

Letna plača 2 gold.  
Družtveniki dobivajo list  
brezplačno.

CCO

Delaj, nabiraj, pomnožuj.



Učitelji  
in nepremožni kmetovalci  
plačajo le po 1 gld.

CCO

# SLOVENSKA ČEBELA.

Družbeni list za prijatelje čebelarstva

po Kranjskem, Štajarskem, Koroškem in Primorskem.

**Obseg:** Vosek. — Kakó ravnati, da si zaredimo močne panje? — Salicilna kislina. —  
Dopisi. — Razno.

## Vosek.

(Spisuje predsednik g. bar. R.)

(Sklep.)

1. Črno satovje, večí ali manjši koščki in voščeni odpadki, sploh vsi voščeni drobljanci naj se v vroči vodi dobro izmijejo (če v dveh vodah je toliko boljše), ter z roko zgnjetejo, da se voda odcedi in iztisne. Voščeni svaljki naj se potem zdrobijo ter na zraku presušijo. Vse to se dene potem na solnce, ali pa na peč, dokler se toliko segreje, da se dajo iz voščenih drobljancev srednje kroglice narediti, ktere se do izkuhovanja na kakem zračnem kraju shranujejo. Kdor ravno časa nima, ali pa tudi noče, si lahko delo prihrani, če voščine precej v kroglice stlači in shranjuje, al vosek bo bolj vmazan in črnkast. — Izpiralno vodo spravljajo marsikteri v večé lonce, ali druge posode ter po vrenji kis napravljajo.

2. Preden voščine vrejo ter se raztopijo, naj si čebelar vse potrebno pripravi, da bo vse pri rokah imel, ter tudi za pomagáča poskerbí, ker potem ni časa še le iskati in klicati.

3. Prav dobro je, da se voščene kroglice zdrobijo ter ravno preden se v lonce devajo, še enkrat v topli vodi sperejo (če se niso pred, naj se saj zdaj) ker potem bo vosek lepši in belejši, tedaj tudi za prodaj boljši.

4. Kotel ali lonec, v kteremu se voščine kuhajo, naj se s čisto, bolj mehko vodo do dveh tretin, k večem do trih četrt praznega prostora napolni, da se tako skipenje voska zabrani.

5. Kuha naj se pri bolj srednjem, ne prehudem ognju ter vedno in pridno meša, ker vosek je potem lepši.

6. Znamnje, da so voščine kuhane in za stiskovanje pripravne, je neka rumena pena, ktera se po vsem površji razprostira.

7. Kdor nima „Schneider-jevega“ lonca (glej 5. list l. 1875), iz kterega stopljen vosek sam odteka, naj se poslužuje Braun-ove železne, ali bar. Rožič-eve lesene iztiskalnice (glej 2. list l. 1875), ker obe prav dobro delate. Navadni stareji način,

kuhane voščine z dvema precepama stiskovati, je opustiti, ker v tropinah preveč voska ostaja.

8. Kdor voščine iztiskuje, naj si napravi nalašč vezeno iztiskalno vrečo iz močne konopnine, ali pa iz žime (glej list 2. l. 1875). Prtnene rute in platnene vreče niso za rabo, ker so preslabe in se mnogokrat še nove razčesnejo. Tudi ličnate marsikje zelo hvalizane vreče niso veliko vredne.

9. Vreča in iztiskovalnica naj se pred iztiskovanjem z vročo vodo segreje, da se vosek ne bo preveč prijemal in tudi voščine prenašlo ne ohladile. Kakó se z imenovanima iztiskalnicama in kuhanimi voščinami dela in ravna, glej natanjnejši popis v drugem listu tekočega leta.

10. Voda, v katero izprešan vosek teče, naj se večkrat s čisto in mrzlo nadomestuje, ali naj se saj večkrat mrzle vode priliva.

11. Do čistega je vosek iztisnjen, kadar odtekajoča tekočina podstavljene palčice ne prevleče več z rumeno, voščeno mrenico. Dalje se truditi, bi ne bilo le zastoj, ampak rjava tekočina bi vosek le še bolj ogrdila. Tudi iz ostalih tropin se lahko spozná, je li ves vosek izločen, ali ne. Kolikor bolj pust in lahko razdrobljiv je trop (šnek) toliko gotovše je vosek odtekel. So pa tropine nekako maščobne in se nerade razdrobijo, ali se celo vidijo rumena zrnica vmes, še ves vosek ni iztisnjen, tedaj je treba trop razdrobiti ter še enkrat kuhati in prešati.

12. Vosek se potem iz vode pobera ter z rokama v kepo stlači in dene osušiti. Nekteri čebelarji s tem delo končajo. Kdor hoče pa lep vosek imeti in ga dražje prodati, naj kepe razdrobi ter v loncu raztopi. Ogenj ne sme biti prehud, voska ni treba pustiti vreti, ker bi bil potem bolj temne barve; naj bolj je treba paziti, da zavrel vosek čez lonec ne gré, ker bi bila potem velika nevarnost požara.

13. Tekoči stopljen vosek se precedi skozi prav tanko sito (še čistejši in lepši bo, če se na dno sita kos redkega platna položi) v sklede, lonce, plitve škafe i. t. d. Kakoršno podobo kdo želi vosku dati, tako mu naj posodo postavlja. Da se mora, posodo zmočiti, da se vosek ne prijemlje, se umé samó po sebi.

14. Usedlina t. j. ostanek na dnu, gošča, kaliž, naj se z lepim voskom vred ne preceja, ker bil bi kolikor toliko ogrden; naj se toraj rajše prihrani ter drugo leto spet z voščinami vred skuha.

15. Vosek naj se pred ko mogoče prodá. Čem pred ko se prodá, tem dražje se prodá, ker vosek postaja čedalje lažji, tudi barve postane sčasoma blede in rjavkaste, kar mu na veljavi spet škoduje. Če mora čebelar svoj vosek zaradi prenizke cene shranovati, naj ga shranuje v odprtem sodčku, katerega naj z vodo naliije. V vodi naj se raztopi nekoliko goluna (1 % voščene teže) ter večkrat taka voda ponavlja — naj boljše vsakih štirinajst dni. Preležan, bled vosek naj z vročim soparom usveti in za prodajo vravná.

Čebelar Oetl pripoveduje (Bienenzeitung Nördlingen): Po naključji se mi je posrečilo iznajdiiti nov način, po katerem se dobi posebno lep, svitlo rumen vosek.

Precej ko je vosek sprešan, naj se v vroči vodi, kolikor le zamore roka prenašati, dobro pregnjete, kakor se n. pr. pregnjete v mrzli vodi surovo maslo, da se s tem očisti pinjenega (metenega) mleka. Če se niso voščine nepotrebno predolgo kuhale ter se ni mešaje vse preveč zbrozdalo, se dobi iz tako zgnetenega voska, kadar se stopljen v drugič preceja, naj lepši, svitlo — rumeni vosek ne le iz belih, ampak tudi iz zelo rujavih, ali celo iz črnih voščin.

Naj še dostavljamo francosko ravnanje, po katerem se prav lep vosek dobiva. Francoski čebelarji raztapljajo v vodi pol odstotkov goluna (tedaj pol funta goluna na stot voska) ter dajo, da vosek malo zavre; pene iz površine prav pridno pozajemo. Tako ravnanje dela neki lepši vosek ter poznejše belenje voska prav zelo pospešuje.

Še drugi čebelarji pridevajo v enak namen mesto goluna en odstotek veštanja in pol odstotka (teže voska) borasove kisline, ktera se v kakih 14 bokalih vodé raztopi.

Končeno svetujemo, naj čebelarji poskušajo po raznem načinu vosek pripravljati. Stroški niso veliki, k večem je malo več dela, vosek pa gotovo toliko dražji, kolikor lepši. Povsod je napredek in dandanes imá le lepo blago pravo ceno, nesnažno pa, če tudi ravno toliko vredno, se prodaja komaj — le še po slepi ceni, da se mnogo-krat stroški pridelovanja ne splačajo. Tudi ne smemo prezreti, da, kadar kaka dežela v pridelovanji in izdelovanji ktere koli reči za drugimi deželami zaostane, si težko več pravo veljavo pribojuje, naj bodo tudi pozneje njeni izdelki enako dobri, ali pa tudi še boljši, kakor sosednih dežel. Mar li ne vemo, kako marskteri, naši izdelki morajo pred na ptuje potovati, da potem nazaj pridše lastno blago za francozko in angleško drago plačujemo?

Naj bi reč nekteri gospodje — vladni in domači — dobro premislili, znabiti bi bili čebelarškemu društvu prijazniši ter bi njegovo prizadevanje saj nekoliko podperali in pospeševali?

## Kakó ravnati, da si zaredimo močne panje?

Govoril učitelj Göbel.

(Sklep.)

5. Združujmo slabe panje, dokler močne plemenjake dobimo. In sicer združujmo slabe roje, če jih že ne moremo zabraniti (kar se n. pr. z nepremakljivim delovanjem res težko zgodi) precej na spomlad, ali o poletji, ali pa tudi v jesen, kadar panje za pleme odločujemo. Naj boljši je, če se slabi roji sami vkup vsedejo, kar se večkrat zgodi. Tedaj čebelarji nikar ne ločite, kar se je samo združilo! Bodite zadovoljni, da vam sitnega dela treba ni. Al nasproti koliko se nekteri potí, kolikokrat bo pičen, preden se zamore pohvaliti: „Ratalo mi je, vendar sem bil toliko srečen!“ Jaz pa rečem: Bolj bi bil srečen, ko bi ti ne bilo ratalo; še naj bolj, ko bi nepotrebne dela celó začel ne bil. \*) Mar li nevemo iz skušnje, da so taki združeni panji navadno naj boljši?

Če nismo „toliko srečni“, da bi se dva roja sama vkup vsedla, združimo ju mi; posebno je to potrebno pri slabih družicah, ali celó tretjih in četrlih rojih. Da je treba združenemu panju le eno matico pustiti, druge pa odstraniti, je takó vsim znano. Dostikrat se nam posreči že pri ogrebanji nepotrebno matico vloviti; če pa ne, se morajo čebele z dimom omamiti in na ruho stresti, da se matica poišče. Vlovljena matica nam zna pozneje dobro služiti, zato naj se prihrani, zlasti če je pela. Ravno takó naj se postopa, kadar hočemo v jesen kaki panj zavolj prestarega satovja v pokoj dejati. Čebele moriti in žvepljati je nehvaležno in nevsmiljeno. Govedo in svinjé se vé da moramo zaklati, če hočemo imeti kožo, ali mesó; méd in

\*) Samo po sebi se umé, da je po okoljšinah ločenje dveh rojev, ki sta ob enem rojila in se vkup vsedla, včasih potrebno.

vosek pa lahko imamo brez moritve; ohranjene čebele pa nam drugo leto spet oboje nanašajo.

6. Skrbimo, da bomo zmiram mlade matice v zalogi imeli, da zmoremo prestare po potrebi odstraniti. Skušnja uči, da po tretjem letu rodovitnost matice če dalje bolj peša, tedaj tudi panj, ker ni potrebnega zaroda. Mlada matica nasproti je čedalje bolj rodovitna, tedaj tudi panj čedalje bolj čebeln, če čebel po drugih potih ne zgublja.

Toliko bodi rečeno, kar vem iz lastne skušnje; naj dodam še svēt, od kterega sem že marsikaj čul in čital, sam pa še ne poskušal.

Je pa naslednji: Čebelar naj skrbi, da v panju ne bo pomanjkanja vode. V slamnatih pletenicah žeja ne nastane takó lahko, kakor v lesenih panjih ter se spozna po nekem posebnem šumenju, ali, če smem takó reči, nekem godrnanju čebel.

Od spomladi do zime se pomanjkanje vode in žeja ne primeri lahko, ker čebele že dobivajo za-se potrebne vodé, naj bi je tudi blizo ne bilo, naj bi bila tudi suša in pomanjkanje vode za ljudi in živino še tako veliko; drugače pa je po zimi. Kadar kak panj nima družega medú, kakor starega, zeló strdenega ali kristaliziranega, je neobhodno potrebno, da ima tudi vodo, če hoče sladkorni méd razkrojiti in vživati. Tedaj čebele trumoma tudi v naj večí zimi iz panja silijo, da bi vodé dobile pa večidel poginejo. Da mora tak panj oslabeti, lahko verjamemo: nekaj jih pomrje za gladom, nekaj zarad mraza. Umen čebelar tedaj skrbi, da čebele nimajo le lastnega jim kruha, ampak tudi potrebne pijače. Vode se panju preskrbuje po mnogem načinu.

Lahko se mala posodica z vodo v panj postavi. Nekteri napojijo gobo ter jo v žrelíce vtaknejo. Boljše pa je gotovo gobo med satovje, ali tudi vrh satovja dejati, ker čebele niso v nevarnosti, da bi se prehladile, ali celó zmrznile.

Daljša obravnava o tej reči ni moj namen, ker hotel sem podati le načrt, po kteremu naj čebelarji ravnaajo, da si bodo močne, čebelne panje spodredili. Sklenem tedaj z željo, naj bi čebelarji rečeno dobro preudarili ter po tem tudi ravnali, ker sem prepričan, da bi lahko mnogo več veselja in dobička pri svojem čebelarstvu imeli, naj bi vselej prav in umno čebelarili.

## Salicilna kislina.

Ne davno (glej 7. list 1875) smo govorili o salicilni kislini, ter takrat rekli: „Če se vse to potrdi, kar se od zdravilne moči salicilne kisline zatrduje, nam postane pravi dar božji in vesoljni pripomoček zoper toliko škodljivo in nadležno gnjilobo in plesnobo raznih, nam potrebnih reči.“ Premislimo malo bolj njeno koristnost.

Če pogledamo kapljo stoječe vodé s povikševalno lečo, vidimo, kar bi se nam sicer sanjalo ne bilo, da je kaplja vsa živa — v nji gomazi živalic nebrojno število. Ud od telesa ločen; telo, kadar je odmrlo, začne gnjiti. Če tak gnjilobni ud, mrtvo telo pregledujemo s povikševalnim steklom, spet vidimo, da je vse živo takih prostemu očesu nevidljivih živalic.

Če pregledujemo plesnobo pri neživih stvareh z naj manj tisučkrat povikševalno lečo (po novi iznajdbi povikšujejo steklene povikševalne leče reč celó do dva tisuč petstokrat), vidimo, da je tudi plesnoba vsa živa.

Če se ravno tako preiskujejo rane, ktere se nerade zdravijo ter smrdijo, ali snetive bolezni n. pr. grlobol difteritis, i. dr., se najde vse polno takih sicer nevidljivih živalic.

Z besedo: da sladke reči kisajo, n. pr. vino, mleko, ali se celo spridijo; da trde reči gnijijejo in plesnijo, n. pr. meso, čebelna zalega, kruh, korun; da rane nekako ostrupenijo in se ne zdravijo, povsod se nahaja takih živalic več ali manj in po učenih preiskovalcih je popolno dognano, da brez nazočnosti takih živalic reč ne gnije, ampak še le potem, kadar nevidljive živalce napadeno leto preprežejo in ga razglodujejo. (Glej 1 in 2 list 1875 in 6 list 1874 str. 40: „Bakterije“).

Glej neznano število sovražnikov, ki so nam vedno in na vseh straneh v kvar! Saj pa tudi lahko, ker še tako malo od njih vemo, da še v časih učeni dvomijo, kam bi jih prištevali: k živalstvu, ali rastlinstvu; ker se takó grozovito množijo in so vrh tega prostemu očesu še nevidljive.

Al kjer kvar, tam je tudi pomoč, kjer bolezin, tam tudi zdravilo. Res da nek-daj ljude vsega tega niso toliko vedeli, kakor zdaj; al škoda, ktera jim je pretila, jih je tudi morala poskušati to in uno, da bi škodo odvernil. Iz poskušanja se je utrdila skušnja, in če ljudje tudi niso vedeli „zakaj“ so vendar vedeli „kako“ se ta in una škoda odverne, n. pr. mleko mora biti na hladnem, ali pa mora zavreti; mesó se mora v dimu prekaditi; vino mora zavreti in dobro zamašiti, če ga hočemo v toplje kraje pošiljati; razne reči se solijo; v kisu, v sladkorju vkuhujejo, da se dalje ohranijo i. t. d. Vse to je ljudi le sila učila, gotovo pa niso vedeli vzroka, da n. pr. merčez le na toplem napreduje, da pri vrenji ga vročina vmori, da se v dimu karbolna kislina napravlja, ktera zabranuje kvar, da sladkorna mrena šibkim živalicam vhoda ne dopušča i. t. d., ker za nazočnost drobnih živalic niso vedeli.

Še le v današnjih časih — v dobi iznajdb — se je naravoslovcem posrečilo, spoznati vzrok mnogo kvara ter tudi iznajditi pomoček in zdravilo. L. 1830 je našel učeni Leroux francoz v vrbovem lubji neki izleček, ki ga je po latinskem imenu vrbe: saliks, imenoval „salicin“. Po ločenem (kemiškem) potu so dobivali iz izlečka salicina razne reči in zadnjič tudi „salicilno kislino“. Znabiti bi jo smeli Slovenci imenovati „verbovno kislino?“ pa ker je v vsih jezikih po latinskem imenu zovejo in ker se tudi iz drugih reči ta kislina dobiva, bo ime menda kmalo vsim vmevno, zlasti če se bo vse potrdilo, kar se nam o nji obeta.

Dobiva se „salicilna kislina“ kakor že rečeno iz vrbove lubadi; potem daje karbolna kislina z ogelno kislino enako salicilno kislino; posebno se pa dobiva iz lesičjega repa (viša ali muheča, kdo zná kako se še tú in tam zove, lat. spirea ulmaria), kateri naj rajši na močvirnem svetu raste tri do štiri čevlje visok, z belim lepo dišečim kozuljastem cvetom. Zledení se salicilna kislina v drobna podolgasta zrnica, brez duhá in brez barve. Stopí se pri 34 stopnji vročine. V tekočini pa se naj rajše raztopi v vinskem cvetu, v vodi še le, če se na en del kisline dene 1087 delov vodé, nekoliko pred pa v kropu. Stanjšana salicilna raztopljina je brez vsega okusa po kislini. Sploh, pravi profesor Kolbe, ima salicilna kislina vse dobre lastnosti karbolne kisline, nobene pa ne slabe.

Karbolna kislina odvráča tudi gninjenje, že celó začeto vstavi, smrad in kužljivost prežene; al za občno rabo vendar nikoli ne bo, ker je strupena. Le kaplja na jeziku peče; na koži naredí naj pred belo, potem rudečo piko in koža se lušči; pes za male kaplje pogine; cvetlice tudi v stanjšavi venejo; zato jo rabiti pri jedil-

nih rečeh je oestro prepovedano. Zdaj bomo tedaj ložej umeli besedo Kolbe-a, da ima salicilna kislina vse lepe, pa nobene slabe lastnosti karbolne kisline. Salicilna kislina zabranjuje, kakor ta, gnijenje; kisanje in vrenje vstavlja; kužljivost in prisad odganja in je pri vsem tem popolno neškodljiva. Profesor Kolbe in njegov pomočnik sta jemala za poskušnjo vsak dan in dalje časa po 1 do 1½ gram čiste salicilne kisline, pa nobedin se zato ni bolehnega čutil, tudi ne sicer kake nenavadne slabosti zapazil.

Prepričalnih skušenj o tem se ve da še nimamo; še manj zamoremo vse dobre lastnosti salicilne kisline naštet, ker le nekaj čez leto je še le, kar je Kolbe imenovane lastnosti njene razglasil. Naj se pa vse to potrdi, kaki velikanski nasledki! Ker je iznajdba toliko zanimiva ne le za čebelarstvo, ampak za vse gospodarstvo, hočemo nekatere tú priobčiti:

Dalje prih.

## Dopisi.

*Iz Ljubljanske okolice. J. G. \*)* Sprejmite kratke vrstice o letošnji letini za čebelarje in bodite takó dobri, da nam svetovate kaj nam je storiti. Jaz ne prosim ravno za-se, ker imam več čebel, si bom že še pomagal, ampak za druge, ki me večkrat prašajo, kaj je storiti. Bralcev vaše „Čebelice“ imate pri nas veliko, koliko pa udov, tega jaz ne vem, bote sami bolj vedeli, tedaj o letini nekaj.

Spomlad je bila še precej dobra in smo imeli zadost rojev, če ravno je bila zima dolga in huda. Čebele pa niso bile nikoli prav dobre, ker je bilo preveč deževja. Zanašali smo se na ajdo, ki je posebno lepo kazala, pa tudi ni tako, kakor smo upali ne za čebele, ne za zrno. Pa Bog vé, kaj je bilo, saj še ni bilo tako slabo vreme, čebele pa so čisto za nič. Po 12 do 16 funtov težkih panjev je naj več; po 20 do 25 prav malo. Kaj hočemo s tem? Ni podreti, in ne čez zimo pustiti: vrglo ne bo tako ali tako nič. Če pa zdaj začnemo pitati, kje bomo pa méd jemali, drag bo gotovo. Čebelar je res vboga reva! celo leto upa, na zadnje pa nič ni. Vse mu škoduje, suša in moča. Pa naj bo! bo Bog dal pa drugo leto drugač. Bog vas obvaruj.

*Odgovor.* Vas čebelarje letos res miljujemo, ker od vseh strani Slovenskega čujemo enake pritožbe. Se vé da od vseh krajev nismo poročil prejeli, pa kolikor smo jih dobili, ali slišali, povsod se čez slabo letino pritožujejo. Le iz Povirja, Komena in okolice na Primorskem smo slišali, da je bila paša prav dobra in čebele težke, naj bi jih ne bile roparce presilno nadleževale. Nadloga izvira neki od tod, da brez vsega ozira preveč ptujih čebel v pašo pripeljajo.

Tú se vidi, kako bi bila postava potrebna. Potovalno čebelarstvo se ne more lahko braniti, ker je bilo od nekdaj in skoraj po vseh deželah bolj ali manj v navadi. Tudi bi nikomur ne škodovalo, naj bi bilo po pameti; al brezozirno preveč čebel v en kraj navoziti, je gotovo škodljivo vsim čebelarjem; domačim in ptujim — blagostanje se s tem ne pospešuje niti dežele, niti posameznih posestnikov. In vendar, dasiravno je to gotovo vsakemu očividno; da si je posebni odbor Solnograškega občnega zbora 10.—12. septembra 1872 (glej letnik Slov. Čeb. 1873) svojo prošnjo na

\*) Še druga dva dopisovalca naj ne zamerita, da nju dopisa v „Čebeli“ ne priobčimo. Na naši strani ni nobene druge zamere kakor da sta dopisa priobčenemu tako podobna, kakor jajce jajcu; tedaj mislimo, da eden zadostuje. Prosimo drugičkrat kaj.

državni zbor za postavo in podporo temeljito utrdil — da od vsega drugega molčimo, je vse brez uspeha — čebelarstvo je še zmiram brezpostavno.

Kar tiče prašanje vaših sosedov, kaj je letos storiti s prelahkemi panji? je pač lahko odgovoriti, al pomagati je težavno. Da so sosedje bralci „Slovenske čebele“, nas pač veselí, pa še bolj bi nas veselilo, naj bi bili tudi spolnovalci „Čebelnih“ nauk, še naj bolj pa, ko bi bili zraven še udje čebelarskega društva. Povejte vašim sosedom sledečo prigodbico: Bilo je leta 1873. Letina za čebelarstvo letošnji letini zelo enaka. Rojev je bilo veliko; čez leto nič posebno ugodnega, pa tudi ne slabega vremena; v jesen je kazalo dobro od začetka, pozneje pa je bilo hladno in deževno in čebele so bile sploh le malo težje, kakor deske, v katerih so bivale. Čebelarji so svoje panjeve večí del pokončali; ter ravno tako modrovali, kakor vaši sosedje, da preživeti ne morejo, pitati ni s čim in ne vrže. Neki čebelar pa, ki je že takrat panje s premakljivim satovjem imel, je vzel panj za panjem, ter vsakega na tehtnico dejal. Kteri je za prezimovanje zadosti tehtal (bili so pa redki) je šel brez daljnega nadležjanja v čebelnjak nazaj; kar pa je bilo prelahkih, so se mogli ojstri preiskavi podvreči. Sat za satom je potoval iz panja ter bil postavljen vsak na svoj kraj — po svoji veljavi. Iz dveh, tudi trih slabih je naredil en močen panj. Pre slabim panjem je dodal medú, ali čebel, po potrebi tudi obojega. Konec vsega je bil, da medú sicer ni imel za prodajo, pítanca pa in plemenjakov zadosti, kakor druga leta in sosedje — ? Javkali so, ker niso imeli drugega, kakor kak funt voska, ali medú prodati, čebelnjake pa prazne. Nam je li treba kaj več dostavljati? Naj bi vaši sosedje panje s premakljivimi satniki imeli, bi nas razumeli ter vedeli, kaj je storiti. Naj bi le saj razumeli, kakò potrebno je pri čebelarstvu staremu kopitu slovo dati, ter se premakljivega delovanja poprijeti, potem bi jim slaba letina bila — v dobiček!

Vredn.

*Iz Tominskega A. K.* Naj vam tudi iz Kraških čebelnih pašnikov pišem par vrstic o letošnji letini. Slišimo, da se čebelarji povsod pritožujejo zarad slabe letine; pri nas pa, hvala Bogu! smo zadovoljni s pridelkom. Če so vsi zadovoljni, tudi ne morem trditi; znabiti da bo tudi tú malo žel, kateri se je malo trudil. Jaz pa, kakor že več let, sem tudi letos s svojimi čebelcami potoval ter jim iskal boljše paše. Na spomlad sem šel z njimi na Vipavsko; bolj proti letu sem pasel v Idrijski in Črno-vrški okolici na zgodnji ajdi, potem pa sem šel na Kras v Komen, kjer mislim še žetev opraviti in potem potovanje za letos skončati.

Že dvakrat sem vam nekaj iz svoje čebelarske skušnje pisal in ste obakrat radi sprejeli, naj vam še danes eno navržem. \*) Jaz imam večí del panje s premakljivimi satniki; pa niso taki, kakor vaši, namreč počez, ampak po dolgem. Panj je dolg kakih 27 palcev, kakor vaš; v sredi ima laščico počez, ktera satovje parti (deli) v dva oddelka in na kateri visijo satniki prvega in drugega oddelka. Zdaj sem znašel nov panj, ki je našemu staremu ves podoben, pa je vendar veliko boljši, kakor sodim po svoji pameti; poskušati ga pa letos nisem mogel, ker ni bilo časa kajveč panjev narediti in jih poskušati. Prosim popišite ga enkrat v vaši „Čebeli“, saj sem ga vam na ogled poslal. \*\*)

\*) Glej dopis iz Tominskega štev. 10. 1. 1874 in štev. 3. 1. 1875 kako star čebelar v pol uri čebele iz šestih panjev prekadi.

\*\*) Se bo po priliki zgodilo. Prosimo da nam še večkrat iz svojih skušenj kaj razodene — vselej nam bo drago.

Danes naj vam povem, kako jaz roje delam iz panjev, ki imajo nepremakljivo satovje. Jaz namreč rojev ne morem čakati, ker imam še druga opravila, ampak pridem na deset, ali štirinajst dni k čebelam pogledat, in kjer vidim, da je panj zrel, pa roj naredim. Partim (delim) pa jaz tako le: Odločim dva močna panja, recimo A in B. Kak večer vzamem A ter prekadiu iz njega vse čebele z matico vred v nov panj in s tem ravnam, kakor s prekajencem sploh. Potem odtrgam A-u spodnjo dilo in ga vrh B poveznem, kteremu se vé da veho odprem. Čez noč gré zeló polovica čebel iz B v zgornji panj A ter oblega satovje in zalego. Zjutraj pridem in vzamem A proč, mu desko pribijem in ga postavim na mesto, kjer je bil do zdaj B; B pa denem kar na vrh A. Pregnanega iz A pa postavim na mesto, kjer je bil pred A. Tako se mi ne zgubi nobena čebela. Ktere so bile pred na A navajene, tudi zdaj najdejo svojo mater in svoje tovaršice; ktere so bile na B navajene, pridejo sicer v A, pa vendar k svojim čebelam ter pridno zalego ogrevaje in si iz nje matico preskrbijo; v B pa je stara matica, tedaj je čebele tako ne zapustijo, ampak toliko pridniše delajo, da svojo zgubo nadomestijo. Navadno mi A šestnajsti dan s pevko roji in bi rojil tudi dvakrat, ko bi mu pustil, pa jaz imam rajši močne čebele, ker mi več vržejo. B je bil čez 18 dni tako močen, kakor pred. Rojil bi bil, ko bi bil jaz čakal, al spet sem mu bil eno naredil. Vzel sem namreč tretji panj C, ter iz njega čebele v prazen panj prekadi, kakor popred iz A in ponovil vse delo kakor z A ter ga naložil na B. Drugi dan vzamem C proč, ga denem na mesto B in B vrh C — vse takó, kakor prvikrato. In letos mi je B, kteremu sem bil že dva roja vzel čez dvajset dni sam rojil in dal dober roj; dal bi bil tudi družega ker je že ko bi bil jaz pustil, pa pobral sem mu vse pravice in tako je domá ostal; na Krasu sem mu mogel nalogo dati.

Se vé da vselej ni tako; bodi način še tako dober, po kteremu ravnamo, če ni dobre paše in rodovitne matice, vse nič ne pomaga. Priporočam tudi drugim čebelarjem tako ravnanje in upam, da jim ne bo žal.

## Razno.

O „češpljevem sejmu“ v Ljubljani je tudi za čebelarje sejm. Pred mostom pri frančiškanski cerkvi se navadno prvi dan sejma shajajo kupci in prodajalci čebelarskega pridelka — medú, ter mu tú ceno odločijo. Letos bi imela (po unanjem soditi) dobra letina biti, ker množica možakov je bila precej velika, žali Bog, da je ravno narobe! Zato so tudi kupci lansko naj vikšo ceno 18 kr. precej od začetka ponujali; če so kaj po tej ceni kupili, nevemo. Poslednjič so plačevali lepo robo po 22 kr. in pri tem je tudi ostalo. Očišen méd ali pitanec je pa že zdaj dražji; gotovo mu bo na spomlad cena še poskočila.

Medú mora res malo biti, ker lansko jesen smo videli vse skozi velike vozove praznih panjev nazaj voziti, letos enega samega — malega.

### Nek čebelar ponuja med na prodaj.

Nek čebelar ponuja Kraškega medu-pitanca v prodaj. Dobi se ga od 5 do 20 centov, kolikor ga kdo želí, v sodččkih s satovjem vred po 23 kr. Satovje je samó lansko ni letošnje, očiščé no čebel in zalego. Čebel ne žveplja. Postavi ga na postajo Nabrezina brez stroškov; sodček se plača posebej, kolikor nov stane.

Kdor bi tacega medú kaj želil, naj se oglasi pri vredništvu saj do roženkran-ske nedelje — 3. oktobra.