

Slovenski čebelar in sadjerejec.

Glasilo čebelarskega in sadjerejskega društva
za Kranjsko.

—*—

Izhaja vsaki mesec enkrat in se pošilja udom brezplačno; neudom za 1 glđ. 30 kr. na leto.

Inserati in priloge računijo se po najnižji ceni. — Letnina za ude znaša samo 1 glđ.

Obseg: II. Pismo. Kakošni naj bodo panji. — Kako se vzgojujejo vrbe za pletenje? — Nekoliko o domači vporabi medu in voska. — Sredstva zoper nerodovitnost drevja. — Izreja mladih sadnih dreves. — Priloga današnji številki. — Gospodarske raznoterosti. — Inserati.

II. Pismo.

Kakošni naj bodo panji.

Zadnjič sem Ti, dragi prijatelj, obljubil pisati o napravi umnih panjev. Panjev se nahaja po raznih deželah več vrst. Posamezni čebelarji niso o tem edini popolnoma, kako naj bode napravljen panj; od tod pride, da čebelar hvali visoke, drugi nižje in dolge, tretji ima rajši slamnate, četrti pa lesene panje.

Slamnati panjevi so gotovo najboljši, nahaja se jih pa pri nas na Kranjskem le še malo*). Slamnati panji so jako gorki in sicer pripravní, za našo deželo posebno gorenjsko stran pa iz tega vzroka niso za rabo, ker se morajo čebele jeseni ali na spomlad prepeljavati na pašo. Torej ti hočem pisati le o takih panjevih, kateri so za naše razmere sposobni in priporočila vredni.

Navaden naš kranjski panj ima to dobro lastnost, da malo stane. Vsak čebelar ga lahko sam iz novih ali kakih starih desk skupaj zbije. To je pa tudi edina dobra lastnost naših starih panjev.

Prijatelj! Ako pričneš s čebelico se ukvarjati, potem ne čebelar po starem, ampak po „novem“ načinu.

Ako pa hočeš po „novem“ čebelariti, potem prični uže pri panji.

Panje delaj pa tako-le:

Za pokrov in za dno vzemi deske ali dilje, kakeršne si prej vporabljeval za stare panje, to je pol palca debele; za stranice in končnice naj bodo deske debeljše, to je $\frac{3}{4}$ palca močne. Dolgost naj jim bo ista, kakor je pri navadnih starih panjih, 26 do 27 palcev, visokost naj znaša $8\frac{3}{4}$. Širokost pa $10\frac{1}{4}$ palca. Kratko rečeno, panji naj bodo tako prostorni, da se 10 palcev široki in $7\frac{3}{8}$ palca visoki romčeki lahko v panj spravijo. Nad romčeki naj ostane $\frac{1}{4}$ palca prostora, da čebele lahko sem ter tje lezejo; pod romčki je pa treba $\frac{3}{4}$ palca prostora.

*) Kolikor nam je znano ima take panje g. baron Rothschild v Višnjigori in J. Modic na Jesenicah.

Romčeki naj se napravijo palec širokih desčic; na strani zgoraj in spodaj naj se v romčke zabijejo žeblički tako, da so v panji kake štiri črte jeden od drugega oddaljeni.

Panji in romčeki naj bodo vsi enake velikosti. Enaki romčeki se za vse panje lahko uporabijo; panji enake velikosti se pa v čebelnjaku lepo tik drugega postavijo, kar je pozimi zaradi toplote zelo koristno isto tako tudi pri prepeljavanji na pašo.

S takimi romčki se jako lahko pomaga bornemu polku; kajti odvzame se dobremu in močnemu panji lahko zalega ali med in se pridene revnemu. Ko je dobra paša, se iz takih romčkov v metalnici izmeče med; romčki se potem zopet postavijo nazaj v panj, da čebelam ni treba delati novega satovja in torej lahko brez zamude pričnejo nanošavati strd.

Ako imaš panje s romčki, delaš tudi jako lahko nove roje; o tej stvari pisal ti bom še natančneje.

Deske morajo biti suhe ter morajo dobro skupaj držati. Skozi špranje prihaja po zimi mraz, po leti pa razni mrčesi v panj.

Delaj si, prijatelj v prihodnje panje na ta način, kakor sem ti tukaj popisal, prepričal se bodeš kmalu, da se ž njim boljše čebelari, nego sè starimi panjevi.



Kako se vzgojujejo vrbe za pletenje?

V več deželah se družine po kmetih prislužujejo lep kos kruha s tem, da se pečajo s pletarijo. Tudi po Kranjskem, Štajerskem, posebno pa po Goriškem jeli so zelo uže plesti koške, jerbace in drugo posodo, posebno za pošiljanje sadja, grozdja in drugih stvari. Taka roba se lahko proda, posebno lepo izdelani koški, katerih pa pri nas še ne znamo plesti, ter bi se jih morali še le naučiti. Pletarija je posebno važna za take kraje, ki neso vstvarjeni za kmetijstvo, in tudi ne za obrtnijo. V takih krajih ljudje po zimi navadno pohajkvalo, lenobo pasejo, in razun tega stradajo, kar bi jim pa ne bilo treba, ako bi v jeseni nabrali lepih vrbovih šibic, ter se poprijeli pletarije. Pletarija ni ravno težavno delo, po zimi plete lahko vsa družina, z ženskami in otroci vred.

Ne-le samo pletena roba, ampak tudi tanjke, gladke, lepo posušene vrbove šibice prodajo se lahko po precej visoki ceni.

Vrboreja, kakor pletarija daje na vsak način precej dobička. Torej poprimimo se vrboreje in vprašajmo v prvi vrsti:

Kako se vrbe za pletarijo vzgojujejo?

Marsikdo si bode mislil, čemu še vrbe vzgojevati, saj se nahaja ob vsaki vodi in potoku, kakor tudi na mokrotni zemlji povsod dosti vrb? Temu, dragi prijatelj, moram takoj ugovarjati. Te vrbe navadno neso dobre za pletarijo, k večjemu za domačo potrebo, šibje pa tudi ni za prodajo; kajti šibje dobrih vrb za pletarijo mora biti tanjko, gladko, dolgo, enakomerno debelo in brez vseh stranskih vejic in drugih izrastkov. Šibje naših navadnih vrb, katerih se mnogo nahaja na Savskem brodu, je pa navadno kratko, na enem konci debelo, na drugem zelo tanjko in polno stranskih vejic. Razun tega se pa šibice tudi ob pravem času ne režejo. Režejo se naprimer na Savskem brodu navadno v poletnem

času; take sočnate porezane šibice posušene neso nikdar dosti šibke in navadno vse marogaste.

Vzgoja dobrih vrb za pletarijo ni težavna. Vrba raste v vsaki zemlji, samo da je dosti globoko zrahlana. Vrbe nasaditi se morajo zelo gosto; ako hočemo, da bode šibje tanjko, dolgo in brez stranskih vejic.

Najboljši je, ako skoplremo kakih 60 centimetrov širok in 80 centimetrov globok jarek in sicer uže pred zimo. Rahle in dobre zemlje mnogokrat še prekopati ni potrebno.

Vrbe pomnožé se s količiki, ki naj imajo dolgot kakih 20 do 30 centimetrov, in kateri se vtaknejo do zadnjega očesa nekoliko po strani ležeče v zemljo. Količi naj bodo eden od drugega oddaljeni 15 do 20 centimetrov.

V prvem letu naj se plevel pridno odpravi, in zemlja okoli količev zrahlja, da se preje opomorejo. Dobro je, da se zemlja pognoji s mešancem ali s cestnim blatom.

Šibje naj se reže v prvem letu s škarjami do 1 ali 2 očesa nazaj in sicer takrat, ko vrba še ni v soku, to je od meseca novembra do marca. V drugem letu dobi se uže mnogo šibic, še več pa v tretjem in četrtem letu.

Šibje naj se osmuka takoj, ako ne, naj se zveže in postavi v vodo. Skorja se najhitreje olupí, ako se šibica potegne skozi preklani les, kolikor pa še kože ostane, naj se odpravi z roko in ne z nožem.

Šibje naj se posuši na solnci; kadar se suši obvarovati ga moremo dežja in rose, po noči spraviti se mora vselej pod streho, če ne postane marogasto. Suho šibje se po debelosti in dolgoti prebere, poveže in na kakem suhem prostoru spravi.

Ako hočemo si pridobiti dobrega in močnega šibja na primer za privezovanje sadnih drevesc in spalirov ali pa za pletenje košev, potrebno je šibje najprej kakih 6 do 8 ur prekuhati in potem olupiti. Tako šibje je šibko in lepe rujave barve.

Najboljše vrbe za pletarijo so pa sledeče: konopna vrba, škarlatna vrba, mandelčna vrba in kaspjska vrba.

Skušnja uči, da je mandelčna vrba primeroma najboljša, ker prospeva v vsaki zemlji in daje veliko šibnatih mladik. Razun tega je šibje izvrstno za pletenje. Konopna vrba je uže zbirčnejša; v šotni zemlji še raste ne. Sloveča kaspjska vrba daje pa manjše šibja. Dobro peščena zemlja ugaja ji še najboljše. Šotno zemljo je pa potreba v grede razdeliti, da odceja, in potem stori dobro mandelnova vrba in tudi škrlatna.

Predno končamo naše berilo o vrboreji, treba je, da stavimo še tri glavna vprašanja:

1) Katere izmej navedenih sort dajejo na isti zemlji največ pridelkov?

Odgovor: Mandelnova vrba in sicer tista, ki ima široko listje, je najboljša. Tudi konopna in škrlatna vrba sti izvrstni, druge pa uže manj.

2) Katere vrbine sorte dajejo največ šibic za pletenje?

Odgovor: Skušnje učé, 100 drvesic tri- do štiriletnih vrb vsake sorte dalo je pri konopni vrbi 1057 šibic ali mladik, pri mandelnovi vrbi 1115, pri škrlatni 1041, pri rudeči konopni vrbi 1028, pri kaspjski 628. Prva, to je, mandelnova vrba je torej najboljša, kaspjska najslabša.

3) Koliko daje vsaka imenovanih sort lesa in koliko skorje.

Odgovor: Lesa imajo nekatere vrbe mnogo, pa tem manj skorje, druge pa narobe. Mandelnova vrba daje največ lesa, pa najmanj skorje in je torej izmej vseh vrst najboljša.

Nekoliko o domači uporabi medu in voska.

V starodavnih časih bili so ljudje veliko trdnjeji, krepkeji in so tudi večjo starost dočakali nego sedaj. Da človeku h zdravju in dolgemu življenju mnogo pripomore jed in pijača, to vsak dobro zna. Ako bi starodavni naši predniki živeli samo od „šnopsa,“ kakor se nahaja sedaj mnogo takih ljudi, ne doživeli bi tako trdnega zdravja, kakor nam zgodovinski spisi poročajo. Naši stari predniki pili so „medeno vino“ ali „met.“

Medeno vino okrepča zdrave in bolne in je, kakor se trdi, zdravejša pijača nego vino in pivo. Še taki, ki vina in piva več piti niso mogli, rabili so medeno vino v svojo največjo korist.

Medeno vino napravi se takole:

Vzame se na vedro ali 56 litrov vode 10 do 14 kilogramov medu ter se kake 2 uri v kotlu kuha. Pene, ki se pri kuhanji na površju nabirajo, se morajo odstraniti tako, da se nazadnje pri vrenji kažejo sami mehurčki. Iz kotla potoči se ta tekočina v sod ter se pusti, da vre enako kakor mošt. Ker se pri vrenji ali kipenji ta tekočina vedno nekoliko zmanjšuje, treba je zalivati sod z medico. Ko jenja kipenje, se sod dobro zamaši ter se pusti, da se to medeno vino sčisti, kar se zgodi v dveh ali treh mesecih. Dobro je, da se to vino potem pretoči v steklenice ali buteljke, katere se dobro zamašijo. Tako v buteljkah hranjeno medeno vino je tim bolje in močnejši, čim je stareje. Okus mu je enak dobrim španskim ali pa močnim ogrskim vinom.

Sedaj vemo, da se da iz medu napraviti prav dobro in zdravo vino, a med je razun tega jako dobra stvar v hiši. Med se sedaj v gospodinstvu tako več ne rabi, nego se je rabil prej, ko še sladkorja poznali nismo.

Naši predniki devali so po leti v hudi vročini med v pivo ter so v vanj še razun tega si nadrobili črnega kruha. Taka hrana menda hladi, je jako zdrava, okrepčavna, hitro napravljena in cena. Gotovo bi vsedanjem času bila taka hrana na pravem mestu. Med da moč in redi! Stari so trdili, naj mladež ne je dosti strdi (medu), ker je zanjo premočna. Starejši ljudje naj pa jedo vedno med, daje jim zdravje in moč. Tudi v kavo se med lahko rabi, čeravno prve dni medeni okus grlu posebno ne ugaja, vendar se ga pa kmalo tako privadimo, da nam boljše diši nego sladkor.

Tudi sadje vkuhano v medu je dobro in razun tega dalje trpi nego vkuhano v sladkorju.

V prešnjih časih so se zdravniki pri pripravljanji zdravil zelo posluževali medu, trdili so, da so take zdravila močnejša in se tudi dalje časa lahko hranijo.

Med je jako dobro domače zdravilo. Ako vrat boli, vzame se na četrta litra vode ena žlica medu; to se zavre in potem se vsako uro jemljejo dve do štiri žlice tega zdravila. Slabotni otroci naj vedno dobivajo malo v vodi kuhanega medu, to je medeno vodo. Kdor ima kašelj, naj vživa v vodi, v čaju ali mleku kuhanega medu. Pomniti je pa, da sirov med ni zdravilo, ampak le zavreti.

Tudi vosek je izvrstno domače zdravilo. Zoper grižo vzemi vsako uro grahovo krogeljico voska.

Vosek, čista smola in frišno surovo maslo v enakih delih na žrjavici stopljeno in dobro pomešano, je dobro mazilo zoper otekline in druge enake bolezni.

Med in vosek sta dobri zdravili še zoper mnogo drugih bolezni, torej bomo o tej zadevi še obširneje pisali.

I. M.

Sredstva zoper nerodovitnost sadnega drevja.

Vzroki, kateri napravijo sadna drevesa nerodovitna so mnogoteri, in če je treba pomagati nerodovitnemu drevesu, treba je najpred poznati vzrok nerodovitnosti. Ti vzroki so deloma vnanji, deloma pak notranji, ležeči v drevesnem organizmu. Zunanji vzroki so, da drevo obnebja ne prenaša, ali pa slabo stanje in neugodna zemlja za nasajeno sorto. V drevesu samem ležeča je dostikrat preživahna ali pa preslaba rast.

Če obnebje ali lega drevesu ni ugodna in zaradi tega les ne izraste dovolj, ali če cvetje pogostoma pomrzne, naj se cepi drevo z drugo sorto, ktera je po skušnji dobra za tisti kraj. Ako je pa vzrok nerodovitnost zemlje mokrota, mora se močvirnata zemlja osušiti s tem, da se napravijo jarki za odtakanje vode. Ako je pa zemlja preveč suha in premalo gnojena, dopelje se dobrega kompostnega gnoja ali dobre mastne zemlje, in gnoji naj se pri drevesnih koreninah vsako leto. Če je pa drevo zato nerodovito, ker je vsadeno pregloboko, kar se žalibog naj večkrat prigodi, pomagati je težko; takemu drevesu mora se zemlja odkopati. Če tako drevo ne stoji čez 10 let, naj se odkoplje in vzdigne kolikor mogoče s koreninami vred.

Ako pa vzrok nerodovitnosti leži v drevesu, to je, če drevo prenašlo raste, pomaga se mu s tem, da se deblo in veje nekoliko narežejo in se mu po leti odvzame nekoliko korenin. Če bi bila zemlja morda predobro, naj se nasadijo okoli drevesa take rastline, ktere vzamejo iz zemlje mnogo redilnih tvarin, n. pr. pesa, celer. Ako se pa na ta način prenašlo vzame drevesu rast, naj se drevesu poreže vrh ter se naj zemlja zopet gnoji, ko se prikažejo nove vejice.

Pogostoma so drevesa nerodovitna, posebno peščenega sadnega drevja, pri tem zrastejo zraven cvetja naglo druge vejice ter cvetje zadušijo. Temu se naj lažje pomaga s tem, da se veje narežejo, vejam odteče nekoliko soka, in divjaki ne morejo rasti tako hitro, da bi zadušili cvetje.

Po vrtilih je skoraj navadno, da drevesa vsajena blizu gred, ktere se dobro gnojijo, prehitro rastejo ter sadja ne donasajo. Velikokrat se temu pridružijo še hude bolezni: rak, oteklina in pozebljina; zato so sadna drevesa, v takih zelenjavnih vrtilih stoječa, dostikrat prav slaba, posebno jablane in črešnje. Pomaga se jim, če se med korenine napelje toliko zidalne šodre, kolikor je koli mogoče, najboljše pa je, saditi po takih vrtilih samo hruške, češplje in slive, jablan pa ne.

Večkrat se zgodi, da je spodnja zemlja, v kateri korenine stojijo, čisto izmolzena, da nima več redilne moči, temu pomaga razun pridnega porezavanja samo globoko gnojenje.

Za take gnojenje je naj bolj pripraven sekretni gnoj, kteremu se doda nekoliko pepelja, ki se z vodo nameša, in se ta mešanica naliije po leti meseca julija in avgusta v luknice, napravljene blizu drevesnih korenin. Take luknice napravijo se pol metra globoke ter se polijejo z na prej imenovani način napravljenem gnojem, kteremu se sme dodati še več vode. Če se naredijo okoli vsacega drevesa tri take luknje, zadostuje popolnoma.

„Sl. Gosp.“

— x —

Izreja mladih sadnih dreves.

Veliko zemeljskih kosov se pri nas še najde, kateri bi se lahko nasadili s sadnimi drevesi, brez da bi to škodovalo drugim tam nasajenim ali nasejanim rastlinam

in kmetovalci bi ne dobili samo mnogo prijetnega živeža zase in dobre pijače za družino, temveč tudi lepega denarja za svojo mošnico. Posebno znamenito je, da je pri sadjereji treba le prav malo dela proti obdelovanji drugih pridelkov, ter stane sadjereja prav malo stroškov, sadje ne potrebuje samo zase celih zemeljskih kosov, ker se da po sadnih vertih prav lepa trava gojiti. Prav je toraj, da so se začeli pri nas pečati s sadjerejo, ter skerbi država, dežela in posamezna društva povzdigniti sadjerejo s podukom, z denarno pomočjo i. t. d. ter jo pripraviti na tisto stopinjo, na kateri bi po svoji vrednosti imela biti.

Če pregledujemo novo napravljene sadne drevesnice, se vidi mnogokrat, da so se porabila v njihovo napravo slabo izraščena in kiljava drevesca, ktera ne morejo dajati nikdar toliko pridelka, kakor smemo pričakovati od dobrega sadnega drevesa. Mnogim sadjerejcem manjka toraj prave vednosti, kako bi imeli gojiti sadnih dreves brez napake, toraj mislim da ne bo odveč, če povem tukaj nekoliko o izgoji dobrih sadnih dreves.

Ker ima pri sadjereji naj večjo veljavo peščato sadje (jabelke in hruške), ker se da na mnoge načine porabiti ter se tudi lažje in dražje proda, govoril bom tu o teh dveh vrstah.

Zemeljski kos, na katerem redimo sadna drevesca, imenuje se sadna drevesnica, ta pak se v ožjem pomenu še razdeli v: zemljo, kamor se sadne peske sejejo (sejalnica), kamor se potem prestavljajo (prestavljalnica) in o drevesnico v pravem pomenu besede.

Sejalnica je tisti razred sadne drevesnice, kamor se peske vsejajo, ter se pustijo rasti eno ali dve leti.

Zemlja mora biti tu rahla, močna in brez plevela.

Naj boljša zemlja za to je mokrotna, pa ne preveč mokra pešnata ilovina, ali ilovnita peskovina, na lego ni treba ravno tako skrbno gledati, samo varovati je, da ni razpostavljena preveč merzlim in hudim vetrovom ali pa prehudemu solneu, da se ne posuši prehudo.

Vsak za zelenjavo dober vert sme se porabiti za setev sadnih dreves. Ako pa zemlja ni dovolj rahla, naj se gnoji nekoliko let zaporedoma z dobrim hlevnim gnojem ter naj se še zelenjava sadi; gnojenja s takim gnojem ravno pred setvo sadnih dreves ne smemo priporočati. Če pak je dovolj kompostnega gnoja, sme se zemlja s takim gnojem ravno pred setvo pognojiti, ter v ta namen pripravno napraviti. Pred setvo se zemlja prekoplje 20 do 25 centimetrov globoko in se potem poravna, v tako obdelano zemljo se smejo narediti razori za seme, ali pak se razdeli zemljo v 115 centimetrov široke lehe, in se po teh navskriž razori napravijo. Razdelitev zemlje v lehe priporočala bi se zato, ker se pozneje lahko vršijo vsa dela, da ni treba hoditi po lehal. Med vsako leho naj se pusti 30 centimetrov široka pot. Na vsako vižo razori morajo biti oddaljeni 20 do 25 centimetrov eden od drugega. Kako globoko se seme mora spraviti pod zemljo, ravna se po tem, ali se sadi (seje) s tropinami, ali brez tropin. Če je seme slečeno iz tropin, dene se 5 centimetrov globoko, v tropinah pa 10 centimetrov globoko. (Dalje prihodnjic).

Priloga današnji številki

kaže tri vrste izvrstnih hrušk in sicer:

1. Klapovko, ta hruška spada mej tako imenovane apotekarice (Apothekerbirnen). Pri nas na Kranjskem nahaja se več vrst teh hrušk in sicer poznamo

dišečo poletno, jesensko rumeno, poletno, zimsko, ranjsko jesensko apotekarico. Klapovka je posebna vrsta teh hrušek. Kožo ima gladko, svitlo ter je zlato rumene barve; na solnčni strani ima široke, precej dolge rudeče proge. Meso ima belo ali rumenkasto belo, zelo sočnato, razstopljivo in jako okusno. Dozori uže sredi meseca avgusta ter se nepokvarjena zdrži 3 do 4 tedne.

Ta hruška spada med naj boljše poletne hruške. Drevo zraste močno, ter mu vgaja skorej vsako podnebje.

2. Kongreska spada mej tako imenovane steklenke (Flaschenbirnen). Koža ima jako fino, gladko in svitlo. Ko je popolnoma dozorela je zlato rumene barve. Na solnčni strani je rudečkasta. Meso je rumenkasto belo, razstopljivo, nekoliko zrnato in zelo sočnato, ter ima jako delikatno sladko kislo slast. Ta hruška dozori prvo polovico meseca septembra, drži se 14 dni, potem se pa v sredini omehča.

3. Gujotka spada mej maslenke. Kakor podoba kaže ima tudi vsak zunanjost maslenk. Tudi ta precej velika hruška je zlato rumene barve; na solnčni strani je redkokrat rudečkasta. Nahaja se pa na nje mnogo pik in rejastih prog. Meso je jako okusno in le na sredini nekoliko kašcnato. Dozori ta hruška začetkom septembra. Ta hruška je sploh ena najboljših in je tako rodovitna, da rodi uže v drugem letu po cepljenji.

Naš list prinašal bode večkrat take podobe. Obžalovati moramo le, da smo iz Dunaja dobili premalo teh lepih barvanih podob ter nam ni mogoče je priložiti vsakemu listu.



Gospodarske raznoterosti.

* Častitim gospodom udom našega društva naznanjamo, da za mesec december zaradi tega nismo izdali številke, ker nam prvič iz Dunaja niso došle naročene današnjemu listu priložene podobe, drugič zdelo se nam je pa primerno, da pričnemo z novim letom redno delovanje, ker smo prvi dve številki poslali le na ogled.

Pri tem si pa jemljemo prostost vse sadjerejce in prijatelje sadjereje posebno č. gg. duhovne in učitelje, najuljudneje prositi, da širijo list ter nam tudi poročajo o krajnih kmetijskih razmerah. Naše društvo ima edino le namen delati v prosep čebelarstva in sadjereje.

Posebno vabimo gg. učitelje h pristopu našemu društvu; kajti v prihodnjem občenem zboru delalo se bode na to, da plačajo učitelji samo prvo leto društven donesek, pozneje so pa vsih doneskov prosti ali pa plačajo samo poštnino za sprejeti list.

* Vabilo. Gospodom odbornikom našega društva naznanjamo, da se v nedeljo 13. t. m. ob 3 uri popoldne v Lescah pri „Krištofu“ vrši odborova seja. Program je sledeč: 1. Poročilo v društvenih dohodkih in o društvenem listu. 2. O napravi društvene drevesnice. 3. O napravi deželne razstave sadja v letošnjem letu. 4. O sklicanju občnega zbora meseca februarja ali marca zedinjeni s tombolo, pri kateri se bodo dobivali sadjerejski in čebelarški pridelki in orodja i. t. d.

* Ces. kralj. kmetijska družba ima 30. t. m. svoj izvanredni občni zbor. Glavne točke so volitev tajnika in dveh odbornikov.

INSERATI

Zdravilni vspehi

proti sušici, oslavljenju, slabej prebavljivosti, kašlju, hripavosti, bolečinam v prsih in želodecu, najuspešnejše krepilno sredstvo za okrevajoče po vsakej bolezni po Ivan Hoffovem zdravilnem pivu iz sladnega izlečka, sladni čokoladi, koncentriranem sladnem izlečku in po bonbonih iz sladnega izlečka za prsi.

* Kneška telegrafična poročila

na sladno pivarno ces. kralj. dvornega založnika, izumitelja sladnega izlečka Ivan-a Hoff-a, Dunaj, tovarna: Grabenhof, Bräunerstrasse 2, tovarniška zaloga: Graben, Bräunerstrasse 8.

Kakor se Ivan Hoff-ovo zdravilnopivo iz sladnega izlečka na kraljevih in kneških dvorih visoko čisla, kažejo nam najboljše sledeča naročila. Istinito je to edina krepilna in redilna pijača, katero ima večina zdravnikov za najboljše krepilno sredstvo za okrevajoče, kateremu je došlo več nego pol tisoča zahval iz vojaških lazaretov od vojaških zdravnikov iz vojnih let 1864, 1866 in 1870 do leta 1871, in kateremu se imajo zahvaliti brez števila bolnikov iz vsih dežel Evropskih, kajti to zdravilo ugaja vsakemu želodecu ter je razum tega tudi prava salonska in ljudska pijača, kakor tudi domače sredstvo.

Rudolstadt 21. septembra. Za hitro pošiljatev Hoff-ovega zdravilnega piva iz sladnega izlečka prosi

Princ Bentheim-Teklenburg.

Prosim, pošljite mi s prihodnjo pošto 25 steklenic koncentriranega Hoff-ovega sladnega izlečka.

Vasza, 1 oktobra 1883.

Baron pl. Hönig O'Caroll.

Prosim Vas, pošljite mi po pošti 60 steklenic istega izvrstnega Hoff-ovega zdravilnega sladnega piva.

Graschina Thurnamhart 4. oktobra 1883.

Ervin grof Auersperg.

Jablonice 20. oktobra 1883. Prosim, pošljite mi uljudno po pošti Goding-Szenitz 6 zavojev Vaših Ivan Hoff-ovih bonbonov iz sladnega izlečka.

Gustav grof Appanyi.

Prejel sem po grofici O'Donell pismo, v katerem mi jako priporoča Vaše zdravilno pivo, torej Vas prosim, pošljite mi za moje okrepčevanje 158 steklenic in 10 funtov sladne čokolade štev. 1 po gld. 240 in 10 zavojev bonbonov po 60 kr.

Princezinja Luiza Volkovsha v Rimu.

Göhnen pri Somerfeldu. Poslani sladni bonboni oprostili so me v kratkem času popolnoma hudega kašlja.

pl. Sommerfeld.

Vaše blagorodje! Pošljite mi še 13 steklenic Hoff-ovega sladnega piva. Per express.

Thurnamhart 7. novembra 1883.

Ervin grof Auersperg.

Blagorodni gospod. Pošljite mi 5 zavojev Ivan Hoff-ovih sladnih bonbonov po poštneim pouzetji.

Szabath Batthyany 6. novembra 1883.

Grofica Andreoli Batthyany.

Svarilo. Tako imenovani Hoff-ovi sladni izleček, ki na napisu nima podobe izumitelja Ivana Hoff-a (vsi Hoff-ovi preparati imajo na napisih take marke) naj se ne sprejema ker je ponarejen.

Cena pravega Ivan Hoff-ovega sladnega izlečka je: 13 steklenic gld. 6.06, 28 steklenic gld. 12.68, 58 steklenic gld. 24.48. Od 13 steklenic naprej pošilja se brezplačno v hišo. — Pošilja se z Dunaja: 13 steklenic po gld. 7.26, 28 steklenic gld. 14.60, 58 steklenic po gld. 29.10, $\frac{1}{2}$ klg. čokolade I. gld. 2.40, II. gld. 1.60, III. gld. 1. — Koncentriran sladni izleček steklenica po gld. 1.12, pol steklenice 70 kr. Sladni bonboni zavoje po 60 kr. Pod 2 gld. se ne pošilja. — Pravi bonboni so v viš-njeh zavojih. — Naj se vselej taki zahtevajo.