizat, acela de a obține o recoltă cît mai bogată.

Plantațiile de vie în satele din această zonă se realizau grupat. Terenul era ales cu grijă. Se ținea cont de calitatea solului cît și de expunerea la soare. Se alegeau dealurile cu o bună expunere, care beneficiau de razele soarelui de dimineața pînă la apus. În aceste locuri din hotarul satului, cei care doreau să-și planteze vie își procurau o parcelă de teren, mai mare sau mai mică, în funcție de starea materială. Terenul era parcelat iar prin mijlocul plantației se lăsa un drum de acces. La întreținerea drumului, prevăzut cu șanțuri pe margine, participau toți proprietarii de vie. De comun acord stabileau numărul de zile pe care urma să le presteze fiecare la întreținerea drumului. Cei cu vii mari prestau un număr mai mare de zile. Peste an se curățau șanțurile, iar cu pămîntul scos din șanțuri se umpleau gropile și se nivela drumul de pămînt.

Cei care dețineau suprafețe întinse de vie, care se ocupau cu precădere de această cultură producînd cantități mari de vin pe care-l comercializau, plantau vița pe soiuri. Cei cu vii mici, pentru necesitățile familiei, plantau fie un singur soi, fie două-trei soiuri preferate, amestecate. Plantațiile de vie se bucurau de o grijă deosebită. Proprietarii alegeau dintre ei un „birău“ al viilor, om cu experiență bogată în cultivarea viței de vie. El angaja paznicul viilor plătit de către toți proprietarii. Tot birăul aplană eventualele neînțelegeri dintre proprietari sau lua măsuri în caz de daune și furt. Dacă toate lucrările de peste an fiecare proprietar hotăra singur cînd le executa, data culesului se stabilea în comun dar nu se începea fără avizul birăului. Doar strugurii de masă puteau fi culeși mai repede. Culesul începea în jurul datei de 10—15 octombrie și se încheia în circa 7—10 zile. Cei cu vii mari culegeau strugurii pe soiuri, vinul preparîndu-se la fel. Cei cu vii mici culegeau la un loc toți strugurii, vinul obținut fiind un amestec de mai multe soiuri, deseori struguri altoi și hibrizi fiind presați împreună.

Culesul strugurilor constituia o adevărată sărbătoare pentru locuitorii satului, luînd parte întreaga suflare, de la copii la vîrstnici. La cules se pleca dimineața cu care și căruțe unde se așezau căzile și coșurile pentru adunatul recoltei. În unele sate în locul căzilor pentru adunatul recoltei se foloseau coșuri mari de nuiele împletite, la dimensiunile carului,

în care se puneau strugurii (Hurez, Racova, Babța, Dobra). La Bogdad se foloseau coșuri mai mici în care încăpeau în medie 50 kg de struguri. Culegătorii adună strugurii în coșuri mai mici sau găleți. Pentru a tăia ciorchinii se ajută cu foarfeci și cuțite. Tot acum se alegeau corzi de viță cu ciorchini pe ele, erau tăiate și păstrate așa peste iarnă în cămări și pivnițe sau în podurile caselor.

Recolta strinsă era transportată acasă sau la pivniță, unde strugurii erau măcinați în căzi mari numite local „tocitori”. Strugurii măcinați erau lăsați așa 2—3 zile apoi în tocitoare se introducea o coșarcă îngustă și lungă, special confecționată, pentru a se scoate mustul. Mustul astfel obținut era pus separat în butoaie. După ce se lua tot mustul care putea fi luat în acest mod strugurii măcinați, numiți moante, se introduceau în presă. Mustul obținut prin presarea moantelor se puneau, de asemenea, separat în butoaie. După presare moantele se puneau în căzi, din ele obținându-se apoi țuica de moante.

Vasele și locul unde urma să se păstreze vinul erau pregătite din timp, înainte de a începe culesul. Butoaiele se curățau, se strângeau cercurile, se schimbau doage dacă era cazul. Se curățau pivnițele și cămările. Butoaiele se așezau pe suporti de lemn, la distanță de pământ. În zona aceasta s-a dezvoltat o adevărată tehnică a construcției pivnițelor. Valorificând roca nisipoasă, moale a dealurilor din Piemontul Codrului, locuitorii satelor Dobra, Beltiug, Rătești, Hurez, Racova au săpat adevărate tunele în coastele acestor dealuri amenajând pivnițe foarte apreciate. Pivnițele sînt boltite, în lungime fiecare înaintînd cît vroia. Deseori o astfel de pivniță e săpată în mai multe etape, în funcție de nevoi. Intrarea se închide cu o ușă solidă iar deasupra intrării se construiește o streășină din trestie și paie. Cei cu posibilități au captușit aceste pivnițe cu cărămidă. În alte sate unde solul nu a permis săparea unor astfel de pivnițe s-au construit cămări semiîngropate, din chirpici (voioage), acoperite cu trestie și paie. Astfel de pivnițe-cămări se găsesc la Santău unde la capătul parcelei de vie se găsește și această construcție, aici păstrîndu-se și vinul dar și uneltele cu care se lucrează în vie, cît și cele folosite la preparatul vinului.

Uneltele folosite în vie sînt puține la număr. Se folosește hîrlețul, sapa, foarfeca, cuțitul, toporul, vermorelul. Lor li se adaugă vasele de diferite forme și dimensiuni folosite la recoltat, preparat și păstrat vinul, moara de măcinat, presa. Dacă în prezent se folosesc pe scară largă prese cu șurub modernizate, în teren se mai găsesc și piese vechi, prese de lemn cu pîrghie, cît și vechi prese de lemn cu șurub metalic.

Un aspect aparte al practicării viticulturii în această zonă îl constituie existența unei adevărate piețe a strugurilor, a mustului și a vinului dar și a forței de muncă utilizată în lucrările de întreținere. Producătorii vindeau pe piață struguri de masă, struguri pentru vin, must și vin. Dacă strugurii și mustul se vindeau toamna, vinul se vindea tot anul. Prețul acestor produse diferă mult de la an la an. Scăzut în anii cu recoltă bogată prețul crește în anii cu recoltă slabă.

În general muncile în vie erau executate de către membrii familiei dar cei cu plantații mari apelează la munca zilierilor. Lucrările în vie erau diferențiat plătite, după dificultate și importanță.

Producția obținută depășea, de regulă, consumul unei familii, de aceea o mare cantitate de vin era comercializată. Încă din secolul al XVI-lea documentele pomenesc de vânzări și cumpărări de vinuri la Tășnad, Dobra, Beltiug¹⁸.

De-a lungul timpului producătorii de vin au desfășurat un intens comerț cu acest produs. Amploarea acestei activități este evidențiată și de numărul mare de meșteri dogari existenți la Tășnad și în satele din jur în prima jumătate a secolului nostru.

În prezent s-a acordat o atenție deosebită înființării unor plantații de viță de vie moderne în cadrul C.A.P.-urilor sau al I.A.S.-urilor din zonă, cum sînt cele de la Rătești, Beltiug, Dobra, Hurez unde se cultivă pe suprafețe întinse soiuri valoroase. Pe lângă aceste plantații mari se mențin și micile parcele ale membrilor cooperatori care produc pentru nevoile familiei.

BIBLIOGRAFIE

1. DAVID PRODAN, *Iobăgia în Transilvania în secolul al XVI-lea*, vol. I și II, Ed. Academiei, R.S.R., București, 1968.
2. T. MARTIN, *Viticultura*, Ed. Agro-silvică, București, 1968.
3. MÖR PETRI, *Szilágy vármegye monographiája*, Budapesta, 1902.
4. * * * *Județele patriei. Județul Satu Mare*, Ed. Academiei, București, 1976.
5. * * * *Arhivele statului, Filiala Sălaj*, document nr. 5158—5187.

INFORMATORI

- | | |
|-------------------------------|--------------------------------|
| 1 — Sima Gheorghe, sat Racova | 4 — Lobonț Emilian, sat Chegea |
| 2 — Matei Vasile, sat Corund | 5 — Talpoș Ștefan, sat Cehal |
| 3 — Găti Mihai, sat Dobra | 6 — Rozs Gheorghe, Tășnad |

¹⁸ D. Prodan, *op. cit.*, pg. 337.