

Nekoliko revnišo živino sem našel ob Posavji; al to tudi ni čuda, kajti v Sneberjah imajo bika silno majhnega in revnega, ki pač ni vreden tega namena. Za ta okraj bo pa veliko pomagalo to, da je gosp. Rodè od kmetijske družbe nakupil izvirnega Pincgavskega in pa Muricodolskega bika.

Prav tako je v Tomačevecem lep izviren Muricodolec, ki bo izdatno pripomogel v požlahnenje domače slabe živine.

Blizo Ježice v Stošicah ima gosp. Pečnik prav lepega bika Švicarskega plemena, katerega je kupil v grajščini Fužinski, h kateremu pa nič kaj ne gonijo krav; morda jim dimasta, črno-rujava barva ni všeč, in vendar bi za te pokrajine, ki mleko lahko specajo v mesto, kjer dobé lepe novce za-nj, ne bilo to pleme slabo, kajti Švicarsko pleme je za mleko odlično, česar sem se tudi prepričal v Fužinah, kjer so mi pokazali zapisnike o množini molže; Švicarske krave dadó po 10 — 11 bokalov prav dobrega mleka in molzejo dolgo do $7\frac{1}{2}$ meseca brejosti — vsakako obilna molža! Naj pri tej priliki navedem tudi številke, katere kažejo molžno lastnost drugih plemen, in sicer:

Muricodolske krave dadó po 8 bokalov in že v 6. mesecu brejosti odstavijo mleko,

Pincgavske krave molzejo po 8—9 bokalov in odstavijo v 7. mesecu, nekatere že tudi poprej.

Holandske molzejo po teletu 12 bokalov in dadó mleka skoro do 8. meseca.

V Rudniku, v Šmarji in Grosupljem imajo dovolj lepo živino; v Grosupljem imajo v hlevu grajščinskem Belansko pleme; na grajščini Boštajnski živino, katera kaže, da je odgojena iz križem parenja s Holandsko krvjo.

Na grajščini Iški sta dva prav lepa Marijadvorska bika in en velik Muricodolec.

Prav lepo živino sem videl v vaséh: Glince, Kozarje, Šmartno pri Dobravi, kjer redé sivo živino prav skrbno in bodo zato gotovo v malo letih zdatno povzdignili govedorejo, ki je že sedaj lepa, posebno če bodo vedno posluževali se izvirnega Muricodolskega plemena, kakor sedaj, ko so že precej juncev in telic od kmetijske družbe nakupili. Odlično živino sivega Švicarskega plemena sem našel na grajšini v Bokalcah.

(Dal. prih.)

Novi Kranjski panj po Dzierzonovi osnovi.

Spisuje Luka Porenta, župnik in čebelar v Bohinji.

VIII.

(Dalje.)

Dzierzonizirani panjevi imajo tudi to posebno prednost, da si lahko čebelar brez posebnih stroškov nekaj rodovitnih matic čez zimo ohrani, kar mu na spomlad tudi mnogokrat kaj prav pride.

Skoraj vsakemu čebelarju, ki kaj prida plemenjakov čez zimo pusti, se rado prigodi, da mu kak panj čez zimo ob matico pride. Kako se pa zopet to naredí?

Prav lahko, namreč tako-le: Napravi si nekatere dzierzonizirane škatlje, in sicer take, da bo vsaka le za 3 satove, ker taka je za to že zadost velika. Tej škatliji naredi tudi majhno žrelo, da bodo mogle čebele, katere boš va-njo dejal, tudi malo izleteti, kadar bo treba. V to škatljo deni jeseni, kadar čebele trgaš, 3 satove: srednji sat naj bo z medom napolnjen, stranska dva utegneta biti tudi prazna ali pa le malo z medom nasmetena. Ko to napraviš, temu ali unemu panju, ka-

terega v jeseni podreš, vzemi matičo in kake 3 ali 4 žlice čebel, pa vse skupaj v to škatljo spravi in potem na škatljo pokrov pribij. Izberi si pa za to le bolj mlade in čvrste matice. Zdaj pa enemu bolj močnemu plemenjaku vaho odvzemi, čez odprtvo vaho naredi drateno mrežico, ali pa mrežico iz luknjičastega pleha, kakoršne so, na pr., cedula za mleko precejati. To mrežico pa moraš čez odprtvo vaho dobro pritrdirti ali primiti, da ti je čebele spodnjega panja ne bodo mogle vzdigniti ali odmakniti; zakaj ko bi se to zgodilo, potem bi čebele iz spodnjega močnega panja v škatljo prišle, bi matico v škatliji umorile, in tako bil bi ves tvoj trud zastonj. Ko si to mrežico dobro nad vaho spodnjega panja pritrdiril, potem škatljo, v kateri matico in malo njenih čebel imaš, povezni ravno nad vaho spodnjega panja, katero imaš z mrežico zaprto tako, da bo žrelice škatlje iz ulnjaka gledalo, ravno tako, kakor žrela drugih plemenjakov. Na sprednji konec pokrova spodnjega panja pribij majhno diljico ali jeziček, da se bodo čebele, katere bodo iz te škatlje kaj letele, mogle na-nj vsedati. Ko si vse to napravil, potem pa škatljo z mahom, listjem, ali kako drugo rečjo prav dobro zadelaj, da bo, kolikor je mogoče, na toplem. Da boš svoj namen še toliko bolj gotovo dosegel, deni te matice in njih čebele že bolj pozno v jeseni, na pr., okoli vseh Svetnikov ali sv. Martina, v imenovane škatlje. Ako bi namreč to prezgodaj naredil, dokler čebele še zeló iz panjev letijo, utegnile bi čebele v škatljah, ker jih je le malo, obupati in pobegniti.

Tako si prav lahko nekaj obhujenih matic čez zimo prihraniš, ker matica, katera je v škatliji in pešica njenih čebel iz spodnjega panja skozi drateno ali luknjičasto plehnato mrežico potrebno toplo dobivajo; za živež čez zimo imajo pa tudi vse čebele, kar jih je v škatliji, samo en z medom napolnjen sat, kateri 2—3 funte tehta, popolnoma zadostí.

Ako ti kateri plemenjak čez zimo ob matico pride, mu boš dal spomladi iz ene teh škatljic matico, njene čebele in vse tri satove, in tako si boš enega svojih plemenjakov ohranil. Če ti pa katera tacih škatljic ostane, lahko narediš iz nje cel plemenjak; vzemi namreč iz škatljice matico, njene čebele in satove, in prestavi vse skupaj v dzierzoniziran panj; temu panju pridaj še nekaj čebel iz svojih bolj močnih plemenjakov, ako hočeš tudi še en sat iz kacega močnega panja, ki je počn zalége, pa še kake tri prazne satove, ta panj prenesi potem za kacih 14 dni kam drugam, in tako imaš iz majhne škatljice dobrega plemenjaka, kateri ti, ako bo letina dobra, utegne še nekatere roje dati.

(Dalje prihodnjič..)

Gospodarska novica.

* *Kakošno bo letošnje vino?* — Pod tem naslovom piše „Obzor“ tako-le: „To se izvá za gotovo, ako se mošt vaga z moštno vago, ki je najbolja med vsemi Klosterneuburška. Po tej vagi so izvedeli na Hrváškem, da se moremo pohvaliti z letošnjím pridelkom, ker v obče je v 100 funtih letošnjega Hrváškega vina za 18 funtov sladkora, 8 funtov pa kislina. — Po isti poti so Štajarci našli, da počez je letos v 100 funtih Štajarskega vina 17 funtov sladkora, 8 pa kislina. In v Kranjskem Dolencu in Vipavcu? Naj nam povesta gospoda Ogulin in Dolemeć.