

Вештачко саће.

Од зајамчено правог, чистог, природног, пчелињег воска, на американском строју зготовљено са врло прецизним дубоким ћелицама и у свакој величини 1 кг. Дин. 45.— Послат ми чист восак (без талога) израђујем у вешт. саће 1 кг. за Дин. 6.— (у цени урачуната је и десинфекција воска) или га пак замењујем и за 1 кг. чистог воска дајем 80 дкг. вешт. саћа.

Пажња! Да се не би са вешт. саћем, разне пчелиње болести, нарочито пчелиња куга (*Bacillus alvei*) пренашале и шириле, восак, пре израде у вешт. саће десинфицирам. Стога је моје саће од сваке заразе просто, и ја га цењеним друговима пчеларима најтоплије препоручујем.

О каквоћи мога саћа изволите се уверити.

Разашиљем! Праве „банатске“ ројеве и оплођене матице. „Експрес“ Мудрохов апарат је најидеалнија справа за прихрањивање пчела. Апарат је подесан за сваку кошницу. 1 комад Дин. 25.—

Ценовник на захтев шаљем бесплатно.

АНДРИЈА МУДРОХ, пчелар

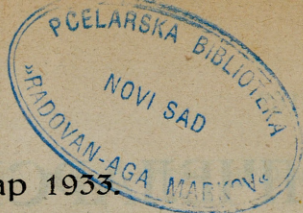
4—5

НОВИ САД, Водникова бр. 8.

Оглас.

Шумадијска пчеларска подружина из Крагујевца јевтино продаје саднице медоносног биља: софора, јавор, дивљи кестен, келрајтерија, чивитњача, бисерак, суручица, зимска врбена (*Caryopteris*) свилено цвеће (*Asclepias*) и др.

При обраћању с питањем треба послати поштанску марку за одговор.



У Земуну, Децембар 1933.

ПОД ВИСОКОМ ЗАШТИТОМ
ЊЕГ. КРАЉ. ВИС. НАСЛЕДНИКА ПРЕСТОЛА ПЕТРА



ИЛУСТРОВАНИ ОРГАН „СРПСКЕ ПЧЕЛАРСКЕ ЗАДРУГЕ“

Број	Излази једанпут месечно Уредник	Година
12	КОСТА СЕПЕРОВАЦ вероучитељ грађанске школе.	XXX

„Српски Пчелар“ навршио је 30 година, како излази. Претплатници „Српског Пчелара“ примају лист уредно, али многи су заборавили, да пошљу дужну претплату. Лист се издржавао само од претплате, с тога молимо претплатнике, да дужну претплату што пре измире, јер и друштво треба своје обавезе да испуни. Штампаче и администрација „Српског Пчелара“ спојена је са трошком, а цена је листу тако мала, тек да се трошкови могу покрити. Умољавају се претплатници да дужну претплату што пре пошаљу. //

Својим члановима и претплатницима честитамо Божић и Нову годину.

ВЛАСНИК и УРЕДНИК.

ПЧЕЛАРСКИ КАЛЕНДАР.

ДЕЦЕМБАР.

У пчелињаку треба да влада потпуни мир. Лупање по кошницама и око кошница узнемирава пчеле, а узнемираване пчеле и на јакој зими хоће да се одвоје од клупчете и умиру од зиме. Узнемирене пчеле троше више хране, па хоће да се појави срдобоља. Ако у ово доба чујемо јаче брујање у кошници то је знак да су пчеле узнемирене а узрок може бити глад, жеђ, оскудица свежег ваздуха, безматок, а можда се миш увукао и одомаћио. Одмах треба узрок испитати и недостатак отклонити.

У овом месецу обично има снега. Снег са кошница не треба скидати, јер стругањем узнемирују се пчеле. Ако има снега на лету не треба га чистити, јер снег је порозан и пчеле ипак добију довољно свежег ваздуха у кошницу. На лету не сме се ухватити лед, јер лед може лето затворити, па ће пчеле трпити ради оскудице свежег ваздуха, биће узнемирене, трошиће више хране, па ће се и поган у дебелом цреву нагомилати.

На пчелињаку снег треба чистити између кошница али пажљиво, да пчеле унутри ништа не осете. На снегу се лепо виде трагови, па треба пазити, да ли се врзу око кошница мишеви. Против мишева најбољи је лек мишоловка.

Кошнице смо лепо узимали сад треба их оставити на миру. Без преке потребе не треба кошнице отварати. Поклопац је лемом улепљен за кошницу, да су све рупице затворене, ако сад отварамо ми ћемо то раскинути, а пчеле не могу сад све пукотине затворити, па ће бити више одушке између поклопца и кошнице с тога ће се топлина из кошнице губити.

Једни пчелари утопљавају своје кошнице споља а унутри сузе, празнину испуне сламњим јастучићима, сеном, папиром и т. д. а други нимало не утопљавају, па и једнима и другима пчеле добро презиме. Зато нећу пчеларе наговорити ни на једно ни на друго, јер знам, да једне кошнице одлично презиме и ако нису утопљене, али знам, за неку врсту кошница заиста треба утоплити. Пчелар мора познавати месне прилике, а поред тога мора у обзир узети конструкцију кошнице и онда мора знати, да ли му је потребно утопљавање или не.

Пчеле зиму не преспавају, па не сме је ни пчелар преспавати. Сад нема пчела на пчелињаку, па сад пчелар може у топлој соби читати пчеларске књиге и листове и прикупљати потребно знање. При читању листова треба помишљати и на поједине моменте код неких друштава, јер можда ћемо

баш сада наћи објашњено оно, што нам је летос било нејасно и непојмљиво.

Немамо посла на пчелињаку, али ипак сада можемо полако спремати и удешавати оно, што ће нам идућега лета на пчелињаку требати. Преко зиме треба старе кошнице прегледати и оправити, да буду готове, уређене кад нам требају. Сад треба спремати нове кошнице за ројидбу јер кад наступи ројидба немогуће је кошнице спремати. Старе оквири треба прегледати и очистити. Добро је, да се већ сада кроз веће оквири провуку жице, да буду спремни за ројидбу.

Пчеларска година већ је завршена а сад и грађанска година завршује се, па пчелар сад треба да закључи пчеларски годишњи рачун, да види какав је имао приход од кошница.

Сад пчелар треба да прегледа своје забелешке од ове године и о њима озбиљно промисли. И преко зиме пчелар има пуне руке посла, ако буде радио према добу и времену све потребне послове, онда може бити сигуран, да ће вредне пчелице његов труд наградити.

К. СЕПЕРОВАЦ, Земун.

Знаменитији догађаји.

Завршила се 1933 година, која се код нас у Југославији, а и у многим другим државама у Европи убраја међу слабе пчеларске године. На концу године ми се сећамо појединих момената из нашег пчеларења у овој години и на темељу стеченог искуства стварамо закључак шта и како треба идуће године радити. Нећу да спомињем поједине моменте и догађаје из ове године, него ћу да се бацам у прошлост и да споменем само неке важније догађаје и то оне, код којих се ове године навршује деценија или бар пола деценије. Навешћемо само оне догађаје, на које држимо, да ће пчеларе интересирати и да ће им бити од користи.

Ове године навршило се 305 година од рођења Малпигија (1628—1694) који је открио код пчела по њему назване Малпигијеве судове, срце, нервни систем и трахеје.

Навршило се 250 година од рођења Реумира (1683—1757) који је написао дело и о пчелама, које је послужило као основ за друге испитиваче. Он је први начинио кошницу за посматрање.

Навршило се 160 година од смрти Адама Ширах (1724—1773) који је први утврдио, да се из младог пчелињег црвића може извести матица. Савременици то су назвали Шираховом преваром. Ширах је из плетаре вадио саће са леглом и уметао у празну плетару, а затим је поставио ову

на место пуне плетаре и тако је правио вештачке ројеве. — Данас је научно доказано, да се из младог пчелињег црвића може извести матица. Шираховим открићем служе се сви пчелари, који изводе племените матице.

Навршило се 120 година од смрти пароха Христа (1735—1813) који се сматра као проналазач магаџинки т. ј. катова на кошници.

Навршило се 120 година од рођења Г. Дате-а (1813—1880) који је важио као одличан теоретичар и практичар. Осим тога он је конструисао своју кошницу и написао је „Lehrbuch der Bienenzucht“) који се убраја међу најбоља пчеларска дела на немачком језику. После његове смрти ово је дело издато 1925 године.

Навршило се 110 година од рођења Ј. Ц. Грабенхорста (1823—1897) коме је дошла идеја, да линебуршку плетару претвори у кошницу са покретним сањем да с њом рационално пчелари. Пропагирао је рационално пчеларство, био је уредник пчеларског листа, његова књига „Практичан пчелар“ дочекала је 5-то издање.

Навршило се 110 година од рођења а 35 год. од смрти Др. Рудолфа Лајкарта (1823—1898) универзитетског професора у Лајпцигу, који је анатомским испитивањем доказао Ђерзонову теорију — партеногенезу.

Навршило се 100 година од рођења В. Гинтера (1833—1910) кога је барон Берлепш назвао највећим мајстором садашњости. Код Берлепша почео је пчеларити а доцније је основао велик пчелињак а слао је Сиболду и Лајкарту сав материјал за испитивање.

Навршило се 90 година од смрти барона Ј. М. Еренфенса (1767—1843) кога барон Берлепш назива првим практичарем старе школе. Имао је око 1000 пресада и установио је да матица живи више година. Он је рекао да свака спекулација против природе пчелиње у пракси мора промашити. Написао је књигу о пчеларству и имао је велик утицај на ширење пчеларства.

Навршило се 85 година како је Др. Јован Ђерзон издао своју књигу „Theorie und Praxis des neuen Bienenfreundes (1848), а навршило се 80 година, како је довезао из Италије талијанску пчелу (1853) помоћу које је установио партеногенезу и колико дуго живи пчела.

Навршило се 75 година како је Ј. Меринг (1816—1878) на 8 пчеларској скупштини у Штутгарту (1858) показао прво вештачко сање а сад је 55 година од његове смрти.

Сад је 60 година од смрти Др. Ф. Живанског (1817—1873) организатора моравских пчелара.

Ове године навршио је 60 година Др. Енох Цандер (1873) управник завода за испитивање пчеларства у Ерлангелу. Др Цандер је најплоднији пчеларски писац у Немачкој у научењак светског гласа.

Навршило се 45 година од смрти **Ф. Хрушке** (1819—1888) који је пронашао истресаљку, без које пчеларство не би доносило тако леп добитак.

Навршило се 30 година од смрти грофа **Р. Колобрата-Краковскога** (1830—1903) који је први увезао код нас ципарску пчелу.

Навршило се 55 година како је професор **Јован Живановић** почео предавати пчеларство у српској православној богословији у Ср. Карловцима, и тако је од свештеника створио прве пропагаторе рационалног пчеларства у нашем народу.

Навршило се 50 година како је почео у Београду издавати „Пчелу“ (1883) **поп Драгутин Посниковић**, а главни сарадник био је проф. **Јован Живановић** са својим ученицима карловачким богословима.

Навршило се 50 година, како је наш уважени прота **Ђорђе Коларовић** као карловачки богослов израђивао цртеже за Посниковићеву „Пчелу“.

Навршило се 40 година како је штампан „Српски пчелар“ од проф. **Јована Живановића**, који је послужио као уџбеник толиким генерацијама богослова учитеља и других пчелара.

Навршило се 35 година (1898) како је професор **Јован Живановић** са својим ученицима — у то доба већ свештеницима — и другим пчеларима основао „Српску пчеларску задругу“ у Руми ради ширења и унапређења рационалног пчеларства у нашем народу.

А „Српски Пчелар“ навршио је 30 година како излази, и наш народ поучава рационалном пчеларству.

Навели смо само неке старије знаменитије догађаје, а о новијим догађајима проговориће познија поколења.

В. ЈОВАНОВИЋ, Крагујевац.

Домаћа прерада меда.

(Наставак)

По напред описаном општем упутству поједина се медновоћна вина справљају приближно по овим рецептима:

1. Медно вино од рибизли.

По својем укусу вино од рибизла најсличније је вину од грожђа. Укусно и јако вино добићемо мешањем 3 литре сока од рибизла са медовином справљеном од 3 кгр. меда и 5 литре вина.

2) Медно вино од огрозда.

И вино од огрозда има лепу арому. Оно има мање киселине а више шећера но вино од рибизли. Због тога неки соку од огрозда додају $\frac{1}{5}$ сока од рибизли. Добро се вино од огрозда добива мешавином 3^5 килограма сока од огрозда са 2^5 кграма меда разблаженог у 5 литара воде, уз додатак 2 грама винске киселине.

3. Медно вино од купина.

Добро и лепо вино од купина се рекламира као вино пуно гвожђа. Али ће се још привлачније вино од купина добити мешавином 4 литре сока од купина са 1 литром сока од рибизли. Овако смешаном соку дода се 4 кграма разблаженог меда у 6 литара воде, уз додатак 3 грама винске киселине и 2 грама винског кваса.

4. Медно вино од малина.

Измеша се 3^5 литре сока од црвених малина са $\frac{1}{2}$ литре сока од рибизли. Овако смешаном соку дода се 2^3 грама меда разблаженог у 4 литре воде, уз додатак 2 грама винске киселине и 2 грама винског кваса.

5. Медно вино од јагода.

Измеша се 8 литара сока од ливадских и шумских јагода са 6 килограма разблаженог меда у 6 литара воде, уз додатак 4 грама винске киселине, 3 грама винског кваса и 2 грама танина.

6. Медно вино од дудоба.

Измеша се 5 литара сока од белих дудова 1 литра сока од црних дудова и 1 литра сока од рибизли. Овако смешаном соку дода се 5 кграма разблаженог меда у 5 литара воде, уз додатак 4 грама винске киселине, 3 грама винског кваса и 2 грама танина.

7, Медно вино од боровнице бруснице.

(*Vaccinium Myrtillus*).

Свеже зреле бобице ове мале дрвенасте биљке слатке су и укусне за јело. Сок је нешкодљиво средство за бојадисање пића. Бобице се међу и у ракију и вино. Такво се пиће пије противу катара у цревима, нервних болести и за окрепљење стомака. Чај од сувих бобица лек је противу пролива.*)

Бобице намењене за справљање медног вина пре гњечења треба скувати. Гњечењем добивена 3 литра сока измењају се са 3 кграма разблаженог меда у 4 литре воде, уз

*) В. Ј. Српски пчелар XXIII. 1926 г. стр. 74.

додатак 3 грама винске киселине, 3 грама винског кваса, 2 грама танина и 2 грама нишадора — салмијака ($\text{NH}_4 \text{Cl}$).

8. Медно вино од јабука.

Измеша се 7 литара сока од јабука са 1 литром сока од оскоруша. Овако смешаном соку дода се 4 килограма меда разблаженог у 4 литре воде, уз додатак 4 грама винске киселине, 3 грама винског кваса и 2 грама танина.

9. Медно вино од крушака.

Измеша се 7 литара сока од крушака са 1 литром сока од рибизли. Овако смешаном соку дода се 4 килограма меда разблаженог у 5 литара воде, уз додатак 4 грама винске киселине, 3 грама винског кваса и 2 грама танина.

10. Медно вино од вишања.

Измеша се 7 литара сока од вишања са 1 литром сока од рибизли. Овако смешаном соку дода се 5 килограма меда разблаженог у 4 литре воде, уз додатак 4 грама винске киселине, 3 грама винског кваса и 2 грама танина. У оволику количину медног вина од вишања, љубитељи миришљавих напитака могу додати 4 грама цимета у 4 грама орашчића или каранфилића или 1 шипку ванилије.

11. Медно вино од трешања.

Измеша се 6 литара сока од трешања са 1 литром сока од рибизли. Овако смешаном соку дода се 5 килограма разблаженог меда у 5 килограма воде, уз додатак 4 грама винске киселине, 3 грама винског кваса, 2 грама танина и 1 шипка ванилије.

12. Медно вино од кајсија.

Измеша се 7 литара сока од кајсија са 1 литром сока од рибизла. Овако смешаном соку додаје се 5 килограма разблаженог меда у 5 литара воде уз додатак 4 грама винске киселине, 3 грама винског кваса и 2 грама танина.

13. Медно вино од бресака.

Измеша се 6 кгр. сока од бресака са 1 килограмом сока од рибизла или огрозда. Овако смешаном соку дода се 4 килограма меда разблаженог у 4 литара воде, уз додатак 4 грама винске киселине, 3 грама винског кваса и 2 грама танина.

14. Медно вино од шљива.

Измеша се 5 килограма сока од позних шљива (пожегача) са 1 литром сока од грожђа. Овако смешаном соку дода се 4 килограма меда разблаженог у 5 литара воде, уз додатак 2 грама винске киселине, 2 грама винског кваса, 2 грама танина и 1 шипке ванилије.

15. Медно вино од оскоруша.

Измеша се 4 литара сока од оскоруше (може у овом бити и 1 литра сока од брекиње) са $\frac{1}{2}$ литре сока од гнилих шипурака дивље руже. Овако смешаном соку дода се 4 килограма меда разблаженог у 4 литре воде, уз додатак 3 грама винске киселине и 2 грама винског кваса.

15. Медно вино од мушмула.

Измеша се 3 килограма сока од мушмула са 1 килограмом сока од оскоруша и 1 килограмом сока од дуња. Овако смешаном соку дода се 5 килограма разблаженог меда у 5 литара воде, уз додатак 5 грама винске киселине, 3 грама винског кваса и 2 грама танина.

17. Медно вино од трнина.

Измеша се 4 литре сока од угњиленог рода црног трна са 1 литром сока од оскоруша и $\frac{1}{2}$ литре сока од угњилелих шипурака дивље руже. Овако смешаном соку дода се 5 кграма меда разблаженог у 5 литара воде, уз додатак 4 грама винске киселине 3 грама винског квасца 2 грама нишадора и 1 шипка ванилије.

У проучавање за израду медно-воћних вина може се узети и некоје јужно воће, а на првом месту нар (шипак), поморанџа и лимун.

Избор млевења и мешавина воћних сокоба.

Одабрано потпуно зрело воће за прераду у медно-воћна вина треба стајањем да омекша. Мушмуле, оскоруше, трњине и шипурци од дивље руже треба потпуно да угмиле. Крушке и јабуке морају сасвим да омекшају што се постиже дужим стајањем у покривеној гомили. При употреби воћа за медно-воћна вина само се за устајало (непокварено) воће каже да је зрело за прераду. Пре гњечења (млевења) воће се мора добро и пажљиво опрати и осушити на чистом месту. Зато је у почетку овог упутства речено: **Воће мора бити потпуно зрело, одабрано и чисто.**

Каквоћа и квалитет воћног вина зависи од садржине шећера, киселина, етерних зејтина и танина у самом воћу. У томе се разликује чак поједино и једнородно воће. Недостаци у овоме допуњују се додавањем меда, шећера, киселина, танина, етерних зачинака и самом мешавином шире (сока) од појединог воћа. Тако, слатки сокови од дудова, јабука, трешања у преради су укуснији ако их зачињавамо мешавином са ароматичнијим соковима. Јабуков сок се знатно побољшава мешавином са крушковим у односу 3:1. Сок од слатких јабука са соком од киселих јабука и са соком од оскоруша. Сок од шљива са соком од грожђа или рибизла. Сок од трњина са соком од оскоруша и т. п. При прорачуну ове мешавине сокова мора се рачунати на мешавину сокова

оног воћа које једновремено дозрева. Или се за ову сврху мора дуже времена чувати неки преврели неискоришћени сок, као на пример, сок од рибизла и оскоруша.

Недостаци танина у вину изазивају његово брзо кварење — неугодан мирис и отезање као устајали расо од кисела купуса. Али се танин може додати као и недостизућа винска киселина.

Воће се гњечи на разне примитивне начине. То се у Шумадији врши заморно и примитивно. Чак се и у богатој Мачви примитивно туцају јабуке и справља позната мачванска јабуковача. Само задружном организацијом воћари ће се ослободити ове примитивности. У појединим београдским стовариштима пољопривредних справа, и у магацину Главног савеза српских набављачких задруга, могу се видети нарочити млинови и пресе за млевење и цеђење воћа.

* * *

Напред је изложено справљање воћне шире без кувања на ватри јер оно није потребно. Међутим познато ми је да по неки кувају ширу и тиме повећавају рад и режиске трошкове. Изузетно се само бобице од боровнице морају кувати, као што је напред изложено. И додавање воде разнолико се врши. Неки праве воћна вина без употребе воде. Воћни сок је сам по себи нарочито кисео, а по неки опор или отужан. Ма да се додавањем воде разблажује његова алкохолна јачина водом се разблажује и његова киселина, опорост и неугодан мирис. Ипак се поједина укусна медно-воћна вина могу добити и без додавања воде, као вино од јабука, крушака, трешања, малина. Медни сируп пре сипања у воћни сок добро је провући кроз комину — чим је из ове исцеђен сок.

Ако медно-воћно вино и медовину чувамо у бурадима и стакленим балонима морају ови судови бути пуни. У колико се постепено троши вино мора се претакати у мање судове. Буде ли се чувало вино у непуну суду хвата ће се на његовој површини скрама — т. звани вински цвет. Претакање, чување и нега воћно-медног вина веома је слично овом послу са обичним вином. Винарима нису потребна опширнија упутства о поступцима при врењу вина, одржавању и сумпорисању судова. Пчелари који нису виноградари нека позајме и прочитају коју ваљану књигу о винарству. И тек по том приступити справљању медно-воћних вина по овом упутству. Каснијим успособљењем и поједине рецепте мењањем усавршити. И опаске о томе бележити да се не забораве при обновљеном раду следећег лета.

Извежбаност у справљању ваљаних медно-воћних вина и безалкохолних напитака повећаће потражњу меда. А то ће бити једна пчеларска и национална добит. Томе ће припомаћи и стално излагање медно-воћних вина, напитака и друге

врсте прераде меда, приказом на пчеларским и воћарским изложбама. У том погледу била је веома сиромашна „Покретна пољопривредна изложба“. У овоме ће се озбиљније кренути напред ако се приближе и здруже пчелари и воћари заједничким радом у пчеларским и воћарским задругама.

Прота ставрофор Александар Живановић

професор у пензији.

Кад је свршио богословију Александар Живановић постављен је за катихету на средњим школама у Осеку. Као катихета за 35 година професорске службе васпитао је врло леп број наше омладине, од којих неки данас заузимају видно и угледно место. Као одличан наставник умео је задобити љубав и поштовање својих ученика, да и данас као угледни грађани и виши чиновници с особитим поштовањем и љубави говоре о свом катихети.

Александар Живановић као катихета није се ограничио само за школу него је и даље проучавао богословске науке, написао је више научних књига, а као одличан стручњак на веронауку написао је катихизисе и катихезе за своје катихизисе, са којима се данас многе катихете служе. За свој богословски рад одликован је највишим црквеним одликовањем, произведен је за проту и одликован је напрсним крстом.

Нећемо набрајати његово научно богословска дела него ћемо нагласити само то, да је Александар Живановић одличан пчелар и неуморан радник на пчеларском пољу. Још као богослов он се бавио пчеларством. Кад је отишао у Осјек понео је са собом и своје кошнице и ту је наставио пчеларење. Кад је почео излазити „Српски Пчелар“ већ у 2 броју ми налазимо чланак Александра Живановића. После тога сарађивао је у „Српском Пчелару“ а његови чланци одликују се лепим стилем и поучном садржином. Осим тога он је начинио справу (пресу) за прављење сламних јастучића за утопљавање кошница, а конструисао је лонац за топљење воска.

Ове године прота ставрофор Александар Живановић, професор у пензији навршио је 35 година свештеничке службе. Оче Александре! Честитамо Ти 35 годишњицу свештеничке службе са жељом да Те милостиви Бог поживи још много година, на понос и дику наших пчелара и да Ти можемо честитати и 50-годишњицу пчеларског рада.

Годишња скупштина Савеза југословенских пчеларских друштава.

Редовна годишња скупштина Савеза југословенских пчеларских друштава одржана је 5 новембра т. г. у Загребу. На скупштини су била заступљена сва у Савез учлањена друштва изузев Југословенске пчеларске задруге, која није послала своје делегате.

На предлог председника Савеза г. Светозара К. Ђорђевића, скупштина је телеграфски поздравила Његово Величанство Краља и заштитника југословенског пчеларства, Његово Височанство Престолонаследника Петра.

Сем тога, скупштина је поздравила Господина Министра Пољопривреде и начелнике Министарства пољопривреде г. г. др. Људевита Прохаску и Мојсиловића.

Поводом извештаја благајника, управног и надзорног одбора говорили су г. г. Душан К. Милић (Сарајево), Јован П. Јовановић (Београд), Јован Божовић (Београд), Иво Антиоли (Нашице) Фабијан Дилбер (Загреб) и Светозар К. Ђорђевић (Београд), па је потом скупштина извештаје примила и дала разрешницу управном и надзорном одбору.

Затим је скупштина једногласно примила предложена правила Савеза југословенских пчеларских друштава и задруга и овластила управу Савеза да примљена правила поднесе Господину министру Пољопривреде на одобрење.

Изабрана је и нова управа у коју су ушли: г. г. Светозар К. Ђорђевић из Београда (претседник), Фрања Сударевић из Осијека, Јосип Вербић из Љубљане, др. Звонимир Босек из Загреба (потпретседници), Тихомир Р. Јевтић из Београда (секретар-благајник), као чланови управе: Коста Сеперовац из Земуна, Јосип Речај из Вуковара, Димитрије Кнежевић из Београда, Светислав Гојковић из Београда, Стјепан Иланчић из Осијека, Никола Милеуснић из Руме, Роман Хорват и Иван Бабић из Загреба. Заменици, Антон Жнидершић из Љубљане, Бартол Томачек из Загреба, Милан Максимовић из Београда, Станојло Димитријевић из Скопља, Андрија Грковић из Осијека. Чланови надзорног одбора: Мирко Мацура из Бања Луке, Драгутин Паулин из Вировитице, Најдан Костић из Београда. Заменици чланова надзорног одбора: Иван Баретић из Руме и Бора Ђорђевић из Владичиног Хана.

Управа Савеза је предложила и скупштина примила да се Свесловенски пчеларски конгрес, а по могућству и изложба, одржи у првој половини месеца августа у Београду.

Пчела којој су приређене бурне обације. *)

У енглеској варошици Хетфилд десио се недавно овај занимљив случај о коме се сада у аристократским круговима много прича, јер је јунак те епизоде син лорда Селисбериа. Млади лорд Селисбери задржавао се на свом имању у Хетфилду и, пошто је страстан пчелар, он је свог надзорника имања послао у Лондон, да му код тамошњих одгајивача пчела купи једну нову матицу за пчелињак. После неколико дана лорд је од свога надзорника добио телеграм ове садржине:

„Краљица ће стићи брзим возом у један сат“.

Енглези матицу називају „краљицом“. То је дало повод да дође до чудног неспоразума. Телефрагиста у Хетфилду је прочитавши телеграм упућен лорду, по целој варошици испричао да ће брзим возом у један сат приспети у Хетфилд сама енглеска краљица. Цела варош је била узбуђена и огромна маса света је са букетима цвећа похитала на железничку станицу. Изишла је и музика са заставама.

Кад је воз улазио у станицу, маса је бурно клицала:

Живела краљица!

Лорд је не мало био збуњен кад је маси морао да објасни како је овога пута дочек био приређен једној матици, само краљици пчела.

„Пољопривредни гласник.“

Изишао је из штампе 22 број „Пољопривредног Гласника“ са врло лепим и поучним чланцима, у којима се расправљају врло важна пољопривредна питања. На њему раде наши најбољи пољопривредни стручњаци, с тога је ово наш најбољи пољопривредни лист. Осим тога он нас упознаје са свима напретцима у пољопривреди и сточарству у другим државама, ставља нам пред очи на чега треба да се угледамо и поучава нас шта треба да радимо, да се и ми са другим културнијим народима у пољопривреди изједначимо.

Илустрације у листу су врло лепе и јасно израђене, а поучне су за наше пољопривреднике. Препоручујемо нашим члановима да се преплате на овај наш најбољи пољопривредни лист. С обзиром на то, што лист доноси врло лепе илустрације и поучне чланке цена листу је умерена.

Дужност је сваког пчелара да буде члан пчеларског друштва, и да чланарину уредно плаћа.

*) „Правда“ бр. 274 од 30 септембра 1933 г.

Цене огласима у „Српском Пчелару“: Оглас на целој страни: једанпут стоји 60 Дин.; трипут за 10⁰/₀ јефтиније; на пола године 20⁰/₀ јефтиније; на целу годину 30⁰/₀ јефтиније. — Оглас на пола стране: једанпут стоји 30 Дин.; трипут 10⁰/₀ јефтиније; на пола године 20⁰/₀ јефтиније; на целу годину 30⁰/₀ јефтиније. — Оглас на четвртини стране: једанпут стоји 20 Дин.; трипут 10⁰/₀ јефтиније; на пола године 20⁰/₀ јефтиније; на целу годину 30⁰/₀ јефтиније. — Огласи на осмини стране: једанпут стоји 15 Дин.; трипут 10⁰/₀ јефтиније; на пола године 20⁰/₀ јефтиније; на целу годину 30⁰/₀ јефтиније.

Ко жели да купи старија годишта »Српског пчелара« година 1924—1932. нека пожури са наруџбом, јер се налази још мали број комплетних годишта. Цена је за свако годиште 15 динара. Новац се шаље унапред или се лист шаље на надоплату. Поручбине и новац треба слати „Српској пчеларској задрузи“ у Руму.

Власник и издавалац „Српска пчеларска задруга“ у Руми.

Чланарина је за чланове утемељаче једаред за увек 100.— Дин., а за редовне чланове 30.— Дин. годишње. Редовни чланови добирају лист бадава, а утемељачи плаћају годишње за лист 15.— Дин. Претплата је за нечланове 30.— Дин. годишње а плаћа се унапред за целу годину. 10

Претплату и огласе треба слати „Српској пчеларској задрузи“ у Руму. Рукописе, питања, књиге, листове у замену и рекламације (потраживања недобивених бројева) треба слати уредништву. „Српског Пчелара“ у Земуну