

ВОЈВОЂАНСКИ

ПЧЕЛАР

ОРГАН ЦЕНТРАЛНОГ ПЧЕЛАРСКОГ ДРУШТВА
ВОЈВОДИНА

САДРЖАЈ: Šta hoće naš pokret /
Пчеларски календар — Јануар / d-r
Sima Grozdanić, Med u trgovini /
Grigorije Mikić, Der Honig als Nah-
rungs- und Heilmittel / Пчелиња паша,
Напомена уредништва / Из историје
пчеларства — Реч у славу и спомен
Јована Живановића / Вести



Год. I ЈАНУАР Бр. 1

УРЕДНИК

д-р СИМА ГРОЗДАНИЋ

РЕДАКЦИОНИ ОДБОР

ЂОРЂЕ КОЛАРОВИЋ, КОСТА
СЕПЕРОВАЦ, ВЛАДИСЛАВ ЕСЕШ
и РАДИВОЈ ДОКМАНОВИЋ

Н О В И С А Д

1 9 3 8

Централно пчеларско друштво „Војводина“ у Новом Саду

основано је 7. новембра 1937 године са овим одбором:

а) Управни одбор: претседник, Мудрох Андрија; потпретседник, Ракић Раденко; секретар, Рунић Славко; благајник, Вртунски Милета; чланови управе: д-р Грозданић Сима, Арт Јосип, Есеш Владислав, Сеперовац Коста, Милошевић Вељко, Попадић Станимир, Миодраговић Владислав, Шегвић Петар, Докмановић Радивоје, Варнус Павле, Шаде Адам и Лукач Михаило; заменици: Јамбрих Миша, Поповић Стеван, Цимерман Стјепан, Јурић Богољуб, Топаловић Урбан и Жикић Лука.

б) Надзорни одбор: претседник, Милеуснић Никола; чланови: Стојановић Бранко, Кадић Радивоје; Исаковић Исидор и Пилић Бранко.

в) Редакциони одбор: главни уредник, д-р Грозданић Сима; чланови: Коларовић Ђорђе, Есеш Владислав, Сеперовац Коста и Докмановић Радивој.

Чланарина за једну годину износи 30 динара, а вреди од 1. јануара до 31. децембра.

Напомена. — Према друштвеним правилима, која је одобрила Кр. бан. управа под II/2 Бр. 81795 од 6 децембра 1937, могу се у местима или околини, где има барем 20 чланова Централног пчеларског друштва, основати подружине, које бирају своју управу, чији је претседник или потпретседник члан Управног одбора Централног пчеларског друштва. Правилима је регулисан однос подружина према Централном друштву, а решењем Управног одбора од 5 децембра 1937 одобрава се подружинама на име административних трошкова по 5 динара од члана, док се свота од 25 динара по члану има слати Централном друштву.

VOJVODANSKI PČELAR

ORGAN CENTRALNOG PČELARSKOG DRUŠTVA »VOJVODINA«

GODINA I

JANUAR 1938

BROJ 1

Šta hoće naš pokret

Već više godina napredniji vojvođanski pčelari idu za tim, da u Vojvodini stvore svoju vlastitu pčelarsku organizaciju, koja bi celokupno pčelarstvo ove pokrajine podigla na visinu, na kojoj stoji pčelarstvo drugih naprednijih zemalja. Pošto se sa ovim interesima vojvođanskih pčelara slažu u mnogome i interesi susednih oblasti, dakle, skoro cele dunavske banovine, to se došlo do zaključka, da bi trebalo stvoriti jednu moćnu centralnu pčelarsku organizaciju u sedištu banovine. Ovakav predlog je u punoj saglasnosti i sa pravilima Saveza jugoslovenskih pčelarskih društava, a što je najvažnije ovakav predlog odobrava i kr. banska uprava u Novom Sadu.

7. novembra 1937. godine sastao se u Novome Sadu veliki broj najpoznatijih vojvođanskih pčelara i osnovao „Centralno pčelarsko društvo „Vojvodina“. Ovome društvu je cilj da izvrši gornji zadatak. Osnivanjem ovoga društva Vojvodina već sama po sebi ulazi u novo doba svoga pčelarstva. Svi pčelari Srema, Banata i Bačke pozdravljaju ovo društvo, jer su u njemu potpuno zastupljeni njihovi pčelarski interesi.

Nama je poznato da od 8.000 vojvođanskih pčelara danas nema ni jednoga, koji pčelari sa primitivnim košnicama. Svi su danas željni da što pre i što bolje izuče moderan način pčelarenja, jer to iziskuju današnje prilike. Slično stvari stoje i u ostalim delovima dunavske banovine. Zato se i osnovalo „Centralno pčelarsko društvo „Vojvodina“, da pomogne svima ovim pčelarima. Ono nema nameru da se kosi sa drugim pčelarskim društvima, već na protiv da ih pomaže u postizavanju opšteg jugoslovenskog pčelarskog cilja. Najbolje će ih pomagati, ako se ono skoncentriše na svoju radnu oblast, na svoj uži reon. Svaki čovek, kad radi neki posao, treba da skoncentriše svu svoju pažnju na taj posao, kako bi ga što bolje dovršio. Naše „Centralno pčelarsko društvo „Vojvodina“ otpočelo je svoj posao i ono je na njemu potpuno skoncentrisano.

Пчеларски календар

Јануар

Ми ћемо се у многим приликама владати према нашим старим пчеларима, од којих смо своје пчеларско знање у главном и стекли. Неће бити рђаво, ако понекад у нашем листу покажемо, како су наши стари пчеларски писци писали ствари из пчеларства.

Овом приликом изнећемо пчеларски календар за месец јануар 1908 године, како га је написао најбољи и највернији ученик професора Живановића г. прота Ђорђе Коларовић, члан нашег редакционог одбора. Равно пре 30 година г. Коларовић у „Српском Пчелару“ писаше овако: „Бич немилосрдне зиме својим леденим фијуком раставио је најмилије другове, који су „и створени једно за друго“ — пчелу и цвет. Под његовим ударцима испустио је цвет своју мирисну душу, а тужна пчелица сабила се и скукала у своју кућицу да јад јадује за својим изгубљеним другом. Мртвило и у врту и на пчелињаку. Па и пчелар растављен са својом вредном пчелом повукао се је у топлу собу, јер на пчелињаку посла нема. За то је ово најзгодније време за пчелара, да размишља о својем пчеларском раду у прошлој години, да га процени и донесе суд о њему. Сада се саставља распоред, којег ћемо се држати у новој години. Сада је и најзгодније време за проучавање и читање пчеларских књига и новина. Без читања, без учења нема напредовања. Ко не учи не може напредовати, а „ко напред неће, тај натраг мора“.

Сада је време када се учи. Јер када настану послови на пчелињаку, онда знање мора бити у глави а не у књизи. Пчеле су мале враголанке, па више пута спремају пчелару изненађења, као да хоће да га доведу у неприлику, да виде шта зна и хоће ли моћи одговорити на сва питања, која му оне задају. Рад на пчелињаку је за пчелара то исто што и испит за ђака. Незналица пропада. Учимо дакле сада, да на пролеће не изидемо пред наше пчелице неспремни, јер оне су врло оштра комисија. Незналица и шепртља не само што неће добити меда, него ће још бити кажњен жаокама!

На пчелињаку немамо сада друга посла, него да пазимо на мир и да се лета на кошницима чим год не загуше. Што пчеле у јануару мање излећу, тим боље. Чести зимњи излети поједу више пчела, него сви пчелињи непријатељи заједно.

Сада се наручују и праве кошнице и друге пчеларске справе.“ — Ђ. К.

Ово је савршено писмо за почетнике. Оно, и ако је старо 30 година, још и данас има пуну вредност, јер ни данас се ни-

шта боље не би могло написати. Могло би се једино поново нагласити пчеларима да за време зимских празника створе коначан план пчеларења за идућу годину. Треба знати да ми у Војводини стојимо сада на почетку новог доба за наше пчеларство. Ми смо чврсто одлучили да ћемо прогонити непромишљене „пчелодршце“ (Bienenhalter), „медаре“ и „црне пчеларе“, који својим бедним радом и немаром наносе огромну штету и себи и другима.

У нашем плану стоји да се ми у току свога пчеларења чешће састајемо, да оснивамо заједничке пчелињаке, да заједно



Прота Ђорђе Коларовић

радимо на поправци пчелиње паше, да учествујемо на пчеларским течајевима, да проучавамо пчелињу пашу по свима нашим атарима, да један другогме идемо на руку, да своје знање не кријемо један од другог и да на крају крајева будемо добри пријатељи и другови; јер наше пчеларство има свуда исте интересе; јер Војводина располаже условима, који јој дозвољавају да буде наша најнапреднија пчеларска покрајина, и јер Југославија од нас пчелара категорички тражи ефективан напредак.

Ми вас позивамо на овај велики посао и желимо вам срећну и берићетну Нову Годину!

Уредништво

Med u trgovini

1.

Dok pčelarstvo još nije bilo domaće zanimanje, već u neku ruku posao lovački, dotle se nije znalo za sve vrednosti meda, koje su nam danas poznate. U ona vremena, kad su ljudi tražili med po dupljama šumskih drveta i u pećinama, gde su pčele stanovale, znalo se samo da je med dobar za jelo. To je prva i glavna njegova vrednost, za koju je čovek saznao još pre nekoliko hiljada godina.

Mnogo vremena posle toga saznalo se i to da je med lekovit. To je njegova druga vrednost. Ali i otad je prošlo mnogo vekova. Ove vrednosti meda nisu ljudi znali menjati u druge vrednosti sve dotle, dok med nije postao trgovački artikal.

Jesti med i njime se lečiti postao je glavni razlog da se uopšte pčelari. Pčelarstvo se u glavnom posvetilo tome poslu, i to je tako ostalo do danas. I danas vidimo da se med cení najviše onako, kako ga je cenio mudri Solomun rečima:

„Sine moj, jedi med, jer je dobar,
I sat, jer je sladak grlu tvojemu“.

O medu kao dobroj hrani i dobrom leku mi ćemo posebno govoriti na drugom mestu. Ovde ćemo istaknuti onu njegovu vrednost, koja dolazi kao posledica onih dveju prvih. To je naime njegovo *pretvaranje u novac*. Novcem, koji u trgovini ima svoju određenu vrednost, mi možemo podmirivati svakovrsne potrebe.

Ima među našim pčelarima dosta takvih, koji lično i ne vole da jedu med. Ali zato oni ipak vole da ga što više pomoću pčela proizvode, jer znaju da se vrednost meda može pretvoriti trgovačkim putem u svaku drugu vrednost. Tako nam je poznato, kako je jedan pčelar pomoću meda školovao sina na visokim školama, kako je drugi od meda spremio miraz svojoj kćeri, a treći za med kupio udobnu kuću i t. d.

I ako, dakle, ima pčelara pojedinaca, koji sami ne vole da jedu med, ipak svi oni bez razlike znaju da cene opšte priznatu vrednost meda i što je najvažnije, da tu vrednost pretvaraju u bilo kakvu drugu. Svi naši pčelari znaju da se glavni potrošači meda mogu naći izvan pčelarske porodice. Svi oni znaju, da je njima moguće igrati ulogu proizvađača vis-a-vis dobrim potrošačima. Ali svi oni ne znaju ovu važnu stvar, koju ću im ovde izložiti.

2.

Ovde hoću da izložim *uredno spremanje meda za trgovinu*. Neuredno spremljen med nema prave vrednosti u trgovini. Potrošači gledaju na njega sumnjivo. Da bi se dakle uspostavio dobar odnos između proizvađača i potrošača meda, t. j. između pčelara i publike koja kupuje med, potrebno je da med predstavlja odličnu robu. Samo odličan med može da bude od velike vrednosti. Samo odličan med daje pravu recipročnu (uzajamnu) trgovačku vrednost, jer se njime s jedne strane koristi pčelar, a s druge strane publika koja ga troši.

Ko može da spremi med kao odličnu robu? Niko drugi nego sam pčelar. Potrošačevo nije da med doteruje. Njegovo je samo, da ga troši. Ja ću zato ovde našim čitaocima, u naslonu na izvesne preporuke koje nam stižu iz Nemačke, izneti u tačkama nekoliko saveta o spremanju meda za trgovinu.

1. Med za trgovinu mora biti zreo. Ta njegova zrelost potiče još iz košnice. Zaklopljen med u saću je zreo. Prilično je zreo i onaj med, koji se nalazi oko njega, a koji još nije zatvoren. Nezreo je onaj med, koji se lako prosipa iz saća, čim ovo nagnemo ili malo položimo.

2. Med koji je pronaden kao zreo, može se vaditi. Dakle, kod vađenja meda važan je posao izbiranje zreloga meda. Nikada ne valja odjedanput vaditi sav med, t. j. iz svih okvira koji nam stoju na raspoloženju.

3. Kod svakoga vađenja meda moramo paziti na čistoću. Masne i prljave sudove, noževe, viljuške i druge stvari ne smemo upotrebljavati. Ove stvari ne smeju biti ni zardale, kao ni mokre.

4. Sita za ceđenje meda treba da su ispravna, jer kroz proderana sita prolazi trunje zajedno sa medom.

5. Pčelar ne sme imati ruke zamirisane lukom ili kakvim drugim jelom. Mora imati čiste ruke i pred sobom keclju, jer to utiče na one, koji dolaze ili su pozvani da vide ovaj posao.

6. Posmatračima treba dati da se oslade medom, kako bi se oni upoznali na licu mesta sa njegovim kvalitetom.

7. Samo istresanje meda obavlja se obično u čistoj prostoriji, u kojoj se udobno mogu da smeste sudovi i sav ostali pribor. U istoj prostoriji treba da ima mesta i za posmatrača.

8. Med koji se već nalazi u sudovima, mora se poklopiti, da u njega štogod ne upadne. Pošto je potrebno da se med što pre

izbistri posle istresanja, to ga treba ostaviti u sudovima da preleži u istoj ili u nekoj drugoj prostoriji koja je dovoljno topla.

9. Posle skidanja pene sa odležanog meda možemo celu masu još jednom procediti kroz sasvim gusto sito ili naročito procedno platno, da bi se tako oslobodili i poslednjih najsitnijih trunčica u medu.

10. Ovako proceden med može se odmah sipati u sudove za prodaju. Sudovi se prethodno dobro operu, da nemaju nikakvog mirisa niti trunja. Naročito treba paziti da u ovim sudovima ne ostane dlaka, kad ih brišemo.

11. U sudovima za prodaju med se neko vreme drži u tečnom stanju, pa se onda kristalizuje (ušećeri). Da bi se pravilno šećerio, moramo ga štapom (veći ili manji drveni štap) po koji put promešati. Koji med ne može da se brzo ušećeri, moramo mu dodati isitnjenih kristala čvrstog meda iste vrste. Kad se ovi kristali nađu u tečnom medu, oni brzo izazovu i njegovu kristalizaciju. Tako se stvori ravnomerna kristalna masa lepoga izgleda.

12. Kod sipanja meda u staklene tegle i čaše treba paziti da se uspe propisana količina (bilo po težini, bilo po visini), da se ni malo meda ne prospe preko suda. Tegle i čaše pri sipanju moraju stajati uspravno i mirno.

13. Med se sipa iz većeg suda u tegle i čaše pomoću pogodne slavine, i to tako da mlaz meda ne pada iz velike visine. Tegla se podnese pod samu slavinu, pa se mlaz meda pusti da pada na sredinu dna podnesene tegle. Tako se on tiho i ravnomerno razliva. Da se podnesena tegla ne bi držala u ruci i tako micala, pod nju se podmetne pogodan stolić ili klupica (tezga) ili kakav drugi predmet, na kome ona može da stoji mirno i uspravno.

14. Med se nikada ne sme sipati u mokre tegle i čaše, uopšte u vlažne sudove.

15. Stare zaklopce na teglama i čašama, ako se oni ne mogu dobro očistiti, treba izmeniti novima. Naročito je potrebno da se izmeni onaj papir (karton ili umetak) ispod zaklopca.

16. Napunjene tegle i čaše ne smemo posle dirati, dok se med u njima ne stvrdne. One se lagano prenesu ili odmaknu (na velikoj tezgi) u stranu i tu miruju, dok se med ne kristalizuje.

17. Ako se ovako napunjene tegle i čaše drže na svetlom mestu, treba paziti da na njih ne udaraju sunčani zraci, jer med pod uticajem sunčanih zrakova menja čvrstoću i boju. Može se desiti, da se čvrst med pod uticajem sunca sasvim s jedne strane otopi i iz-

bledi, a s druge strane da ostane čvrst i drukčije boje. To nikako ne odgovara trgovačkim zahtevima.

18. Ako država nije odredila da se sudovi sa medom, koji ide u trgovinu, zatvaraju naročitim (patentiranim) zatvaračima (etiketama, ceduljama, pečatima, vrpcama i t. d.), tada svako pčelarsko društvo, pa i svaki pčelar treba da ima svoj vlastiti zatvarač. To je vrlo važna stvar. Po izgledu sudova i zatvarača mi znamo čiji je med. A to je važno znati, jer se neprestano treba bojati falsifikata.

19. I oblik sudova, u kojima se prodaje med, treba da je potpuno određen. Sudovi određenog oblika mogu se izraditi u nekoj fabrici, u koliko ih već nema u prodaji.

20. Centralno pčelarsko društvo „Vojvodina“ u Novom Sadu uskoro će usvojiti naročiti oblik staklenih tegla i čaša za med, kao i oblik praktičnih zatvarača, pa će sve to pustiti u trgovinu, kako bi se njegovi članovi mogli koristiti ovim ujednačenim stvarima u cilju što boljeg razvića trgovine medom.

d-r Sima Grozdanić

D-r Grozdanić:

Méz a kereskedelemen

Az ember ősidők óta a méznek két főértékét ismeri: az egyik, hogy a méz az evésre kiválóan alkalmas, a másik, hogy rendkívül gyógyerejű.

A méhéskedéssel tulajdonképpen a méz e két jótulajdonsága miatt foglalkozunk s a méz e jó tulajdonságai miatt lett keresett cikk a kereskedelemen.

A kereskedelem manapság már túl van halmozva áruval, azért csak a legjobb minőségű, izlésesen csomagolt és így kívánatossá tett árunak van kereslete, értéke.

A méhész, hogy a fogyasztónak a legmesszebbmenő kívánságait is kielégíthesse, a méznek a forgalomba hozásánál a következőkre ügyeljen.

A piacra hozott méz érett legyen. Érett a lépben befedelezett, vagy a fedelezés körül levő méz. Az érett mézet ki kell válogatni, emiatt a pergetésre szánt kereteket nem lehet egyszerre kiszedni.

Amely méz a lépből könnyen kirázható, vagy abból könnyen kicsurog, az a méz még éretlen.

Tisztaságra ügyeljünk. Rozsdás, zsíros, piszkos edényeket ne használjunk. E tárgyak mindenkor szárazak legyenek.

A mézsűrő kifogástalanul működjék, hogy a mézbe idegen anyag ne kerülhessen.

A méhész kezei ételszag mentesek, szóval tiszták legyenek. Fedelezésnél és pergetés alkalmával a méhész elől a tiszta kötény ne hiányozzon.

Az esetleg odavetődött vendégeket kínáljuk meg mézzel, hogy azok a méz kiválóságával már a helyszínén megismerkedhessenek.

A pergetést tiszta, kényelmes helyiségben végezzük.

Az edényben levő méz lefedendő és öntisztulás céljából elegendő melegségű helyre állítandó.

Az állott mézről a habot szedjük le és az egész mézet sűrű szitán mégegyszer folyassuk át, hogy azt így még a legkisebb idegen anyagtól is megtisztítsuk.

A kétszer szűrt mézet, vagy üvegbe, vagy tégelybe helyezzük. Az üvegek előzőleg abszolút tisztára mosandók és szárazra tör- lendők.

A üvegbe a méz folyékony állapotban kerül. Itt bizonyos idő múlva kikristályosodik. Szabályos kikristályosodás céljából az üvegbe öntött mézet vékony pálcikával néhányszor meg kell kavargatni. A mielőbbi kikristályosodás elérése végett pedig ugyanannak a méznek elaprózott kristályait kell hozzáadni.

A méznek az üvegben való öntésénél vigyázzunk, hogy abba kellő mennyiségű méz kerüljön és az edény külseje össze ne máz- lódjon.

A mézet az üvegbe egy megfelelő csap segítségével csurgatjuk, de ezen műveletnél a méz ne nagy magasságból folyon alá, és vi- gyázzunk, hogy a méz az edény alsó részére csurogva lassan, egyen- letesen folyék szét. A töltésnél az üveget ne tartsuk kézben, mert az így mozogna, hanem az üveg alá asztalkát, vagy más alkalmas tárgyat tegyünk, melyen az üveg egyenesen és nyugodtan állhat.

A mézet sohasem szabad nedves üvegbe, vagy edénybe helyezni. A tégelynek, vagy az üvegnek a tetejét, ha azokat már rende- sen megtisztítani nem tudjuk, újakkal kell felcserélni. A fedők alatti karton, vagy betélapok minden esetben kicserélendők. Az üvegeket, míg bennük a méz ki nem kristályosodott nem szabad mozgatni, megtöltés után azonnal állandó helyükre helyezendők.

Az üvegekre napfény ne essen, mert a méz a napsütötte olda- ton sűrűségében és színében megváltozik, míg a másik oldalon szí-

lárd és másszínű marad. Ez pedig a kereskedelmi követelményeknek nem felel meg.

Ha az állam az üvegek patentzárairól nem rendelkezett (címkek, szalagok, pecsét, cédulák), ily esetben az elzáróról magunk gondoskodhatunk. Ez fontos valami, mert az edény formájából és zárójából tudjuk, hogy kié az üveg, és a méz hamisításától pedig mindig tartanunk kell.

Az eladási edények meghatározott alakúak legyenek és ezeket valamely gyárban kell előállítani, ha azok a kereskedésben nem volnának kaphatók.

A „Vojvodinai központi méhésztársaság” Novisádon az egyöntetű használat céljából rövidesen megfelelő alakú praktikus závarzatú üvegedényeket fog előállíttatni, és kereskedésbe bocsájtani, hogy tagjainak a mézzel való kereskedést minél jobban előmozdítsa.

Beočin

Eszes

Der Honig als Nahrungs- und Heilmittel

Über den Honig als Nahrungs- und Heilmittel ist schon viel geschrieben worden. Schon unsere Ahnen kannten seine guten Eigenschaften. Ihr Wissen wurde uns überliefert, sei es durch schriftliche Mitteilungen, sei es durch den Volksmund. Vielen Imkern sind sogar Worte der Bibel wohlbekannt, die den Honig als eine wünschenswerte Gabe Gottes preisen.

Betrachtet man aber dieses überlieferte Material objektiv, so merkt man dass es oft übertriebene Lobpreisungen enthält, andererseits wieder viele wichtige Faktoren übersieht oder nicht genügend würdigt. Damit man sich über eine, für uns doch wichtige Frage keine falschen Ansichten mache, seien hier einige Ergebnisse der neuesten Honigforschungen unseren Lesern vorgelegt. Diese werden aus dem, von D-r P. W. Philipp verfassten, und von der Leipziger Bienenzeitung verlegten Büchlein (Der Honig als Nahrungs- und Heilmittel) genommen.

Der Honig als völlig reines keimfreies Naturprodukt, dient uns sowohl als Nahrungs- wie auch als Heilmittel. Für die normalen Leistungen unseres Körpers sind die zuckerartigen Bestandteile des Honigs (Kohlehydrate: Trauben und Fruchtzucker mit einer geringen

Beimischung von Rohrzucker) von grösster Wichtigkeit. Die Kohlehydrate machen den Hauptbestandteil des Bienenhonigs aus. Jeder Imker weiss es, das der reife Honig nur 20—22 Gewichtsteile Wasser enthält. Die anderen Bestandteile machen die Kohlehydrate aus. Demnach stellt der Honig „eine hochkonzentrierte Nährlösung dar, die die wunderbare Eigenschaft besitzt, ohne eine Verdauungsarbeit vom Körper zu verlangen, verdünnt als Kraftquelle ins Blut überzugehen“. Wir, Imker, könnten sagen, dass eben die Bienen diese Verdauungsarbeit geleistet haben.

Der, von unserem Körper aufgenommene Honig, führt den Organen neue Kraft zu, die während der verschiedenen Körperleistungen (Bergsteigen, Holzhacken u. s. w.) zweckmässig verbraucht wird. Dies geschieht unglaublich rasch, nicht wie bei anderer Nahrung durch die stundenlangen Verdauungs- Absorptions- und Verbrauchsphasen. Dabei hat das Herz, der lebenswichtigste Muskel unseres Körpers den Hauptnutzen. Jedoch dürfen wir nicht den Honig als Hauptnahrung betrachten, weil unsere Verdauungsorgane zur echten Verdauungsfunktion eingerichtet sind, d. h. zur Verdauung der zusammengesetzten Nahrungsmitteln, und das beweist dass die Bestandteile des Honigs für uns nicht das „unum necessarium“ sind. Johannes der Täufer nährte zwar seinen rüstigen, den Elementen trotzen Körper mit dem „wildem“ Honig, doch scheint diese Beköstigung, in qualitativer Hinsicht nicht hinlänglich gewesen zu sein, denn er musste sich auch nach Heuschrecken umsehen.

Als diätetisches Hausmittel, als Schonungsdiät, als eine Speise für Erholungsbedürftige ist der Honig fast unentbehrlich. Ebenso ist er sozusagen unerlässlich bei den schwächlichen, blutarmen Kindern und stillenden Müttern. In den meisten Fällen handelt es sich darum, die betreffenden Personen rasch mit Nahrung zu versorgen, ohne den Verdauungsapparat in Anspruch zu nehmen. Den Gebrauch des Honigs ist in allen diesen Fällen mit der Milch zu empfehlen; so z. B. bei Schwämmchen der Säuglinge, Kratzen im Hals, Husten und Heiserkeit, Keuchhusten, Verstopfung, Grippe, Darmkatarrh, Schlaflosigkeit u. s. w. Sogar die an der Zuckerkrankheit leidenden können in gewissen Fällen den Honig geniessen.

In allen Fällen wo man den Honig zur Heilung gebraucht, beachte man, das er kein universales Wundermittel ist. Er hilft heilen. Das gilt übrigens auch für alle verordneten Medikamente, denn das Wort „natura sanat“ hat auch deren Tätigkeitsfeld begrenzt.

Dass der Honig, dank seiner wohltuenden Eigenschaften, auch in die moderne Kosmetik aufgenommen ist, wird wohl bekannt sein. Viele, für die Schönheitspflege bestimmten Mittel werden gerühmt als etwas „à la base du miel“ hergestelltes.

Der Honig wird nicht nur im rohem Zustand als Nahrungsmittel gebraucht, sondern wird auch in der Küche und im Keller verarbeitet, ohne dabei etwas wesentliches an seinen Werten einzubüßen. Wir behalten uns vor, in den folgenden Nummern unserer Zeitschrift einige Rezepte in denen Honig verwendet wird, unseren Lesern mitzuteilen. Diese Rezepte nehmen wir auch aus dem oben erwähnten Büchlein.

Sremski Karlovci

Prof. Grigorije Mikić

Проф. Г. Микић: Мед као храна и лек. — Под овим насловом изишла је недавно књижица др. Филипа у издању немачког часописа „Leipziger Bienenzeitung“. Овде о њој г. Микић износи опширан реферат, а уједно и неке своје напомене.

Мед као чист природни производ служи и као храна и као лек. Као храна он је толико лак, да наш прибор за варење с њиме скоро и нема посла. Баш због тога мед се може давати као лака храна болесницима и онима који држе диету. Нарочито се он препоручује слабој и малокрвној деци и дојиљама. Употреба меда са млеком највише се препоручује: код парања (голицања) у врату, код кашљања и промуклости, код магарећег кашља, затвора, грипе, цревног катара, несанице и т. д. У свима овим случајевима мед је *срештшво које помаже лечење*, а лечење се иначе мора предузети.

Мед је у најновије време нашао извесну примену и у косметици, јер се он меша са неким косметичким сретствима. Највећа његова употреба је у кухињи, где он улази као важан саставни део у разна јела, поглавито у колаче. У горе споменутој књижици спомиње се читав низ рецепата, у којима се између осталог мора да употреби и мед. Г. Микић ће посебно споменути неколико оваквих рецепата у идућим бројевима нашега листа.

Пчелиња паша

Напомена уредништва

Напредан пчелар највећу пажњу обраћа пчелињој паши. У пчелињој паши леже главни извори пчеларевог богатства. То треба да зна сваки пчелар, старији и млађи.

Никада се ни један пчелар неће макнути с места у својим пчеларским пословима, ако не приступи темељитом проучавању пчелиње паше и ако се не научи да искоришћује сваку пашу у право време и са потпуном пчеларском спремом (јака друштва, довољно саћа и т. д.). Познати су нам неки пчелари, који непрестано трагају за пчелињом пашом. То су пчелари који сами себи срећу кују. Њих видимо, како се понекад дају на велики пут, да би негде на житним њивама нашли бели босиљак или сунцокрет, или да би разгледали спрудове око Дунава и т. д. Они се на овоме путу понашају као прави истраживачи: откидају цвет по цвет, пробају његову медовитост, премеравају очима пространо поље, бацају поглед у небо, да определе време, пазе откуда ветар дува, пипају земљу да се увере о њеној влажно-сти, расчитују се код најближих пчелара о свима ситницама — једном речју, понашају се као научници, који су наоружани свим могућим инструментима. Код ових добрих пчелара главни су инструменти њихово проницљиво око и њихово богато искуство.

На овај начин сваки пчелар може да се упозна са великим бројем биљака које су значајне за пчеле, а ако хоће сваки може да слуша и читава предавања о овим биљкама. Кад један искусан пчелар донесе однекуд из поља неку пчелињу биљку, одмах се за њу заинтересују сви његови суседи. Ако он при томе још уме, да о тој биљци нешто каже или пита, одмах се заподене разговор и створи мали пчеларски течај.

Овим хоћемо да кажемо, како је пчелара лако привући на разговор, кад је у питању пчелиња паша. Кажите само једном пчелару да сте пронашли неку добру пашу за пчеле, па ћете видети, како ће се он одмах расположити. Одмах ће бити вољан да иде са вама на лице места и одмах ће хтети да цео пчелињак примакне тој паши.

Ако, дакле, наше „Централно пчеларско друштво“ хоће да привуче к себи што већи број пчелара, оно ће их привући најбоље на тај начин, што ће им преко „Војвођанског Пчелара“

давати тачне и исцрпне информације о пчелињој паши и њеном искоришћавању на територији Војводине и суседних области. Пчелињих биљака има много. Оних које дају изразитију пашу нема много. Те се могу лако упознати. А неће бити тешко упознати се ни са оним биљкама, које су ретке, а саме по себи претстављају врло добре изворе хране за пчеле.

Уредништво „Војвођанског Пчелара“ има намеру да свакога месеца доноси чланке о пчелињој паши. Сваки пчелар који нешто зна о пчелињој паши, нека нам се јави каквим дописом, како бисмо могли доћи до што већег броја података о пчелињој флори Војводине. На основу тих података уредништво би написало књигу „Пчелиња паша и њено искоришћавање“. Сви важнији подаци, добивени од пчелара, ушли би у ту књигу. Књига се иначе већ спрема, али ће њена величина, разноликост и потпуност зависити од тога, колико ће се прикупити података из појединих места Војводине.

Да би сваки пчелар могао прикупити што више података за ову књигу, нека покуша да нам одговори на следећа питања:

1. На којим биљкама пчеле дотичног краја налазе обилну пашу:

- а) у рано пролеће (фебруар—март);
- б) у позно пролеће (април—мај);
- в) у рано лето (јуни);
- г) у позно лето (јули—септембар);
- д) у јесен (септембар—октобар).

2. Колико времена траје поједина паша? Овде назначити датум (нпр. од 20. марта до 12. априла).

3. Који ветрови кваре дотичну пашу?

4. Какве друге непогоде кваре дотичну пашу?

5. Које културне биљке (нпр. олајна репица, сунцокрет и т. д.) вреди сејати у дотичном крају ради поправке пчелиње паше?

6. Које воћке пчеле потпуно искоришћују? Од чега то зависи? Обратити пажњу на пролетње променљиво време, на даљину пчелињака, брдовитост (у области Фрушке Горе).

7. На коју пашу вреди превозити кошнице?

8. На којој је паши добро да се изроје пчелиња друштва?

9. На којој паши треба спречавати ројидбу?

10. На којој паши пчеле скупе рђаву зимницу?

11. Како народ зове дотичне пчелиње биљке? Овде назначити сва позната народна имена, а на сваки начин послати

уредништву „као мустру без вредности“ по који струк дотичних биљака, како би се биљкама дала и научна имена.

Многи пчелари би могли без даљег одговорити на сва ова питања и ми их молимо да то учине што пре. Све важније ствари ми ћемо унети у нашу књигу и тачно назначити чије податке уносимо. Пошто ће књига бити богато илустрована, то сваки пчелар може слати и своје оригиналне фотографије (фотографије појединих биљака за време цветања, фотографије пчелињака у пољу на некој паши и т. д.). Пољопривредници пчелари нека у допис ставе, како они сеју дотичне медоносне биљке, како их обрађују и т. д. Могу се назначити и цене биљкама, затим расадници и трговине, где се могу биљке набавити. То су ствари које ће у највећој мери интересовати свакога пчелара.

Из историје пчеларства

Дужни смо да се чешће осврћемо на старе знамените пчеларе, чије име још увек живи и дуго ће живети у пчеларском свету. Било је међу овим знаменитим пчеларима и таквих, чије се име пронело широм целог света. Али независно од тога у сваком народу има већи или мањи број заслужних пчелара, чији је рад вредно истакнути ради поуке млађима.

Наш ће лист редовно износити имена свих оних пчелара, који су ма због чега заслужили да уђу у пчеларску историју. Овом приликом обраћамо пажњу читалаца на оца рационалног пчеларства у Срба и Хрвата, професора Јована Живановића (1841—1916) рођеног Карловчанина.

Да би се млађи пчелари што боље упознали са његовим именом и његовим радом, ми ћемо бити слободни, да уз љубазно допуштење г. проте Ђорђа Коларовића штампамо његову „Реч у славу и спомен Јована Живановића“, коју је одржао 13. септембра 1923 године у Руми.

Нико од нас није познавао професора Живановића боље од г. Коларовића. Сви ови подаци, које ћемо овде изнети о професору Живановићу, могу да нам послуже као најдрагоценија грађа за оне који буду писали историју југословенског пчеларства.

РЕЧ
У СЛАВУ И СПОМЕН
ЈОВАНА ЖИВАНОВИЋА

(рођ. 30. јануара 1841. † 18. новембра 1916. по ст. кал.)

говорио ЂОРЂЕ КОЛАРОВИЋ,

на скупштини „Српске Пчеларске Задруге“, која је одржана у Руми 31. VIII.
(13. IX) 1923. поводом њене двадесетпетогодишњице

Данас, кад „Српска Пчеларска Задруга“ овом својом редовном скупштином обележава и двадесетпетогодишњицу својега постанка, не би ова наша скромна прослава била потпуна,



Проф. Јован Живановић (1841—1916)

кад се том приликом не би чула реч у славу и помен највећем пчелару свију времена у Срба, сада већ одавно покојном многозаслужном професору Јовану Живановићу.

Госп. тајник изнео је пред поштовану г. г. слушаоце све о оснивању, раду и напредовању наше „Српске Пчеларске Задруге“, а мени допустите, да вам барем сад, кад ми се није дала прилика до сад, изнесем ма и делимично верне црте о карактеру, животу и раду оца нашега народнота рационалнога пчеларства, професора Ј. Живановића, по којима ће и млађа покољења моћи створити себи слику Јована Живановића, те ма и

донекле моћи судити, ко је и какав је био Јован Живановић, као човек, као православни хришћанин, као Србин, као научник и као пчелар.

Није могуће говорити ни о нашем новијем народном пчеларству, ни о књижевности рационалног пчеларства у нас, па ни о нашој „Српској Пчеларској Задрузи“, а да се не спомене плодни, неуморни рад проф. Ј. Живановића, јер његове заслуге на пољу подизања рационалног пчеларства у нашем народу, и на пољу наше пчеларске књижевности, и за оснивање ове наше пчеларске задруге, тако су тесно везане, управо проткане са тим нашим тековинама, да би ови извештаји о њима били крњи, кад се не би том приликом изнео и плодни, истрајни и многогодишњи рад Јована Живановића.

Зато што је Јов. Живановић од марта месеца год. 1875 кад је почео пчеларити, па све до 18. нов. (1. дек.) 1916. док му није смрт истргла перо из вредне његове руке, радио са највећом вољом, живом речју и пером на подизању рационалног пчеларства у нас, са пуним правом заслужио је, да га назовемо оцем рационалног пчеларства у Срба.

Од 1877. кад је написао: „Српски рјечник за кованције“ па све до смрти своје, писао је књигу за књигом, чланак за чланком. Од године 1878. па до год. 1904. пуних дакле 26 година предавао је вредни Јов. Живановић пчеларство богословима, а ови су га као млади свештеници разносили по нашем народу.

(Наставиће се)

Вести

Око 500 пчелара Румуна из Баната желе да приступе „Централном пчеларском друштву „Војводина“, те уредништво „Војвођанског Пчелара“ тражи дописника за румунски језик, пошто ће се поједини чланци штампати и на румунском језику.

Досадашње пчеларско друштво у Новом Саду ликвидирало је и целу своју имовину предало „Централном пчеларском друштву „Војводина“.

Власник: „Централно пчеларско друштво „Војводина“, Нови Сад,
Водникова бр. 8.

Одговорни уредник: д-р Сима Грозданић, професор, Сремски Карловци

Српска Манастирска Штампарија у Срем. Карловцима. — 1938.

JUGOSLOVENSKA PČELARSKA INDUSTRIJA L. RITZMANN, Novi Vrbas (Bačka)

LIMARSKO-MEHANIČARSKO ODELENJE NAŠE INDUSTRIJE IZRAĐUJE:

Vrcaljke za med raznih sistema, za svaku veličinu okvira. — Pogone za vrcaljke: kao spiralni pogon, zupčani pogon i frikcioni pogon. Izrađujemo po porudžbini i korpe za vrcaljke za 3, 4 i više okvira. Izrađujemo nadalje: kante za med, sita, viljuške, noževe i druge potrebe i sprave za vrcanje meda. Pčelarske kape, dimilice, razne druge sprave, klješće, pribor za gajenje matica i t. d. Okove za košnice izrađujemo u velikom izboru, a na stovarištu imamo razni alat i materijal za gradnju košnica.

STOLARSKO ODELENJE NAŠE INDUSTRIJE IZRAĐUJE:

Košnice nastavljjače, Dadanblatove, od dasaka i presovanog rogoza. — Košnice pološke, udešene za prenos pčela. Na stovarištu imamo pletare od rogoza za dobivanje raznih rojeva. Lipove okvire i lipove letvice možete samo kod nas dobiti. — Po najnovijem patentu izrađujemo naše čuveno VESTAČKO SAČE od čistog pčelinjeg voska u svakoj veličini. Pčelinji vosak preradujemo u saće uz umerenu pristojbu.

- - Razno seme medonosnih biljaka imamo stalno na stovarištu. - -
Tražite još danas naš slikovni cenovnik koji šaljemo besplatno.

