

Slovenski čebelar in sadjerejec.

Glasilo čebelarskega in sadjerejskega društva
za Kranjsko.

*Izheja 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: O Dzierdzonovem panju. — Napravljanje sadnega mošta. — Naši dopisi. — Inserati.

O Dzierdzonovem panju.

(Spisal Iv. Jrvančič.)

Marsikoga bo morebiti nekako veselilo, da se naš „Slov. čebelar in sadjerejec“ v novejšem času pogosto pogovarja v Dzierdzonovem panju. Prav je res, vender zdi se mi čudno, da se ni še nikdo oglasil v našem listu, kateri bi vedel oceniti resnico o tem panju, in da bi mu bile popolnoma znane njegove lastnosti; tako rekoč, kakor da „Slov. čebelar in sadjerejec“ ne bi imel na vsem slovenskem svetu prijatelja, kteremu bil bi Dzierdzonov panj po pravici znan. Kako je to mogoče, da se tako koristna in važna reč ljudem tako malo priljubi; česar škodljivega in malovrednega se pa ljudje hitro poprimajo in v takistem trdoglavno stanoviti ostanejo. Kako urno so se ljudje lotili žganja piti, ki je živi ogenj, v kterem duša, telo, zdravje in življenje človeka gori. Vendar, kdor se ga je enkrat navadil, ga gotovo ne opusti, akoravno nima od tega nikakoršnega haska, ampak le tisučkratno škodo. — Kako pridno seže fantič s kakimi 15 leti po pipico in tobak, ter se vadi kaditi; pa pogledjte ga, kakov pogum se pokaže pri njegovem početju. Kolikokrat mu slabo prihaja od tobaka, in kako mora bljevati, da bi se lahko zadavil, predno se privadi in gotovo tako dolgo ponavlja, da mu več ne škoduje. Ali ima tudi ta kak dobiček od tega?

Tako predragi čebelarji! Kaj pa mi storimo z Dzierdzonovim panjem. Ali nam ne manjka najpred potrpežljivosti, poguma, stanovitosti in veselja k umnej čebeloreji? — S tem še panj ni skušen, ako si ga da kdo narediti, vsadi potem roja vanj in če mu prvo uro ali prvi dan ne izpolni vseh sijajnih obljub, ktere spremljajo Dzierdzonov panj, ga potem zavrže in vse veselje zgubi ter ostane pri starem.

V tem spisu Vas hočem toraj najpred bolj na tanjko seznaniti z Dzierdzonovim panjem, potem pa tudi navdušiti in osrečiti za ta panj, ker ga večina čč. gg. udov našega lista tako slabo ceni in čišla. Vse slabe lastnosti mu priobčujejo: da je predrag, prehladen, da se rad v njem molj zaređi, da ravnanje z njim mnogo časa

potrebuje i. t. d. Najbolj mislim, da res vsakega ustraši prvi zrok, češ, da je predrag. Gotovo dražji je, kakor slamnat pletar, ktereга, ako si ga ne naredimo sami, dobimo za 30 kr. Pa pomislimo, videli bomo, da je še ceneji od vsakega drugega panja. Ako si kupimo, kak si bodi drug panj za 30 kr., kadar mislimo kaj iz njega dobiti, navadno čebele pomorimo, potem dobimo za med kak goldinar, in nam ne ostane družega, kakor prazen panj. Ako imamo pa dober Dzierdzonov panj, kateri nas stane dva gld., ko postane poln, gotovo dobimo 5 do 6 gld. za med, ktereга mu lahko odvzamemo. Razun tega nam ostane še poln panj čebel z dovoljnim živežem za zimo. Oskrbljene čebele so pa gotovo tudi toliko vredne, kakor smo dobili za med, kateri bil je v panju odveč. Dalje, ako imamo navadne panje, moramo imeti čebelnjak, da nam tolovaji čebel ne ukradejo. Ako si hočemo narediti čebelnjak za kakih 20 panjev, stane nas gotovo 15 gld. in 20 panjev tudi črez 5 gld. Toraj potrebujemo naj manj 20 gld., za ktere lahko dobimo deset Dzierdzonovih panjev, kateri nam prvo leto teh 20 gld. povrnejo. Ali je toraj Dzierdzonov panj drag?

Glejmo dalje. Drugi pravijo, da čebelariti z novim panjem zahteva mnogo časa. Rad bi vedel, ktero izmed čebelnih opravil dá se pri navadnem panju hitreje izvršiti; ali morebiti vsajanje roja, ali odjemanje medu, ali pitanje čebel, ali pomladno podrezavanje, ali umetno delenje in druženje čebel? Gotovo dá se vse to storiti v novem panju še veliko hitreje in z majhnim trudom. Če pa nočemo umetnih rojev in drugih posebnih operacij in natančnega opazovanja notranjih čebelnih del, nas tudi panj sam ob sebi na to ne veže. Čebele bodo ravno tako pridno delale, če jih ves teden ne pogledamo, vendar svojih dolžnosti zanemariti ne smemo, kakor pri nobenem panju. Toraj poprimimo se Dzierdzonovega panja in ostanimo pri njem. Vendar, predno se začnemo z njim bolj natanko spoznavati, hočemo pred nekaj omeniti

o čebelnem stanovanju v obče.

Čebelam ugodni so večidel vsi kraji srednjega in vročega podnebja. V divjem stanu zadržavajo se v gozdih, kjer so votla drevesa, spokano skalovje in podzemeljske votline njih naravna stanovanja. Že v starodavnih časih so preselili ljudje čebele blizo svojih hiš in jih tako spremenili v domače živali. Zavolj njih koristi, pridnosti in umnega hiševanja napravljali so jim ljudje umetna stanovanja razne oblike in velikosti. Stališče čebelnih panjev, ulov in sodov, kakor ta stanovanja imenujemo, nahaja se navadno v domačem vrtu ali na kakem drugem pripravnem, dobro zavarovanem kraju in mu pravimo čebelni vrt ali čebelnjak (ulnjak), ako so panji v posebnem poslopju, kar pa je celo nepotrebno. Na ugodnost čebel ima pa stališče panjev velik upliv. Akoravno ima čebelnjak nekaj dobrega na sebi, vendar zmirom več slabega. Panji stojé v čebelnjaku pregosto in veliko čebel se zmoti o predigravanju in zleze v drugi panj po gotovo smrt. Enako zgodi se o prašenju velikrat z matico; potem prašajo ljudje, od kod toliko brezmatičnih panjev. Ako se v zimi kaj pri enem panju pregleduje, občutijo to vsi panji v čebelnjaku in se tako iz zimskega spanja dramijo. Miši čebele v čebelnjaku bolj vznemirujejo, kakor na prostem in vsako opravilo se že zarad pomanjkanja prostora težje izvršuje. Tudi stroške prouzroči čebelnjak, katerih se izognemo, ako postavimo panje prosto v vrt. Posebno paziti moramo na to, da je stališče panjev zavarovano pred nevihto in hudim vremenom. Ako potem čebele več ali manj solnea uživajo, ali imajo izlet

proti vzhodu, jugu, zahodu ali severu, je vse enako in brez pomenljivega razločka. Kako prijetni so jim včasih poldanski solnčni žarki, ravno tako so jim drugokrat škodljivi in zoperni, tako da so te dobre in slabe strani celo v enakem razmerju. Dobro je, ako je na severni strani čebelnega stališča kak visok plot, zid ali hiša, da zadržuje oestro severno sapo v zimi; v spomladi pa pri očiščevanju se čebele na taki od solnea obsijani strani grejejo in počivajo. Velike vode, reke, jezera in ribniki celo blizo čebelnjaka škodujejo, kar marsiktero upehano čebelico v svoje hladno brezno potegnejo. Vendar majhni potoki, vreli ali luže so veliko vredni, ker čebele veliko vode potrebujejo. Če je čebelno stališče ob poti, dobro je napraviti okoli visok plot, da čebele višje letajo, ter ljudi in živali ne pikajo.

Za čebelnim stališčem moramo opazovati najpred njih stanovanje. Ose in čemerlji si zamorejo narediti stanovanje sami. Čebele so v stanu svoje stanovanje snažiti, spokinje in špranje zamašiti in tako stanovanje pripravneje storiti, pa celo nova sestaviti si ga ne morejo. Za to skrbeti mora človek ali narava. Stanovanje mora biti čebelam v varstvo proti nevihti, dežju, mrazu in vročini, kakor tudi proti neštivilnim sovražnikom, kateri po njih ali po njihovih pridelkih strežejo. Kolikor bolj čebele to varstvo v vseh zadevah uživajo, toliko bolje in pripravneje moramo imenovati to stanovanje. Največ odvisno je od snovi ali robe, iz ktere je stanovanje ali panj izgotovljen. Kakor vsak vé, je toplota čebelam neobhodno potrebna. Ta toplota ali gorkota, ktero si pa čebele le na stroške svoje zaloge in s telesnim prizadevanjem narediti zamorejo, mora tedaj panj po mogočnosti ohraniti. Njegove stene morajo biti iz take tvarine, ktera toplote skoz sebe ne pusti, namreč slab prevodnik toplote. V tej zadevi so razne tvarine tudi različne. Kovine vodijo toploto hitro, so dobri prevodniki. Les je bolj slab prevodnik toplote, akoravno je že med večimi vrstami lesa velik razloček. Nekteri les je trd in težek, da v vodi utone, drug pa lahek, kakor slama. Toraj pomnimo, trdeji in težji je les, bolj se kovinam bliža in boljši prevodnik je; in bolj mehek les, slabši prevodnik, tedaj pripravnejši za panje. Slama je še zavoljo toplote boljša. Za tega del bile so med čebelarji že razne sodbe in trditve, ali bi bila slama boljša za panje, ali les (deske). Slama je prav dobra, ker toploto v panju zelo obdrži, tudi ni draga in panji iz nje so lahki; les pa za to radi imajo, ker dalj časa traja, dajo se bolj snažni, gladki in močni panji, posebno oglati prav lepo in lahko narediti, tudi iz lesenih sten dá se satovje lažje ločiti, čebele pometati i. t. d. Ako imamo 1½ do 2 cm debele deske iz mehkega lesa, kakor topolov, vrbov, lipov, jelkov in tudi smrekov, dajo se panji vsake sorte prav lahko narediti, kar je iz slame težje in bolj zamudno. Ker je tedaj iz enega vzroka les boljši, iz drugega pa slama, prišla je slav. dr. Dziedzicova srečna misel, da se lahko rabi les v zvezi s slamo za zgotavljanje panjev. Tako narejeni panji imajo potem vse dobre lastnosti lesenih in slamnatih, da se potem ne dá glede materialne kakovosti in obstanka nič več želeti. To je namreč oni glavni stavek, kateri nas prepelje k panju, kateri še je do sedaj prvi in najpopolnejši med vsemi znanimi čebelnimi stanovanji, in to je

Dziedzicov ležeči panj dvojčič.

Tako imenovan za to, ker morata biti zmiraj po dva z zadnjimi dolgimi stranmi vkup postavljena. Hočem ga malo bolj na tanjko popisati, da bo vsakemu lahko zgotavljanje tega panj, kateri je že razširjen daleč po Nemškem, Švediji, Rusovskem, Ogrskem, Laškem in celo v Ameriki ga že imajo. Le tukaj po Slo-

venskih deželah ga še nikdo ne pozna. Ti panji stavijo se na prostem po osem v en stolpič, namreč, od spodaj dva eden tik drugega, potem druga dva na prva po črez, potem tretja dva, kakor prva in četrta dva, kakor druga. K temu pa je potrebno najpred, da so vsi panji popolno enake velikosti. Ta dva, ki sta postavljena vkup, morata narediti od zgoraj ravno ploščo, kakor je miza. Ako bi pa ta dva dvojčiča ostala zmiraj skupaj, bilo bi dovolj, ako sta samo ta dva enako velika. Ker pa je potrebno večkrat iz raznih vzrokov panje prestaviti, jih zmenjati na drugo mesto ali v drug stolpič prenesti, treba je tedaj, da so vsi dvojčiči popolnoma enako veliki, da se potem lahko vsak z vsakim zameni ali na njegov prostor postavi. Kako velik pa naj bo naš dvojčič? Ker se vsi čebelarji po raznih deželah poslužujejo za merjenje panjev in čebelarskih reči tudi čebelarske mere ali celične mere, naučimo se je toraj tudi mi. To je mera, ki je posneta iz delavčnega satovja; ena delavkina celica ali piskrec je namreč jednica te mere in pet jih pride na en dunajski palec.

(Dalje prihodnjič.)

—*—

Napravljanje sadnega mošta.

Splošne koristi mošta.

Z besedo mošt, sadjevec, kakor se že v raznih krajih imenuje, zaznamovamo špirituozne tekočine, ki vsled vrejenja sadnih sokov nastanejo in se potem pijejo; zbog tega si zamoremo toliko vrst mošta napraviti, kolikor vrst sadežev imamo.

Med tem ko vemo, da je iz grozdja vinske trte že očak Noe po naključji izumel vino pripravljati, nam zgodovina vender ne pové imena onega človeka, ki je izumel napravljati sadni mošt, ter tako človeštvu veliko dobroto skazal. Sadjevec sicer ni splošno zdravilo zoper vsako bolezen, vendar ima pa to svojstvo, da ravno one organe človeškega telesa, ki pri vživanji vina in piva škodo trpé, okrepuje. Ne samo iz zdravstvenih ozirov, bi bilo želeti, da se pijača „mošt“ splošno upelje, temveč ozirati se je treba tudi na gospodarske okolščine, kajti nobena druga pijača ni bolj pripravna smrdljivo pijačo „žganje“ spodriniti, kakor ravno mošt, kakor nam ravno spričuje Württemberg, kjer je mošt v resnici prava národna pijača postala. *)

Statistika naših bolnišnic, kakor tudi ova nornišnic in prisilnih delalnic kaže, da večina bolezni, bodisi duševnih ali telesnih, poleg tega tudi prvi korak v hudo delstvo izvira iz preobilnega vžitja žganja. Ako je mogoče našim delavcem, namesto žganja dati dobro in zdravo nadomestilo, v kar se ravno mošt najbolj podá, je to velika dobrota. Delavno ljudstvo kraljestva Württemberg ta blagoslov že dalje časa uživa, dobro vé, da za poljsko delo ob vročem poletji ni pijače, ki bila bi bolj okrepčavna in bi bolj žejo gasila, nego mošt, in to pijačo vsaki dan pijejo, zaradi tega pa tudi nobene potrebe drugih pijač nimajo.

Tudi za pridelovalca sadja je ta način porabe sadja najbolj pripraven in poplačalen, kajti, če ima potrebne in pripravne mline za mečkanje sadja in ima tudi dobre stiskovalnice (prése) lahko v enem dnevu mnogo sadja (60—100 centov) v mošt podela, ter na ta način v kratkem času sadje v trajajočo ali obstoječo stvarino prenaredi.

*) Württemberg je kraljestvo nemškega cesarstva; tja zvozili so letošnje leto toliko jabolk, iz katerih bodo mošt napravili, ter tako smrdljivemu žganju močen jéz napravili ali prav za prav popravili.

Stroški za pridobivanje ali obiranje sadja so tudi veliko ceneji, kakor namiznega sadja, ki se na trgu prodaja in mora vse lepo odtrgano biti. Onega sadja za mošt ni treba odtrgovati, kar otrese se, pa je dobro, ali kakor v nekaterih krajih delajo, kar se pa ne more priporočevati, da počakajo časa, ko sadje na deblu popolno dozori in samo odpade. Tudi ocepki, ki vsled viharja popred odpadejo, predno so zreli, so dobri za napravo mošta, če se pridene potrebna množina sladkorja.

Prav posebno ugodna je naprava mošta za one posestnike sadja, ki svoje stanovanje, ali prav za prav sadne vrtove po visokih krajih imajo, kar ravno tu rasteče sadje prav posebno ugaja v napravo mošta, ker se iz tega vsled njegove večje množine kislobe da napraviti čisto in obstoječe vino (mošt) in ker so drevesa v to ugodnih vrst neobčutljiva proti slani in navadno pozno cvetejo, zbog česar njih doneski le malokedaj škodo trpe vsled poznega zmrzovanja.

Napravljanje sadjevca v veliki meri za kupčijo je tudi trudavredno, in če se tudi ne da natančno zračuniti, koliko mošta da to in koliko uno sadje, in ker je tudi na času, kedaj se dela in tudi na stiskovalnicah, v katerih se dela, veliko ležeče se vendar ne sme reči, da 100 kg sadja dá 50 do 60 l mošta.

100 kg sadja velja	3 gld. 25 kr.
Odškodba orodja in priprav	— " 25 "
Delo	— " 50 "
Skup	4 gld. — kr.

Hektoliter sadjevca, če 100 kg sadja dá 50 l tekočine, velja tedaj 8 gld., mi pa lahko prodajno ceno nastavimo na 12 do 18 gld. in tako dobimo pošteno plačilo za trud in skrb ter dovolj dobička.

V napravo mošta dobre vrste sadja.

Izbira in mešanje v napravo mošta dobrih vrst sadja je največje važnosti, odvisno je pa vendar od kakovosti, kolikosti in obstanka vina.

Dobre vrste sadja za mošt morajo:

1. obilen, dobro sestavljen sok dati;
2. močnorasteče in rodovitne biti;
3. prav trde in trajajoče biti, da po zimi in v vsakem slabem času obstanejo.
4. pozno cveteti, posebno če v krajih, kjer pomladna slana razsaja, rastejo.
5. piramidalno krono (špičast vrh) imeti;
6. njih sadeže v različnem času dozoreti.

Glede časa zoritve razdelimo moštno sadje v tri vrste.

a) Jabolka, ki do septembra dozore, se že popolno zrela otresejo in precej zmečkajo, stisnejo in izprešajo („poletni sadeži“). Ta mošt je precej plehek ali pust in malo jedernat, in ker ima mnogo beljakove snovi in smole v sebi, se težko izčisti in lahko godljast postane, zategadel se mora kmalo porabiti, če ni namenjen v daljno ohranjenje, k čemur je pa treba sladkorja ali potoke prostega (fuselfrei) špirta pridejati, a tak špirit naj se sploh ne rabi.

b) Jabolka, ki v oktobru zoré („jesensko sadje“) in dajo največ in najboljšega mošta.

c) Jabolka, ki še le otresena ležeča zore („zimsko sadje“), pa dajo manj mošta, ki pa ima več alkohola v sebi in zarad tega tudi dobro obstoji.

Po okusu razdelimo jabolka:

a) sladke vrste, ki dajo sladak pa pust mošt, se težko drži; sploh nimajo velike veljave glede napravljanja sadjevca, ter so le bolj za drugo vporabo;

b) jabolka, ki so bolj sladka nego kislá, te dajo obilo mošta, pa se rad pokvari; tako sadje proda se boljše na trgu, iz njega se dobiva dobro posušeno sadje;

c) jabolka, z vinsko kislim okusom, kamor se naši kosmači prištevajo, dajo brez dodatka vode pri napravi mošta, narboljše in narbolj obstoječe vino;

d) kislá jabolka, kamor se naši lisnikarji prištevajo, dajo, če se sami v mošt podelajo, preкисло pijačo, ki se pa prav kmalo izčisti in je trpežna.

Skušnja pa je pokazala, da se z mešanjem raznih vrst sadja da doseči prav dober sadjevec, kajti pri takem mešanji se slabe lastnosti jednih pokrijejo z dobrimi drugih. Posebna pravila pri mešanji vrst veljajo:

a) jabolkom, ki so bolj sladka, naj se na dve tretjini primeša eno tretjino takih, ki imajo vinski okus;

b) sadne vrste, ki v sodu rade godljast v kozarcu pa višnjekast mošt naredé, naj se zmešajo z vinskimi jabolki ali skominastimi, (trdo pustimi) hruškami;

c) sadne vrste, ki so že poskušene, da dajo kalen mošt, se morajo s pustimi vrstami zmešati, ki svetel in čist mošt dajo in sicer se dene na tri četrtine prvih eno četrtino drugih.

d) sadne vrste, ki sladak pa neprijeten okus imajo, kakor je to pri več vrst hruškah in sploh pri vseh sladkih jabolkih, morajo se z jabolki vinskega okusa pomešati in sicer vsake vrste na polovico. Taka mešanica da lep, čist in obstoječ mošt.

Pri hruškah razločujemo gledé mešanja soka po kolikosti sladkorja in kislobe ter glede kakovosti sadnega mesa in še posebno, če hočemo njih vrednost za gospodarsko vporabo določiti in razločiti take, ki imajo:

a) mehko meso in so bolj sladke;

b) mehko meso in so puste;

c) trdo meso in so sladke;

d) trdo meso in so puste.

Vrsti a in c ste bolj ugodni za sušenje, b in d pa za mošt.

Mehko mesnate hruške so precej, ko dozore, kakor mehko testo in dajo potem mošt, ki le malo v sebi ima, poleg tega še prav lahko godljast postane, ter še lastnost ima, če je nekoliko časa z zrakom v dotiki, da sivkasto višnjevo barvo dobi. Te vrste morajo, da se kaj takega ne zgodi, precej po obiranji v mošt podelati, še predno so popolno dozorele; nasprotno se pa trdo mesnate vrste puste nekoliko časa na kupu ležati (potiti), da nekako žlahtno dozore, ker le potem dajo ozirno dober mošt.

Opomniti je še, da so za napravo mošta one vrste, ki drobne sadeže donasajo, boljše od onih z debelim sadjem, dajo primeroma več soka, ker je sadno meso pod kožo bolj sočnato, nego ono v sredi; pod kožo so tudi aromatična in eterična olja, zaradi tega ima mošt iz drobnega sadja narejen več v sebi, kakor oni, ki se naredi iz debelega sadja.

Kakor pri grozdnem ali trtnem vinu upliva tudi lega, v katerej za mošt odmenjeno sadje raste, prav posebno in v precejšnji meri na dobroto iz dotičnega sadja pridobljenega mošta; kajti če moreta zrak in solnce ves dan svoj upliv nad sadjem razširjati, je mošt iz takega sadja v posesti večje množine sladkorja ter ima več v sebi, kakor oni mošt, ki se naredi iz sadja, ki je bolj v senčnatih krajih rastlo.

Dobro oskrbovana drevesa, na močno gnojnem svetu stoječa, dajo gledé obilice in kakovosti večji donesek in boljši mošt, kakor zanemarjena in na slabem prostoru stoječa drevesa.

Tudi vremenske okolščine, kakoršne so za časa rastenja in zoritve sadja precej uplivajo na dobroto sadja, tako je sadje, ki v suhem poletji zori bolj sladkorno in obstoječe, mimo onega, ki v mokrem letu dozori.

Obiranje sadja za mošt.

Že spredaj je bilo povedano, ktera prednost je pri obiranju sadja za mošt in koliko je ceneje, ker se sadje kar otrese, vendar je pa tukaj opomniti, da se sme le tisto sadje otresti, ki se precej v mošt podela, nikakor pa ne zimsko sadje, ki se mora še uležati, da popolno dozori. Tako sadje mora se lepo odtrgati, kakor namizno ovočje, to pa zato, ker otreseno sadje se zelo potolče in tam kmalu začne gnjiti, in mošt iz takega sadja narejen ima grenak okus; take rane se pa pri tresenju ne morejo zaprečiti, čeravno se spodaj se slamo nastelje.

Velika napaka se godi pri kupcih, ko sadje obirajo (tresejo), zato ker ne samo jesensko temveč tudi zimsko sadje veliko prezgodaj otresejo, ko se še sladkorjeva tvarina v sadežu ni popolno razvila. Tudi ono sadje za mošt mora biti popolnoma zrelo, kar se pri jesenskem sadju zgodi okrog začetka oktobra in pri zimskem od srede do konec oktobra.

Pravi čas dozoritve posameznih vrst se lahko na tem spozna, da začnejo sadeži sami odpadati brez vetra; lahko tresenje potem zadostuje, da odpade vse sadje. Na vsak način je pa potrebno, da si človek pridobiva skušenj o tej zadevi, da potem vé, kdaj je to in kdaj uno sadje dobro v mečkanje. Ravno tako napačno pa je, preveč zrelo v mošt podelati, ker po pretečenej dozoritvi nastopi čas, ko ves sladkor iz sadja izgine, ter se kislina in druge tvarine razdevajo. Iz takega sadja pridobljen sadjevec je neprijetnega okusa in ima velik nagon v sodu godljast postati.

Oceпки se zamorejo tudi v napravo mošta porabiti, ako se pomanjkajoči sladkor doda ali pa če so že godne hruške zrele, s katerimi se potem zmeša in sicer prvi del hrušek z dvema deloma ocepkov (jabolk).

Prav neusmiljeno je, če se sadje z drogovi raz drevje zbija, to pa ne zaradi tega, ker se sadje dvakrat obtolče, temveč ker se pri takem početju tudi vsi sadni popki, kateri bi prihodnje leto sad donesli, odbijejo.

Za odtrgovanje onih sadežev, katerih z roko ne moremo doseči, se dandanes dobivajo že razne priprave, ki so v vsaki dobro založeni prodajalnici hišnega in gospodarskega orodja na prodaj.

Umivanje sadja za mošt.

Ker je o tej zadevi že jeden prejšnjih letnikov bolj obširno prinesel, bo tukaj le na kratko omenjeno. Pred dobrim letom se je v zboru, več učenjakov prepiralo, če bi se sadje pred narejanjem mošta umivalo li ne. Priporoča se to vendar le, in če kdo noče veliko vode primešane imeti, naj pusti, da se oprana jabolka otečejo, ter se taka potem denejo v mlin, kjer se zmečkajo.

(Dalje prihodnjič.)

Naši dopisi.

Dorje. Že v predzadnji t. j. v avgustovi številki hotel sem gospodu dopisniku od sv. Antona v slov. gori na Štajarskem odgovoriti, ker je moja trditev o slabih lastnostih novega panju hotel nekako popolnoma zavreči, a počakati sem hotel, da se še kdo oglasi o moji razsodbi. Oglasilo se jih je še nekaj, ki so deloma mojih misli, deloma pa tudi ne. Predno pa kaj več govorim, naj pa omenim ljudskega pregovora, ki se glasi: Vsak malar ima svoje oči. Drug temu enak je: Vsak ima svoj prav. Poslednji pregovor bi se v tej zadevi dal prav dobro primeriti, kajti kolikor je sodnikov, tolikošne so tudi razsodbe.

Gospod dopisnik od sv. Antona pravi, da je bil moj dopis gotovo na podlagi nepravega poznanja Dzierdzonovega panju pisan. To ni res! Jaz sem že videl narisane in v istini izgotovljen Dzierdzonov panj, ter poleg tega tudi Dzierdzonov pa od pl. Berlepš-a popravljen panj; taki so vsi, ki se med ljudstvom nahajajo. G. dopisnik pravi, v teh pripravljenih panjovih je polno lesovja in hlodja i. t. d. Dzierdzonov panj ima samo zgornje desčice, na katere čebele svoje satove prilepijo. Ta panj nima okvirjev. Jaz sem pa še bolj za one panjove z okvirji. Res je, da je panj bolj topel, ako je satovje na stranici prilepljeno. Dobro, kaj pa takrat, ko ga hočem pregledati. Nož spodrezevalnik v roko, da ga od stene odrežem, drugače ne morem satu iz panju vzeti in če ga notri pustim, ni nič razločka mimo starega panju. Kaka nevarnost je pa pri takem odrezovanju! Matica vedno po satovji kroži, lahko se prigodi, da je takrat, ko hočem sat izrezati, trdo pri stranici in jaz jo z nožem pritisnem ali celo umorim in ves panj je tako rekoč izgubljen. Boljši so tedaj Berlepševi popravljeni panjovi (z okvirji). Da so pa taki panjovi bolj hladni, je sploh umevno, ker so višji. Vsaj so še visoke sobe bolj hladne mimo nizkih. Da ima pa novi panj več kotichev, kamor se molj lahko zaprede, je tudi razvidno, ako le kdo novi in stari panj od znotraj pogleda. Videl sem Porentove panjove ter razne druge, posebno oni so lični, kakor jih dela svetoznani čebelar g. Ambrožič v Mojstrani. Pa vsi so molju in mrazu zelo ugodni. Sam g. Ambrožič je že večkrat rekel, da so stari panjovi boljši nego novi, posebno za kupčijo. Da pa vsi ti panjovi, katere sem videl in katere imam, niso tako slabo, temveč prav lično in dobro narejeni, naj bo g. dopisnik preverjen. Da sem pa vse veselje do novih panjov zgubil, vzrok je bila pretečena zima, ko je od 14 z medom dobro preskrbljenih novih panjov ostalo komaj 5, a stari panjovi so skoro vsi zlezli na kviško.

Novi panj je sila predrag za čebelarja, poleg tega pa za naše kraje sploh nepripraven, ker je previsok in pretežak za prenašanje.

Letina bila je letos kakor povsod tudi pri nas dobra, bodi si glede čebel ali glede sadja.

J. Jeglič

INSEKTI

Brez te varstvene znamke, postavno zavarovane, ima se to zdravilo smatrati kot ponarejeno.



Cvet zoper trganje,

po dr. Maliču.

je odlično najboljšo zdravilo zoper protin ter reumatizem, trganje po udih, bolečine v križi ter živcih, oteklino, otrpnele ude in kite i. t. d., malo časa če se rabi, pa mine popolnem trganje, kar dokazuje obilno zahval. Zahteva naj se samo „cvet zoper trganje po dr. Maliču“ s sraven stojecim snamenjem; 1 steklenica 50 kr.

Planinski zeliščni sirop kranjski,

izboren zoper kašelj, hripavost, vratobol, prsne in pljučne bolečine; (Varstvena znamka). 1 stekl. 56 kr. Koristnejši nego vsi v trgovini se nahajajoči soki in siropi.

Pomuhljeno (Dorsch) jetrno olje,

najboljše vrste, izborno zoper brumore, pljučnico, kožne izpuške in besgarne oteklino. 1 steklenica 60 kr.

Salicilna ustna voda,

najboljše za ohranjenje zob ter zobnega mesa in takoj odpravi smradljivo sapo iz ust. 1 steklenica 50 kr.

Kričistilne kroglice, c. kr. priv.,

ne smeje bi se v nijednem gospodinstvu pogrešati in so se že tisočkrat sijajno osvedočile pri sabasanji človeškega telesa, glavobolu, otrpnenih udih, skašenem šelodcu, jetrnih in obistnih boleznih, v škatljah a 21 kr.; jeden zavoj s 6 škatljami 1 gl. 5 kr. Razpošiljava se najmanj jeden zavoj.

Naročila iz dežele vrše se takoj.

Lekarna Trnkóczy-ja

zraven rotovža na Mestnem trgu v Ljubljani.

BUDIMSKA
Rákóczy
grenčica.

Priporoča se kot izvrstno čistilo vedno prijetnega upliva in ne neprijetnega ukusa.

Dobiva se po vseh špecerijskih prodajalnicah in prodajalnicah mineralnih vodá, kakor tudi v skoraj vseh lekarnah in droguerijah, vedno na novo natočena.

Lastniki: bratje Loser v Budapešti.

V tiskarnici
pri
KLEIN in KOVAČU
(EGER)

v Ljubljani, Špitalske ulice št. 5,
so sledeče knjige v zalogi ter na prodaj:

Deželni zakoni in ukazi deželnega poglavarstva oziroma deželne vlade od leta 1852. do leta 1879., veljavni za vojvodino Kranjsko. V pol platnu vezane 1 gld. 50 kr. — (V slovenskem in nemškem jezici. — Prvi nadaljevalni zvezek od leta 1880. do leta 1881., velja 40 kr. — Drugi nadaljevalni zvezek od leta 1882. do leta 1883., velja 30 kr. — Tretji nadaljevalni zvezek od leta 1884. do leta 1885., velja 40.

Nauk slovenskim županom, kakó jim je delati, kadar opravljajo domačega in izročnega področja dolžnosti. — Spisal Anton Globočnik. Na slovenski jezik preložil Fr. Levstik. — Cena 1 gld.

Leitfaden für Gemeindevorsteher in ihren Geschäften des selbstständigen und übertragenen Wirkungskreises. Vom k. k. Bezirks-hauptmann Anton Globočnik. — Cena 80 kr.

Občinski réd (zakon) vojvodine Kranjske s potrebnimi dodatki in s pridanim zakonom ob održbinah (taksah) občinskih. — (V slovenskem in nemškem jezici) — Drugi natis. — Cena 60 kr.

Stavbinski réd (zakon) vojvodine Kranjske s 25. oktobra 1875. (V slovenskem in nemškem jezici.) — Cena 30 kr.

Deželni zakoniki za vojvodino Kranjsko. — Posamezne pole po 4 kr.

Izbrane narodne srbske pesni z dodatkom iz smrti Smail-Age Čengića. S srbsko slovnico, slovenskim tolmačenjem, rečnikom tujih besed in cirilsko abecedo. Priredil Janko Pajk. — Drugi pomnoženi natis. — Cena 40 kr.

Različne tiskovine, potrebne c. kr. okrajnim oblastvom, sodiščem, županstvom itd.

Nadalje priporočamo svojo dobro uredjeno, z najnovejšimi in najlepšimi črkami bogato oskrbljeno **tiskarnico**, ki je v stanu vsa naročila prav hitro in po najbolj nizke ceni izvrševati. Tiskarnica se priporoča posebno za literarna dela, brošure, časopise, cirkulare, povabila, jedilne liste, vizit-karte, mrtvaške liste, obrazce (formulare), fakture, vozne liste, oznanila za prilepljenje na ogle, etikete itd.

 **Zavički** za pisma in uradna pisma (dokumente) se dobodo po ceni. 

 **Lična učna pisma (Lehrbriefe)** po 12 kr. 