

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 računajo se po najnižji ceni. — Letnina za ude znaša samo 1 glđ.

Obseg: O Dzierdzonovem panju. (Dalje.) — Napravljanje sadnega mošta. (Dalje.) — Kako se med čisti. — Naši dopisi. — V. Imenik.

O Dzierdzonovem panju.

(Spisal Iv. Jurančič.)

(Dalje.)

Visokost tega panja (glej pod. I. v prilogi), je po tej meri od znotraj 75 celic (15 palcev). Vališče ali valilni prostor je 60 celic, medeni prostor pa 15 celic. Ta majhen medeni oddelek zadostuje za vsakovrstne operacije in tudi imajo čebele dovolj živeža za zimo nad seboj. Ker ta prostor ni visok, lahko pridejo čebele iz zimskega gnjezda do mokrote, koja se nabira v zimi na pokrovu, da žeje ne trpe. Širok je panj od znotraj 50 celic. Dolg pa mora biti toliko, kakor sta dva panja skupaj široka, da dva vkup postavljena od zgoraj kvadratno ploščo naredita. Dolgost je tedaj 132 celic.

Kakor je znano, ima les to slabo lastnost, da se razteguje, ako postane moker, in krči, ako postane suh; navadno pravimo, da se napne in vsuši. Se vé, da se ne razteguje in ne krči po dolgem, ampak po črez. Deske za naš panj moramo toraj obračati tako, da ta sprememba lesa ne škoduje. Škodovala bi pa namreč, ako bi postajal panj zdaj širji, zdaj ožji, ker v prvem slučaju padali bi satniki iz zareze, v drugem pa bi se tako prijeli, da ne bi jih mogli vun dobiti. Enako škodovalo bi, ako bi se spreminjala visokost panja, ker bi se satovje, katero je na stene pritrjeno, raztrgalo. Ako se pa potem panj v dolgosti nekoliko spreminja, nima to nikakoršnih nasledkov. Iz tega je tedaj razvidno, da se morajo obračati deske za dno in pokrov po črez, za sprednjo in zadnjo stranko, kakor za duri pa navzgor. Za dno in pokrov naj se združijo tako dolge deske med seboj, kakor je panj od zunaj širok, to je 63 celic. Daljši stranki ste po velikosti enaki, pa različni po debelosti. Prednja dolga stran, v katero je žrelo vrezano, je namreč edina stran, koja je vedno izpostavljena zunanjemu zraku, vročini in mrazu, dežju in snegu. Ona mora biti najbolj debela, da ne pusti potrebne gorkote iz panja in prevelike vročine, kakor tudi mraza v panj. Dno, pokrov in zadnja stranka so narejeni iz

desk, ktere so ostružene (skoblane) tri celice debele, prednja stranka pa mora biti najmanj 10 celic debela, ako je samo iz desk narejena. Če panj le samo z žebliji vkup zbijemo, morata biti stranki 75 celic dolgi (visoki) in 132 široki, dno in pokrov pa 63 celic dolga in 132 široka. Posamezne deske strank, dna in pokrova morajo se med seboj dobro spojiti z mizarskim limom ali klejem ali pa z žebliji navskriž. Predno se panj vkup postavi, vrežejo se znotraj na obeh strankah 60 celic od dna zarez za satnike, (glej pod. II. a). Te se naredijo, če stranko za $1\frac{1}{2}$ celico globoko zažagamo in potem gornji rob tega reza z nožem poševno odrežemo.

Na znotranjih straneh obeh strank se na vsakem koncu odvzame za $1\frac{1}{2}$ celico debelo in 8 celic široko lesa, tako, da tam zarez za satnike zginejo; to za tega del, da duri panj trdno in natančno zaprejo in bolj mirno stojé, (glej pod. II. b).

Žrelo naredi se v prednjo stranko na sredi pet celic visoko od dna in je 2 celici visoko in 15 celic široko. V zadnjo stranko naredi se ravno žrelu nasproti tik ob dnu 15 celic široka in 7 celic visoka veja, ktera se s pilko zapre, (glej pod. II. c.) in po potrebi odpre, ako hočemo dva panja združiti. Ako sedaj dno in pokrov na stranke z žebliji pribijemo, imamo na kratkih (ozkih) dveh straneh odprt panj pred seboj. V odprti kratki strani vdelaajo se duri in panj je večinoma gotov.

Vendar se tako debele deske za prednjo stran panjevo posebno iz za to sposobnega lesa v nekterih krajih težko dobe. Tudi so potem panji precej težki, kar posebno za prevažanje in prenašanje panjev ni ugodno. Veliko bolj lahek in spreten bo panj, ako naredimo tudi prednjo stranko iz tenkih desk, kakor zadnjo stranko, dno in pokrov. Potem moramo pa prednjo stran 10 celic na debelo s slamo obleči. Da pa zamoremo to slamnato odejo pritrditi, mora dno in pokrov za 10 celic čez prednjo stranko moletti. V dno in pokrov naredijo se 3 celice široke in 1 celico globoke zarez, da se tako prednja stranka vanje spusti, da se ne more vpogibati. Od zunaj se dno in stranka pribije na letvo, (glej pod. III. a), ki je 10 celic široka in 10 celic debela, in na vsakej strani za eno celico krajša od panja. V to letvo na sredi 5 celic od dna vreže se žrelo.

Enako sklene se pokrov s prednjo stranko s pomočjo takove letve, (glej pod. III. b), ktera pa je le 5 celic debela in tako dolga kakor spodnja. Na vsakem koncu panja pribije se še 1 celico debela in 10 celic široka deska na letve, tako da dobimo na prednji strani panja koritu podoben prostor, kteri se s slamo napolni. Za to ste namreč oni letvi krajši od panja za eno celico, da se tam na letvine konce omenjene deske pribijejo, (glej pod. IV. in V. a). Slama odreže se tako na dolgo, kakor je dolg ta prostor in se polaga enako na debelo, z debelejšimi konci zdaj na levo, zdaj na desno. Zdaj se pokrije slama s papirjem in na zgornjo in spodnjo letvo položijo se štiri manjše letvice, s kterimi se slama pribije. Za te manjše letvice naredijo se še popred potrebne zarez na večjih letvah, da se tako prve vtisnejo v poslednje, da ne stojé vun od cele prednje strani. Od zunaj se še slama povleče s trstjem ali z vrbovim šibjem, s kterega se popred lubje odstrani. Trstje ali šibje vtakne se namreč jedna za drugo med letvice in papir, s kterim je slama pokrita. Najboljše pa je, če se ta slamnata odeja obloži s tenkimi deskami, ktere se lepo ena čez drugo položijo, tako, da se dež po njih vun odceja. To naredi se tako-le: Panj položimo pred se, zadnjo stran navzdol, odprti strani panja pa na levo in desno. Sedaj naloži se slame toliko, da ni preveč, pa ne premalo. Ako je preveč, se letvice vun ogibajo in stena ne bi bila ravna. Kadar je slama vložena, pribije se na levi strani krajna letvica, potem se vtakne ena deska za drugo

pod letvico. Začne se od dna proti vrhu. Kadar so deskice že zataknjene, pribije se še letvica na desni strani in potem srednji dve.

Zadnja stranka se pa s pokrovom in dnom najbolj močno zveže, ako se sklene po mizarsko navskriž, da ena deska v drugo prime (glej pod. IV.).

Paziti se mora posebno, da špranje, kjer so deske med seboj zvezane, ne pridejo vkup, to je, da niso deske strankine ravno tam zvezane, kjer so zvezane deske dna in pokrova (glej pod. IV. b.) Sedaj bil bi panj sam ob sebi zagotovljen.

Manjka nam še duri in notranje oprave. Duri pridejo na obe ozki, odprti strani. Ako smo naredili prednjo stranko celo iz debelih desk, naredijo se tudi duri iz 8 celic debele deske. Imamo pa omenjeno stranko iz tenkih desk in slame, tedaj naredimo tudi duri iz slame. K temu je potreba štirih 8 celic širokih in 2 celici debelih letvic, ktere se v podobi dolgastega pravokotnika sklenejo (glej pod. VIII. a). Ta pravokotnik mora biti tako velik, kakor je odprta stran panja. Na eno (notranjo) stran tega pravokotnika pribije se počrez tri letvice (glej pod. VIII. b. 1, 2, 3). Na te se položijo po dolgem tenke deskice (glej pod. VIII. b. 4). Sedaj se vloži v pravokotnik slame po dolgem, potem pribije se letvica (f) na levi strani po dolgem, pod katero se tenke deskice po črez nadevajo, kakor pri prednji stranki. Slednjič pribije se še letvica (f') na desni strani in duri so gotove (glej pod. VIII. c).

Enake duri pridejo še na drugo stran panjevo. Imamo še sedaj notranjo vpravo. To so satniki in dvoje premakljivih duri. Te premakljive duri služijo k temu, da lahko prostor v panju spoljubno zmanjšamo, kakor je za večjega ali manjšega roja potrebno. Navadno se da roju od začetka le 4 do 6 satnikov, kteri se denejo na sredo nad žrelo in premakljive duri potisnejo se od obeh strani do satnikov. Potem še le, ko je roj mu odločeni prostor napolnil, da se mu več satnikov in omenjene duri premaknejo se proti kraju. Te duri obstojijo iz dveh steklenih šip, kteri ste vdeleni v tenek okvir (2 celici debel, 7 celic širok). Srednji poprečni del okvirja je 10 celic širok in ima dve luknji, kteri ste s klado zaprti in ste za to, da duri lahko z roko primemo in za prevetrovanje panja. Kdor si pa hoče par krajcarjev prihraniti, kar ga šipe stanejo, lahko naredi te duri iz navadne deske (2 celici debele).

(Dalje prihodnjič.)

—*—

Napravljanje sadnega mošta.

(Dalje.)

Potenje sadja.

Pri jesenskih sadežih je naročeno, naj se to precej v mošt podela, ker pri teh se je razvoj sladkorja že popolnoma izvršil, ter se sè čakanjem ni nadjati kakega zboljšanja. Nasprotno bila bi pa velika napaka skoro pri vseh vrstah jabolk, če bi se precej po otresenji v mošt zmlela, ker so večinoma zimska jabolka, kajti pri teh nastopi popolno dozorenje večkrat še le v decembru in januarju, to je v času, ko bi napravljanji mošta velike zapreke nasprotovale, zategadelj je treba pri takih sadežih dozoritev pospešiti in sicer na sledeči način: Jabolka puste se na prostem v dolgih in ospičenih kupih ležati 4–6 tednov, da se spoté, t. j. tako dolgo, da duh in omehčanje sadnega mesa, kar se lahko s potipanjem s prsti na kožo spozna, popolno dozoritev naznani. To se pa ne stori samo pri jabolkih, temveč

tudi pri poznih hruškah. Toplota, ki se vsled potenja sadja narédi, je vzrok, ki godnost sadnega mesa in s tem zvezano razvijanje ali narejanje sladkorja hitreje pospeši, med tem ko se nekaj vode izhlapi, sadje vsled tega specifično težje, sokovi pa bolj tekoči in bolj sladkorni postanejo.

Pred nastopivšo ponočno slano se sadje obvaruje sè slamo; skušnja je tudi pokazala, da se, če se tudi zmrzujeno sadje izmečka, s tem vinu nič ne škoduje. Če pa nastane bolj mrzlo vreme, je pa, se vé da, nasvetovano sadje po listnicah ali v zračnih kletih in čumnatah nasuti, da se spoti; ti prostori pa ne smejo biti vlažni in zaduhli. Predno se pa sadje v prostore, kjer se bode v potenje nastavilo, spravi, mora se gnjilo sadje odstraniti, ognjito in črnomadežasto naj se izreže, kajti če bi se tako sadje v večjej množini z drugim zmečkalo, bi vino dobilo neprijeten grenak in gnjil okus.

Pridevanje vode k moštu.

Izdelovalci mošta so si v tem obziru navskriž, in ima v tej zadevi vsaka sadna okolica svoj način.

V Normandiji na Francoskem ne pridevljejo nič vode, v drugih okoliceh se pa sploh trdi, da primerno pridevanje vode nikakor ne škoduje, temveč pri skoro vseh možnih vrstah sadja, izjemši zgodno ter samo sladko sadje, o tem sadju smo pa že spredaj omenili, da ni dobro za mošt, koristno, če vzamemo, da se je voda primešala pri mečkanji, da so se tako zamogli nekateri važni deli, posebno sladkor raztopiti. 1—1½ l vode zadostuje na 50 funtov jabolk in 2 l na ravno toliko hrušek. Kar je več, je pa na škodo. Pa tudi pri tem se je treba ravnati po tem navodilu. Sadje se zmečka narpopred brez vode, zdaj se ostanki (prešovina) v jednem čeburu zdrobi in zmečka, ter s čisto in frišno vodo namoči, da se voda k vrhu prešovine prikaže; da bi čez stopila, toliko je ne sme biti. To ostane 18—24 ur pokrito, med tem se večkrat premeša in po temše jednokrat stisne. Zdaj dobljeni jabolčnik se s prvim zmeša in v klet spravi.

Povprečno se računi, da je za napravo 1 hl sadjevca brez vode treba 3½ cente jabolk ali pa 3 cente hrušek; natančno se to ne da določiti, ker imajo razne sadne vrste tudi razne množine soka.

Razno orodje za napravlanje mošta.

Mečkalni mlini.

Razun različnih malih priprav, kakor razne posode in drugo, kar naj pa, če je le mogoče, bode iz lesa narejeno, so potrebni, če se kdo le količkaj peča s to kupčijo, mlini, v katerih se sadje mečka. Boljši so tisti, pri katerih je manj železa in sploh manj železa z moštom v dotiko pride, kajti kjer se to godi, mošt lahko črn postane. Skušnja je pa tudi pokazala, da se debelo zmečkano sadje lažje bolj stisne in izpreša, kakor drobno zmečkano ali zmleto. Večinoma se v tako zmekkanje sadja dandanes rabijo mečkalni ali sadni mlini, in so, kakor je bilo rečeno, oni boljši, ki sadja bolj zmečkajo ali raztrgajo, kot pa zdrobe. Taki mlini so zelo različni. Navadno pa kmetovalec, ko si dragocenih priprav noče in ne more napravljati, zmečka svoje sadje v koritu s kakim železom ali z vrtečim se mlinskim kamnom. Drugi pa sadje tudi s kakim sekačem razsekajo, kar pa ni nasvetovano, ker je prepočasno in ne tako dobro, kakor če se mečka.

Stiskalnice ali preše.

Poleg mečkalne priprave treba je še stiskalnice. Stiskalnice so dvojne, in sicer take z navorom ali deblom, ali pa na šravb ali vrtine. Čeravno se zadnje dandanes zelo vpeljujejo, vendar se prve še bolj pogosto nahajajo, ker se lažje napravijo in so cenejše.

Ker pa preše z navorom preveč časa, ter preveč pazljivosti pri delu, da bi se kaj ne poškodovalo, ter poleg tega še preveč prostora potrebujejo, se dandanes bolj one na vrtine napravljajo. Te so tudi boljše, ker je treba manj ljudi, in se vendar lažje bolj stisne, tako da sadje več soka da. Dandanes dobe se stiskalnice, ki prav malo prostora potrebujejo, ker se vrhu vse priprave vrti kakor sveder. Ker je gotovo vsak častiti bralec že več načinov stiskalnic videl, zato se na tem mestu ne bo ta reč bolj na tanko obravnavala.

Mečkanje sadja.

Tu je treba paziti, da se sadje enakomerno zmečka, ker se ta drobljad potem lažje in boljše stisne. Od drobno zmletega sadja se ne dobi toliko tekočine kot od debelo stolčenega. Nekateri devljejo med prešovino verbove spletenine, postavim dno od jerbasa, da se lahko bolje stisne. Preveč sadja naj se nikar v mlin ne vsiplje, ker se lahko zamaši, da mlin pravilno ne melje. Paziti je treba, da se preveč svojeglavno ne dela, če se mlin vstavi, da bi se sè silo naprej drvilo, ker bi se pri tem lahko kak nož odlomil, in delo bilo bi še bolj zadržano. Včasih je dobro, da se sadje dvakrat zmelje, posebno v mlinih s premakljivimi valčki. Ti naj se prvič bolj vsaksebi postavijo in drugič bolj tesno, s tem se delo pospeši in dobi se več mošta. To naj se posebno zgodi pri ne popolno zrelem sadji.

(Konec prihodnjic.)

—*—

Kako se med čisti.

Bučele redimo posebno zavoljo dveh pridelkov medú in voska, ki ju le one same in tako obilno pridelajo. Če ju pa v svoj prid obrniti hočemo, moramo vosek od strdi ločiti. Pred vsem satovja sè strdjo ne pusti dolgo postajati, lahko miši, mravlje in muhe do nje pridejo in jo ognjusijo, ali pa ti jo bučele in ose odnašajo; prej ko moreš, loti se dela. Pripravi več lepo osnaženih skled in preberi satovje. Vzemi v roko vsaki sat, odreži, kar je praznega voska, in deni ga v prvo skledo, kamor pride tudi ves drugi voščeni drobiž. Lepo bele in čiste sate devaj v drugo skledo, vse rumene in rujave satove pa v tretjo; v četrto pa vse črne sate in take, ki so večjidel le s cvetnim prahom napolnjeni.

Potem zmečkaj satovje, kar ga v drugi skledi imaš, z žlico prav dobro, in postavi ga v gorko peč, da se strd prav sogreje in nehaj, da se ohladi; kmalu se bo vosek na vrhu okrenil, in spodaj dobiš najžlahtnejšo strd ali med.

Drugi čebelarji zrežejo najlepše satove v sito ali rešeto, pod katero se skleda postavi, in jih denejo med zaprta okna in pusté, da se strd od solnčne gorkote sogreva v skledo izcedi.

Druga vrsta satov, ki jih je največ, ima rumeno ali rujavo barvo. Te zveži v precej velik in čist lonec, v kterega deneš tudi vosek od prvega medu. Postavi lonec v gorko peč po kruhu, drugi dan vzemi ga varno zopet iz peči; zgoraj imaš

vosek, v plošči okrenjen, spodaj pa samo strd. Tudi moraš lonec postaviti v kotel s kropom, kteremu moraš še nekoliko podnetiti ali podkuriti; ko bo stopil vosek na vrh, vzemi lonec iz kotla in deni ga hladit. Ako hočeš med še bolj očistiti, precedi ga skoz drobno sito ali pa strd v lonecu več dni zaporedoma z žlicjo posnemaj.

Kar je črnih satov in onih s cvetnim prahom napoljenih, sogrej in stlači jih, ravno tako tudi vosek od lepe strdi, ki ima še nekoliko strdi v sebi. Tej strdi primešaj četrti del vode in pusti jo pri majhnem ognju vreti; med tem jo posnemaj, dokler se ne zgosti. Dobra je za domačo rabo.

Ker v stlačenih voščenih kepah še zmirom en del medu ostane, spravi zdobljene kepe z vodo v velik lonec, in postavi ga k ognju, da se kepe dobro pregrejejo, in jih še enkrat pretlači. To sladko vodo skoz prt precedi in deni jo v sodček, v kterem je bil popred kis ali jesih. Sodček postavi na solnce ali na gorak kraj, prideni mu nekoliko vinskega kisa; v 14 dneh bo vso nesnago pri vrhu izvrgel; a ta čas se mora vsak dan ali kisa ali pa mlačne vode prilivati, da sodček prazen ne bo. Če več ne vré, mora se voha zabiti, in strdeni kis je v nekoliko tednih dober za rabo.

Drugi ljudje pa iz takega voska ali satovja kuhajo medico, ki je zelo priljubljena pijača in otrokom pa tudi odrastenim dobro diši. Napravlja se pa tako-le: Kepe se zdrobé ter se potem v kakej posodi z vročim kropom poparijo. To se dobro premeša, da se vosek opere, ali bolje rečeno, da se ostali med od voska loči. Zdaj se vosek ožmé in voda se skoz ruto precedi. Precejena voda dene se v lonec ter postavi k ognju, da vré. Vreti mora toliko časa, dokler se peni, pene se morajo vedno s penjenico odstranjevati. Ko se voda več ne peni, je medica kuhana. Postavi se na hladni kraj, da se ohladi in precej je dobra v pijačo. Opomni se pa še zraven, da nekateri ljudje vosek dvakrat operejo, medice je potem več, a slabejša je.

Povsod na Slovenskem je med zelo v čišlu. Rabijo ga za potice in druge pekarije. Pa tudi iz medu kuhajo medico in sicer denejo na en del medu 6 delov vode; to kuha se pri majhnem ognju in se pridno posnema, ko se več ne peni, ali pa ko se je že tako dolgo kuhalo, da novo zneseno na dno pade, je kuhana. Dene se hladit, prelije se v sod, sod postavi se v kraj, ki ima 12 stopinj gorkote, da tam vré. V 6 tednih prelij medico v drugi sod, pa ga ne smeš trdo zabiti, in če je vrejenje jenjalo, napolni z njim steklenice in jih dobro zamaši. Čez nekoliko tednov boš imel dobro pijačo.

J. S.

Naši dopisi.

Iz Mošenj. V Vašem cenjenem listu od 16. oktobra št. 10. glasi se, da se do sedaj še nikdo ni oglasil, kateri bi vedel povedati korist dzierdzonovega panju. Da je zelo koristen, ako se rabiti zna, hočem nekoliko po lastnej skušnji vpisati.

Imel sem pomladi dzierdzonov panj, zelo močan, da mi je dvakrat rojil. Prvi roj vsadim zopet v dzierdzonov panj, drugega ravno tako in sedaj imam vse tri z premakljivim satjem ali kvečkom. Ker je zrojenk zrojil ostaja mu tedaj preveč satja, kaj sedaj storiti, da mi molj satja ne sné, ker je premalo čebel? Grem, mu vzamem sedem satnikov, potem dam prvemu roju štiri, drugemu tri. Glej veselo se roj satja poprime in ga obsede. Sedaj se mi molja ali črva ni več bati. Sè starim našim panjem bi tega ne bil mogel storiti.

Dalje, ako imaš satje na romčkih, ga jim lahko notri daš, s čimur roju veliko pomagaš, hitro bode zalego delal, tudi če je še paša, bodo veliko več medu nanesele, kakor v starih panjih. Zakaj? Čebele, ki nimajo satja, morajo ga delati in tako si čas izgube pri izdelovanji satja in čebele, ki na pašo leté, kolikor le te medu nanese, morajo ga v satje prežvečiti.

V dzierdzonovem panju jim sam lahko s satjem pomagaš, v starem tega nij mogoče. Li tedaj ni velike koristi? Poglejmo zopet moje tri panje, kako delajo? Vsi trije prav dobro napredujejo. Rojnik dela že novo satje, ako ravno sem mu jih prej sedem odvzel. Prvi roj pa mi hoče rojiti, a čas ni več za to, kaj mi sedaj storiti? Grem, mu vzamem štiri sate polne zalege, mestu polnih dam mu štiri prazne, tako da ne more rojiti. Potem dam dva sata drugemu roju in dva iz-rojenku. Sedaj postala bosta obadva močna, ko prvi roj.

Vidiš, dragi čebelar, tako se lahko pomaga dzierdzonovemu panju, staremu tudi to nij mogoče. Tudi v poletnem času dzierdzonov panj kaj dobro koristi. Ako je po leti dobra medena paša, zamoreš jim med pobrati in ga do časa potrebe ohraniti.

30. majnika imel sem štiri roje, vse štiri drujce, vsadim dva v dzierdzonov panj in dva v naš stari kranjski. Denem zopet vse štiri v čebelnjak in vsi štirje srečno izprašijo matico.

Jeseni, ko so ajdo obrale, hočem se prepričati, katera bosta bolja dzierdzonova dva ali naša dva stara. Vzamem vago ali tehtnico, steham prvo dzierdzonova dva in glej prvi tehta 46 funtov, drugi 45, potem steham naša kranjska dva, prvi ima 34, drugi 33 funtov. Ako računimo 67 od 91 tako dobimo, da sta bila dzierdzonova dva 24 funtov težja od naših starih dveh. Tukaj, dragi čebelarji, opišem le površno korist dzierdzonovega panju. Sodite sami!

Martin Kovačič.

Iz Borovnice dne 28. oktobra. V številki 10. Vašega cenjenega lista nahaja se dopis iz Dovjega, v katerem se razpravlja o novem dzierdzonovem panju in o navadnem starem. Dovolite, gospod vrednik, meni priprostemu kmetu moje mišljenje izraziti. Mnogo se je že pisalo o novih panjih, tako da bi čebelar, ko prebira časopise, kar h krati vse stare panjove zavrgel in sežgal. A skušnja je najboljša stvar. Ta je pokazala (to vsaj pri meni), da so se v starem navadnem panji čebele veliko boljše ohranile, kakor v dzierdzonovim, v slednjem so se zaredili črvi i. t. d. Iz tega sledi, da kmetovalcu čas le malokedaj dopušča, se s temi panjovi vkvarjati, pri navadnih pa ni nobenih komedij. Toraj čebelarji, držimo se le starega panja, v katerega čebele nanesejo dosti medu brez vsih operacij.

Konečno izrekam gospodu F. Jegliču čast v tem obziru. Podpisani ima več nego 100 reci več nego sto dzierdzonovih panjov vse s šipami oskrbljene, name-ravam pa zdaj na zimo vse popraviti, to je ponižati in v navadne panjove preustrojiti, kateri mi bodo v prihodnje leto služili za roje.

Ko sem še pred 6. leti obiskaval deželno vino- in sadjerejsko šolo na Slapu, v kateri imeli smo tudi čebelorejo, imeli smo tudi dzierdzonove panjove, kakor nam je g. vodja rekel, da to je njegova sistema (tako zvana dolencova sistema). Kakor sem videl, se je tudi slabo obnesla. Ko sem omenjeno šolo zapustil, dal sem si tudi na Slapu dva taka panjova napraviti, katera sta me prav veliko stala, če se ne motim 5 glid. Poskusil sem, pa vlansko leto tudi opustel, ker mi ni bilo čisto nič všeč. Toliko iz prakse!

Jos. Keržič.

Opomba uredništva. Dobri so obojni panjovi, le treba je dobre roje v nje dejati, da zamorejo uspešno delati. Vsaka reč ima svojo dobro in tudi svojo slabo stran, tako tudi panjovi, naj si, bodó že taki ali taki.

Iz Planinske doline na Notranjskem. V 9. Čebelarjevi in Sadjerejčevi številki sem poročal, da bomo letos pri nas poleg sladkega medu in voska natresli tudi jabolok in hrušek za dom in za prodaj, a nadejal se takrat nissem, da se bode naprešalo tudi cele sode okusnega in zdravega jabolčnika, kateri bode pridržal marsikateri goldinarček v gospodarjevem žepu, ki bil — če ne prej — tja v praznikih sfrčal v bližnjo gostilno za drago pa mnogokrat slabo vinsko (?) kapljico.

Ker je v zgoraj omenjeni številki vrli starina g. Boštjan Leskovic iz Spodnje Idrije v svojem dopisu omenjal občinskih taks od čebelnih panjev, naj mi bode dovoljeno, da tudi jaz povem, kako se je našim čebelarjem o tej zadevi v Vipavi godilo. Po slabem vzgledu nekaterih družih krajev so tudi Vipavci zahtevali od vpeljanih čebelnih panjev najprej po 10 krajcarjev občinske takse, a pozneje so polovico odjenjali ter terjali le 5 krajcarjev. Ker se je pa tudi ta trjatev našim čebelarjem neopravičena in krivična zdela, pritožil se je tukajšnji razumni in naprednjaški čebelar in sadjereječ, Anton Petkovšek iz Lipelj, pri deželnemu odboru, koji je pritožbo uslišal ter se izrekel, da v smislu dežel. zakona z dné 3. decembra 1868. l. št. 17. po sklepu deželnega zbora z dné 22. septembra 1882 občine nimajo pravice od vpeljanih čebelnih panjev tirjati nikakoršnih občinskih taks.

To za denes, prihodnjič pa kaj duzega.*)

—k

*) Prosimo.

Ured.

V. Imenik

p. n. gg. udov društva l. 1886.

Janez Škerjane, župnik v Harijah,
Josip Potepan, občinski predstojnik v
Dolnjem Zemonu,

T. Globočnik v Doljni Prekopi,

T. Tomšič v Doljni Prekopi,

Lorenc Čuden, pos. v Gorjušah,

Fr. Finžger, krojač na Doslovčah,

Josip Ogorele, pos. v Razdertem,

Franc Rupnik, pos. v Spodnji Kanomlji,

Karol grof Lanthieri v Ipavi,

Janez Matko, pos. v Brinji,

Janez Lohkar, pos. v Predstrugi,

J. Ambrožič, mlinar v Stružniku,

J. Robič, pos. v Kranjski gori,

E. Kramar, učitelj kmetijstva v Trstu,

Florjan Rozman, učitelj v Dolini,

Jurij Jaklič, župnik v Gotenicah,

Franc Kobal, pos. v Cirknem,

Dr. Karol Gestrin, e. kr. okr. sodnik v
Kostanjevci,

Franc Zupan, pos. v Žerovnici,

Jože Pogelnik, pos. v Podhomu,

J. Dominik, zdravnik v Bohinju,

Jakob Žumer, župan v Gorjah,

Anton Šusteršič, pos. v Lancovu,

Rihard Šraj, e. kr. poštar v Lescah,

J. Trojar, e. kr. poštar na Bledu,

Janez Valant, pos. v Novi vasi,

Vikt. Gabr. Jelovšek, pos. na Vrhniki,

Blaž Šilar, pos. na Vrbi,

Janez Bulove v Radoljci,

J. Bulove, pos. v Smokuč,


J. Dežman, pos. v Lipenci,

Or. Dolenc, svečar v Ljubljani,

Matija Ferjan, pos. v Selu,

Ivan Gogala, pos. na Studenčici.

(Dalje prihodnjič.)

 Denašnjemu listu je pridjana „priloga podob o Dzierzonomem panju.“

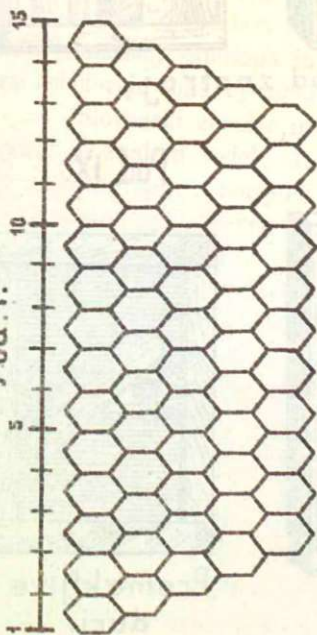
Odgovorni urednik Anton Klein. — Izdajatelj Janez Modic, društveni predsednik.

Lastništva „Čebelarškega in sadjerejskega društva za Kranjsko“. — Natiskala Klein in Kovač v Ljubljani.

Priloga k st. 11. „Slovenski čebelar in sadjerejec“ za l. 1886.

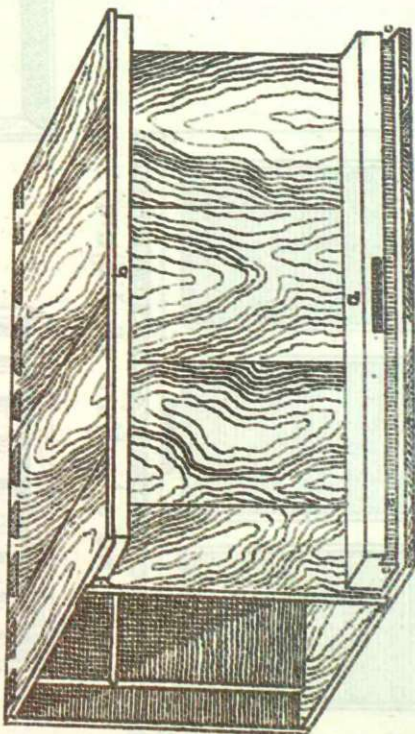
Podobe o Dzierdzonovem panju.

Pod. I.



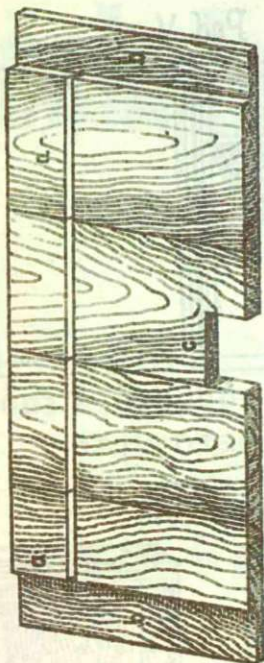
Celična mera naravne velikosti.

Pod. III.



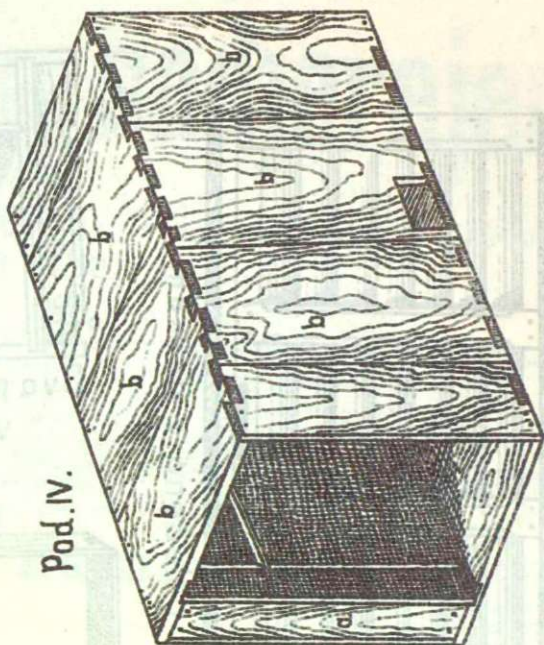
Panj od spredaj.

Pod. II.



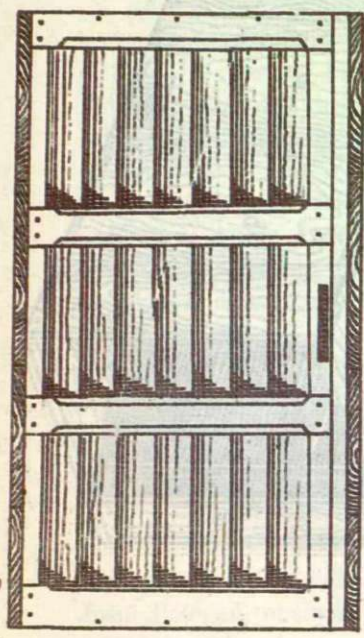
Zadnja stranka od znotraj.

Pod. IV.

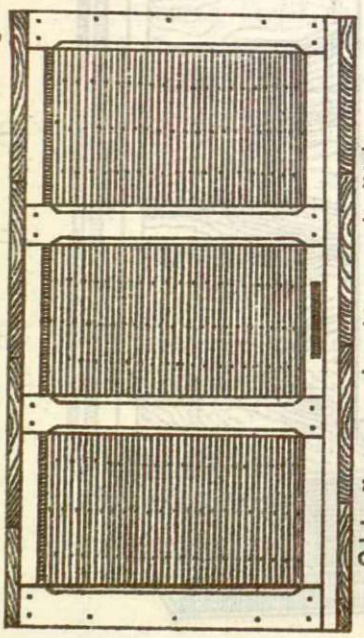


Panjeva zadnja, gornja in leva stran.

Pod.VI. Prednja stran panjeva. Pod.VII. Prednja stran panjeva.

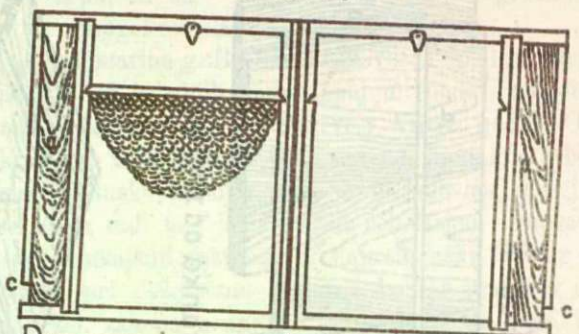


Oblečena z deskami.



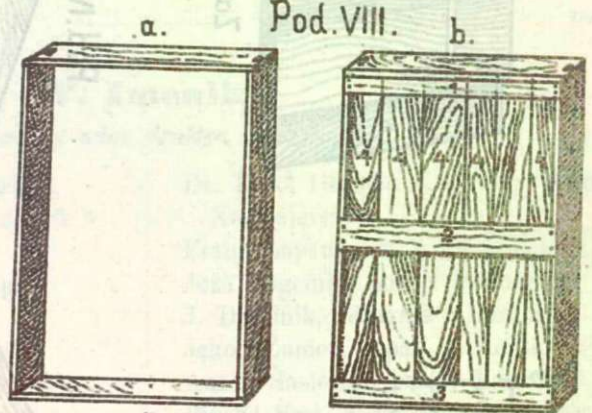
Oblečena s trstjem ali šidjem.

Pod.V.



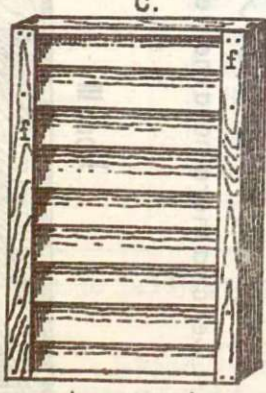
Dva panja z zadnjimi stranmi vkup postavljena.

Pod.VIII.



Duri od znotraj,

Pod.VIII. c.



od zunaj.

Pod.IX.



Premakljive duri.