



## Glasilo „Slovenskega čebelarskega društva“

za Kranjsko, Štajersko, Koroško in Primorsko s sedežem v Ljubljani.

Urejuje **Francišek Rojina.**

Izhaja po enkrat na mesec in se pošilja udom brezplačno.

Vsebina: Ob sklepu prvega letnika »Slov. čebelarja«. — Jan. Jurančič: Kdo zamore biti čebelar? — Fr. P...v: Čebelarska pravila za zimo. — Fr. P.: Kuhanje voska. — Kis iz medu. — Listnica uredništva. — Naznanilo. — Inzerat.

### Ob sklepu prvega letnika „Slov. čebelarja“.

Vsak začetek je težak — pravi že stara prislovica, in to velja tudi za začetek našega društva. Pa ne glede na razvoj društva je bil začetek težak, vsaj je vendar v malo mesecih naraslo skoraj do 400 udov, a neka druga, povsem nepričakovana nesreča je zadela mlado društvo, katere društvenikom ne smemo zamolčati. Kakor je znano, poverilo se je blagajništvo Germovniku, sicer nadarjenemu in za čebelarstvo vnetemu mladeniču, a revež je zašel iz pota poštenosti in porabil skoraj vse društveno premoženje za svoje namene. In to premoženje ni bilo baš majhno, par stotakov udnine in 450 gld. podpore slavne c. kr. kmetijske družbe, dobre matere našega društva. Nameraval se je ustanoviti uzoren društven čebelnjak in še bi preostajalo toliko, da bi se moglo na ta ali oni način kaj storiti v korist čebelarstva. Ves odbor je bil presenečen in potrpt radi te nezgode, največ bridkosti pa je občutil gotovo gospod predsednik, kateremu je bil blagor društva tako zelo pri srcu. — Lahko primerjamo naše društvo z rojem, ki je takoj ko je bil vsajen imel lepe solnčne dneve in obilo paše, da je zastavil, v veliko čebelarjevo veselje, obilo zalege. Nastane pa nenadoma mraz, čebele se stisnejo tesneje in nekaj zalege se prehladi, kar pomeni panju smrt, če ne pride umen čebelar svojim ljublim čebelicam pravočasno na pomoč. Zoper gnjilobo se je v raznih čebelarskih knjigah in časopisih zelo veliko pisalo,

vendar so vse poskušnje pokazale, da takemu panju najbolj pomaga obilno pitanje z zdravim medom. Kot umen čebelar, ki bolehnega panja ne prežene takoj ali ga zaduši, temveč mu pomaga s primernimi sredstvi, tako je storil tudi ravnatelj c. kr. kmetijske družbe, velezaslužni gosp. Gustav Pirc, oče našega društva in njegov podpredsednik. Čeravno je videl, da je društvo na smrt bolno, ni obupal, temveč je navduševal posamezne odbornike, naj ne zgube poguma, in zopet je izposloval pri sl. c. kr. kmetijski družbi 250 gld. da se lahko pokrijejo do malega vsi dosedanji stroški. In naše društvo bo prebolelo to nevarno rano, bo prišla spomlad in zopet bo čvrsto stalo na nogah.

Pomagati pa si moramo tudi čebelarji sami; delajmo vzajemno za razvitek društva s tem, da pridobimo med tovariši in prijatelji kakega uda, in čem številnejše bo društvo, tem večje podpore se sme nadejati. Odboru se je posrečilo po tako bridki skušnji pridobiti za tajnika obče spoštovanega in blagega gospoda Frančiška Mekinca, čegar častito ime nam jamči, da bo modro gospodaril z društvenimi prihodki. Kot ob enem tajnik, je naročil uredništvu prositi one čebelarje, ki so v sredi večjih krajev, kjer je v okolici več čebelarjev, naj bi oni blagovoljno sprejemali liste za vse ondotne čebelarje, ter jih potem privatnim potom razpošiljali dotičnim udom, ker se s tem prihrani udom mnogo grošev, ki bi jih sicer morali dajati poštnim slugam. Najlaglje bi storili to uslugo učitelji-čebelarji, ki bi razposlali po učencih liste posameznim udom, za kar jih tem potom uljudno prosimo.

Nadalje se naznanja vsem čč. gg. društvenikom, da bo prihodnji „Čebelar“ izhajal začetkom vsacega meseca in sicer redno, ter bo prinašal iz peresakušenega čebelarja „mesečna opravila“. V mesecih, ki so za čebelarje najbolj važni, se bo list podvojil.

Ob sklepu prvega letnika „Slov. čebelarja“ se zahvalimo vsem gospodom dopisovalcem za poslanske članke, ter jih prosimo še nadalje ostati kot sotrudniki društvenega lista. Vabimo pa tudi še druge čebelarje, naj pristopijo v vrsto dopisovalcev, četudi niso zmožni peresa tako voditi, kot vodijo svoje čebelarenje, ker uredništvo po možnosti opili kadar treba, dopis, ki je za druge čebelarje zanimiv. Ravno po dopisih se najbolj spoznajo čebelarske razmere po raznih krajih in s časom se čebelarji v listu pomenijo med sabo, kaka paša je tu, kaka tam, kako pride do zaželenega cilja čebelar na Kranjskem, kako na Štajerskem itd.

Konečno prosimo vse društvenike naj prizanesljivo pregledajo vse nerednosti, ki so se dogodile med letom, bodisi v netočnem izhajanju in prejetanju lista, bodisi v kakršnemkoli oziru. V prihodnjem letu, katero naj bo za vsacega posameznega uda in za vse društvo prav srečno, če biti bolje, a začetek je res povsod težak.

**Uredništvo.**

### Kdo zamore biti čebelar?

(Spisal Jan. Jurančič.)

(Konec.)

Učitelji na deželi imajo pred vsem najlepšo priložnost ter se njihovu blagemu poklicu čebeloreja posebno prilaga, kjer krajevne razmere niso

naravnost neugodne. Ravno v tem bila bi glavna podlaga slovenski čebeloreji storjena, ko bi se čč. gg. učitelji vrlo poprijeli čebeloreje; kajti oni imajo temeljito znanstveno podlago, da se lahko stvari energično poprimejo ter z njo do dobra seznanijo. Znajo rabiti pero ter zamorejo slovstvo čebelarsko mogočno povzdigniti; pridejo v tesno zvezo z našim mladim svetom, z našimi otroci, koje lahko v tej stroki podučujejo in navdušujejo; imajo v čebeloreji lep prispevek k svoji plači; po tem takem najbolje porabijo svoje proste ure sebi v prid in v občni blagor.

Duhovnikom priporočati je enako, kakor učiteljem, kajti tudi oni lahko storijo na čebelarskem polju mnogo sebi v čast in korist ter za občni blagor tem bolj, ker niso toliko navezani na stroge uradne ure. Ako darujejo vsaj nekaj prostih ur tudi tej nedolžnej stroki, storijo gotovo vrlo dobro delo. Duhovniki uživajo pri prostih ljudeh sploh občno spoštovanje ter imajo tem večji vpliv k vrli posnemi. Ravno od čč. učiteljstva in duhovstva, kar je glavna inteligenca na deželi, je odvisen razvitek in napredek slovenske čebeloreje. Ko bi se v tej zadevi kaj spremenilo, ne trebalo bi nam dolgo tožiti, da smo Slovenci v čebeloreji za drugimi narodi daleč zadej. Ni lahko umevno, kako je mogoče, da je v tako ugodnem kraju in podnebnju, kakor je ravno „lepa naša domovina“, še čebeloreja v slovstvenem in znanstvenem obziru res na prav nizkej stopinji. Draga mi tedaj inteligenca na deželi, ki Vas prosta narava spremlja na vsakej stopinji Vašega življenja, ter imate za to temeljite znanstvene podlage, dajte se navdušiti in ogreti za čebelorejo; delajmo vrlo na tem polju, kjer nas čaka še toliko nujnega dela; saj se trud pōplača deloma z doneskom, še bolj pa z nedolžnim veseljem, kojega malokatera stroka v tako obilni meri prinaša, kakor ravno čebeloreja, Pomnimo, da „dolžan ni samo, kar vелеva mu stan, kar more, to mož je storiti dolžan.“

Razni uradniki zamorejo tudi čebelariti, vendar je v tem oziru njih delovanje v toliko omejeno, kolikor jim ostaja časa čez njihove uradne ure. Poštni uradniki na manjših poštah na deželi, ki imajo uradno v primeri malo opravka, lahko izpolnijo svoj dolg čas s čebelorejo. V novejšem času začeli so železniški čuvaji vrlo čebelariti, kar je hvale vredno.

Mnogi rokodelci, ki delajo vedno doma v svoji delalnici, imajo lepo nedolžno zabavo in zraven tega še majhen prispevek, ako se v manjšem obsegu v prostih urah in praznikih pečajo s čebelorejo.

Manjši posestniki so za čebelorejo posebno sposobni, ker njih opravlki dovoljujejo, da zamore ta ali uni čebelariti v večjem obsegu. Za kratek čas ali le iz veselja čebelariti zamorejo pa tudi večji posestniki, ki imajo po 50—100 oralov zemljišča.

Pri vsem tem pa treba pomniti, da, akoravno je takorekoč vsak človek čebelar, vendar vsi ljudje po svetu ne morejo čebelariti. Bilo bi po tem na vsak način čebel preveč, ter bi ne mogle dobiti niti lastnega živeža dovolj.

Slednjič imamo še omeniti nekatere ljudi, oziroma stanove, za koje čebeloreja naravnost ni umestna ali mogoča. To bi bili taki, kojim stanovske razmere to celo ovirajo, da n. pr. većinoma potujejo, ali so le po noči dela

prosti, ali nimajo dovolj stalnega bivališča, ali so telesno nesposobni, potem tudi take osebe, ki so proti čebelnemu piku preveč občutljive.

Akoravno redko, vendar nahajajo se sem ter tje tudi tako slabi kraji, da se s čebelorejo ne da nič doseči, da se za silo preživi k večjemu kakih par panjev, koje zamore lastnik gojiti le zaradi veselja.

## Čebelarska pravila za zimo.

(Priobčuje Fr. P . . . v.)

(Konec.)

Ravno tako se večkrat zgodi pri stojakih ali pokončnih panjih, ki imajo 2 nadstropji, v mrazu ne morejo prelezti majhnega prostora med spodnjim in zgornjim nadstropjem in lakote poginejo. Zato čebelarji rabite le okvirje z veliko mero. Važno je tudi, da pokrov ne leži neposredno na okvirjih, da bi se jih tiščal, ampak mora biti vsaj toliko višje, da morejo čebele pod pokrovom prelezti iz satu na sat.

e) Velikost prezimovališča se mora ravnati po jakosti ljudstva; skrbimo tudi za potrebno prezračevanje.

Čebele naravno sede po zimi v gruči podobni grozdu; iz tega je jasno da je najboljši panj oni, ki je obliki grozda najbolj podoben, to je: pokončni panj (n. pr. Gerstungov.) Pri ležaku si pomagamo s tem, da se držimo velike mere in da vso živad stisnemo na kakih 6 – 8 okvirjev. Za zadnjim okvirjem pride mreža ali deščica in zadnji prazni prostor se izpolni z mahom ali slamo. Mrva ni tako dobra, ker kmalu postane zaduhla in trohljiva. Kot pokrov seveda najbolje služi slamnata odeja: gorkoto najbolje obdrži, izprizeni zrak propušča, brani pa izhod vlažnim soparom, ki se nabirajo na slami v kapljicah, ki so čebelam nujno potrebne po zimi kot pijača. Ker je dober zrak kakor vsemu živečemu, tudi čebelam življenjska potreba, zato ne smemo nikdar po zimi zamašiti žrelce. Mišim ubranimo vhod s preluknjanimi ploščicami, koje pritrdimo na žrelce. Sneg, ki žrelca na lahko zamaši, nič ne škoduje. Nekateri čebelarji radi boljšega prezimovanja prikrajšajo satovje od spodaj za nekaj col. Toda s tem le proč! Na spomlad dobiš tako trotovske ograje, da je ne boš kar nič vesel.

f) Varuj svoje čebele hudega zunanjega mraza s tem, da jim oskrbiš toplo stanovanje!

Kakor cenimo kožuh kot zimsko obleko, ker telesno toploto človeka tako izvrstno pridržuje, tako morajo biti tudi čebelna prebivališča narejena iz debelih, gorkih sten in prevedena z dobro zapirajočimi vrati, da se toplota po nepotrebnem ne izgublja. Pregorek paj ne more nikoli biti; vsaj on sam ne proizvaja toplote, marveč jo le pridržuje in ohranjuje. Kakor imamo v sobici kaj jednostavna sredstva za znižanje toplote, tako tudi čebele; treba jim je le malo menj pahljati s krilci ali menj medu uživati, kar pomeni isto toliko, kot nekoliko menj kuriti. Važna pri prezimovanju je tudi enakomerna gorkota. Zato mnogi (in po pravici) priporočajo čebele zagrebsti v zemljo ali postaviti jih v suho, temno, mirno klet.

Najboljša snov (materijal) za panjove je in ostane slama. Mnogokrat opazimo pri zidanji hiš, da vzdavajo v stene votle opeke. To delajo radi tega, ker v votlini priprti zrak bolje odvrča vnanji mrzli zrak, nego najdebelejša kamnita stena. Istotako oklepajo slamnate bilke veliko množino zraka, ki toplotnost panja izdatno povekšuje. S tem seveda ni rečeno, da ne bi bili naši leseni panjovi ravno tako izvrstna prezimovališča; samo dovolj debele stene naj imajo in dobro jih je treba od vseh strani razven od spredaj zadelati z mrvo ali pezdirmem.

Še jedna stvar bi bila skrbnemu čebelarju toplo priporočati. Koliko časa in moči potrebujejo uboge čebelice spomladi, da spravijo iz panja vso zimsko nesnago, odkruščeno voščino in odrobljene medene kristale, ter da poneso ponesrečene sestrice k zadnjemu počitku, ven v prosto naravo! Kako lahko jim to prihranimo, ako na jesen položimo na tla panjev debel rujav papir (lepenka — papendekel). Spomladi ga potegnemo zopet ven. Ta papir nam služi tudi izvrstno v nadzorstvo: morda najdemo mrtvo matico, iz medenih kristalnih drobcov lahko sklepamo na stanje medene zaloge in celega ljudstva sploh. To ravnanje je torej priprosto, praktično, zato je toplo priporočamo!

## II. Prezimovanje.

Dočim opravila v I. delu spadajo v mesece kimovec in vinotok, prestopimo z II. oddelkom v najsilovitejši zimski mraz mesecev listopada do svečana. Mnogi zmotno mislijo, da sedaj čebelar lahko prepusti svojo žival njeni osodi. A čuječi čebelar ima tudi ta čas oči odprte. Mnogo nevarnostij preti dremalkam:

a) Vsak nemir in ropot v obližji ulnjaka škoduje. Zakaj vsaka čebela, ki se loči od zimskega grozda — otrok smrti je.

b) Ptice povzroče semtertje škode. Zlasti senice in žolne, sicer zelo koristne, s svojim kljuvanjem na sprednje končnice napravijo silna opustošenja. Ne preostaja drugzega nego strel iz puške za strah.

c) Miši in špičmohi so že dostikrat pokazali, kaj znajo. Najboljše zdravilo zoper nje je s preluknjano deščico zatvoriti žrelce in nastaviti dobro samodelujočo past. Mačko v ulnjak navaditi nikakor ne kaže, sè skoki preveč vznemirjajo čebele.

d) Panjovom proti jugu obrnjenim preti velika nevarnost od božjega solnca. Prosinca grejejo njegovi žarki stene pred ulnjakom, izvabijo čebele na prosto, beli sneg pa jim poda mrtvaški prt. Da to zabranimo, položimo pred žrelca napošev deske, ki odvrčajo solnčne žarke in branijo čebelam izletavati. Mnogi panjovi imajo brade pritrjene tako, da se dajo brade pregibati navzgor in s temi zaklonijo žrelca; take pregiblјive brade so kaj praktične!

O izzimovanji, ki se vrši spomladi, se čemo pomeniti v 2. letniku „Slov. čebelarja“, ako namreč ljubi Bog da nam in „Čebelarju“ doživetí srečne spomladi, kar je naša srčna želja. Na svidenje!

## Kuhanje voska.

Skušnja uči, da mnogim čebelarjem izpuščanje voska dela preglavico. Temu se nikakor ne čudimo kakor tudi ne dokazani resnici, da so hišna mati ob času kuhanja voska radi kaj nasršeni proti domačemu čebelarju, ki povsod za seboj pušča rumenkaste sledove svoje umetnije: v kuhinji, veži, na posodji in orodji.

Kako nerodno se tudi pri izpuščanju voska obnaša marsikak začetnik plemenitega čebelarstva. Nekoč grem na obisk k svojemu prijatelju, novo-pečenemu muharju. Ko zavijem mimo ogla, udari mi na strokovno izobraženi nos nad vse sumljiv duh; vohal sem prismojen vosek. Ko stopim v vežo, se privali iz kuhinjskega laboratorija prijateljevega debel dim meni nasproti. „Za božjo voljo, kaj pa počneš? vprašam. „Vosek bi rad stopil, pa škrat neče in neče, ti prihajaš kot nalašč!“

Nisem se mogel ubraniti srčnega smeha, ko si ogledam njegovo delo natančneje. Nad plamenom vinskega cveta je stala široka ploščnata posoda, v katerej je moj prijatelj satje — cvrl. Kakšen vosek je moral to biti, si lahko mislite.

Kako pa nam je napriročneje in brez umetnih priprav vosek topiti?

Žena podpira tri ogle ne samo hiše, ampak tudi — čebelnjaka. Redo-ljubna ženska roka najlepše obrne v prid vse pridelke čebelarstva, tako tudi dragoceni vosek. Kaj naj stori? — Razne voščene kosce, ki se od spomladi do jeseni dobivajo, naj sproti spravlja in vsakokrat loči lepo belo od črnega satja. Ko je te kosce na solnci ali v kuhinji nekoliko segrela, naj jih stlači v pest debele kepe in do dneva topljenja skrbno spravi.

Kuha se tako-le: Srednje velik lonec, (5—7 litrov) se do polovice napolni z vodo; voščene kepe, lepše najpreje, se denejo v loncu primerno vrečico iz konopnine (iz kakoršne so navadne vreče), ki se zavezana vloži v lonec. Paziti pa je, da ni preveč vode, ker bi utegnil pri vrenji vosek čez uiti. Kakor hitro začne voda vreti, treba je z močno leseno žlico vsebino vreče gnesti in obdelavati. Vrečica bolj in bolj zginja, na vrhu pa se prikaže lepo rumena voščena juha, ki se z zajemalko posname in v pripravljeno skledo z mrzlo vodo vlija. Ko se na vodi ne prikaže več voska, se voda odlije, vrečica v vročem loncu še nekoliko pretlači in če je kaj tekočine, se le-ta še v mrzlo vodo k vosku vlije.

Med tem se druga vrečica napolni z novim satjem ter se dene v svežo vodo, zato da dobimo lepo rumen, čeden vosek. Ko smo na ta način vse satje iztisnili, zamoremo slednjič še jedenkrat že stisnjene ostanke natlačiti v vreče in prekuhati; tako gotovo ne bo ostalo veliko voska več notri.

Če hočeš dobljeni vosek imeti popolnoma čist, deni ga v posodo, ki je zgoraj širja nego na dnu. Prilij vode in razpusti vosek počasi pri majhni vročini. Stopljeni vosek deni na hladno.

Ko se shladi (to pa ni kmalu) ga vzemi iz posode. Vsi nečisti deli so se zbrali na dnu vode. Cvetni prah, ki se morda drži na spodnji plošči voščenega kolača ostrži z nožem.

Tako pridobljeni vosek je prve vrste blago (prima), ki se da pridobiti brez posebnih sitnostij in priprav. Vendar pa bi bil jaz in gotovo še marsikateri čebelar hvaležen, ko bi nam kak strokovnjak o priliki popisal kuhanje voska s kakim novejšim topilnikom. Za to se priporoča Fr. P.

## Kis iz medu.

(Iz »Kmetovalca«.)

Najcenejši izdelek iz medu je kis ali jesib. Iz čistega medu kis delati se ne izplača, ker navadno več stane, kakor kis iz drugih rečij. Za kis pa tudi čistega medu ni treba rabiti, ker ima čebelar tvarine dovolj, ki bi mu sicer nič ne vrgla, za kis je pa dobra. Pri izkuhovanju voščin dobimo mnogo vode, ki nam ni za drugo rabo, kakor za kis. Iz voščin namreč medu nikoli tako čisto ne iztismemo, da bi vsaj v sredi kep, v sredi tropa, vsaj v starejšem satovju ne ostalo nekoliko medu. Kadar se pa kepe, tropi, razdrobe in v loncu vro, takrat se pa uže loči med od voščin, kar nam kaže sladka voda, in za jesih je kmalu zadosti. Kdor pa hoče imeti še boljšega kisa, pridene naj kilogram slabejšega medu. Medena voda še potem postavi k ognju, da zavre, potem pa se pene tako dolgo pobirajo z nje, dokler se jih kaj dela. Kolikor slajša je voda, toliko hujši bo kis; kdor si pa hoče prihraniti medu, pusti naj le vodo vreti nekoliko dlje ter naj tekočino kuha malo dalj časa; dosegel bo enak namen, le nekoliko manj tvarine bo dobil. Da kis ne bo dišal po medu in vosku, očisti naj se in precedi, kakor je bilo zgoraj rečeno. Da kis vre, treba je toplote, drož in zraka. Kolikor topleje je, kolikor boljše so drože, kolikor bolj se tekočina dotika zraka, toliko hitreje se skisa. Kisa torej ni treba zabijati v sodu, ampak sod mora ostati odprt. Še bolje pa je, če se tekočina dene kisat v kako posodo, ki ima širje površje, na pr. lonec ali kar si bodi, ki naj se le toliko s kako ruto zakrije, da se preveč ne nasmeti. V kakih 14 dneh je kis gotov, pri večji toplini pa še prej. Da se vrenje pospeši, pridene naj se nekoliko kisa ali klobuka. Kdor nima drugega, namoči naj nekoliko opečene skorje v kisu ter naj jo doda tekočini. Po prvem vrenju naj se pobere nesnaga, če je je kaj stopilo na površje, potem pa naj se še kakih 14 dnij pusti v ti posodi, dokler se ne naredi klobuk, kateri naj se slednjič odzame, kis precedi ter v sodčke ali steklenice dene in zamaši.

Kdor pa hoče imeti kis iz čistega medu, dela naj tako le: Zmesi naj del medu s petnajstimi deli vode, pristavi naj tekočino k ognju ter kuha, kakor je bilo gori rečeno. Za kis je prav dobra ta le zmes: Vzame se nekoliko belega popra, opečene kruhove skorje ali tudi praženega ječmena. Vse to se skup stolče, umesi v dobrem vinskem kisu v testo in posuši. To posušeno testo se mora zopet zmleti, kadar se hoče rabiti, ter vreči v vkuhanu tekočino. Zadostuje pa tudi samo testo ali drože, kakeršne se rabijo za kruh, vendar pa tak kis ni tako stanovit. Stanovivši bo, če se mu prilije 5% špirita. Kdor hoče pri kisu imeti okus vinskega jesiha, vrže naj v tekočino, kadar ne žene več pen, v primeri na deset litrov malo peščico

drobno zrezanih rozin ali cveb in za malo žličico stolčnega vinskega kamna (birse). Če je komu ljubše, zaveže lahko peti del funta cveb ali rozin z vinskim kamnom vred v platneno vrečico in jo obesi v sod s kisom. Sod se mora vedno zalivati s kisom, da je polen; zato je treba prihraniti nekoliko steklenic vkuhe. Če človek nima drugega pri rokah, sme sod zaliti tudi s toplo vodo.

Kdor hoče imeti še hujši kis, pretaka naj ga prav počasi skozi treske ali oblanje. Kdor želi dati kisu kak poseben duh, prilije naj mu na vsak liter kaki dve kaplici dotičnega cveta.

### Listnica uredništva.

Gospod M. S. v Č. (Koroško): Cena voska je v zadnjem času nekoliko poskočila. V Ljubljani ga kupujejo: svečar Dolenc, Bernhard, Hudovernik ter Moises in Neuwirth; natančno ceno izveste pri njih. — Gosp. J. H. v T.: Neki nemški čebelarški pregovor pravi: »Vor jeder Räuberei, ist passiert 'ne Eselei«, kar ima to misel, da se pred vsakim ropanjem nekaj neumnega stori. Ker iz Šmartna do Vas ni tako zelo daleč, prišel bo na spomlad urednik o pravem času k Vam, da se na lici mesta prepriča, na kateri strani je nepravilnost na Vaši ali na sosedovi. — Dopisa iz Bohinjske Bele in Oseka prideta v prihodnjem letniku na vrsto; tudi drugi članki so se morali odložiti za prihodnjič. — Vsem našim čast. udom voščimo vesele praznike in srečno novo leto.

Udnina in reklamacije naj se blagoizvolijo pošiljati č. g. Frančišku Mekincu, duhovniku v pokoju, cesta Mestni log št. 8, Trnovo, Ljubljana, dopisi in članki za list pa uredniku „Slov. čebelarja“ Frančišku Rojini, nadučitelju v Šmartnem pod Šmarno goro, pošta Št. Vid pri Ljubljani.

### Naznanilo.

Podpisani imam na prodaj 12 panjev s premakljivim delom po ogerski Neiszer-jevi osnovi. Satniki merijo v svitlobi 22 × 26 cm. Roji so zelo močni in vsi z mladimi maticami. Panji so novi in četverokupni. Cena se poizve pismeno.

**Frančišek Janežič,**

čebelar v Veržeju, pošta Sv. Križ pri Ljutomeru (Sp. Štajersko.)

Prvi češki čebelarški zavod

## Vaclava Švarca v Kolči

(pošta in postaja proge Praško-Duchcovska Koleč, Češko.)

Priporoča česke normalne dvo- in trinadstropne ulje, Dzierzonov dvojček, ameriški ulj Langstrothov, češki ulj „Kapucin“, slamnati valjar z nastavkom, metalnice za dva in štiri okvirčke, topilnike za vosek, valjaste in kovinske stroje za izdelovanje umetnih medsten, medstene, čebelarške kape in druge čebelarške potrebščine. — Žive čebele pošilja domače, kranjske, slavonske, laške in stepne. Med in vosek. Koledarje češko-slovanskih čebelarjev za l. 1894 do l. 1898, samozaložba. Čebelarške liste in spise.

Cenik zastoj in franko. — Izvoz v dežele slovanske.

 Lastno izdelovanje. 

Odgovorni urednik Avgust Pucihar. — Lastnik »Slovensko čebelarško društvo«.

Tiskajo Blasnikovi nasledniki v Ljubljani.