

Letna plača 2 gold.
Družtveniki dobivajo list
brezplačno.

Delaj, nabiraj, pomnožuj.



Učitelji
in nepremožni kmetovalci
plačajo le po 1 glid.

SLOVENSKA ČEBELA.

Družbeni list za prijatelje čebelarstva

po Kranjskem, Štajarskem, Koroškem in Primorskem.

Obseg: Vosek. — Pogoji dobrega prezimovanja čebel. — Salicilna kislina. — Dopis. — Razno.

Vosek.

(Spisuje predsednik g. bar. R.)

V zadnjih trijih listih smo premišljevali voska sestavna dela, njegovo shranjevanje za čebelarstvo in njegovo čiščenje in pripravljane iz voščin. Do tu ima čebelar z voskom opraviti; tedaj bi smeli razpravo o vosku skleniti, kakor smo jo tudi res v zadnjem listu sklenili. Vendar pa ne bo škodovalo, če malo pomislimo, kaj se pozneje z našim pridelkom godí. Tedaj pomislimo še vosek kot kupčijsko blago in trgovinsko rabo.

Za kupčijo se vosek razno pripravlja ter prodaja kakor ga pripravi čebelar, ali svečar ali še kdo drugi. Čebelarji prodajajo rumen vosek v raznih podobah, n. pr. sklede, krožnika, krogle i. t. d. Rumena vosek ima prav prijeten meden duh, je nekoliko vlečljiv in tudi ne čisto brez okusa, ter je podlaga vsim drugim voščanim izdelkom. Bel vosek se dobiva po beljenji in je potem veliko bolj trd, težji, krhek in drobč ter ima le malo prejšnjega duhá, okusa pa nič. V predlanski Dunajski razstavi je bil videti tudi črna vosek. Nanašajo ga neki male domače čebele na otoku Kuba. Beliti se neki ne da; kot trgovinsko blago menda pa tudi ni, ker ga ni nikjer viditi.

Beli se vosek po raznem načinu. Naj navadniji način je, da se rumen vosek v posteklenem ali pocinenem kotlu raztopi, ter tekoči vosek skozi posodo z rešetastim ali sitastim dnom pretaka na ravni na pol v vodi vrteči valj. Tako se dobijo same tanke in ozke voščene plošice, kakor podolgovati listeki. Nekteri rumen vosek podolgovato razgnetejo in potem oblajo, ter po oblanji tanke trakove ali ploščice dobivajo. Taki voščeni trakovi ali ploščice se devajo na debelo platno ter potem belijo kakor platno, ali sukanec (cvirn). Topljenje voska in beljenje se mora večkrat ponavljati; v kakih 4 do 6 tednih — kakor je vreme — je beljenje gotovo. Splača se dobro; 30 do 40 % je beli vosek dražji, kakor rumen.

Na Francozkem belijo vosek po kemičnem načinu, ter vosek le topijo in pridevajo mu pepelikove (potašljeve) soli. Tú in tam belijo vosek s pridevanjem soliterne in žvepljene kisline ter ga potem le izplakujejo.

Po beljenji se da vosek tudi barvati ter sprejme vsako barvo, kakoršno si kdo želi.

Daljšega in natančnejšega popisovanja beljenja in barvanja voska tú ne bomo prinašali, ker se naših čebelarjih tako nobedin s tem pečal ne bo in ko bi se tudi kdo, mu ne bo manjkalo ne natančnih popisov, ne obilnejših vednost. Poglejmo še, iz česa se vosek dobiva in kakošna je njegova raba.

Iz česa se vosek dobiva razun tega, kar ga nam čebele nanesejo, smo sicer že tu in tam omenili, pa zaradi celote in ker znabiti vsak ud nima vsih letnikov, dostavimo še tu nekoliko. Vosek razločujemo v čebelni in rastlinski vosek. Rastlinskega voska se veliko nahaja po malem znabiti v vseh rastlinah, le izločiti ga ne moremo. Na svitem listu drevesnem, na svitem, mastnem sadu, n. pr. grozdji, jabelku, slivi i. t. d. koga je družega, kakor tanki voščeni drobeci — prevlečena voščena mrenica? Od nekterih rastlin se dobiva vosek po izkuhovanji, n. pr. iz rožmarina, sovražnice (voščene cvetlice — *cerintha*), oblajsta (žiline, Waid, *isatis tinctoria*). Iz klejastega popkovja raznega topolovega ali jagedovega drevja se dobiva rumeno-rujavkast vosek, kateri goreč prav prijeten duh daje; tudi iz divjega kostanja se izločuje neka belkasta vosku podobna smola. Na nemškem raste neko mirtovo germovje — voščen grm, (*myrica Gale* znabiti tudi kje po Slovenskem), naj rajše raste po močvirji, iz kterega jagod se dobiva lepodišeč, temnozelenkast vosek in se rabi najbolj za razne obliže.

Vse to bi pa čebelarjem ne škodovalo, ker iz teh in enakih razstlin se ne prideluje toliko voska, da bi zamogel kupčijo čebelnega voska tlačiti; al vse drugače pa je z japonskim drevesnim ali zemeljskim voskim.

Nekaj let že se vvažova na tisuče centov drevesnega voska iz Japana, Kine in Brazilije. Na Nemškem, tudi Češkem so tovarne, ktere ta vosek belijo, predelujejo v sveče in pripravljajo v drugo rabo. Ta vosek prav zelo tlačí ceno našega čebelnega voska; od kar se je začel na debelo vvažovati, je cena čebelnega voska pala sčasoma že za 30 do 40 gold. pri stotu, in naj brž, da bo še padala, ker dandanašni se navadno ne gleda na blago, ampak na ceno. Tú opozorujemo čč. gg. župnike in duhovnike sploh, da se varujejo na eni strani goljufije, na drugi da pazijo na cerkvene predpise pri nakupovanji sveč. Kaj več od tega glej 11. list l. 1874 str. 103.

Drevesni vosek dobivajo v Kini in Japoniji iz sadu voskovca (*Rhus cerifera* in *Rhus succedanea* L.). Kadar so njegove jagode zrele — navadno meseca oktobra —, jih pridno naberajo ter v kamnitih posodah z lesenim tolkačem phajo, da zrnje iz lupine izluščijo. Zrnje debelo kakor droben bob, je silno terdo, rumeno in spolsko kakor mila. Zernje v sopari mehčajo in potem prešajo. Iz presnega soka, ki je temno zelenkast, delajo le za dom nekake žvepljenke in drugo slabo svečavo. Za trgovino prvotni voščeni sok dalje čistijo in belijo, dokler je čebelnemu vosku ves podoben, le lepega, voščenega duha nima, je bolj drobč; kader gorí, daje nek neprijeten lojev duh.

Nekoliko slabjši še je rastlinski vosek v Braziliji. Pripravlja se iz družega voskovca (*Corypha cerifera*) in sicer ne iz sadu, ampak iz lista. Ko se pri nas list

zarad voščene mrenice le sveti, je v Braziliji vosek na listu tako na debelo, da kakor luskinja od lista odstopa. Te luskinje dajajo po topljenji belo-rujavkast, krhek vosek.

V severni Ameriki pridelujejo vosek iz mirtovega drevesa (*myrica cerifera* in *cordifolia* — sorodnemu nemškemu mirtovemu grmu) ter se ga mnogo v Evropo vvažova. Zrele jagode kuhajo v kotlu, pridno mešajo ter jih z lesom ob robu pritiskajo (nekako kakor pri nas tičji lim), in potem ravnaajo z njim kakor z navadnim voskom.

V južni Ameriki izkuhujejo iz skorje in lubadi neke voščene palme (*cerocylon andicula*) mnogo zelenkasto-rumenega voska. Iz soka ali mezge nekega mlečnega drevesa (*galactodendron utile*) se pripravlja rumen rastlinski vosek.

O rabi voska bi bilo pač veliko reči, naj bi hotli vse na tanko popisati in reč o rabi voska dognati. Ker pa to ni namen našega lista, le o kratkem omenimo, da je maloktero rokodelstvo, da bi ga nič ne potrebovalo bodisi že v eni. ali drugi podobi. Naj več ga gotovo potrebujejo kat. cerkve za svečavo, ker je po cerkvenih zaukazih oestro zapovedano se posluževati le „čistega voska — pridelka čebelnega“ (*lumina sint ex pura cera* et „*ex operibus apum*“). Mnogo voska potrebujejo podobarji, malarji; obrtniki za izdelovanje raznih podob, sadja, cvetek i. t. d. Po sobah premožniše gospode so vsa tla z voskom prevlečene; tovarne ga potrebujejo veliko za izdelovanje voščene platna in mnogo svilnih reči; železnino, kakor orožje, razno orodje zdravniško i. dr. obvaruje rjavenja. Prav mnogo rabijo vosek lekarničarji za razne obliže, mazila, zavitke i. t. d.

Iz vsega tega je vsakemu lahko razvidno, da vosek ravno zavolj premnoge rabe in potrebe bo imel še zmirom svojo ceno. Naj si tudi prizadevajo po kemičnem (ločbenem) potu umeten vosek izdelovati, naj vvozovajo še toliko razstlinskega voska, naj ga tudi mnogo kazijo in kvarijo, brez čebelnega voska vendar ne bo moglo biti, ker je podlaga vsim voščenenim izdelkom. So se tudi res časi spremenili, ter se pred neznanega voska mnogo vvažova, so se pa tudi potrebe za razne pred neznanne obrtniške izdelke enako pomnožile.

Tako smo menda vse imenitniše točke o vosku omenili; naj bi bilo vsim čebelarjem v spodbudo ga čedalje več in skrbnejše pripravljati!

Pogoji dobrega prezimovanja čebel.

(Dr. Dzierzon.)

Čebele dobro čez zimo ohraniti, kaže ne le pri nas, ampak povsod umnega čebelarja. Al tudi naj umniši čebelar se mnogokrat pritožuje zarad slabega prezimovanja svojih čebel. Pogoji dobrega prezimovanja so le nekoliko, pa ne vsi in ne popolno v naših rokah. Čebelar pač zamore čebele toplo opaziti; zamore tudi panje močne in čebelne narediti, da se ne bojijo vsakoršnega mraza; zamore za zrak, pókoj in vodo skrbeti in še marsikaj družega. K srečnemu prezimovanju je pa dalje še potrebno, da čebele imajo dovolj in zdrave hrane; da ne bodo predolgo zaprte in od izleta zadržvane; da niso prisiljene po snegu svoj snaživni izlet ímeti, da jih vihar ne pomeče na tla i. t. d. Vse to ni, ali je saj nepopolno v rokah čebelarja.

Pomanjkljivo hrano zamoremo nadomestiti, nezdrave pa ne moremo popraviti. Sneg ravno spred čebelnjaka že pospravimo, dalje ga pa ne moremo; viharja pripreti, ali le tudi zmanjšati, celó ne premoremo.

Ravno letos bodo naše čebele prav nezdravo hrano imele. Zarad mraza meseca maja, in zarad suše meseca julija in avgusta so čebele malo zdrave hrane na poglavitni paši dobile; pač pa so meseca rožnika, ki je bil posebno lep, mnogo medú nanosile iz smreke in pozneje, ker je bilo vreme ugodno za množenje listne uši, iz tako imenovane mane. Tega medú veliko več potrebujejo, ker nima tiste hranilne moči, kakor méd iz cvetečih rastlin; zato je pa tudi potreba osnažiti se zgodaj se oglasila. Še prav dva meseca ne počivajo in že drenjajo pri izletnem žrelicu, da le malo solnce posije. *) Bolj mirne so, ktere so v zaprtih prostorih, ter manj hrane potrebujejo. Le paziti je treba, da v takih prostorih čebelam zraka in vode ne primanjkuje, kar se veliko ložej zgodi, kakor tistim, ki zunej v čebelnjakih prezimujejo.

Nekdaj sem razne skušnje delal, kako bi ložej nekaj matic za potrebo v malih panjičih ohranil. Da bi bile bolj v miru in temi, sem jih v veče panje, ali kako drugo shrambo deval. Kadar sem pa vrata odprl, sem čul močno šumenje iz panjiča, ter sem mislil, da so matico zamorile. Ko pa pregledam in najdem vse v redu, sem tudi vedel, da jim je zraka pomanjkovalo ter to bilo vzrok šumenja. V čebelnjaku se zrak veliko laglje prenavlja, kakor v zaprtih prostorih ali sobah. Tú se zrak ne pretaka, torej tudi čebelam naglo poide. Zato jaz v takih prostorih skončnice ali vrtica na široko odperam, ali pa celó proč vzamem, da je prvi sat tako rekoč za skončnico. Ker je v zaprtih sobah toplote vedno kake dve, tri stopinje, se tudi ni toliko mraza bati, kakor pomanjkanja zraka. Če bi se bilo pa vendar zime bati, je dobro namest skončnice kako slamnato pletenico privezniti. Tudi v čebelnjakih na prostem se znajo skončnice odstraniti, kadarkoli ni prehudega mraza. Čebelam se s tem nič ne škoduje, ampak prav zeló vstreže.

Tudi vode in vlažnosti čebelam v zaprtih sobah pred pomanjkuje, kakor v prostih čebelnjakih. Ker v takih zaprtinah je navadno toplejše in ni nobenega prepiha, tudi ni sopara (kakor ni v zaprtih prostorih tudi rose ne); tedaj mora čebelar pomagati, zlasti takrat, kadar začno zalego postavljati. Naj boljše je v taki prazen sat vode dejati ter sat do gnjezda pomakniti. Tudi pitati je potem načinu naj boljše, če jim hrane pomanjkuje. Gotovo je veliko varniše proti koncu zime zalepljen sat do gnjezda pomakniti, kakor v jesen veliko s tekočim medom pitati, če ga zaljepiti ne morejo več. Lahko se jim odprt med skisa, pa tudi sploh takega medú več povzijejo. Polne sate k gnjezdu bližej pomikati, je proti koncu hude zime vselej dobro, ker mnogokrat naj boljši panj umrje, le zato, ker medú blizo nima, od dalječ ga pa zavolj mraza ne more k gnjezdu prinašati. Ker včasih celó meseca marca huda zima nastane, je dobro, da ima čebelar tako čebelnjak vravnano, da lahko panje prenaša, kadar je potrebno. Meseca marca je že marsikaj treba v panju poskrbeti: posnažiti, pitati, tudi močnim čebelam polno satovje bližje pomakniti, kar se pri hudem mrazu o prostem čebelnjaku zarad prehlajenja vendar ne smé. Če pa ima čebelar v čebelnjaku vse prav vravnano, čebele po potrebi lahko prenese in v zaprtih prostorih lahko poskrbí brez nevarnosti, kar vidi, da je potrebno.

*) To je pisano na Nemškem, ker po cvetji rastlin paša neha in ajde ne poznajo.

V zaprtih prostorih čebele prezimovati je pa tudi zato dobro, ker čebele veliko manj hrane povzijejo, kakor zunej na mrazu. Da bi namest desetih funtov medú zakopane čebele le en funt potrebovale, kakor je nekdo poročal in trdil, je pač presiljeno, ali pa pomota, ker se znabiti pri tehtanji na marsikaj ni pazilo in ozir jemalo. Da pa zakopane čebele res veliko manj — pol manj potrebujejo, uči skušnja. Kolikor manj pa čebele hrane zavživajo, toliko dalje lahko zaprtijo prenašajo; kar je za prezimovanje spet velik dobiček.

Po Eichst. Bntsg.

Naj brž bo marsikdo članek prebralši prašal: Kaj je tedaj boljše za prezimovanje: čebelnjak, ali soba — sploh zaprti prostori? Enkrat čujemo hvaliti to, enkrat uno; pri čem smo tedaj? Odgovarjamo: Pisatelj članka vsim znani oče čebelarstva g. Dzierzon je hotel gotovo čebelarje opomniti, da prezimovanje čebel ni reč, ktera si bodi, ampak je treba razuma. Zato je opozoreval, kaj je treba tù, kaj je treba tam; ktere nevarnosti žugajo tù, ktere žugajo tam; zato je članku dal naslov: „Pogoji dobrega prezimovanja čebel.“

Naše čebelnjake grajati, bi bilo gotovo nespametno, potrjeni so že skozi sto in sto let; al v naših čebelnjakih je že vendar marsikteri prišel ob vse čebele. Prezimovanje v zaprtih prostorih: sobah, stebnikih, toplih suhih kletih grajati, bi bilo ravno tako nespametno, tudi to je že potrjeno; pa tudi tú je že marsikteri čebelar vse zgubil. Tedaj tako je: dobro je to in uno. Vse je na tem ležeče, kako čebelar svoje poslo umé ter vé okoljšine presoditi in se po njih ravnati. Vso nesrečo odvrniti pa ni nikjer mogoče, ter pogoji blagostanja kake reči in živali niso vselej, ali bolj prav, nikoli v naših rokah.

Vredn.

Salicilna kislina.

Prav po naključji nam je te dni prišel v roke nemški koledarček za lekarničarje (Pharmac. Almanach), v katerem najdemo od salicilne kisline sledeče besede: „Nepričakovani učini in nasledki, ktere so po svojih skušnjah s salicilno kislino dosegli profesorji Kolbe, Knopp, Neugebauer in Thiersch, so v kratkem njeno porabo tako pomnožile, da dotične izdelovalne tovarne komaj zadostujejo tirjatvam kupovalcev“.

To je res že neko spričevanje, da reč ni čisto prazna; pogledjmo tedaj kake nasledke ima znajdba za dejansko življenje, in sicer naj pred:

a) za zdravništvo. Kako nadležno je potenje nog, vé vsaki, kdor ima to nadlogo. Svetovalo se je za to marsikaj, pa popolno pomagalo ni nič. Nekoliko salicilne kisline kot zmes z družimi rečmi pokončá vse slabe nasledke potenja, koža je voljna in zdrava. Prof. Kolbe pravi, da zanašaj bi imel vsak vojak imeti v svoji vojaški torbi tudi škatljico salicilnega praha za noge; ker ni le dobro zoper nadležno potenje, ampak tudi o dolgem potovanju.

Prahu za snaženje zob se nekaj časa naj več salicilnega prodá, smo nekega lekarničarja sami slišali pripovedovati.

Salicilna voda za vmivanje pri kožnih spušajih se je vedno zdravilna skazala. Glejte tako le lepo kožo dela, nam je nekdo rekel kazaje svojo roko. Koža je bila res kot žamet, če pa edino zarad salicilne kisline, nismo porok. Nekteri

trdijo, da je taka umivalna salicilna voda tudi kot obvarovalni lek kužnih osepnic. Se vé da, bodo vse to še le mnoge in obilnije skušnje mogle potrditi.

Posebno potrjen pomoček pa je salicilna kislina za rane. Prof. Tiersch pripoveduje, da zmlinčenine (rane po zmečkanji, zmlinčenji) potresene s prahom salicilne kisline niso se gnojile (kar se sicer težko zabrani) ter rade in naglo zdravile. Operacije (tako zovejo zdravniki delo, s katerim odrežejo ali odžagajo kaki gnjil, neozdravljiv ud) so se posebno srečno vršile, če so se v meglici salicilne kisline opravljale. Tako pripoveduje ravno imenovani profesor, da so mogli nekomu nogo odžagati. Storili so to v razpršeni salicilni meglici, na rano so pokladali vato s salicilno kislino nasiteno in bolečine so bile le male, ni pa bilo ne vnetja, né gnijenja — v šestih dneh je bilo do male rane vse ozdravljeno. Po tej skušnji v Lipsiji, so tudi drugod začeli zdravniki pri enakih primerljivejših namest karbolne kisline salicilno rabiti in sicer povsod z dobrim vspehom. Celó napredovanje raka je salicilna kislina zeló zadržovala, slab, gnjil duh pa popolnoma odstranila. Z besedo: Po dosedanjih skušnjah je salicilna kislina večidel dober lek in zdatna pomoč v vnanjih ranah in bolečinah.

b) Poglejmo malo kaj se s salicilno kislino obrtniškemu in sploh gospodarskem svetu obeta. Ker ima ta kislina lastnost gnijenje, vrenje in plesnobo zabraniti ter reč v prvotnem stanu ohraniti, vendar pa biti reči in zdravji neškodljiva, se iz tega izhaja, da mesó, ribe, mleko, vino, piva in tudi še marsiktere druge reči se bodo dale s pomočjo salicilne kisline v svojem prvotnem dobrem stanu več časa ohraniti, kar bo za hrano in zdravje, kakor tudi trgovino in obrtništvo očividno naj boljše nasledke imelo. Poglejmo reč bolj na drobno, da se prepričamo, od dobrote kisline in da nas tudi predrago stalo ne bo.

Vse vpijanljive in močne pijače dobivamo po vrenji n. pr. vino, jabelčnik, jesih pivo, i. t. d., ker s sodelovanjem nevidljivih živalic (bakterij) se razkroji sladkor grozdni, jabelčni i. dr. v vinski cvet in ogelno kislino. Po dokončanem vrenju se bakterije in izločena nesnaga vsede na dno kot drožja, ktera ima lastnost; da po nji vse vrenji podvržene tekočine v novič vrejo. Nasprotna moč je salicilna kislina, ki vse vrenje zabrani in tudi začeto vstavi. Prof. Neugebauer v Wiesbaden-u trdi, da sto gramov (blizu 6 lotov) salicilne kisline zadostuje, da se v tišč litrih (blizu 18 veder) mošta vsako vrenje vstavi. Še manj pa bi bilo treba, da bi se začetek vrenja odvrnil. Kako veselje za sladkopivne može in ženice! zdaj bodo sladki mošt tedne in mesece lahko srkali. Pivo zlasti odprto čez dva—tri dni kisa in plesnije; le malo salicilne kisline in ostane dobro 12 dni. Znano je, da sode žvepljamo, da se vino obvaruje kislobe in plesnobe (tudi prazen sod). Mnogokrat se pa, če je bil človek le malo neroden, neprijeten, žvepljeni duh dolgo pozná. Z naprej bomo brez nevarnosti za okus enaki namen dosegli, če bomo sod z močno stanjšano salicilno kislino zmili. Neugebauer trdi, da naj več vinskih bolezin iz večkratnega vrenja, plesnobe in kana izvira. Z nekoliko sal. kisline se bo vsem tem v okom prišlo. Pa — bo kdo rekel — s tako stanjšavo vino zalivati, je vino brozdati. Ne prijatelj! ker tega je tako malo treba, da ne škoduje niti zdravji, niti okusu, ampak se prideva le zarad obojega. Kaj pa vino čistiti z jajci, solijo, žveplom, celo krvijo in limastimi rečmi in sicer mnogokrat to v precej veliki meri? Kaj pa vino barvati z bezgom, habatom in še mnogo hujšimi rečmi, ki so dostikrat zdravji zeló škodljive in se vendar toliko in tolikrat godí? Se vé, to ni vino brozdati, to je vino čistiti — vino barvati!

(Dalje prih.)

D o p i s,

Iz *Tomina A. K.* V 8. listu nam svetujete le močne panje imeti in kako ravnati, da si le močne panje zaredimo. Res je to, da le močni panji nam dajejo kaj dobička; s piškavcem ni družega, kakor trud in prazno delo, včasih tudi malo škode za nameček. Naj vam danes povem, kako jaz že v jesen za močne panje skrbim. Jaz že dolgo let čebel ne morim, kadar jih podiram, ker to je nevhvaležno in nevsmileno; je pa tudi prav neumno, ker človek sam sebi škodo dela. Vsako blago se lahko v kaj dobrega obrne, zakaj bi se le pridne čebelice mogle moriti in proč metati? Glejte, kakó jaz o žetvi ravnam. Najpred jih z dimom vkrotim, (kadim jih pa samo z navadno tlečo cunjo), potem jemljem sat za satom ter ometam čebele od kakih 15 do 20 panjev vse v kako večo posodo n. pr. v kak žehtnik. Posodo potem pokrijem ter pustim kake dva dni vse vkup pri miru. Ali v tem času vse matice podavijo in le eno pustijo, ali naj brž v zmešnjavi tudi tisto umorijo, nevem povedati; matice nisem žive vidil, pa je tudi iskal nisem, čebele se pa ne kolejo veliko, menda le prestrašene čakajo, kaj še bo z njimi. Tretji dan pa vzamem deset za pleme odmenjenih panjev, odveznem zadnjo skončnico, ter z zajemalnico čebele iz čebra zajemam in dajem kolikor moč vsim panjem enako čebel. Tako naprej delam, dokler imam kaj čebel podirati in kaj plemenjakov podperati. Potem polne panje v čebelnjak denem, jih dobro stisnem drug k drugemu in za zimovanje je vse pripravljeno. Jaz plemenjakov nič ne odevam, ker bi jim bilo prevroče; le toliko skrbim, da so prav čebelni in da jim potrebnega živeža ne manjka. Navadno tehtajo moji plemenjaki o začetku prezimovanja 30 do 35 funtov; takim ni treba druge odeje, kakor topel, zaprt čebelnjak. Ohranijo se prav dobro in če je spomlad ugodna, tudi zgodaj — navadno o sv. Florijanu — rojijo.

Glejte, kaj se mi je letos primerilo. Rojil mi je močen drujec ter dal prav lep roj. Spravim ga kakor roje po navadi. Čez nekaj časa pogledam in vidim, da se je razcepil v dva dela. Prvi del je sédel na stranico bolj spredaj, drugi pa na nasprotno stranico bolj zadej. Čudno se mi je zdelo, ker sem vedel, da je le en panj rojil, zraven sem namreč stal; da bi bil s pevko rojil, tudi nisem zapazil. Pogledam zvečer, pa ravno tako razcepljeno sedí; pogledam drugo jutro, pa ločena sta, kakor včerej. Zdaj vém, da je s pevko rojil, ali zakaj se ni čez noč zedinil in nepotrebne matice zadavil? Ker je bil roj prav lep in vsaki odcepljenec za srednega drujeca, vzamem za poskušnjo zajemalnico ter denem odcepljenca v prazin panj. Brata denem drug vrh družega in ju radovedno opazujem. Prav pridno sta delala in se obnašala, kakor navadni roji. V jesen sta tehtala vsak po 29 funtov in sta prav dobra plemenjaka. Star čebelar sem že, pa kaj tacega se mi še ni primerilo.

Na Vaše vprašanje: Koliko toplote čebele potrebujejo, koliko mraza zamorejo prenašati? je pač težavno v listnici s kratkimi vrsticami odgovarjati. Za danes le o kratkem: Da zamorejo čebele laziti in hrano jemati, potrebujejo blizo 8—9° toplote. Pri 7°, ali po nekterih pri 6° čebele otrpnejo, dasiravno še živijo. Otrpnjene (1°—6°) živijo še kak dan — tudi dva dni ter se dajo po primerni toploti zopet oživetiti.

Po priliki odgovarjamo o tem z daljšem člankom.

Vredn.

Razno.

Nemška knjiga: „Illustrirter Bienenzuchtbetrieb“ našega predsednika vis. blagorodnega barona Em. Rothschütz-a je izšla ter se dobi v c. kr. dvorni knjigoprodajalnici Faesy in Frick na Dunaju. Šteje 462 strani z 400 podobami ter velja 2 gld. a. v.

Naj navodimo iz predgovora kratke besede: „Ravno sto let je (1775)“, pravi pisatelj, kar je izšla v Celji nemška knjiga z naslovom: „Vollständige Lehre von der Bienenzucht“*) od znanega nam čebelarja Antona Janša, kateremu se imamo zahvaliti imenitno vednost, da matica nikoli panja ne zapusti, kakor le o času rojenja in oplodenja. Cesarica Marija Terezija ga je poklicala l. 1770 na Dunaj ter ga imenovala prvega očitnega učenika za umno čebelarstvo. Umrl je pa že štiri leta potem in svojemu učencu Münzbergu naročil, da izda njegove spise.

V blagi spomin in iz domoljubnega sočutja za mojo novo domovino, v kateri bivam že blizo dvajset let, izdam na svitlo razne skušnje o čebelarstvu, ktere sem si po večletnem opazovanju čebel nabral ter želim tako ustrezati mnogim željam prijateljev čebelarstva, spodbudovati pa vse stare in mlade, visoke in nizke za blažilno, žalibog le preveč zanemarjeno čebelarstvo t. t. d.

Papir je močen, tisk (Kleinmayr-jev) lep, zlasti lične so podobe. Knjigi želimo mnogo naročnikov in kupecev.

*) Slovenski prevod po Janezu Goličniku: „Popolnoma poduzhenje fa vse zhebelarje“ je prišlo pozneje na svitlo tudi v Celji l. 1792.

Čebelni pregledi v podobah E. Lacher-ja na Dunaju (Wien, VII. Bezirk, Bernhardgasse 16) so zdaj dodelani in skončani. Vse delo obsega tri velike podobe po pet čevljev visokih in štiri čevlje širokih, tedaj pripravnih za kazavni poduk tudi v velikih sobah.

I. tabla kaže zalego v raznih dobah od prvega začetka do izgojenja.

II. tabla kaže unanjo podobo in

III. tabla notranje ude in podobo čebel.

V boljši razum je pridjana naravoslovna knjižica čebel, ktera vsako podobo na na tanko razlaga.

Vlada je nakupila mnogo takih tabel za vse kmetijske šole in učiteljske odgojilnice, priporočila jih pa tudi vsim šolam po mestih in po deželi.

Cena vsake table nategnjene na platno in paličiče je po 6 gld. 50 kr., sicer pa po 5 gld.

Dobivajo se pri izdajatelju za gotov denar, ali s povzajem.

Č. g. M. E. K. v St.: Vaše želje zaradi znanega Vam članka ne moremo lahko spolniti, ker nam je spis preobširen in marsikje nepotrebno preobširen. O priliki, znabiti včasih priobčimo kak zanimivši odlomek. Zaradi listov potrpite malo; kadar se bo opravništvo spremenilo in vredilo, bomo skušali Vam vstreči.

G. L. K. posestn. v S.: Prašate: Zakaj . . . ? Nevemo zakaj. Sami od sebe ne moremo vedeti, utikamo se pa neradi v reči, ktere nam mar niso in menda — tudi ne bodo.

Č. g. K. v N.: Hvala za dober namen. Kaj mislimo? Svojo pot tiho hoditi kakor do zdaj. Pač smo že vse to vedeli; al nasprotno postopanje! Saj veste od prepira je malo dobička.