

64798

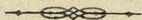
I.

Nauk o gospodinjstvu.

Slovenskim gospodinjam

spisal

Dr. Janko Sernek,
odvetnik v Mariboru.



II.

Slovenski Bučelarček.

Začetnikom bučeloreje

spisal

Janez Sumper,
župnik v Skočidolu na Koroškem.



Izdala in založila družba sv. Mohora v Celovcu.

1871.

Natisnil Jožef Blaznik v Ljubljani.

64798

Z dovoljenjem visokočast. Kerškega knezoškofijstva.



Nauk o gospodinjstvu.

Uvod.

„Ni dobro, da bi človek sam bil“, — tako čitamo Božjo besedo že v svoji mladosti, in prepričamo se o njeni resnici den na den — od zibeli do smertne postelje, v kateri nam blaga ženska roka obriše merzel pot s čela.

Den na den se trudimo možje, pridelovati živež in obleko, postavljati poslopja, braniti svoj dom z orožjem, množiti blago v hiši na vse strani. Z eno besedo, mi možje smo večidel tvorniki, Latinec reče producenti.

Ve žene pa imate večidel drugo nalogo, ve morate skerbeti za vživanje, da vsak po hiši dobi svoj kos vžitka, da mu diši, da se zopet pokrepča za daljni trud; ve morate skerbeti, da se ohrani blago, po možeh pridelano, in da doseže svoj namen po zmernem in pametnem povžitju. Latinec bi rekel: Vaša naloga v narodnem gospodarstvu je uravnanje konsumpcije.

Kako lepa naloga! trudnemu priskerbeti mir in pokrepčanje; gladne sititi, žejne napajati; tako pa vsako čelo po hiši zvedriti, vsako serce zveseliti!

Ta vodilna misel gospodinjstva se razvija dalje v druge naloge za vas. Ker imate ve žene ravnati večidel s pridelanim blagom, tedaj ste tudi hiši bolj privezane kakor mož. Zatoraj pa vam tudi ostane vsa skerb za tiste osebe, ki ne morejo hiše zapustiti, ki

niso kos pridelovati si blaga. Vam je tedaj izročena skerb za mladino in za bolnike po hiši. Kdo bi pač tudi bolj bil za tako delo, ko blaga ženska, blaga mati? Ker ste bolj privezane hiši, zatoraj je vam tudi večidel izročena skerb za domače živali, in za vert blizo hiše.

Dosti nalog za slabo žensko roko. Razun vseh teh nalog pa še druge, še večje in važnejše izvirajo ravno iz tega, da ste privezane k domači hiši. Vaša naloga je ohraniti čednost ne le po mizah in izbah, nego tudi po dušah vse domače družine. Ve imate skerbeti, da se ne pozabi po hiši molitev in pošteno obnašanje; da se ne odrodi naš slovenski narod; ve ste poklicane deco učiti „materni“ jezik, in čuvati nad dobro domačo šego. —

Rajni Dr. Lovro Toman, naš nepozabljivi pesnik in zagovornik, rekel je v Bledu 1862. leta po vsej pravici: Ko ne bi bile naše slovenske matere tako narodne, ko se ne bi deržale tako zvesto svoje narodnosti, ne bi več bilo slovenskega naroda!

Ako se tedaj lotim peresa, da pišem o gospodinjstvu, prepričan sem, da jih bo dosti gospodinj, ki že vse vedó, kar je v moji knjigi, ki so vse to zvedle ali po svoji materi, ali po svoji naravni pameti, in po svojem milem sercu, ki jim je pokazalo vselej, kaj je treba za hišo storiti. Marsiktera še bo dosti pogrešala v knjigi. Vendar že ne more lahko biti drugače, nego da se možko pero loti take knjige, ker ve žene nimate tolikega veselja k pisanju. Razun tega pa se zanašam tudi na svojo ženo, ki mi napoveduje, česar sam ne vem, in pri deci imam že tudi, hvala Bogu, nekaj skušnje. Tedaj vas prosim, da mojo knjigo vendar-le čitate, in mi ne zamerite, če se kedaj pokregam.

A. Splošni del.

Najprej mi je pisati o nekterih lastnostih, ki so vam, ljube ženske, tako potrebne, kakor ribam voda — brez katerih ne morete nikoli doseči onih namenov, ki so navedeni v uvodu.

I. Bodi snažna.

Snaga je Bogu draga, pravili so že naši dedje. Snaga je pol blaga, smelo bi se tudi reči po vsej pravici. Snaga je pol zdravja, to je tudi živa istina. Snaga velja pa tudi za polovico veselja v hiši.

Tedaj premišlujmo najprej, zakaj je snaga polovica blaga. Vzemi si kateri koli blago, in deni ga na nesnažni kraj, kmalu ga bode konec. Še železo ni tako terdo, da se ga ne bi lotila rija, ako ostane na mokrem, nesnažnem kraju. V nesnažni posodi skisa se ti kmalu najbolj vince, takisto tudi vsaka druga jed. Tvoje perilo, namreč ono blago, ki se ženskemu sercu najbolj prikupi, — tvoja srajca, kmalu se bo dala s perstom pretergati, če ostane ves znoj tvojega telesa predolgo časa v njej. Le zanemarjaj klet, miši in podgane bodo si rade prisvojile tvojo repo, tvoj korun in tvoje korenje. Imej živino nesnažno v hlevu, in vsaka kuga se je bo lotila, ki po deželi razsaja; ravno tako tudi, če dobi živina nesnažno kermo, n. pr. blatno seno, ugnjil krompir i. t. d.. Le opazuj snažno živino, in primerjaj jo nesnažni. Lehko spoznaš, ktera se bolje redi, ktera krava ti daja več mleka; ali tista, ki se jej sveti dlaka, lepo očejena in poglajena, ali pa tista, k težko stopa, s kravjekom oklopljena.

Ravno tako moraš biti na vertu pridna plevica, če hočeš kaj prida pridelati. Plevel ima dolge korenine, in vsaka koreninica serka svoj živež iz persti. Toliko manj živeža pa ostane v zemlji za tvojo salato, za tvoj ohrovt, in za tvoje cvetice. Cvetice gojiti ti prav nič ne zamerim, pozneje že bomo našli, zakaj je mo-

raš imeti. Ali travi ne daj na vertu prostora, nobenega ne. Premisli: Če se le jeden krajcar vzeme od goldinarja, ni več goldinar, nego le 99 kr. Tako tudi ne dobiš vsega pridelka iz verta, kar bi ga moralo biti, če ti je travina korenina poserkala le nekaj moči iz persti.

Poglej na steno svoje hiše, kjer ti je neroden voznik odkerhnol kos morta. Dež in veter prideta opeki do živega, kmalu bode opeka črna od tenkega maha, ki se je tam zarodil. Po nekterih letih pa bode opeka tako mehka, da se zdrobí, in drago boš plačala popravo.

Ali če ti je streha luknjasta, saj sama veš, kaj se potem godi. Dež najde tvojo kermo in slamo, dež ti premaka vsaki teden strop, da perhni. Snažna bodi tedaj pri vsaki priložnosti, da si boš ohranila blago, kar so ga možje pridelali z velikim trdom.

Snaga pa je tudi pol zdravja, in to besedo bi jaz prav rad zlasti vsaki materi neizbrisljivo zapisal v spomin. Ti praviš, da ljubiš neizmerno svojega otroka? Verjel bodem še le tedaj, če bom našel tvojo deco vedno čedno. Dete, ovo sirotle, seveda ti ne more povedati, kako težko mu je, ležati v svoji mokroti nekoliko ur, ali celo v blatu po noči. Pa skusi sama, tako ležati, čutila boš, ali je to prijetno in zdravo? Največ bolezni na koži, iz mokrega prehlajenja v želodcu, v črevesih, na persih in v gerlu izvira pri deci le iz nesnage. Reči se more, da polovica umerlih otrok bi ostala v življenju, ko bi je matere vedno snažne imele.

Tedaj če imaš vest, če hočeš vredna biti Božje milosti, ki ti je zaupala mlado človeško bitje, snažne imej otroke. Saj k temu družega ni treba nego vode, vode pa je povsod zadosti.

Ker se mala deca čestokrat onečisti, tedaj moraš pridna biti, da koj snažiš vsakokrat. Z dobrim premislekom sem zapisal „vsakokrat“ — namreč tudi po noči. Res je spanje sladko — ali pritergaj si ga, da bo imel tvoj otrok zdravo in sladko spanje. Ni treba svoje kervi dajati za otroke, spanja je vendar treba nekoliko žertvovati. Dobre matere ne spijo dostí. Ko je plenica premočena, koj vzemi drugo, in izplahni premočeno.

Inače ostane sol (saliter) v posušeni plenici, ki je nisi splahnola, in serbí otroka, pa mu kožo okuži. Koža človeška pa ima neizmerno mnogo tenkih lukníc (pore), skoz ktere vedno stara kri, staro meso in celó stare kosti zapušćajo naše telo. To je skor neverjetno, pa kmalu bodeš resnico spoznala.

Vsaka kost je votla, notri v votlini je mozeg. Veća kost ima tudi večó votlino, kaj ne? Kako pa raste votlina? Saj je nobeden notri v človeku ne izdolbe, ali izgloja. Kost je tudi tako terda, da se sama ne more raztezati. Tedaj ne more biti drugače, nego da naša kri zmirom priplavi nekaj terdih drobtiníc h kostém in da stare drobtinice iz kostí zopet proč silijo. Takisto tudi naše meso. Namreč premeri meso, kolikor ga ima otrok na roki, in premisli, ali je mogoče, da bi se dalo taisto meso raztegniti, da ga je toliko več v nekterih letih. Nikakor ne, ampak stare drobtinice mesa so zginile iz telesa, nove so se nadomestile. Kam bi pač prišlo toliko kervi, kolikor se je napravi v našem telesu iz jedi in pijaće?

Stare drobtinice pa večidel zapušćajo naše telo ravno skoz one luknjice ali pore v naši koži. Tiste stare drobtinice morajo ven, ne smejo ostati v telesu, ravno tako, kakor bi staro, velo listje na drevesu bilo le na potu novemu zelenemu listju. Ako pa najdejo stare drobtinice svoja vrata zaperta, ako so namreč koža in njene pore zamazane, tedaj je bolezen gotova. Zatoraj, ljuba mati, ne bodi varčna z vodo. Splahni vsako premočeno plenico, in koplji svojo deco v mlačni vodi. Dokler se še deca onečisti, kopati ga je treba večkrat. Najprej vsaki den, pozneje vsaki teden. Pa tudi čistega otroka koplji vsaj vsakih štirinajstih dní in take, ki že hodijo, vsaki mesec, vendar-le pri lepem vremenu, da se ne prehladijo. Otrok namreč hitro raste, hitreje, nego dorasli človek. Ravno zato pa morajo tudi biti pore vedno odperte, da se lahko umikajo stare drobtinice.

Pa tudi odraslemu človeku je snaga pol zdravja. Tudi tebi, gospodinja, in vsej tvojej družini bode dobro delo, če se kopljete, ali vsaj vse telo omijete saj enkrat na mesec. Glavo bi svetoval dobro omiti vsaj vsakih 14 dni, ker v laséh se lahko skriva vsako-

verstna nesnažnost. Glava ti postaja težka, misel nejasna, volja slaba, vse to le zavolj neomite glave. Voda tudi po glavi več opravi, nego česalo. — Pa posušiti jo moraš, zlasti pri slabem vremenu, predno zapustiš izbo. Žalibože da je dosti ljudi, ki še svojih lic in rok ne omijejo vsaki den. Takim včasih oteče roka ali drugi del telesa, pravijo, da imajo ulé, ali tvor, ali celo červa v perstu. Večidel pa drugega nimajo notri pod kožo, nego tiste stare drobtinice, ki so htele ven, ko je bil njihov čas pretekel, pa niso ven mogle, skozi zamazane pore. Dobra gospodinja zlasti kuharica pa ne sme svoje vesti potolažiti s tem, da si je roke umila enkrat na den, temuč ona mora to storiti po večkrat. Zlasti vsakokrat kedar si je roke umazala, vsakokrat pred ko začne jedi pripravljati, zlasti cmoke delati; vsakokrat, kedar pride iz nesnažnega kraja itd.

Da je pa snaga tudi pol veselja v hiši, to si gotovo zvedla že davno. Le glej, kako diši tvojemu možu snažna jed iz čedne skledice, zajeta v čedni žlici, če tudi ti snažna poleg njega sedi; naj bo krompir, če drugega ne gleštaš, da ga le more človek jesti z dobrim tekom! Kako lepo je to, če snažni otroci pozdravljajo očeta, vernivšega se od težkega dela; oče jih celivajo, dvigajo v zrak, in veselja kričé otroci — sladko taki krik odmeva v očetovem in maternem sercu!

Sedaj pa glej drugo podobo! Gospodinja, černo umazana, nepočesana, razcápana postavi skledo na mizo, na skledi se vidi pet črnih prog, kjer je svojo — taco deržala. Ko mož za žlico prime, otiplje posušene ostanke sinočne večerje — v juhi najde lasé — černe ali rudeče, kakoršne pač ima kuharica — in zraven tega še v zelji dve skisani muhi! Gerdo zakolne mož, žlico verže v kot, v kerčmo gre jest, in le prelehko se človek kerčme privadi. To pa je gotovo, da Ti, ljuba gospodinja, svoje naloge nisi izpolnila, svojega namena nisi dosegla. Tvoja naloga je bila, da se blago, kar ga nam je Bog dal, z veselim in hvaležnim srcem povžije, ne pa s kletvijo; da jed služi tvojemu možu v zdravje, ne pa, da zboli, ker mu je jeza žolc zmešala.

Ali če očeta, domu prišlega, pozdravljajo otroci

nesnažni; oče jih hočejo poljubiti, — na enkrat se jim gabi, in nevoljno odvernejo glavo — ker pod nosom je visela otrokom gerda mokrota.

Le pusti svojo izbo nepometeno, nepomito, če hočeš rediti v smeti bolhe ino vsakoverstni merčes; nadlegovale bodo tebe, moža, in vso družino. Takisto se ti bode godilo, če moraš prestiljati vsaki den svoje postelje. To boš vendar storila, že zavolj prijetnosti lova. Saj je res veselje, in sladko maščevanje, pogonobiti tako — šembrano bolho, ki ti je trikrat po noči otroka zbudila.

II. Skerbi za hišni red.

Red mora biti v hiši! Red gledé prostora in red gledé časa! Ako je snaga pol blaga, reči bi se smelo, da je red pol dela. —

Zastran prostora zapomni zlato pravilo: Vsaka stvar mora imeti svoj določen prostor, kjer se hrani, in vsaka stvar sme imeti le jeden prostor, kjer se hrani.

Na primer: Noži, žlice, vilice morajo imeti svoj predal ali svojo miznico za shrambo. Kjerkoli leži nož, ki ga je zabil mož, da si je n. pr. odrezal kos kruha, — hitro po rabi vzemi ga, osnaži ga in v predal ž njim.

Pa tudi ne, da bi imela dva predala za to orodje, le jednega imej.

Ako boš tako ravnala, nikoli ne bo treba iskati nobene reči. Iskanje in čakanje tebi in vsej družini jemlje mnogo časa, in zbuja dosti nevolje. Pa ne le, da je že zguba na času nepovračljiva škoda, dostikrat človek ima še večjo in še hujšo škodo, zavolj nerednosti v prostoru. Ključ se je nekam založil, kaj boš storila? Poslati moraš po ključarja, ali odbiti ključavnico; potem pa še nisi varna, ali ni morebiti tat našel ključa?

Ravno tako važen je red gledé časa. Gospodinja mora najprej vsaki večer premišljevati, kaj bode treba jutri celi den opraviti. In to za-se, in za družino, in sicer za lepo, pa za slabo vreme. To je treba že pri večerji povedati, in razgovarjati se o tem. Več oči več vidi. Zvesta služabnica bo nekaterekrat morebiti še bolj uganila ko ti, česa je treba zjutraj storiti. Pri

večerji imaš tudi zbrane vse glave svoje družine, da se lahko posvetujete. Takrat boš zvedela n. pr. koliko trave je še pokositi, kedaj se more to dodelati, za koliko ljudi bodeš zjutraj kuhala, i. t. d. Pa tako posvetovanje porodi tudi jako važno dobro voljo za delo. Če se boš posvetovala se svojimi delavci, in včasih poslušala njihove svete, rajši bodo delali. Seveda se moraš pa tako obnašati, da ne postanejo derzni. Odločivno besedo si prideržuj.

Ves den mora tudi imeti svoj red. Ob določenej uri mora vsa družina iz postelje biti, ob določenem času se delo začne, ob določenem času pa tudi pride počitek in kosilo. Ne mudi tega časa, ne zakasnjuj se v kuhinji. Delavec težko čaka zaslužene jedi, in nevoljen postane, če mu pretergaš le nekaj od prave ure za jed. On ti bode zamudo dvojno povračal.

Pa ne le pri tem, ampak sploh si zapomni: Času se da nekaj dodati, le od spredaj, od zadaj pa nič. Če je poldne, in nisi gotova, zastonj boš iskala še pol ure do dvanajstih. Če pa začneš ob pol desetih namesto ob desetih, tako si pridobila pol ure za svoje delo. Ob pravem času mora biti vsako orodje na svojem mestu, in po rabi se hitro osnaži, pa se zopet dene v shrambo. Zlasti ne mudi, mizo vsakokrat imeti popolnoma v redu, prej ko sede družina za mizo.

Prazna vraža je, da mora prepir nastati v hiši, kedar se solnica zverne na mizi. Resnica pa je, da je že dostikrat bilo prepira zavolj tega, ker solnice ni bilo na mizi.

Koliko jeze in zamere je že bilo, če je mož tirjal snažno obuvalo, dekla pa je še le šla na to besedo staro blato lupat od škornjev!

Nasproti pa kako veselje je to, vse tvoje blago snažno in pripravljeno imeti za rabo! Kako rada gledaš polno zalogo perila, kot sneg belega, kar jemati ga je treba!

III. Bodi varčna.

Varčna moraš biti, ljuba gospodinja. Tvoja naloga je, da se blago pametno in zmerno povžije, ne pa, da se potрати.

Prav težko je, to nalogo spolnovati vsakokrat po pravi meri, vendar ne morem si kaj, da ne bi tukaj pridjal nekoliko verstic za nas Slovence v obče. Mi smo narod, preveč lahkih misli, mi še vse preradi uživamo, in premalo veselja imamo k varčnemu življenju. Slovenec rad dela, tega mu ne more nobeden sosed tajiti, pa vendar tudi prerad — zapravlja.

Premisli, zlasti ti, ki imaš več otrok: Tvoja kmetija bode redila le enega otroka. Kaj bodeš z drugimi? Ako hočeš biti pošten oče, poštena mati, izročiti, ali zapustiti moraš vsakemu otroku toliko, da bode podlago imel za novo družino; bodi si posestvo, ali da so se tvoji sinovi naučili dosta, da nje glava redi. Premisli, povsod čitaš, da Nemci in Lah nazaj potiskajo našo mejo, da je leto za letom več naše zemlje v tujih rokah.

Kako se je to zgodilo? Saj niso nobenega Slovenca poklali, saj ni vojske med nami.

Ali tako se je zgodilo, da Nemec in Lah se nekoliko lože učita, ker ju učijo z maternim jezikom. Zlasti pa zavolj tega se tako godi, ker Nemec in Lah sta dosti bolj varčna, ko Slovenec. Leto za letom pridelujeta in hranita denar; kedar pride čas, kupita posestvo na Slovenskem za svojega sina, za svojo hčer. Draže ga plačujeta, in kos sta ga izplačati — med nami pa ní vsakokrat kupca, ni plačnika. To je jako žalostno, to je červ, ki gloda v naši lipi. Zoper to nevoljo pa ni nobene pomoči, nego varčnost. Nobenemu se ne more braniti, zemljo draže kupiti, kot drugi. Pa tudi nobeden Slovenec ne bode tako aboten, da ne bi rajši prodal svojega vinograda za jezero več, nego za 1000 manj, bodi si kupec Nemec ali Lah, ali Slovenec. Tedaj ne kaže družega, ko da si moramo prizadevati, da bomo mi imeli več prihranjenega denarja pri taki priložnosti. To je jasno, to se ne da ovreči, — ravnaj se po tej resnici! V našem času se gostoljubnost ne sme več toliko hvaliti kot bog ve kolika čednost. Nekedaj, ko še ni bilo kerčem po vsaki cesti — sedaj jih pa le preveč imamo, — nekedaj so se kupci in drugi popotniki po dva iz raznih krajev pobratili v ta namen, da je vsak ostal pri svojem pobratimu, kedar je prišel v tuje mesto. Po kmetih pa,

kjer ni imel takega pobratima, kjer tudi kerčme ni bilo, izprosil si je gostoljubnost, in po pravici hvalil jo je, kjerkoli jo je našel, ker nas uči že kerščanska čednost, da moramo lačne sititi, žejne napajati, tujca pod streho jemati.

V naših časih pa se nahaja kerčem zadosti. Ne bodem zameril, če si včasih povabiš nekoliko prijateljev v gorico ali na kolino. Nespametno pa je, če jeseni ti in tvoji sosedje kar romate iz kleti v klet; če ostaneš po sejmi v kerčmi, dokler ne odpiješ polovice kupnine za svojo kravo s celo trumo pajdašev; ali če koline terpijo, dokler se ni snedlo pol svinje. Tako, prav tako se godi, da uboža naš slovenski narod; da tvoj drugi sin nekoliko goldinarjev dedšine ali erbšine po tvoji smerti tudi kmalu zapravi, in da potem ostane hlapec vse svoje žive dni, — da v drugem zarodu za teboj nič več na svetu ni, kot nekoliko nezakonskih otrok, — pa skušnja uči, da jih polovica več umira — memo zakonskih.

Le abotnost zapoje:

„Nije nikad Zagorac
Prodal svoga vina;
Več je njega popila
Vesela družina“ i. t. d.

Tako peti, tako živeti, to je gotovi pogin za naš narod! Ako je navada, da smejo gostje priti k tebi nepovabljeni — da smejo od tebe tirjati gostoljubnost, kedar si hotela delati — navada ta je hujša, nego železna veriga na delavčevej nogi.

Draga gospodinja, komu pa praviš, da je dober gospodar, dobra gospodinja? Tistemu najrajši podeljuješ ovo čast, ki je varčen. Zasluži si tudi ti tak priimek!

Vem, da navadno ni gospodinja kriva, če se preveč zapravlja po hiši. Gospodinja ima že po naravi več nagona k varčnosti, ona tudi ni tako vneta za vino, kakor mož, ali morebiti sin — dijak. Vendar pa mora gospodinja napenjati vse svoje moči, da varčnost ostane čednost vse hiše. Ona naj z mirno in prijazno besedo moža opominja, kedar je zadosti — ona naj sinu (obema zunaj izbe) pové, kedaj mora prijatelje odpeljati — in če ne gre drugače, naj ona pové brez ovinkov,

kaj misli. Če gostje ne pazijo na to, da jih človek rad ima v hiši le tako dolgo, dokler ne delajo nadloge, — sami si bodo krivi, če jim bo treba povedati. Pri taki priložnosti boš več rešila, nego če bi zavolj peresa za plot skočila, akoravno ta beseda tudi ni prazna.

Daj vsakemu po pravej meri, kar mu gre; rajši nekoliko več, nego premalo; ne krati si veselih dni tergatve, godov ali posebnih priložnosti v rodovini; vendar premisli, da so bili tisti ljudje tudi pametni, ki so pratiko izdelali, in dobro so vedeli, koliko je treba rudečih dni.

IV. Bodi delavna.

Pridna moraš biti in marljiva. Saj sem že rekel, da imaš dosti nalog, in da je tvoja roka le slaba ženska roka. Zatoraj pa se moraš pridno sukati, da vse vendar opravljaš v pravem času. Ti moraš biti v pridnosti izgled vsej hiši; ti še bolj kakor tvoj mož.

Premisli: Mož ima po dnevi težko delo, orati, derva šekati, daleč hoditi i. t. d. Zato mu po pravici privoščiš pol ure več spanja, med tem mu pa vse pripraviš: oblačila, vodo, zajuterk.

Premisli: Ti delaš za-se in za svojo deco, dekleta pa le delajo za-te, ne za-se, in otrok celo ne smejo imeti. Tedaj po pravici tirjam od tebe, da navadno več delaš, nego vsaka dekleta. Le če si ostra proti sebi, le tedaj smeš resno tirjati tudi od družine, da je marljiva.

Premisli: Kar si sama naredila, to si najbolj po svojem ukusu naredila, to ti bode tudi najboljše služilo.

Premisli: „Gospodarjeve in gospodinjinine oči več opravijo, kakor njihove roke.“ To besedo je izumil prav merzel gospodar, ta beseda ni mnogo vredna. Primeri: „Najemnik ni dober pastir, dober pastir pa pusti svoje življenje za svoje ovčice.“ To je druga beseda kaj ne? Tvoje ovčice so tvoji otroci, in vsa druga družina, ti moraš tudi za-nje nekoliko žertvovati. Le daj izgled z lastno roko pri vsakem delu, naj le obračajo dekleta svoje oči na tvojo roko — tako bodo roke in oči največ opravile.

Premisli: Svojo deco ljubiš zlasti zavolj tega, ker si jo porodila in odgojila — s težkimi bolečinami in s težkim trudom. Vendar jo ljubiš črez vse, bolj ko svoje lastne starše, ki so imeli s teboj ravno toliko bolečin in toliko truda. Najbolj te veseli, če deca lepo in čedno izraste, če najdeš lep sad na njih, če imajo namreč zdravo telo in zdravo dušo. To je jako čudno, ali to je že Božja postava, da se človek najbolj veseli svojega pridelka. Naj so ti oče zapustili 100 sadnih dreves, ti pa si vsadila le enega v svoji mladosti — vendar bodeš hodila najrajši gledat, ali pač tisto drevo kaj sadja ima. S tem veseljem se najbolj poplača marljivost.

Premisli na zadnje, da prav nič ne bodeš storila zastonj. Vsako delo rodi, nobeno delo ti ne ostane brez sadja. Ne maraj tistih bedakov in bab, ki tožijo, da niso sreče imeli pri nobenem delu. Ta je prazna. Vsakemu pametnemu in poterpežljivemu delu je Bog postavil po naravnih postavah svoj sad, marljivemu delu pa obilno sadú. S to Božjo postavo bodeš zadovoljna, ta postava je prava „sreča“; druge „sreče“ n. pr. v loteriji ne išči, tam je le iztuhtana sreča, ki te goljufa. — Mogoče je tudi, da te nesreča kedaj obišče — toča in mráz — ogenj in voda. To je vse mogoče. Če si pa pridna gospodinja, če si bila marljiva, bodeš tačas že našla stare podobe naših nekdanjih cesarjev in cesaric, ki si je spravila za hudo uro in za čas sile.

V. Bodi prijazna.

Kakor ti snaga vsako osebo in vsako stvar olepša, da si nje vesela — tako bode tvojo dušo, in vse tvoje vedenje olepšala prijaznost.

Navadi se, vsakemu hlapcu, vsaki dekli v hiši ukazovati s prijazno besedo. Navadno boš dosti več opravila pri njih, nego če upiješ, ali se ves Božji den kregaš. Takisto se vedi prijazno tudi proti svojemu možu in proti otrokom — ničesar hujšega ne poznam po hiši — kakor ženo, ki v enomer krega — ali kar je še hujše, — ki se kuja.

Dostikrat se zgodi, da sta si navkriž-misli ti

in mož; razgovarjala sta se že, ali nobeden drugega ni prepričal. To je nevaren trenutek za hišo, za vso zakonsko srečo. Takrat se spominjaj tega, kar si obljubila pred oltarjem: možu pokorna biti! Jeden med vama m o r a mehkeji biti — jeden m o r a prizanašati. Bog ne daj, da bi sosede ali ktereга koli iz rodovine za sodnika poklicala. Lastni materi ne toži vsake malenkosti — ki ti ni po vseči na možu. On bo kmalu začel ceniti tvojo poterpežljivost, in poboljšal se bode; če pa pridejo tuji jeziki med vaju, gorje obema!

Prijazna beseda ženina prave čudeže dela. Če se hoče tvoj mož navaditi kerčme — ne začenjaj se kregati; prijazno ga prosi neki večer, naj ostane domá, naj ti čita iz časopisa, povej mu kaj novega, moti in zadržuj ga s posvetovanjem o delu, ali z igrami otrok, i. t. d. To stori tolikokrat, da míne n a v a d a; ker tega možu ne smeš zameriti, da se hodi včasih, n. pr. v nedeljo, pogovarjat se s sosedi pri poliču vina.

Če se pa boš kregala, ali celo kujala, namreč po cele dni molčala, za pečjo čepela, ali jezna hodila po hiši in z durmi loputala — takrat in s tem boš še le moža preganjala iz hiše — saj ima v kerčmi več mirú, več veselja, in točarica je tudi bolj prijazna od tebe!

Zavolj tega pa še ni, da bi morala vsako krivico molcé sterpeti — tega tudi ni treba. Le povej svojemu možu naravnost, kar ti ni prav, vendar brez jeze, in z lepim. Molčati je vsakako slabo. Dostikrat te jezi puhla zmota, ki se razjasni po prvem razgovoru — dostikrat, ali bolje rekoč, navadno bode mož svojo krivico spoznal, in popravil, če si bila tako pametna, da si učakala mirne ure, n. pr. po obedu, in vsigdar med štirimi očmi. Naravnost kljubovati možu ne smeš, zlasti ne pred deco, ali pred drugimi pričami.

Pa čeravno že ne pišem prav o gospodinjskih stvareh — pristaviti moram tukaj še neko zlato ravnilo za tebe; ne skrivaj niti ne zamolčuj namreč ničesar svojemu možu! Tudi ne iz dobrega namena, prav nikoli ničesar — kakor naši Pohorci pravijo: Kikedajkar! Mož bi kmalu opazil saj toliko, da mu nekaj skrivaš ali zamolčuješ. Že to ga moti, on premišluje — kaj bi vendar moglo to biti; on začne sumiti, in to po pravici. Kaj dobrega in pravičnega — bode djál pri

sebi — ne bi bilo treba meni skrivati, tedaj mora biti kaj nepoštenega. Iz suma se rodi jeza, iz jeze prepir.

Pametno tedaj rabi svoj jezik — molči v prepiru zavolj ljubega mirú v hiši, — razodevaj vse svojemu možu tudi zavolj ljubega mirú v hiši. Pa ne misli, da sliši ta nauk o prijaznosti besede le na leco, ne pa v knjigo o gospodinjstvu. Marsiktera skleda bo cela ostala — ki bi se utegnila razbiti v jezi.

VI. Obleka in pohištvo.

Ne bode preveč, če tukaj pristavim še nekoliko besedi o zunajnim kinču, o lepoti.

Človeško oko rado gleda druge, priljubljene osebe, in vsako blago v lepi obliki. Lepa oblika se pa daje doseči tudi v bornej koči, in prav z malimi pripomočki — da le hočeš poprej premišljevati.

Kar se tiče tvoje osebe, oblači se, kakor je tvojemu stanu primerno. Derži se dobre narodne šege, kjerkoli je je še kaj. Raztergana ne smeš hoditi niti ne po tednu, saj imaš iglo in konec. Kedar sebi ali deci omisliš novo obleko, kupi nekaj več tkanine, da ti kaj ostane za kerpe; gerde so kerpe iz različnega tkanja. Ni treba, da se kinčaš z zlatom ali z dragim kamenjem, prosta cvetica v kosah ali na nedrih tudi dopada.

Kar se tiče barv — vem da naše gospodinje ljubijo prav žive barve, prav rudeče mora vse biti.

Živih barv ne bodem zameril nikomur. Ali premišljevati je treba, kaj je primerno. Ženska z rumenkastimi lasmi bode najbolje storila, če se derži modre tkanine; črnkasti pa nekaj rudečine bolj pristoji. Dekline s prav rudečim in polnim obrazom naj se lotijo zelenkaste obleke i. t. d. Stare žene pa naj pustijo svitle barve za mladino, za sive lase so tudi sive in rjave hale spodobne.

Dosti lepote, dosti lepe razmere se da tudi urediti v stanovanji. Vsaka izba naj bode za se celota. Na primer, vse omare, vsi stoli vsake izbe naj bodo iz taistega lesa, ne pa dva stola iz mehkega lesa, trije pa iz terdega. Vse pohištvo jedne izbe naj bode izdelano v enem slogu.

Če imaš drugi sklad ali način v drugi izbi, nič ne de — vendar druží v enem prostoru le to, kar je med seboj v neki žlahti. Seveda zavolj tega ne boš vergla starega pohištva v peč — ali kedar je treba kaj novega omisliti, takrat premišljuj tudi način.

Žal mi je, da se toliko v nemar pušča naša stara škrinja, ki se da vendar lepo izdelati in kinčati. Novi svet je menda noče zavolj tega, ker je nizka, in nima dosti prostora v sebi. Ali ne zametuj je zavolj tega — saj je zmirom prijetna shramba za stare spominke in za dragocenosti.

Postavi pohištvo tudi tako, kakor je primerno, in razdeljуй svoj prostor tudi primerno. Če imaš dosti prostora, odloči jedno izbo za obede in za domačo delo, po zimi ali po slabem vremenu. V tisti izbi imaš lahko veliko mizo, klopi in tiste omare, v katerih se hranijo kruh, sol, orodje i. t. d. Drugo izbo pa imej za spalnico in za tiste omare, kjer hraniš obleko. Za hlapce in dekle imej razločene prostore. Jedilnica naj bode poleg kuhinje, oboje daleč od stranišča.

Tudi pri drugih priložnostih pazi na lepo razmero. Koruna ne postavi na mizo v svoji najbolji skledi — spečenega purana pa ne v najslabeji. Če pride ob praznikih na mizo kita cvetic, dopadlo se bode.

Tukaj še moram pristaviti, da prav sovražim vse perstene buče ali verčke. Človek mora videti, kar pije — sicer se mu lahko gabi. Steklo ni tako zeló drago.

Ravno tako hoče človek tudi videti, kar jé; tedaj ne bodi preveč varčna sè svečavo pri večerji. Luč je veliko blago. — Ko je Bog svet vstvaril, bila je prva beseda: bodi luč!

Ne zabi tedaj — da je tvoj namen, ljuba gospodinja, pravo in zmerno vživanje vravnati — tedaj tudi s kinčem veselje množiti. Potem se bode po pravici reklo o tebi, kar pravi pesnik, da nam ženske pletó nebeške rožice v zemeljsko življenje.

B. Posebni del.

Ako sem dosegmal pisal o splošnih lastnostih dobre gospodinje, naštevati mislim sedaj še nekoliko njenih posebnih opravil za osebe in predmete.

I. Gospodar.

Za gospodarja moraš skrbeti posebno marljivo, on terpi zavolj tebe in dece, — on te brani nevarnosti. Ne rekaj tedaj, da nočes biti dekla svojemu možu, saj je on tudi tvoj hlapec.

Dvigni se tedaj zjutraj pred svojim možem — in pripravi mu, kar mu je treba doma dobiti, da se umije, obleče, obuže in zajterkuje. Še zvečer poprej si morala popravljati na njegovi obleki, kar je bilo raztergano — gumbo prišivati, ki se je odtergala — če se pa ni dalo hitro popraviti, pa obleko zamenj. Snažiti je bilo treba obleko, obuvalo in klobuk — vse poprej, da mož vstane.

Vsakokrat se lepo poslovi z možem, predno zapusti hišo, — nikoli naj ne hodi jezen od doma. Če pojde na težko delo, vtakni mu še kaj posebnega v žep, — ali pošlji mu na polje nenadoma kaj boljšega; hvaležen ti bode in serce njegovo si boš privezala ne- ločljivo. Akoravno je prava malenkost — le jabelka — veselje, ki mu ga tako napraviš, je več vredno, ko sto zlatov.

Opoldne moraš imeti vse dodelano, predno pride mož domú. Čakati je sitno, jako sitno, dobra volja hitro mine čakajočemu. Za mizo prihrani gospodarju najbolje in dosti široko mesto, — saj je on pridelal, kar pride na mizo. Spodobno je tudi, da gospodar prvi zajemlje iz sklede.

Po obedu človek rad še nekaj počiva — takrat je tudi najboljši čas za razgovor o popoldanskem delu, in o vsem drugem, kar te tišči. Na primer, če je deca že zelo potrebna nove obleke — po obedu bodeš

najlože zmagala pri gospodarju sé svojim predlogom. Samo prigovarjati mu je treba — poprej še nekoliko hvaliti njegovo današnje delo i. t. d. Pa kaj vam pišem take reči — ve ženske ste že same dosti zvite, da dosežete svoje namene.

Zopet pride čas za delo — zopet se poslovi z možem — ako namreč ne pojdeš popoldne ž njim na delo. Vendar tudi takrat skerbi, da se verneš o pravem času domú, večerjo pripravljat. Tudi za popoldansko južino skerbi mu ob pravem času. Za večerjo že smeš možu kaj boljšega dati, kakor drugi družini, ali jesti je potem treba ž njim v odločeni izbi, da se ne rodi zavist pri družini. Piti mu bo treba zvečer tudi kaj družega, ko vodo — če gleštaš. Če pa ne, — nič ni zato — veselo serce tudi pri vodi ostane veselo.

Skerbi za to, da bode našel gospodar po slabem ali vročem vremenu vselej domá suho obleko, dežna in snežna mokrota se nikoli ne sme na človeku posušiti, tudi znoj ne. Sicer se človek lahko prehladi — bolezen je gotova. Po večerji ni več dosti opravkov, zimski večeri so včasih dolgi in dolgočasni. Takrat je treba zlasti dušne hrane. Pa zastran dušne hrane mislim pisati poseben odstavek.

Nazadnje priskerbi gospodarju še mehko in snažno postelj.

II. Otroci.

Največ truda ti bodo pač prizadevali otroci, zlasti, če jih imaš veliko število. Pa ne zgubi potrpežljivosti. Bog ti jih je zaupal, izredi jih po mogočnosti zdrave in lepe na telesu in na duhu. V odstavku o snagi sem že gori nekaj omenil, kako je treba ravnati z malimi otroci. Snažne jih imej vselej, to je prvi pogoj za njih zdravje.

Zastran hranil pa je treba tudi paziti. Pervih 7—8 mesecev se otrok sme rediti le z maternim mlekom. Narava to tirja — in slaba mati, ki zanemarja to svojo dolžnost. Otročji želodec ne more še prebavljati skuhanih jedí — grizlo ga bode in gerda kislina mu postaja v želodcu, če ga pitaš že kmalu po porodu z

močnikom, v katerem obstoji vteknjena žlica. Dokler otroka dojiš, moraš pa tudi paziti na to, kar sama ješ in piješ. Jesti namreč ne smeš ničesar, kar dela otrokom veter v trebuhu; prepovedano ti je preveč kruha, ajdovi žganci, fižol, grah, od začetka nova zelenjava in vsaka kislja jed. Najbolje ti je takrat jesti močnik, sploh jedi iz mleka, jajc in moke. Piti smeš polič starega piva na den, ali nekaj vina. Vendar vina ne pij preveč — sicer boš kmalu opazila na otroku vneto kožo i. t. d. — Počasi seveda se otrok privadi tvojemu mleku, tudi če začneš jesti ovih prepovedanih jedi. Če nikakor ne moreš sama dojiti otroka, (o tem bi pa moral soditi le zdravnik) glej, da dobiš zdravo dojnico, ako jo moreš plačevati. Žalostno je vsakako, da morajo nekatere uboge matere prodajati svoje materno mleko ali kaj se hoče? Dojnico dobro redi, kakor samo sebe, in še bolje, saj ž njo dobro rediš lastnega otroka.

Če pa tudi dojnice ni, redi otroka s kravjim, še bolje pa s kozjim mlekom. Vendar zapomni si, da je človeško mleko dosti bolj redko od živalskega. Tedaj je treba mešati tretjino mleka z dvema tretjinama čiste vode in pridjati nekaj belega kandisa ali ledenca (kandisnega sladkorja), da se ne skisi. Mleko ali voda se mora skuhati, predno ga vžije otrok. Po dnevi tedaj skuhaj mleko, kolikor ga je vsakokrat treba in prilij merzle vode; po noči pa bodeš najbolje storila, če si omisliš kositerno plehnato posodo, pod katero berli ponočna svetilnica. Posoda je tedaj polna vode — vedno topla — in njej prilij takrat merzlo mleko; ker skuhanega mleka ne moreš hraniti; skisalo bi se.

Jako paziti je treba, da sesa otrok ovo povračilo za materno mleko vedno iz snažne posode, sicer dobode gnjila usta. Če pride gnjiloba v gerlo, mora celó umreti. Tudi dojnemu otroku je treba včasih usta izmiti s čisto namočeno cunjo.

V osmem mesecu navadi otroka počasi jesti, najprej goveje juhe, in nekaj lahkega iz moke v njej, dobi se sedaj za denar tudi suha juha brez šale. Imenitni kemikar Liebig je namreč iznašel način, po katerem se govedina kuha tako dolgo, da juha postane popolnoma gosta in hraniti se da tedaj v kositernih škatljicah. Vprašati je treba po „mesnem ekstraktu“ (Fleischextrakt)

v onih prodajalnicah, kjer dobivaš kavo in sladkor, ali v lekarnici. Tega ekstrakta deni samo za žličico v skledico kropa, pa imaš dobro juho, ker govedine ne moreš vsakokrat kuhati.

Le počasi navadi otroka na bolj težke jedi. Pa naj se otrok dojí ali drugače redí — kar nič se ni treba strašiti, če večkrat prekluča. Želodec otročji je namreč jako tesen, in le s časom se raztegne. Po svoji prožnosti se res lahko razteza, vendar se tudi lahko skerči in vse žene ven, to nič ne de, otroku pri tem ni tako slabo, kakor gerdemu pijancu. To mora biti, da se želodec razvije do one velikosti, ki mu gre v našem životu.

Tudi kričanja otrok se ni treba strašiti, vendar pa moraš premišljevati — česar je otrok potreben. Ali je moker, deni ga na suho, ali si ga pretesno povila, ali je lačen? Večkrat se joče iz žeje, revče ne vé povedati, kaj mu je.

Bolj ko otroci rastejo, bolj jih navadi vse jesti, — izbirati kar nič ne smejo. Ti pa izbiraj pametno. Zelenjave iz verta in sadja jim ne brani nikoli.

Red mora pa tudi biti pri tem. Ne davaj otrokom vsake pol ure nekaj med zobe. Sicer bode želodec imel težko nalogo, pol skuhane jedi, in novo zalogo ob enem kuhati — to ne more biti zdravo. Naj jedó 5 krat, 6 krat na den — pa dve uri najmanj naj čakajo od jedi do jedí.

Brani otrokom nezrelo sadje — griža je nevarna bolezen. Pa tudi nobeden drugi pridelek ni zdrav, dokler še ni dozorel. Nezrel korun (krompir) n. pr. ima nekaj strupa v sebi, tudi drugi sad. Le zelenjava iz verta je tečna in zdrava, če še ni popolnoma dorasla.

Varuj deco, varuj jo nevarnosti, ki jo obdaja. Dete je tako slaba in nježna stvar, da ga je kmalu konec. Koliko otrok se je potopilo v mlaki pred hišo — mala ograja bi je bila zavarovala. Svinje so ugriznile že marsikterega otroka po deželi, često so otroci, igraje se z užigalnimi klinčki, užgali hišo ali svojo obleko in žalostno smert storili. Ni mogoče naštetí vseh nevarnosti otročjega življenja. Zatoraj ne puščaj samih otrok. Blizo sebe jih imej tudi pri delu. Hodi pogostoma s polja domú gledat, kako je otroku v zibeli

— veči pa morajo biti pri tebi, dokler se še sami ne morejo varovati. Nič ne de, če zavolj tega zamujaš nekaj dela. Za koga pa delaš in prihranjuješ krajcarje in goldinarje? Za otroke, ki bodo tvoje premoženje podedovali. Dobro — naj bo nekoliko manj goldinarjev v tvoji zapuščini, — ali zato boš jim dosti več zdravja, cele ude in priserčno ljubezen zapustila. Največa sreča pa bode, če bodo tebe preživeli vsi otroci, če ne boš doživela največje žalosti na svetu, namreč gledati v grob za lastnim otrokom.

Deca ne more mirovati, kri je prevročá, to tudi ni nobena nesreča, naj skačejo dekleta, naj plazijo fantje po drevesih in raztergajo hlače, saj se dajo popraviti. Saj mi nismo nič bili boljši! Meso v mladem životu se mora gibati — le pazljivo okó imej, da ne bo preveč škode.

Nazadnje ti pa moram še jako važno besedo pristaviti. Deca se mora učiti — kolikor je mogoče. Ne gledaj milo denarjev za nauk ali za drugega pastirja, sin in hči morata v šolo pridno vsaki dan. Če ima tvoj sin dobro glavo, naj se uči dalje, pritergaj sebi in možu (ne pa drugim otrokom), da bo kaj pravega iz njega. Ta način je najbolji, da zapustiš svojemu sinu veliki kapital, če si potrošila toliko denarjev na uk, kolikor je kos kmetija, nič ne dé. Sin bode imel vrednost cele kmetije v možganih, če je količkaj priden. Ali to ni potrebno, da bi se domá starši pritergovali, sin pa po mestu zapravljjal, namesto da bi se učil. Dijak v poznejih letih sam lahko nekaj zasluži brez škode pri uku. Naj se le trudi, saj se morate ve doma bolj truditi. Nespametno bi bilo, ako bi sinu obilno vsega pošiljale, tak dijak se lahko spridi. Tudi v takih zadevah ne zamolčuj ničesar svojemu možu — ne pošiljaj skrivoma ničesar iz hiše. Prava mera se že bode našla. Za časa šolskih počitnic pa bodi prizanesljiva mati in veseli se dijaškega veselja.

Sploh se moraš pri otročji reji deržati načela, da je včasih prav potrebna očetova stroga beseda — da, tudi brezovo olje nekterekrali dobro dé — akoravno te serce boli. Otroci naj kmalu že v tretjem letu spoznajo očetovo voljo kot neovergljivo — ubogati se mora. Ne rekaj, da so otroci še premalo pametni itd.

Ni res, otrok je v tretjem letu že dosti pameten, da zvê, kedar mora ubogati. Če si ga tega navadila, lahko pojde pozneje vse. Jedno lice in določen glas si mora oče hraniti zmerom za tiste primerljeje, kedar hoče deci ukazovati. Ti gospodinja pa takrat za Božjo voljo ne smeš očetu ovirati. Jako slaba izreja se nahaja po tistih hišah, kjer otroci prihajajo k materi tožit očeta, ali narobe. Le samemu možu povej ob dobri uri, če se ne zлагаš ž njegovim ukazom — deca še tega čutiti ne sme.

Bodi dobra mati, ali ne dajaj otrokom potuhe. Ni res, da se mora otrokom v roke podajati vse, kar koli želijo — ni res, da jim moraš kuhati, kar najrajši jedó, ni res, da bi morala vsa družina prizanašati deci gerde napake ali osebno žaljenje. Le pripogibaj mlado drevo, obreži mu ternje koj, ko se prikaže na den. Bolj ko čakaš z odpravljenjem gerde lastnosti, teže jo bodeš odpravila; ne smeji se, če slišiš gerdo besedo ali laž iz otročjih ust, ampak posvari otroka. Ni dosti svariti sina, če tepe svojo sestrice, ampak pretepi ga, da zve, kaj je storil. Neumno pa tudi ravna jo taki starši, ki hočejo svoje otroke imeti v vednem strahu, ki ostro govorijo pri vsaki priložnosti, — ki kregajo, če se deca le nekaj giblje in kriči, — ki v petem letu že od njih tirjajo, da bi znali čitati, ali ki je prerano vadijo težkega telesnega dela. Vse to je tudi prenapeto. Otrok ima vročo kri in — kakor sem že omenil — vedno se zamenja meso, kosti, sploh vse v otročjem telesu. Da se tedaj stare, nerabljive snove izhlapijo iz života, treba je otroku vednega gibanja, to mu je jako zdravo in koristno. Deca tedaj ne more in ne sme vedno mirovati. Možgani pa v otročji glavi so še zeló mehki in slabi. Ako se morajo otroci prerano učiti, mogoče je, da se takim otrokom čudijo vsi tvoji sosede; ali čakaj kakih deset let, potem boš pa poznala, da otrok ostane neumen, da ne pomni, da se ne more več učiti, vse to, ker si prerano napela dušne zmožnosti svojega otroka.

Tudi težka telesna dela so zeló škodljiva nježnemu otročjemu životu. Marsiktera mati si je izredila kručevca, če je dala sineku težka bremena daleč nositi i. t. d.

Duša in telo se morate v otroku zmerno in oboje enakomerno izobraževati. Za telesno oliko sedaj že tudi pri nas v nekterih krajih skerbijo posebne telovadne šole. Te šole so jako koristne in potrebne, le pošiljaj tudi tje svojo deco — ne daj se motiti po zasmehovanji — češ, da otroci doma dosti skaklajo. Znanost pozna vsako mišico (vsaki kos mesa) v človečjem životu in znanost tudi ve uterjevati in izobraževati vsako mišico. Otroci pa tega ne vedó.

Konečno naj še pristavim, da otrok tebi ne sme biti nikoli za igračo, da bi se namreč ti nalašč kratkočasila z otrokom.

Nekteri starši deco učijo pesmi, katerih deca ne razume, — ali jim pravijo laž, le da se znebijo sitnega vpraševanja. Vse to ne sme biti. Z deco ravnaj spoštljivo, kakor z doraslimi ljudmi. Vsigdar jim povej resnico, če jim pa kaj moraš zamolčati, povej jim, da bodo kasneje zvedeli, ko bodo veliki.

III. Družina.

Za družino moraš biti druga mati, ne pa mačeha. Saj te vsi po hiši pozdravljajo s častitljivim imenom „mati“, tedaj zasluži si to ime.

Skerbi, da vsi po hiši dobijo o pravem času svoj živež in svoj počitek. Vsakemu daj, kar mu gre. Plača ne sme nikoli zaostajati, to bi bil greh, ki vpije do nebes. Ne odpravi koj bolnega hlapca ali bolne dekletke iz hiše, zlasti ne, če ti služita že dokaj let, ampak glej, da se bolnik domá ozdravi in se mu domá postreže, dokler je mogoče.

Zraven tega pa tudi tirjaj, da vsak storí svoje delo in da se vede popolnoma pošteno, dokler je v tvoji hiši. Ošabneže, lenuhe, nečiste odpravi pri prvi priložnosti, ako se nočejo poboljšati. Res je, da sedaj po pravici tožijo gospodarji in gospodinje, da ne morejo več dobiti poštene, zveste in delavne družine. Ali pri tem pozabijo, kar mi je nekdanj pravil nek grajščak, da so tega krivi večidel le gospodarji in gospodinje sami. Ako vedno le tirjaš delo in delo in ne privoščiš delavcu včasih kakega veselja, ako vedno le ukazuješ, sama se pa ne lotiš nobenega dela, ako nimaš prijazne

besede ali šale za svoje delavce, temuč vedno osorno lice; ako vedno le misliš, kokolikor mogoče draže prodajati vse pridelke, ne pa tudi včasih plače delavčeve povišati; ako hočeš imeti vsako razbito skledico povernjeno, deklo pa zapodiš iz hiše, če je zbolela pri tvojem delu in zavolj dela; ako tako ravnaš, ne bodeš imela dobrih služabnikov in služabnic, temuč popačila bodeš še to, kar so dobrega imeli v sebi, ko so ti začeli služiti.

Delavca svojega moraš ohraniti pri dobri volji. Kedar ima težko delo, privošči mu požirek vina, ali kos mesa, kedar je pa kaj izverstnega naredil, ali ti blago otel iz nevarnosti, takrat mu podari pa tudi kaj v denarjih. Če si je raztergal obleko pri tvojem delu, popraviti mu jo moraš ti.

Sploh se more reči, da ti bo vse rodilo obilno sadú, kar daješ družini čez navadno mero. Človeško serce, ako ni pokvarjeno, ima v sebi že nek nagon hvaležnosti; služabnik rad vrača z delom, kar mu je dala blaga roka. Družino, sploh vse domačine ohrani pred vsem pri kerščanskem življenji, in ne delaj jim ovir, če se hočejo Božje službe vdeleževati ob zapovedanih časih. Nikoli jih ne moti v verskem prepričanju.

Vendar se ne vtikaj preveč v osebne razmere svoje družine. Kedar je služabnik opravil delo, onda je prost človek kakor ti, in spoštovati moraš njegovo svobodo, dokler se ti ne dokaže, da jo rabi krivo. Ne smeš računa tirjati, kaj je dekla počela se svojo zasluženo plačo ali izvohati vsakokrat, kamor je hodil hlapec v nedeljo popoldne. Če si pa zvedela, da se je hlapec opijanil, ali da je dekla potrosila več, nego je zaslužila, takrat še le moraš svariti in popravljati, kar se da.

IV. Bolnik.

Ali si res verla in blaga gospodinja, to se pokaže najbolje pri tvojem ravnanji z bolniki. Ta tvoja naloga je neizmerno važna; kajti novi zdravniki terdijo, da natančna in marljiva postrežba zoper bolezen navadno več opravi, kot vsa zdravila.

Perva tvoja naloga je tedaj, zdravnika poklicati berž,

ko ne moreš več razsoditi, kaj je bolniku. Na primer, dokler veš, da je tvoj sin preklučal, ker je sinoči preveč jedel — ni še treba iti po zdravnika. Če pa ima človek vročo glavo, ali če noče jesti, če ga moči zapuščajo i. t. d., takrat ne boš mogla sama spoznati, od kod je bolezen. Takrat pa je treba zdravnika, ne maraj za par goldinarjev. Od začetka se da odpraviti z malimi stroški marsiktera bolezen, ki se po nemarnosti razvije do hude bolezni, ali se konča s prerano smertjo. Kolika zguba potem memo majhinih stroškov od začetka!

Nikoli pa ne hodi k mazačem, moškim ali ženskim. Laž je, da včasih mazači vedó za skrivna zdravila. Karkoli se je dalo dosehmal zvedeti o naravnih močéh, o zdravilni moči kakošne trave ali zeli, ali živalske, ali rudne snove, — vse to je zvedela prava znanost. Sto in sto let se je zapisovalo, kar so zvedeli učeni in pametni ljudje o zdravilstvu, in po več let se je učil zdravnik tega, kar se je po mnogih skušnjah poterdilo za zanesljivo zdravilo. Mazač pa hoče vse to tudi vedeti, on pravi, da je enoliko skusil? To nikoli ne more biti. Nekaj je morebiti zvedel od starih bab, nekaj laži še sam prideva. Navadno svinjsko salo ti bode prodajal za medvedjo, ali Bog ve čegavo; učil te bode morebiti celo nekaj besedi, ki bi imele čarobno moč, in kar je več takih vraž. Navadno ti bode bolnika shujšal, ne pa ozdravil. Druga tvoja naloga pa je, da se natančno ravnaš po zdravnikovih zapovedih. Res da je zdravnik zmoti podveržen — ti se pa še lože motiš v zadevah bolezni. Ako se že mora škoda zgoditi po zmoti, boljše je, da se zgodi po zdravnikovi nego po tvoji; vest ti bode ostala mirna, ker si spolnila svojo dolžnost. Če pa je sila res velika, povprašaj še drugega zdravnika — vendar svoj sklep poprej razodeni svojemu navadnemu zdravniku, da ga ne žališ.

Tukaj moram pristaviti, da se brez mnogoletne skušnje zdravnik ne more izuriti. Zatoraj tudi rajši zaupam izurjenemu padarju, nego mlademu doktorju.

Če pa hočeš zvesta pomočnica biti zdravniku, treba je pogosto na uro gledati, in dvojno kuhati. Natanjko ob določenem času mora bolnik povžiti zdravilo, in zlasti pri deci ne smeš se dati pregovoriti v tej zadevi,

ako je zdravilo grenko. Dober pripomoček je ta-le: Dva morata vlivati zdravilo takemu bolniku, ki se brani. Jeden mu derži glavo, da se ne premakne, in roke; drugi pa mu z jedno roko stiska nosnice, da ne dobi sape skozi nos; tedaj mora bolnik usta odpreti, in če mu boš z drugo roko vlila zdravilo v usta (glava bolnikova mora ležati), tedaj bo kmalu pogoltnil zdravilo, ker mu sapo ovira.

Kuhati moraš po zdravnikovi zapovedi za bolnika, in ne smeš mu dajati take jedi, zastran ktere nisi poprej posebej vprašala zdravnika. Marsiktera bolezen, — malo da ne ozdravljena — obernila se je zopet na slabo, in zdravnik si je glavo belil — zakaj? Nevedoč namreč, kaj je kuharica dala bolniku požreti. Tukaj se sme reči „požreti“, kajti človek v bolenju jê brez premisleka in bolj podoben brezpametni stvari, kakor človeku. Tretjič pa moraš bolniku biti vedno blaga in poterpežljiva strežnica. Ne daj mu slišati žal-besede; preterpi jo, če jo moraš sama slišati od bolnika. Skerbi mu za vsakoršno polajšavo, prestiljaj posteljo po večkrat na den, glej, da imaš vedno vode pri roki; mudi se često pri njem, in izgovarjaj mu otožne misli, vendar tako, da mu ne bodeš nadležna. Mir, blagi mir, je navadno največa potreba za bolnika. Zatoraj odpravi deco iz bolnikove izbe, in skerbi, da ne bode prav nič nepotrebnega hrupa in šundra po hiši. Memo bolnika se mora po perstih stopati. Spanja mu ne smeš nikoli motiti, razun če mora jemati zdravilo. Po nobeni ceni pa ne smeš bolniku skerbí delati. Ne vprašuj ga, kedaj naj gredó hlapci orat ali derv sekat, nego sama to določuj. Ne pusti preveč nadležnih obiskovalcev k bolniku, zlastih takih ne, kateri s prvo besedo izrečejo, da se čudijo slabemu licu bolnikovemu. Kaj takega se bolniku ne sme povedati, temveč tolažiti ga je treba, upanje v njem zbujati. Da se zagotovi bolniku mir, imej ga v odstranjeni izbi.

Dolg čas je pri bolnikovi postelji, dolg čas tebi, najbolj pa njemu. Zatoraj tudi glej, da se mu bode včasih kaj čitalo, ali daj mu samemu kaj čitati.

Tukaj moram pristaviti, da naj ima vsaka gospodinja, zlasti pa taka, ki ima oddaljenega zdravnika,

nekaj navadnih in najbolj potrebnih zdravil vedno v hišni zalogi. Taka zdravila so sledeča:

a) za pokvarjen želodec, ki se pozna po kislobi v ustih, in po nečistem jeziku, je najbolje „magnezija.“ To je dober kup zdravilo, ki se dá na suhem kraju v škatlji vedno hraniti. Magnezija je moki podobna, in polna žlica se je verže v kupico vode, štiri koseke sladkora primešaj, vse to naj se raztopi, potem popije. To čisti želodec in črevesa.

b) Če je želodec prehlajen, zlasti po merzlem ali preobitem sadji, takrat služi čaj, ki se skuha ali iz posušenega cvetja kamile, ali pa iz posušenega perja mete ali melise. Prav malo tega cvetja ali perja moraš vzeti, sicer se lahko črevesa vnamejo.

c) Če se je pa želodec preveč napolnil, treba ga izprazniti. Novejši zdravniki ga vsi rajši čistijo po črevesih, nego da bi dali kaj preklučati. Razun magnezije je v ta namen dobra „mana“ ali senesovo perje. Iz tega se skuha čaj. Mane se vzame za oreh, senesovega perja pa za polno žlico v pol maselca vode. Čaja pa devaj od začetka po dve polni žlici, pozneje pa jedno žlico vsako uro. Ko se je pa bolnik že izčistil dvakrat, jenjaj dajati.

d) Če se je človek močno prehladil, če n. pr. zelo kašlja, ali se trese (pa le od preterpenega mraza), kuhati mu je treba čaja, da se poti jedno noč. V ta namen je najbolje čaj iz posušenega lipovega cvetja.

e) Zoper drisko in grižo je treba zlasti toplote na trebuhu — ne premokre. Takrat je suho bezgovo cvetje treba ogreti, zaviti ga v tople rjuhe, in potem ž njimi obvezati bolnikov trebuh; pa takrat dobro dé sploh toplota. Vsakoršne tople stvari se morajo devati na trebuh, in zamenjavati, ko so se ohladile. Jest mora tak bolnik gosto juho iz riža, ali zimskega ophanege ječmena, ali prežgano juho, nikoli pa ne piti novega vina.

f) Jako nevarna bolezen, ki proti deci z naglo smertjo, kateri se je tedaj treba hitro ustaviti, je davica ali zaderga v gerlu. Deca začne votlo kašljati, kmalu pa s tako osornim in kratkim glasom kašlja, da se zdi skoraj lajanje. Teci po zdravnika, če kaj takega opaziš, vender imej najpotrebniše pri roki. Najbolj

treba je takrat toplote, vzemi otroka k sebi v postelj, in derži odejo, da niti rokica ne ostane nepokrita, da se začne potiti. Dokler se še le bojiš nevarnosti, devaj mu čaja iz senesovega perja.

Če pa kašljanje prihaja hujše, takrat mora bolnik preklučati, ker takó in le takó pride tudi iz gerla ven tista koža, ki se napravi v gerlu, in hoče zadaviti bolnika. Navadno zadostuje žličica olja, v kateri raztopiš kos sladkorja in vse to dobro nagreješ nad lučjo. Potem pa olje pretoči v drugo žlico, in vlivaj ga bolniku, kolikor mogoče toplega. Če noče vžiti, pa mu stisni nosnice, kakor sem gori povedal. Za najhujšo silo je bljevna sol (Brech Weinstein), ki se je nekaj malega daje v mlačni vodi, in sicer po večkrat, dokler bolnik ne luča prek. Tega zdravila pa ne dobiš v apoteki, razun po zdravnikovem pismicu. Zdravnik te bode tudi natanjko podučil, kedaj in koliko ga je treba rabiti.

Takim bolnikom je tudi dobro neko posebno mazilo (digitalno mazilo Digitalsalbe) na cunji okoli vrata obvezati. To mazilo se lahko dá hraniti na suhem v vsaki hiši. To še zapomni, da taki bolniki po nobeni ceni ne smejo piti hladne vode, dobra je le pokuhana voda, v kateri je sladkor raztopljen.

g) Rane na životu je treba pridno omivati in zavezane imeti. Pri rani ne pomaga nobeno zdravilo iz gerla v želodec, nego telo se mora samo zaceliti. Človek tu ne more nič drugega, kakor po obvezanji in obližu (flaštru) rano varovati smeti in z omivanjem odpraviti gnoj. Seveda je treba k večji rani ranocelnika, med tem pa zaveži rano terdno, da se kri ustavi. Kresavna goba, tudi pajčevina na rani hitro ustavi tekočo kri.

To je tedaj nekaj malega, pa ne zabi, da so ta zdravila le za začetek kakove bolezni, ali za najhujšo silo, če ne more zdravnik dosti hitro biti pri bolniku. Najbolje, najzanesljiviše zdravilo pri vsaki bolezni zapiše ti le edini zdravnik.

Nekteri se bojijo stroškov za zdravnikovo pot, in ker bolnika k njemu tudi ne morejo nositi, nosijo tje vodo bolnikovo. To je prav neumno. Voda po svoji barvi in teži razodeva nekaj malega zdravniku, a tako

malo, da ne zve iz nje niti ne stoternega dela vsega tega, kar mu povedó bolnikova usta, izgled njegov, posluš na persih i. t. d. Tudi oni, ki je prinesel vodo, ne more zdravniku povedati, niti ne tretjine vsega potrebnega. Bolnik sam ne vé vsega povedati, česar je treba, razun če ga zdravnik izprašuje in takó vsega opominja, česar poprej sam ni maral. To je tedaj neobhodno. Hočeš li bolnika res ozdraviti, moraš zdravnika poklicati k bolniku. Le malokteri bolnik je še dosti močen, da se sam poda k zdravniku, vkup priti pa morata na vsak način.

Dovoli mi, draga gospodinja, da omenim še tudi tvojo bolezen, kedar ti namreč prihaja materno mleko. Varuj se takrat zvesto — potrebna si vsej hiši, zlasti pa svojemu novorojencu. Nobena žena, tudi tista ne, ki se zdi sama sebi najmočnejša, ne bi takrat smela zapustiti postelje pred tednom. Verjemi, da takrat vsaki den mirú v prvem tednu pomeni celo leto tvojega življenja. Za celo leto prerano umerješ, če za jeden den prerano zapustiš posteljo, razun tega pa oslabiš za vse svoje žive dni, ali si naložiš nepopravljive slabosti in bolečine. Slabeja žena seveda še z jednim tednom nima zadosti.

Takrat pa si daj postreči, tudi tvoj mož naj takrat streže popolnoma marljivo, kakor se mu spodobi, da zve tudi on, kaj so bolečine. Takrat naj ti povrača vsa hiša nekoliko tvojega truda, ki si ga imela celo leto ti v hiši. Perve dni za tvoj želodec ni nobena težka jed; jesti smeš le to, kar dobijo otroci, kedar začnejo jesti. Skušene žene ti že bodo svetovale. Po nobeni ceni pa se takrat ne smeš jeziti. Naj se razbije tvoja najlepša skleda in deset loncev — naj se takrat zgubi dvanajsta sreberna žlica — da jih je le še ednajst — nobena taka nesreča te ne sme jeziti. Smejati se moraš vsemu temu. Že poprej si namreč morala svoj terden sklep storiti, da se jeziti nočeš.

Pri tem odstavku o bolnikih pa še omenim, da navadno dosti več napraviš pred boleznijo, kakor za čas bolezni. Po pametnem gospodinjevanji bodeš namreč ovirala marsikteri bolezní, da ne najde duri v tvojo hišo, in to je še dosti več vredno, nego bolezní ozdrav-

ljati. Dosti sem že omenil v odstavkih o snagi, o ravnanji z deco itd.

Splošno ravnilo daje tudi telesna čut; telo samo tudi pri živini precej ve, kaj mu je škodljivo. Prevelika vročina, hudi mraz, lakota, žeja, vse to nam je neprijetno, pa tudi nezdravo. Kedar se človek vina preveč napije, kmalu zgubi moč v nogah, potem v možganih, vse to živo priča, da se bliža bolezen. Varuj tedaj sebe, svojo rodovino in vso družino takih neprijetnosti, kolikor je mogoče. Pri delu seveda ne smeš marati znoja, ali po končanem delu je treba suhe srajce, če je imaš. Če mora gospodar voziti po blatni cesti, nič ne pomaga, noge bodo mokre, ali domá se je treba preobuti, ker mokrota na nogah je jako nezdrava in je bila vzrok že marsikteri bolezni po nepotrebnem.

V. Dom in stanovanje.

Stanovanje, tvoj dom, ti mora biti pri sercu. Najprej bomo tukaj govorili o potrebi čistega zraka. Zrak je prva in zadnja reč, kar človek na tem svetu povžije, zraka vedno in vedno dišeš — pa kako malo maraš za-nj!

Premisli: Nobena reč ne zapušča života taka, kakoršna je va-nj prišla, vsaka se spreminja v životu. Kaj pa ješ in kaj gre od tebe? Kaj pa piješ in kaj teče od tebe? Ravno tako sopeš čisti zrak, ter izsapljaš nečisti, okuženi zrak.

Premisli: Če je treba čistega zraka za sapo, treba ga je velika zaloga za celo dolgo noč. Tedaj moraš na vsak način zvečer okna odpreti, predno pojedete leč po zimi in po letu.

Premisli: Če je res zrak okužen zjutraj, tedaj ga je zopet treba hitro odpraviti iz izbe, in čistega skozi odprto okno va-njo pustiti.

Premisli: Če ti je po zimi žal za toploto, ki je nekaj zbeži skozi odprto okno, ne maraj za to. Nečisti zrak je kuga, strup za pljuča. Topel strup pa je tudi strup. Rajši tako ravnaj, da zakuriš vsakokrat še le potem, ko si okna zopet zaperla. Niti pri bolnikih ne zabi tega, da je čisti zrak več vreden,

memo toplega nečistega zraka. Da pa ne bo prepaha nad bolnikom, postavi ali neko pohištvo med njim in pred oknom, ali obesi nekaj vmes, ali prezračí najpred sosedno izbo, potem pa odpri duri k bolnikovi izbi. Prepah niti zdravemu človeku ne služi.

Premisli: Vsak človek vedno in vedno sope, več ljudi tedaj potrebuje več zraka. Zatoraj ni zdravo, če mora spati mnogo ljudi v eni izbi. Kedar si postaviš novo hišo, rajši nekoliko više sozidaj svoje izbe, da bo v njih več zraka, in skozi večja okna tudi več svetlobe, vse zavolj ljubega zdravja.

Premisli: Če je res okužen zrak, ki ga izsaplješ tedaj, naj nobeden človek ne bode blizu tebe, ki bi tvoj izsopel zrak moral povživati, ali pa ti njegovega. Zavolj tega je jako nezdravo, če spava več ljudi v eni postelji, ali če se starši navadijo deco k sebi jemati v svoje postelje. Veliki pripomoček k vednemu ponavljanju zraka so po zimi take peči, ki se kurijo v izbi. Ker namreč ogenj mnogo zraka vleče seboj, zato mora vedno skozi špranje pri oknih in pri vratih nov čist zrak v izbo. Le pazi, da ne boš zaperla dimnika v taki peči prerano zavolj toplote, sicer bi se iz žarečega oglja rodil drug strupen zrak, ki je zadušil že mnogo ljudi.

Premisli na zadnje še to, da je tudi živina potrebna čistega zraka, kakor človek. Že zavolj tega, pa tudi zavolj snage loči svoj dom, zlasti svojo spalnico od živinske. Pes, mačka, kokoši, ovca v tvoji spavnici, — vse to je tvoj sovražnik po noči, ker ti namreč povžije dosti zdravega zraka, ti pa dobiš iz njihovih pljuč dosti nečistega zraka v svoja pljuča.

To je tedaj zastran zraka, ki ga pri nas vse premalo marajo. Res je, da kmet ves božji den na polji, na travniku, v hosti sope najčistejši zrak — ali to ni nobeden razlog, da ga ne bi imel domá in po noči. Bedak je, ki vzame od narave le jedno dobroto, če lahko dvojno dobí.

Kakor sem že rekel, tvoje stanovanje naj bode le za ljudi, nikakor ne za živino. Pes in mačka seveda imata nekoliko pravice v izbi, in jo zaslužita tudi po svoji snažnosti. Vse drugo pa zapodi. Tudi najljubše svoje koklje ne boš mogla naučiti snage, tedaj ven

naj ostane. Kam pa še le, da nekteri praseta in teleta navadijo v izbo!

Ravno takó morajo ven vse muhe iz izbe, kar se jih da pregnati. Navadi se po letu muhe poditi zjutraj, berž, ko so vsi šli na delo, in potem zapiraj zatornice (polkenca) pred oknom, da bo izba temna in hladna. Vse muhe bodo bežale iz teme. Opoldne pa odpreš, in imaš luč, hlad in brezimušnost. Popoldne zopet tako ravnaj. Pajkov pitati ni treba po snažnih izbah.

Tla naj bodo vedno snažna, pometaj vsako jutro, pa tudi po vsaki priložnosti, pri kateri se je delalo preveč smeti. Vsaki mesec najmanje je treba tla tudi pomiti — po blatnem vremenu še česteje. V nekterih krajih imajo navado tla s peskom osipati, da ne bi se blato na naših podplatih prijelo desek. Tega ne bi svetoval zavolj nezdravega hlada pod nogami. Gospoda po mestu tla povoščuje — na kmetih pa vosek ne bi dolgo deržal.

Steno imam tudi v mislih, kakor se nahaja pri slovenskem kmetu, seveda brez tapet. Naj že bode hiša sezidana ali stesana, stena mora vendar znotraj biti z apnom pobeljena. V lesu in v špranjah med lesom se prerada skriva vsakoverstna merčes. Lepše je seveda, če imaš steno še tudi pomalano — pa tudi belo apno je že kaj vredno, in odseva ti svetlobo po vseh kotih.

Da ti ne bode stena gola, skerbi za primeren kinč in razdeljuj ga po pameti. Podobe svetnikov in sv. razpelo devaj v spavnico, nad mizo pa kaj veselega. V eni izbi imej podobe enake velikosti, če že ne tudi sorodnih predmetov. Saj enok na leto daj tudi vse svoje izbe iz novega pobeliti. Vsaka ljuknica po kotéh se mora koj zadeliti, ko se opazi, da te ne bodo nadlegovale miši.

Zeló razširjena tudi po mestih je navada, da imajo po vsaki hiši jedno izbo odločeno za goste, ali sploh za posebne priložnosti. Tista izba ima v sebi najboljše pohištvo — pa nikdo ga ne sme rabiti. Tam je vse lepo, ali živa duša celo leto nič ne vidi te lepote. Tam bi bilo zeló prijetno — ko ne bi bile navadno vse zatornice zaperte, da nobeden solnčni žarek ne

more noter. Za tak prostor je po mojih mislih !le škoda; rabi svoje prostore, zato je imaš; lepi prostori in lepo pohištvo so prijetni tudi domačim, ne le gostom. Seveda smeš tirjati, da le snažni ljudje stopijo v tvoje svetišče — dece navadno tam tudi ne bodeš imela. Ali zavolj tega ni treba prideržati najboljšega prostora le za tuje ljudi. Največi, najsvetlejši prostor mora — zlasti po zimi — bivališče biti otrokom, oni namreč najbolj potrebujejo dosti zraka in dosti svetlobe, zato ker rastejo.

Da bo tvoje stanovanje doseglo svoj namen, ljudem biti zdravo in prijetno, tedaj tudi ne smeš tam opravljati vsakega nesnažnega ali takega dela, ki širi mokroto; naj se pere in perilo suši v veži ali po sili v kuhinji.

Karkoli si po dnevi rabila, vse spravi zopet do večera. Poznam neko blago gospo, ki mi je rekla, da ne more zaspati, če ve, da je še ena omara odperta.

VI. Kuhinja.

Dosti seveda imaš opraviti v kuhinji — tam si sama kraljica, mož ti ne sme ugovarjati. Kuharskih bukev seveda tudi jaz ne pišem — ali nekaj nasvetov o zadevah kuhinje ne bode preveč. Najbolj moram tukaj grajati potrato z dervi, ki je pri nas res še strašanska. Veči del imajo naši kmetje še staro ognjišče z jasnim plamenom — ne vedoči, da na njem zbeži 99 stotin vse toplote v dimnik brez porabe. Po mestih že najdeš maloktero tako ognjišče, temoč že vsak delavec ima svojo železno, nepotratno ognjišče (Sparherd), s katerim porabi polovico vse toplote in le polovica mu zbeži. Sedaj pa le računi, ali ti ne bo zanesljivo v enem letu povernilo železno ognjišče vse stroške s tem, da je prihraniš pri dervih. Pa tudi — koliko manj truda, manj terpljenje od vročine!

Pri železnem ognjišču se da tudi rabiti neka nova iznajdba, ki je velike hvale vredna. To je namreč norveška kuhinja ali samokuhec. Vodilna misel te iznajdbe je ta-le: Krop ali vroča voda, v kateri kuhamo, nikoli ne pride dalje, kakor do 80 stopinj toplote (po Reaumuru), ker toplota se daje meriti, kakor vsaka

druga reč. Pod vročo vodo tedaj dalje kurimo le zavolj tega, da bi ostala vroča, namreč pri 80 stopinjah, ker voda se nikakor ne razgreje dalje, ampak se shlapi od večje toplote.

Na drugi strani pa vemo, da se dá toplota lahko ohraniti v enem telesu, da ne zbeži prehitro. Na primer hiša ima svoje stene po zimi tudi zavolj tega, da toplota ne more ven. Svoj život tudi oblačimo zavolj tega po zimi bolj gosto, da ostane topel. Najbolj nam služi v ta namen kožu h in Bog je dal živini dlako, po zimi gostejšo dlako, tudi zavolj tega, da ostane topla. Če bi se tedaj lonec z vročo vodo mogel zaviti v dlako, voda bi ostala vroča, ali krop se ne bi mogel dosti ohladiti. In res je, če pisker kropa obdaš z dlako, krop v štirih urah se ne ohladi več, kakor da pade do 66 stopinj toplote, in to je še jaka vročina, če pomislimo, da pri nas po najhujši solnčni vročini komaj trideset stopinj toplote imamo v zraku.

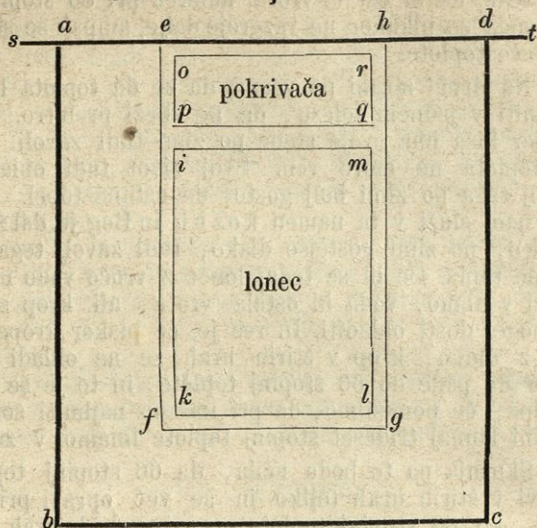
Skušnja pa te bode učila, da 66 stopinj toplote opravi v štirih urah toliko in še več opravi pri kuhanji, ko 80 stopinj toplote opravi v dveh urah. Po teh pravilih so iznašli Norvežani jako prosti stroj, ki malo denarjev stoji.

Dlaka seveda se ne sme neposredno dotikati lonca ali piskra, sicer bi kuhanje bilo nesnažno delo. Tedaj se napravi lesena omarica tolika, ko naša navadna skrinja, samo si moraš skrinjo misliti na kratki strani stoječo.

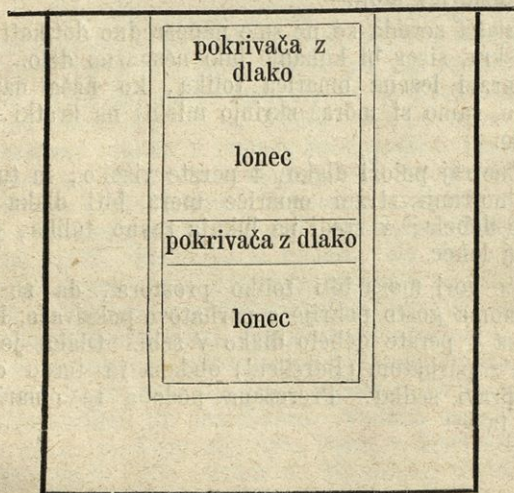
Znotraj položi dlako, 4 perste visoko, in tudi na vsaki notranji strani omarice mora biti dlaka po 4 perste debela, v sredi pa luknja ravno tolika, koliki je tvoj lonec.

Le gori mora biti toliko prostora, da se lonec popolnoma gosto pokrije s parhatovo pokrivačo, ki ima tudi za 4 perste debelo dlako v sebi. Dlaka je proti luknji s parhatom (Barchent) obdana in terdo obšita, to napravi sedlar. Prerezana podoba te omarice je tedaj ta-le:

Samokuheec z jednim loncem:



Samokuheec z dvema loncema:



abcd je lesena četverovogelna omarica. Od lesenih sten do parhata *efgh* je dlaka, notri v okrogli luknji stoji lonec *iklm*. Pokrivača je nad njim *opqr*, pri *i* in *m* morajo biti ročniki za prijeti, gori naj se vse še pokrije z lesenim krovom *s t*. Tu tedaj stoji lonec, ali če hočeš dva lonca, eden verh drugega notri v dlaki. Če sedaj zjutraj, kedar kuhaš kavo ali mleko itd. za zajterk, tudi lonec *iklm* postaviš na ognjišče, da le zavreje in ga hitro postaviš v omarico ter ga pokriješ, dopoldne je vsaka jed popolnoma skuhana: govedina, riža, vsaka zelenjava, krompir, tudi fižol, če si ga sinoči zamočila. Če hočeš opoldne še zabeliti, to opraviš v $\frac{1}{4}$ ure, in z malim ognjem.

Taki samokuhec je neprecenljiv, zlasti tamkaj, kjer že derv pomanjkuje, ker on ti vrača vse stroške pri dragih dervih v 6 mesecih. Nadalje pa ima še 3 izverstne lastnosti.

a) Dosti dela je manje, lahko si prihraniš dve ali tri ure na den za deco, ali za drugo delo.

b) Vsa moč kuhane jedi ostane v skuhani. Sicer pa sama veš, kako gerda črna pena se naredi nad govejo juho, kolikrat jo je treba odjemati, in koliko sploh pri kuhanji spusti, da jed zgubi svoj duh in svojo moč.

c) Skuhana jed ostane v loncu pri svoji toploti, dokler hočeš. Naj se družina zakasni na polji, če hoče dve uri, nič ne de. Ko pride domu, našla bode okusno in toplo jed vsak čas, ni treba zopet zakuriti ali dolgo kuriti zavolj zamude.

Kar se da kuhati v vodi, za vse je norveški samokuhec dober — peči se pa seveda ne da v njem nič.

Vsi stroški komaj pridejo do 5—7 gold. Najprej si daj lonec ali dva lonca napraviti, večega po tej meri, kolikor potrebuješ juhe, manjega za zelenjavo. Za lonce, popolnoma okrogle, (cilindre), se vzame kositer (Plech). To ti napravi vsaki slovaški drotar ali po mestu plehar (Spengler). Seveda že morajo lonci imeti kositerno pokrivačo, ki je gladko pokriva, in ročnike, potem si naroči pri mizarji leseno omarico toliko, da bode tvoj lonec, ali bodeta tvoja dva lonca v njej še obdana z dlako po 4 perste debelo. Dlako suho in izprano si potem omisli pri usnjariji (goveja

dlaka je dobra in dober kup) in nazadnje naj jo sedlar gosto stlači in obšije s parhatom. Enkrat na leto moraš dlako ponavljati, sicer začne smerdeti.

Če imaš 2 lonca v samokuhcu, seveda mora biti omarica viša. Med oba dva lonca pa si tudi daj napraviti parhatovo pokrivačo, pa tista je dosti debela, če ima le za 2 persta debelosti dlake v sebi. Samokuhec se pa ne sme odpirati med kuhanjem, sicer bi toplota zbežala. On ti bode služil tudi v ta namen, da hraniš v njem toplo kavo, ali pečenko za tiste, ki so uro zamudili.

Ne smejaj si novi iznajdbi, ne reci: ostala bom pri starem, stari ljudje so tudi bili pametni. Res so bili pametni, — ali najbolj so svoj um skazovali takrat, ko so svoje stanje izboljšali. Iz raja pregnani človek si je morebiti iskal od začetka pod pečino zavetja, — a že naši prededje so si znali hiše postaviti. Tedaj so tudi oni vedno premišljevali, kako bi se dalo karkoli bolj primerno, bolj gotovo in boljši kup narediti. Tako stori tudi ti. Norveški samokuhec je po skušnji potejena, izverstna iznajdba, tudi moji ženi služi jako dobro že nekoliko let; tudi drugi so si ga dali napraviti, ter ga ne morejo dosti hvaliti.

O posameznih jedéh, in o načinu, jih kuhati, ne morem tukaj pisati. Vendar bi še rad dve važni pravili omenil.

Pervič: Dobro premisli poprej, kar boš kuhala zjutra, in ali se zlažejo vse jedi med seboj. Na primer: Ne kuhaj za jeden obed žgancev in koruna, to bi bilo pretežko za želodec. Strinjaj rajši jedno debelo, močno jed in skledo lahke zelenjave (ne vem ali boš vsakokrat imela meso). Pa tudi ne, da bi svoje jedi vedno pripravljala po taistem načinu. Človek ljubi spremembo, in po vsej pravici. Saj se dá celo korun pripravljati na več ko 10 načinov.

Drugič: Dosti sem sicer pisal že poprej o snagi, ali kuhinje ne morem zapustiti, da ne bi še nekoliko ponavljal o teh zadevah. Bodi čista, in ravnaj tako, da jed bode tudi čedna in snažna. Ni dosti, da si katero reč uteknila v vodo, malo omila, in djala v lonec — pregledati jo moraš še poprej natanjko, ali je že res čedna. Pri zelenjavi je treba ogledávati vsako

péro zá-se, drugače ne veš, kje se je skrila gosenica ali polž, nad katerim potem stermi družina za mizo. Vsaka stvar, zlasti zelenjava, mora že biti čista, predno jo razrežeš — ako hočeš umivati drobno, že razrezano zelje, korun, ohrovt itd., kaj se zgodi? Dosti nedivjega soka zgine po razrezanih koščikih v vodi, in dosti blata se raztaplja v vodi, in se po odrezkih pristiska v taiste koščike; lahko si pa tudi razrezala gosenice in črve zraven zelenjave — dober tek!

Še nekaj mi pride na misel. Po zimi se svinje koljejo, in svinjina se hrani za celo leto. Takrat mnogo gospodinj prevarčno ravná sè soljo — in po leti se potem červi lotijo svinjine.

Časnik „Slovenski Gospodar“ v Mariboru je priobčil pred 3 leti ravnilo za vsoljevanje svinjine, ktere ga moram po lastni skušnji jako priporočati. Ako hočeš vsoliti in povoditi cent svinjine, vzemi 7 *℔*. 15 lotov kuhinjske soli, 11 lotov salitra, 7½ lotov kandisa (kandisnega cukra ali sladkorja) in 27 pintov (firkllov) vode. Vse to brez mesa se kuha tako dolgo, dokler ne plava na njem jajce, terdo skuhano. Ako imaš več ali manj ko cent mesa, moraš seveda po razmeri vzeti tudi več ali manj teh reči. To je potem omaka za svinjino. Svinjina pa se obesi najprej za celi den v zrak, da se osuši, potem se položi v ohlajeno omako, da je popolnoma oblita. V omaki se pusti blizo 14 dni, dokler namreč omaka ni precej kervava. Majhni kosi so dosti premočeni v 10 dneh, gnjati ali bedra pa potrebujejo 14 dni in še več. Meso iz omake vzeto se mora zopet posušiti, celi den na zraku, potem ga obesi v dimnik.

Po tem načinu se zgodi, da sol noter do kosti premoči vse meso, soli je tudi prava mera, okus mesa je prijeten, in kar nič se ti ni treba bati červa. Pa tudi kervavih rok ne bodeš imela pri osoljevanji, kakor jih navadno dobiš, če hočeš sol z dlanjo prav vtiskati v meso.

Sploh tedaj ravnaj v kuhinji tako, da se ti ne bo treba vstrašiti moža, če pogleda v kuhinjo, in mu skrivati svojih nesnažnih priprav. Memo marsiktere kuhinje mož — žalibože — rad beží, in si misli, da je vsakako bolje, če ne pogleda noter — ker si nam-

reč hoče ohraniti dober tek. Ako pa imaš čisto kuharsko vest, pozdravljati te sme vsakdo tudi v kuhinji.

VII. Perilo.

Akoravno sem že gori nekaj omenil zastran obleke, ktera bi bila lepa — vendar se moji ženi važno zdi, da še opišem, kako se obleka dolgo in čisto ohrani. Semkaj spada: pranje, šivanje itd.

Zlasti pranje je zelo važno opravilo za gospodinje, in prava verla gospodinja rabi k temu delu najmanj 2 dni, dokler obeša perilo, da se suši.

Neki den popoldne se vse namoči v velikem žehtniku; kar ga je bilo zelo umazanega, mora se že poprej nekoliko namjiliti (nažajfati), in se spodej v žehtnik položi, manj umazano, bolj tenko perilo pa zgoraj. Inače bi gerda voda ostala najdalje na tenkem perilu, kedar ga začneš prati.

Drugi den ali prav za prav o polnoči se začne pranje k temu je človeška roka menda edino primerno orodje. Imajo sicer že nekatere mašine za to delo — vendar vsaka terga perilo bolj ali manje, in nobena se ne more posebej muditi pri posebno umazani lisi. Med tem pranjem se voda 2—3 krat ponavlja v žehtniku.

Izprano perilo se splahne — najbolje pri potoku — kdor ga nima blizo, pa pri studencu, ali pri kaki mlaki. Pa le hodi rajši h kakemu vrelec v svoji okolici.

Splahnjeno perilo se sedaj namjili, vsaki kos posebej. Lisa nesnažnosti se takrat že ne bi smela več nobena poznati; če se vendar najdejo, naj se še poprej izperejo posebej.

Sedaj se še le začne tisto delo, ki perilo prav beli, da se sme reči, potem bo čisto, namreč perilo se mora pariti ali žehtati. Če ste bile pridne, s tim delo začnete popoldne ob 4 (dosehmal je tedaj preteklo 24 ur). Pri tem se mora najprej omeniti, kako se kuha lug. Na 9 škafov vode vzemi blizo 2 škafa presejanega pepela; to naj vrè v kotlu kakih 10 minut. Tiste čorbe pa še ne smeš vliti na perilo, sicer bi ti pepel z lugom vred prihajal v perilo. Kar bi lug hasnil, toliko bi pepel pokvaril.

Da se tedaj lug loči od pepela, treba ga je precejati skozi debel pert, najbolje skozi cvilih. Perilo — ko je bilo namjleno — djalo se je namreč zopet v žehtnik in pokrilo se je s cvilihovim, poprej v čisti vodi namočenim pertom tako, da tisti pert visi čez žehtnik na vseh straneh. Sedaj pa začni priljivati vročo čorbo iz žehtnika na pert. Ves debeli pepel bode ostal na pertu, skozi cvilih teče le lug, in ti prav izpari tvoje perilo.

Navadno je kotel manjši, kot žehtnik, treba je tedaj koj še drugokrat lug kuhati, in ravno tako, kakor poprej, skozi pert precejati. Ko je žehtnik poln z lugom, tedaj pa začni lug spodaj odtakati, in v kotel nazaj vlivati. Tako se kotel napolnuje in zopet izliva v žehtnik — zmerom skozi cvilihov pert — kakšnih šestkrat. Takrat se smeš zanesti, da si na pertu vjela ves pepel, kar ga je bilo v čorbi, — da imaš tedaj že čist lug v žehtniku. Sedaj odnesi pert in sprazni ga pepela na gnojišče, kotel pa izplahni s čisto vodo. Potem pa se mora čisti lug še kakšnih sedemkrat iz žehtnika odtakati, v kotel nazaj vlivati, tam zavreti, in vroči zopet v žehtnik, sedaj neposredno na perilo livati. Nazadnje pa pusti žehtnik polnega s perilom in lugom kakšnih 7 ur po noči stati.

Zjutraj se perilo s taistim lugom izpere, zopet se nese k potoku, tam se mora dobro splakniti in tedaj še le smeš reči, da si ga izprala. Tudi lug naj se nazadnje izlije na gnoj, tam še hasni. Dosehmal si delala dva dni, treba ti je pa še perilo sušiti, nepopolnoma posušeno prevajati — in večidel še tudi z vročim jeklom preglajati. Prej ko spraviš perilo v omare — najbolje in še pred preglajanjem — treba ga je kos za kosom ogledati od vseh strani, ali ni treba popravkov, in koj vse popraviti. Majhena luknjica se lože zašije ali zakerpa, velika ti že dela hudo preglavico; prerano boš imela cunje, namesto perila.

Zastran šivanja je iznašel novi čas imenitno polajšavo, šivalni stroj. Vendar je pri nas maloktera hiša tolika, da bi se izplačal tak stroj le za gospodinjsko potrebo.

VIII. Vert.

Najbolj prijetna so pač tvoja opravila na vertu, tam si pri svojih ljubih cveticah pod milim nebom, in penica žvergoli na jablani. Vert tvoj naj le bode prav velik, da boš imela celo leto, in še dolgo po zimi dosti zelenjave, kar je pravi pogoj za zdravje vseh tvojih ljudi.

Da pa bodeš imela zmirom dosti, in zmirom spremembo v skledi, ravnaj tako-le:

a) V spomladi, kar v začetku aprila že sadi perve sadike, ki si je kupila v mestu pri vertnarji, če nimaš lastne tople grede z oknom in slamjačami pokrite. Za te sadike boš dala malo krajcarjev, zatoraj pa bodeš imela 14 dni poprej vže zelenjavo na mizi. Seveda boš kupljene sadike zasajala le po eni gredi, ali po dveh, sicer bi ti mraz morebiti delal preveč škode; kakšnih 8 dni po prvih še enkrat zasajaj sadike iz tople grede — to bo dosti do tistihmal, ko boš že mogla zasajati lastno prirejene sadike.

b) Pravi vert ti mora dajati vsaki čas, po letu vsakoverstne, in zmerom mlade zelenjave. To ni tako težka reč, ali pamet je lepa reč. Treba je namreč vsako zelenjavo po dve do trikrat na leto, ali še česteje nasejati, in pogostoma sadike presajati. Tako dosežeš svoj namen. Grah n. pr. zlasti sladki grah, salata, koleraba se daje po 3 krat in še večkrat na leto pridelati. Kako neumno pa ravna gospodinja, ki si je nasadila naenkrat celo polje same salate, ali same kolerabe!

Salata po letu že cvetè, pod cvetjem mora se jej perje obirati. Koleraba se tudi ni mogla sproti pojesti, dorasla je kakor mala buča, pa tudi diši blizo tako. Greda za gredo naj se napolnjuje tako, da nekaj časa vmes preteče; nektre reči seveda, ki celo leto potrebujejo, kakor peteržiljka itd., se morajo v spomladi tudi samo enkrat sejati. Zelje za zimo se tudi le jednok pa na polji, ne na vertu sadi. V vertu imej le toliko zelja, kolikor se ga povžije po letu, zatorej tam tudi zeljne sadike po večkrat v časnih odstavkih nasajaj.

c) Že po leti misli na zimo, tudi na vertu pri-deluj za zimo. Meseca julija že imaš prazne prvič posajane grede. Takrat začni na njih saditi za zimo. Takisto že tudi v pozni jeseni misli na prihodnjo spomlad, nekaj gredic takrat nasejaj in nasajaj, druge pa daj prekopati, da perst sperhni po zimi.

d) Da pa lahko imaš celo leto nekaj na vertu, pristavil bom tukaj kratek časoslov.

V pozni jeseni nasejaj špinace, repinčka in peteržiljke, ter nasadi nekoliko zimske salate, ki ti potem glavice nareja že v prvi spomladi. Repinček je jako dober, zlasti po zimi, kedar še ni nobene druge zelenjave. Na plitev sneg imaš trositi le nekaj pepela, da se solnčni žarki rajši lotijo snega. Sneg kmalu skopni, in tako dobiš repinčka iz pod snega v skledo. Tudi vso tisto zelenjavo, ki ti v jeseni ni dozorela na vertu, pusti tam n. pr. premajhne glavice zelja, ohrovta in kolerabe. Rada boš obirala njihovo perje spomladi, vse bomo jedli tačas rajši, kakor kislo zelje, repo in korun, česar smo se naveličali po dolgi zimi. Spomladi imaš največ dela; sejati je treba vse, kar potrebuje do razvitka celo leto, n. pr. peteržiljko, zelerijo, zlato, tenko korenje, rudečo peso. Zgodaj nasejaj in potem razsadi salato, ohrovt, zelje, grah, zlasti sladkega, kolerabo itd. Pri tem smem omeniti, da nimam rad ohrovta; zelje in koleraba sta bolj zdrava. Kumara tudi ni kaj posebnega.

Po letu, kakor sem že rekel, napolnuj po večkrat prazne gredice sè sadikami, in glej, da bodeš imela veliko zalogo pripravljeno za zimo. V ta namen sejaj že začetkom avgusta, in pozneje še tudi nekolikokrat endivijine salate, in razsajaj jo; tisti mesec razsadi tudi kolerabo in ohrovt, ki malo da ne popolnoma doraste do zime. Zeló cenjeno sočivje je karfijol, katerega mestjani drago plačujejo. Vendar se ne obnese povsod dobro, po ravninah malo kje stori debele glave. Ali na Pohorji blizu Slovenske Bistrice sem našel glave kot skleda široke. Sejati in saditi ga je treba, kedar zimsko zelje sejemo in sadimo. O špargeljnu tudi ne bodem tukaj pisal, ker so predrage priprave.

e) Vsaka gospodarska knjiga, vsaki gospodarski časopis vam vedno, vedno ponavlja, da je gnojnica

(živinska scavnica, ki izteče iz gnoja), mnogo vredna. Vendar naši gospodarji in gospodinje vse premalo verjamejo, koliko zlata jim odteče po nemarnosti iz pod hleva.

Premisli: korenina nima zob, da bi mogla grizti, ona le mora serkati, tedaj piti. Korenina tedaj gnoja tudi ne more povžiti, temuč ona pije le takrat, kedar je dež nekoliko persti in gnoja razmočil, da dobí tekočino, namreč gnojnico pred-se. Zatoraj je gnojnica toliko več vredna za vsako zel, kolikor ti rajši ješ kruh memo pšenice. Komur tedaj gnojnica odteče po bregu, tisti je ravno tako pameten, kakor če bi kruh vergel v vodo, pšenico si pa ohranil. Zlasti pa je gnojnica jako dobra na vertu. Ko si porezala ali izrula glavico salate, kolerabe itd., hitro zalivaj z gnojnico, in zemlja ti je zopet pognojena, da drugi den že lahko novo sadiko sadiš na tistem mestu.

Ne zabi tudi primernega prostora za cvetice, ki so prav tvoja podoba, ako namreč ostaneš čista, prijazna, pohlevna in lepa — kakor one. Bogatini si napolnujejo velike prostore sè samim cvetjem in lepo cvetočim germovjem. Na kmetih jim ne moremo dati toliko prostora, in zadovoljni smo, če smo ogradili s cveticami svoje gredice.

IX. Klet.

Klet je navadno dvojna pri vsaki hiši, za vino ter za zelenjavo, korun, korenje, repo itd. po zimi. Perva je gospodarjeva, druga pa tvoja. Snažno in suho moraš tudi tam vse imeti, sicer pride gnjiloba, in vse pokonča, kar si htela hraniti.

Meseca novembra moraš biti, kakor jazbec, prav veliko zalogo moraš nanositi v klet, dosti premalo se je še dosehmal zgodilo pri nas za zelenjavo po zimi; zavolj tega se mora jesti v nekterih hišah kislo zelje po zimi den na den, kar pa ni zdravo niti prijetno.

Lehko presadiš kakih 100—200 glav zelja iz svojega polja v klet, persti je treba tam nasuti, in zelje s koreninami vred va-njo presaditi. Ni tolika težava, če si tudi tam nasiplješ majhen breg persti, ki je poln zelenjave od vsake strani. Med nasipavanjem namreč

sadi okoli celega brega vse, kar misliš hraniti po zimi, da bode breg kakor jež.

Perst ne sme biti presuha že od začetka, vendar po zimi se ne sme vode prilivati. Tudi čistega zraka potrebuje zelnja klet, bodi si po obilnih špranjah na oknu, ali po čistem odpiranju.

Da pa bode tečno in zdravo tudi tvoje kislo zelje, moraš ga pazljivo trebiti vsega nečistega perja, in veneti mora nekoliko že prej, da ga daš rezljati. Pri rezljanju prideni mu primerno soli, kumine, razrezanih kutin, in brinjevih jagod. Na vsak način imej ga snažnega. Ti ga pokriješ navadno s cunjo, potem z deskami in na zadnje nalagaš težko kamenje. Med skisanjem se nabira nad deskami smerdeča voda, in namaka cunjo, deske in kamenje. Ta smerdeča voda mora na vsak način proč, predno vzdigneš prvi kamen. Kedar koli si zelja zajela, oprati je treba cunjo, deske in kamenje, in še zelje samo poplakniti. Potem zapiraj in prilij nad deskami čiste vode toliko, da zrak ne more notri.

Takisto ravnaj tudi s kislo repo, ki je že na sebi bolj lahka jed, zelenjavi bolj podobna od kislega zelja, tedaj vse časti vredna.

Korun ne zahteva kaj drugega, nego pogosto prebiranje, da se varuje gnjilobe — ali za to pa tudi ni nič posebnega. Ne tlači svoji družini želodca prečesto s korunom. Očitno slaba in nezdrave jed je korun proti spomladi, kedar že kali. „Repa, korenje — slabo življenje“, — pravijo sicer — ali verjami, da je še boljše življenje, kakor ga od koruna dobiš.

X. Domača živina.

Pravični ljubi tudi živino, in verla gospodinja je tudi ne bode zanemarjala.

Nedavno so „Novice“ dokazale, kako živo potrebno je živini, zlasti kravam, obilno klaje. Res čuden, pa vseskozi resničen račun je bil. Gospodinja, ki ima le toliko kerme, da bi za silo preživela 3 krave, bolje stori, če redi le dve kravi. Ker od treh krav, slabo nakermmljenih, ne dobi toliko mleka, kakor od dveh krav, dobro nakermmljenih.

Hlev mora biti snažen, to je pogoj za zdravje tudi pri živini. Tla morajo viseti, da scavnica odteče, pa le iz hleva, nikakor ne iz tvojega posestva. Med hlevom in med gnojiščem naj bode jama, kamor se steka gnojnica iz obeh krajev, če je mogoče tudi iz svinjaka po pokritih žlebih. Tudi jama naj bode pokrita, ter po tleh in stranéh zazidana.

Kedar se bliža pohleven dežek, takrat nosi v starem škafu ali sodeku, ali vozi gnojnico na vert, na travnike, na polje itd., obilno se ti trud poverne. Iz jame tudi polivaj včasih gnojišče.

Naša stara knjiga „Umno kmetovanje“ priporoča še nekaj. Pravi namreč, da smrad, ki puhti iz gnoja, ter iz scavnice, ima tudi v sebi veliko gnojívno moč; treba ga je tedaj vezati, da ne more spuhteti. To se zgodi, če se scavnici hitro pridene razdrobljen železni vitrijol; tega se namreč nekoliko trosi po žlebih, kjer odteče scavnica. Tako sem začel ravnati, pa še le pred 4 meseci in nimam še lastne škušnje, ali se izplača.

Ker je stelje že tudi vedno manje, in ker se hosti ne bi smela stelja vedno jemati — (ona si mora sama pognojiti z listjem in dračjem, sicer nje tako nobeden ne gnoji) — zatoraj jemljejo steljo že povsod, kakošne pač dobijo. Vinorejci okoli Maribora steljejo že nekoliko let žaganice in oblanje, in prav zadovoljni so z onim gnojem, ki se s to steljo napravi. Kolika škoda, če pomislimo, da leto za letom voda odplavi toliko žaganic izpod žag!

Vse to spada prav za prav v gospodarske bukve — vendar se zanašam skoro bolj na gospodinje, da bodo odpravile vsako potrato. Bival sem nekda 2 leti pri pametnem gospodarji, ki si ni dal odteči kapljice iz hleva. Ko sva se nekda sprehodila na kmetih, našla sva nemarno gospodarstvo, iz katerega je črna gnojnica odtekala po cesti blizu hiše. Joj meni, pravi moj tovarš, kar z žlicami bi htel vse to zajemati!

Kedar hočeš kravo doжити, moraš poprej vime in svoje roke umiti, nesnaga ne sme biti nikjer. Niti pri svinjah, ker tudi svinja se ti bode bolje redila, če bo snažna.

XI. Dušna hrana.

Vem, da si se že naveličala vednega kreganja — ali zadnji odstavek moje knjige je še tudi važen; prav za prav bi smel prvi biti. Skerbeti moraš namreč svojemu rodu in vsej družini ne-le za telesno, temuč tudi za dušno hrano.

Človek ne živi le s telesom, temveč tudi z dušo; tudi duša potrebuje den na den svoje hrane, sicer oterpne. Pa glej čudo! Če imaš pred seboj skledico mleka, in ga sama popiješ — tedaj si se sama redila ž njim, nobeden drugi ne povžije ničesar od tistega mleka. Če se pa zapoje lepa pesem, ali če se je pripovedala lepa pripovedka, veselili so se ž njo vsi poslušalci, in še več. Pesem in pripovedka zavolj tega še niste zginili — kakor mleko v tvojem želodcu — nego jutri in čez leto dni se lahko zopet zapoje tista pesem in pripoveduje tista pripovedka. Dušna hrana je tedaj neporabljiva, in neumerljiva že to ti mora pričati, da duša tudi ni porabljiva, ni umerljiva, kakor njena hrana. Tudi dušne hrane moraš imeti veliko zalogo in vsakoverstno. Deco mika kaj družega, ko doraslega človeka. Premalo, mnogo premalo se stori pri nas Slovincih za dušno hrano. Razgovor in molitev sta sicer nam vsem za vsakdanji (dušni) kruh, ob nedeljah pa imamo Božjo službo. Ali treba je vsaki den tudi nekaj soli — in soli bi najrajši primerjal dober časopis. Saj pol ure na den, bodi si po obedu, ali po večerji boš že našla zato, da čitaš nekaj. Po vsem svetu se godi zmirom kaj novega, koristna orodja se iznajdujejo, nove postave prihajajo, čitamo o sreči in nesreči drugih ljudi, ki smo vendar vsi bratje med seboj. Vse ljudstvo začne premišljevati; časnikarji pridno pišejo, kako bi si Slovenci svoje stanje izboljšali doma in v deržavi. Časopis ti poroča o vsem tem, in sama začneš premišljevati, in zdrava pamet bo že uganila, kaj je res boljše. Tako ti časopis tvoje misli vzbuja vsaki den, kakor sol omladuje tvojo kri.

Lepa pesem pa ogreje tvojo dušo, kakor vince tvoj život. Pesmi saj ni treba priporočati slovenskim

gospodinjam, hvala Bogu, da imamo pregovor: Lepe pesmi glas, sliši se v deveto vas!

Kakor pa verla gospodinja nikoli ne bo živela iz rok v usta — da bi namreč le toliko imela pri hiši, kolikor misli jutri kuhati — nego polna mora biti žitnica, klet, jedilnica, takisto ti je treba tudi velike zaloge za dušno hrano. V mladosti si nabiraj znanosti dovolj; le nauči se lepih starih pesmi in pripovedek iz maternih ust, na sedmo leto vse prav pride. Le nauči se v šoli, kolikor se moreš naučiti. Nič ne dè, če boš več vedela, ko tvoj mož; mikalo ga bode tebe poslušati, namesto da bi hodil v kerčmo. Stalno zalogo dušne hrane pa si napravi z dobrimi knjigami, v katerih se ohrani dušna hrana sto in sto let, pa je nič ni manje, akoravno jo vživaš. Vsaka hiša na Slovenskem bi morala vsaj gleštati 3 gl. na leto; 1 gl. za družbo sv. Mohora, 2 gl. pa za slov. Matico. V petih ali v desetih letih si nabereš od teh društev že precej knjig, po tem imaš lepo dušno zalogo. Po dolgih zimskih večerih si bodele vedli doma kaj boljšega čitati, kakor sanjske bukve; razgovor o knjigah Mohorskih in Matičnih bo dosti več vreden, nego ponavljanje starih vraž ali molčanje.

Kakor človek rad ima včasih kaj sladkega, tako se duša tudi veseli smeha; dobra šala ni kar si bodi. Tudi veliko gostovanje nas mika včasih, takisto te bode mikala beseda v bližnji čitalnici, ali tabor pod milim nebom. Le udeležuj se takih dušnih veselíc, hasnile ti bodo že v tem, da si dobila dober kos dušne hrane; pa tudi drugi hasek ne bode izostal, ker navadila se bodeš premišljevati vsako reč. Jedna minuta premišljevanja pred delom pa te bode večkrat rešila polovice težav pri delu.

Bog vam daj veselja doživeti dosti po hiši in pri deci; dal ga bode pridnim gospodinjam vsakako. Ali sukati se je treba, sicer ne pride Božji blagoslov. Sučite se tedaj — doma bolj, ko pri plesu, — da nam ostane resnični pregovor: Dobra gospodinja hiši tri vogle podpira — mož le jednega!



Slovenski Bučelarček.

Uvod.

Od nekedaj so bili Slovenci prijatelji pridnim bučelicam in so jih z veseljem redili, kajti plačevale so jim obilno ves trud in vso skerb z žlahtno sterdjo in dragim voskom, ki je za cerkvene sveče neobhodno potreben. Tudi sedanjim prebivalcem slovenske domovine verže reja teh marljivih živalic marsikaj dobička in jim napravlja dokaj nedolžnega veselja.

Posebno so bučele pripravne za kmete, ki nimajo zemljišča, za kajžnike in tudi za vse take rokodelce na kmetih, ki bivajo večidel domá, kakor n. pr. za vertnarje, gozdnarje, mizarje, kovače, črevljarje, krojače, kolarje in tkalce itd.; taki lahko morejo vsaki den svoje bučele obiskovati in jim streči. Tudi duhovniki in učitelji se radi s to kratkočasno rejo pečajo, kar že to kaže, da je večidel pisateljev o bučelarstvu slednjih dveh stanov.

Pa vendar najdemo še toliko krajev in vasí brez bučél, kjer bi se prav dobro obnašale. Ali ni škoda, da toliko v raznih cvetlicah shranjene sterdi leto na leto pod zlo gre? — Koliko denarjev bi lahko domá ohranili, ki jih vsako leto za med in vosek v tuje kraje pošiljamo? — Sedanji čas, ki nam leto na leto više davke in priklade nalaga, resno tirja, da nobenega postranskega pridobitka ne zanemarjamo, posebno pa takega ne, ki se vjame pri malem delu in trudu, ob kratkem času in z malimi stroški. Časi so sedaj drugi, kot so bili nekedaj; treba je sedaj pazljivo gledati, da se dohodki množijo na vsako stran gospodarstva; kdor den denešnji ne misli na povišanje vseh, še tako malih dohodkov, temu pred ali pozneje boben zapoje.

Kaj je mar temu krivo, da bučeloreja ne napreduje tako, kakor druge panoge kmetijstva? — Marsikaj se je predjalo od teh dob, ko je bučeloreja pri nas najbolj cvetela. V poprejšnjih časih so rabili za vse sladkarije sterd ali med; odkar so pa sladkor ali cukar znašli, spodriva jo ta zmirom bolj in bolj in jej s tim tudi ceno znižuje; verh tega se dobiva sterdi po železnicah boljši kup od takih krajev Evrope, Azije in Amerike, kjer imajo buče le veliko boljšo pašo, kakor pri nas, in toraj tudi sterdi veliko več naberó.

Tudi vosek, ki ga buče le iz povžite sterdi napravljajo, ima že nekega nadomestnika. Dr. Scherzer, ki je leta 1864 potoval na barki „Novara“ okoli zemlje, pripoveduje, da je videl v južnej Afriki neki germ, ki ima jagode z voskom napolnjene, imenuje se *Myrica cordifolia* (*Wachsbeerenstrauch*). Dva delalca izdelata na den cent voska iz jagod, kar jih šest ljudi nabere.

Bučelam se je pa tudi paša v naših krajih zeló zmanjšala. Toliko gozdov je posekanih, travnikov ali senožet v njive predelanih. Černilovje in resje, ki bučelam izverstno pašo daje, se sproti za steljo poseče.

Pri vsem tem je in bode bučeloreja še zmirom važna in koristna ostala za kmetijstvo in narodno gospodarstvo, ker nam marsiktere stroške odvräča in premoženje dežele zeló pomnožuje.

Razun sterdi in voska nam hasnijo buče le na polji in vertih, ker rodovitnost sadnih drevés in ajde množijo. Oné nabirajo namreč cvetni prah na cvetlicah sadnih drevés, pri tem opravilu veliko rodovitnega prahú osteržejo na srednjo nitko cvetlice, ki se s tim oplemeni in sad obrodí. Dve kmetijski učilnici v pruskej Šleziji ste po sporočilu Novic leta 1861 to reč bolj na tanko skušali, in se prepričali, da je tam, kjer so bili bučelnjaki blizo sadunosnega verta, drevje za osem do deset odstotkov več sadja doneslo, če ravno je kraj, lega, sadno pleme in njih oskerbovanje povsod enako bilo. Posebno pripomagajo buče le k rodovitnosti drevés ob deževnem vremenu; zmočen cvetni prah ne pada sam od sebe na srednjo nitko cvetlice, in toraj tudi sadú ni; buče le pa berž na pašo leté, če dež le nekoliko odjenj, in razmočen prah na svoje mesto spravljajo.

Ravno to velja tudi o ajdovem cvetu; bolj buče le po njem letajo, bolj obrodí ta sad; zato pregovor: „Ako buče le dobijo na ajdi sterdí, bode tudi ajde dovelj za ljudi.“ —

Važnosti in koristi bučeloreje so posebno Rusi dobro prepričani; o njihovem bučelarstvu poročajo Novice leta 1859 to-le:

„Bučela je Rusom kaj ljuba in domača živalica; ruski kmetovalec imá posebno skerb za njo, in jo s pravim veseljem glešta; znane so mu popolnoma navade in potrebe omenjenih živalic, in on vé vse napake, ki jim vtegnejo škodovati, o pravem času odvrčati. Skoraj pri vsakej hiši je poseben vert za buče le, kjer bučelnjak, poln panjev, dostikrat do sto in še več, napravljen stoji. Vedno mora kdo na bučelnem vertu biti, ki vé z bučelami v caker hoditi, in opravlja dela, kakoršnih bučelarstvo potrebuje, ali pa leží v majhnej koči, ki je s slamo krita, kakor zvest bučeln čuvaj in oskerbnik. Panjevi (sodi) so po navadi iz štiri črevlje dolgih in do dva črevlja širokih in izdolbenih klad napravljeni; kjer še nimajo enacih klád, jih napravljajo kakor pri nas sode, iz posamesnih dóg, in jih z obroči nabijejo, katerih pa ne pokladajo, kakor naši bučelarji, ampak jih po koncu postavljajo. Po zimi hranjujejo panjeve v koči iz slame napravljenjej, kjer so zimskega mraza popolnoma obvarovani.

Na Ruskem imajo sèm ter tje veliko lipovih gozdov, neizrečeno veliko ajde, tù in tam tudi dovelj maka sejejo, in na širokih ravninah raste po celej ruskej deželi tudi obilo cvetlic, kjer buče le posebno bogato pašo dobivajo; ni tedaj čuda, da so Rusi izverstni bučelarji in da pridelajo sila veliko medú, kateri je prijetnejši kakor uni iz planinskih krajev.“

Bučeloreja pa ni le samo važna in koristna, ampak tudi prav kratkočasna, zmirom ima bučelar pri svojih živalicah kaj pogledati in opazovati; v nedeljah po božjej službi našel ga boš, če buče le leté, gotovo pri njih v kakej senci; njih šum in brenčanje mu je najvbranejša godba; pri tem je bolj vesel in dobre volje, kakor njegovi sosedje, ki pri kvartah ali pri glažku sedé. Kako ga veseli, če po dolgem čakanki nanagloma začeleni roj iz panja (korita, soda) priderví in se okoli

bučelnjaka vertí. Hitro skoči na noge, in opazuje, kam bo potegnila in kje se bo vsedla vesela, šumeča družba. Kmalu ima pripraven panj pri roci, in kako se mu dobro zdí, če ima roj srečno v novem prebivališču. Komaj je mladiča na svoje mesto postavil, že spet drugi ali tretji panj rojiti začne. Tekoj pokliče pomočnikov, da se mu roji ne zmešajo, ali pa da mu pomagajo jih v verše vjeti. Zvečer pa gre zadovoljen gledat, kako mu raste število panjev in upanje na bogato žetev jeseni. Pa tudi ta čas se približa, deže se mu napolnijo s sterdjo, med se nareja in medár mu našteje gotov in lahko prislužen dobiček.

Mislil si boš, dragi bralec, tudi jaz sem že davno želel koristnih bučelic si napraviti, pa kaj pomaga, ker ne vém, kako gré ž njimi ravnati. Na to ti odgovorim: Vsaki se mora učiti, bolj poznaš delo, bolj ti pojde od rok in več dobička ti bo verglo. „Bučelar mora srečo imeti, če ne, ni nič“, — sliši se pogostoma. Res je to, ali to veljá od vsakega dela. Kdor umno ne ravná, ali je nečimeren, ne bo nikdar srečen. Vreme in dobra lega imate res veliko moč črez bučele, pa tudi skerb za nje, vednost in pridna strežba je ima ravno toliko. Kdor nima dosti vednosti o bučeloreji, naj vpraša skušene bučelarje in pridno prebira bukve, ki ga o tem podučé. Zato ni zadosti, da si kupiš nekoliko panjev in jih v bučelnjak postaviš, uméti moraš tudi naravo ali natoro teh prečudnih božjih stvari in vedeti, kaj o raznih letnih časih pri njih opraviti imaš. Morebiti ti bo iz začetka prijazen sosed, ki se tudi z bučelami pečá, marsikaj povedal in pokazal, kako gre ž njimi ravnati, pa le prerado imajo nekteri bučelarji to muho, da svojih skrivnosti ne razodenejo vsakemu.

V tej zadregi pomagajo začetniku bukvice, ktere kratko in lahkoumevno povejo, kar so skušeni bučelarji o natori bučel dosedaj za gotovo zvedeli in kako gre ž njimi po njih naravi ravnati. Drugi narodi, p. Nemci, Francozi in Lahi, imajo dosti takih knjig, ki bučelorejo bolj ali manj obširno razlagajo; naše slovensko slovstvo o bučeloreji pa se začne še le od leta 1792. Slavna cesarica Marija Terezija, vneta za blagostanje svojih podložnikov, za povzdigo kmetijstva in njenih panóg, tudi bučeloreje ni pozabila. Poklicala je

slovečega kranjskega bučelarja Antona Janša-ta iz Rodinske fare na Gorenskem, naj pride na Dunaj in uči umno bučelarstvo na očitnej šoli. Učencem pa je bilo treba bukev v podporo njegovih nauk, ali Janša sam pisati ni znal; toraj je dal, kar je ustmeno učil, in pri svojem bučelnjaku na Dunaji tudi v djanji skazal, po Celjskem okrajnem komisarju Blažu Kumerdeju nemški sestaviti in natisniti. Te bukvice je leta 1792 z nekterimi dostavki pomnožene v našem jeziku na svitlo dal Janez Goličnik, župnik v Grižah na Štajerskem pod naslovom: „Antona Janšaja, cesarskega čebelarja popolnoma podučenje za vse čebelarje, na kaj za eno vižotaisti od svojih čebel, brez tega, da bi nje podirali ali pa morili — 1. en bogatejši dobiček, kakor dosihmal, lahko zadobijo; 2. vender vse čebele pri življenju in dobri moči ohranijo; 3. vsakteri panj čebel do svoje smerti lahko uživajo in še svojim dedičem zapustijo.“ — Če bi se bile te bukvice bolj razširjale in prebirale, ne bi bilo skoro mogoče, da bi bučelarji še den denešnji svojih pridnih živalic v zahvalo za ves njih trud pri podiranju panjev z žveplom pokajali in morili, kar pa še sedaj sploh delati vidimo. Omenjenih Janša-tovih bukvic je le redko kje kak iztis med ljudstvom, zato je vsem prijateljem bučeloreje zelo vstregel Jurij Jonke, župnik na Kočevskem, ki je svojega „kranjskega čbelarčika“ izdal, kateri je bil leta 1844 v drugo natisnjen, kar jasno priča, da je bilo slovenskim bučelarjem zmirom bolj mar, temeljitih vednosti o bučeloreji si pridobiti. Tudi Zalokarjevo „Umno gospodarstvo“ ima kratek, pa prav jedernat nauk o tej reji. Bukve o bučelni reji, v Gradcu l. 1831 natisnjenih, ktere Jonke omenja, nisem mogel v roke dobiti.

Marsikteri prav izversten sostavek bučelarjem v poduk je shranjen tudi v raznih tečajih naših vse hvale vrednih „Novic.“

Slovenci imamo sedaj še le malo slovstvo o bučeloreji; bogatejše slovstvo pa nahajamo pri naših nemških sosedih. Eden izmed prvih spisovateljev je bil župnik Širah; ta je prvi učil, da so delavne buče

nepopolne samice, da morejo bučele iz vsakega jajčica, ki ga matica v piskerce za delavne bučele znese, matico izrediti, če stara pogine ali če se nalašč iz panja povjame. Širah je toraj oča umetnih rojev ali narejen-
cev, ali preganjalcev. Griesinger je l. 1769 spisal: „Vollständiges Bienenmagazin,“ ki marsikaj dobrega obseže. Veliko izverstnejši je dr. Magerstedt-ov „der praktische Bienenwvater“, ki je bil l. 1845 drugič natisnjen. „Illustrierter neuester Bienenfreund,“ ki so ga izdali Beyer, Kühner in Kristen je l. 1867 že 4. natis doživel. Kako gre slamnaste panje narejati in ž njimi ravnati, to učijo izverstne bukve: „Die Korb bienenzucht,“ 3. natis l. 1866; spisal jih je Rote v Glogavu. Četerti natis v Pragu natisnjene knjige: „Klaus, der Bienenwvater aus Böhmen,“ je posebno izverstn in vreden, da bi ga si omislil vsak bučelar, ki nemško umé. Za učitelje bučeloreje je najbolj pripraven: „Leitfaden für den Unterricht in Theorie und Praxis einer rationellen Bienenzucht;“ spisala sta ga Schmied in Kleiné l. 1865. Najnovejše in najbolj učeno delo je Berlepš-evo: „Die Biene und ihre Zucht mit beweglichen Waben in Gegenden ohne Spätsommertracht.“

Med vsemi nemškimi spisovatelji pa najbolj slovi župnik Dzierdzon v Karlsmarktu v Pruskej Šleziji; on je oče panjev z gibljivimi satniki (bewegliche Fladenträger). On je take panje izumel in napravil, da moreš sat za satom v roke vzeti, pregledati, očediti, podrezati, s sterdo napolnjene sate odvzeti in mesto njih prazne djati, da se pri dobri paši spet s sterdo napolnijo. Lehko vidiš, kakšna je matica, in umetnih rojev ne moreš lože narejati, kakor pa s takimi panji. Ta preimenitna znajdba še le bučelarju popolno oblast dá nad svojimi živalicami; on more, kakor je treba, sedaj bučele in njih satove združiti ali pa razdeliti; tudi more celo družino v drug panj predjati. Po tem načelu so skušeni bučelarji različnih panjev si izmislili in ne morejo dosti hvaliti, kako ročno je s takimi panji ravnati.

Ker so pa taki panji veliko drugači od naših navadnih, tudi veliko draži in za preseljevanje nepripravi,

zato sva se z učiteljem v Skočidolu g. Kuhler-jem pogosto posvetovala, kako bi se dali naši navadni ležeči panji po tem načelu in cenejše prenarediti. Najdla sva, da se to dá izpeljati. Po tej misli narejene panje imava že sedem let, in sva ž njimi prav zadovoljna. Dvakrat je omenjeni gospod učitelj pri razstavi c. k. kmetijske družbe v Celovcu za take panje prva častna darila prejel.

Ako je kateremu bučelarju všeč te panjeve poskusiti, — dá si jih lahko po priloženem obrazcu narediti. Na Koroškem so si jih že nekteri bučelarji omislili in se ž njimi hvalijo.

Marsikaj novega se najde v bukvah popred imenovanih nemških spisovateljev, kar je bučelarju vedeti dobro in koristno, in se ne najde v Janša-tovih in Jonke-tovih spisih. Kar sem tedaj pri svojej bučeloreji sam skusil in se od slovenskih in nemških veljakov v bučeloreji priučil, sestavil sem kratko in lehkoumevno v tem spisku; ne da bi hotel zvedene bučelarje še le učiti, ampak hotel sem veselje do te koristne reje buditi in začetniku kratek navod v roke dati, da saj najpoglavitnejša pravila zvé, kako gre z bučelami ravnati, da bo pri njih srečo in veselje imel.

Kdor pa ne more bučel rediti, zvedel bo saj to iz knjižice, kako prečudna stvar božja je mala bučelica, ktera je že od stvarjenja svetá sem svoje delo ravno tako umetno opravljala, kakor je še den denešnji opravlja; ktera je od nekedaj po prirojenem nagonu v tako lepo vredjenej družbi živela, kakor še sedaj živi, da je prav za prav izgled srečne deržave, kjer vlada pokorščina, mir, edinost, delavnost in blagostanje podložnikov.

Idi tedaj, mali bučelarček po vseh straneh naše ljube slovenske domovine; zbujaj ljudstvo, naj se povsod poprime te koristne in kratkočasne reje; pokaži začetnikom, kar jim je vedeti neobhodno potreba, da ne bojo, če jih kaka nesreča zadene, prenaglo zgubili veselja bučel rediti; pozdravi pa tudi vse izurjene bučelarje, ki jih je dosti na Slovenskem, in jih prosi, da ti ne zamerijo, če nisi ž njimi v vseh rečeh ene misli. Veselje do bučeloreje buditi naj bo tvoj prvi namen.

I.

Prirodopisni del.

§. 1. Razna plemena bučel.

Po vsej pravici prištevamo pridne bučelice najčudnejšim in najkoristnejšim zaželkom. Živé vedno v društvu; ena družina jih šteje po dvajset do šestred tisuč. Nahajajo se po vseh krajinah peterih delov sveta, kjerkoli je le paše za nje. Vendar niso povsod enako velike, tudi barv so različnih; večje so laške bučele od naših domačih, manjše pa afrikanke; laške so rumenkaste, afrikanke ali egiptovske pa rudečorumenkaste.

Bučele so bile izperva divje živalice, in so prebivale v duplinah votlih drevés, ali pa tudi po spokljinah skalovja. S sladko sterdjo so se pa ljudem kmalu prikupile; jeli so je vdomačevati in kakor svoje prekoristne živalice prav skerbno rediti. V ta namen je bilo treba opazovati njih prečudno društveno življenje, in zvedeti, kar jim ljubi ali škoduje. Učili so se roje, ki so hoteli pobegniti v svoja prvotna gozdna prebivališča, vsajati v izdobljena korita in jih zavoljo ložega oskerbovanja in večje varnosti na pripravne kraje postavljati.

Kmalu so zapazili, da bučele niso vse enake; da nekatere marljivo na pašo leté, tačas ko druge brez dela pred panjem veselo brenčé in si kratek čas delajo, kakor brezposleni bogatini, ki ne vejo in ne umejo drugega dela, kot jesti in piti in se kratkočasiti, tačas ko se kmet pri terdem delu na polji potí. Zapazili so tudi, da ves roj za neko posebno bučelo derví, in kamor obsede, tam tudi roj obsedí. Spoznali so jo za kraljico cele družine; vendar vedeli niso, niti v čém ima tako moč, niti čemu da je. Mislili so, da je ta mogočen

kraljič gotovo to bučelam, kar je kuram petelin. Celó učenjaki prirodoslovja so še pred dve sto leti imeli tega kraljiča za samca. Še le sloveči anatom Swammerdam je pri raztelesovanji teh žival z drobnogledom spoznal, da je ta kraljič samica ali kakor pravimo: matica.

Vsled teh preiskav je mogel tedanji izverstni bučelar Širah, župnik na Lužickem, očitno učiti:

V vsakem panji ali sodu so trojna plemena bučel; kraljica ali matica, ki je edina popolna samica; trotje so samci, vse druge bučele (muhe) pa so polutani ali polutanke. Pervo in drugo je res, ali delavke niso polutani, ampak nepopolne samice; to je leta 1813 gospodičina Jurine s svojimi preiskavami jasno dokazala, in so tudi preiskave najnovejših časov popolnoma poterdile; tudi sam se tega lahko prepričaš, če daš panju, ki je brez matice, sat z jajčici za delavke; kmalo bojo bučele celice, v katerih hočejo matico izrediti, razširile, da more mladič popolnoma izrasti; v 16 dneh bo popolna matica iz stolpiča prilezla.

Potem takem imamo trojnih bučel v vsakem panji:

Podoba 1.



Matica.

a) Matico, ki je edina popolna samica, in mati vseh drugih bučel.

b) Trotje, ki so samci; teh se nahaja nektere sto, ki pa ne gredó na pašo, tem več pa sterdi povžijejo; toda teh požeruhov delavke ne terpé dalje, kot

Podoba 2.



Trot.

od spomladi, ko se izvalé, do avgusta; tedaj se začne bitva pri vseh dobrih panjih in ne jenja pred, da je zadnji trot iz panja pregnan.

Podoba 3.



Delavka.

c) Vse druge bučele so nepopolne samice, te same delajo, sterd nabirajo in satovje zidajo, toraj imenujemo jih delavke ali muhe.

§. 2. Zunanji in znotranji deli bučel.

Život te živali ima tri, s tenko, okroglo in votlo kožico sklenjene razdelke: glavo, persi in zadnji život ali zadek.

Glava trotova je okrogla; veči stranski očesi se dotikata na temenu, mala tri pa nižje stojé, kar zeló zmanjša z gostimi ščetinicami močno obraščen obraz in čelo.

Glava matičina je kakor serce okroglasta, čelo in teme z dolgimi in gostimi ščetinicami obraščeno.

Glava delavčina je še bolj sercu podobna, na zgornjem koncu nekoliko vderta, pri straneh od zgoraj navdol zeló stisnjena, gosto obraščena in zadej proti herbtu nekaj izdolbena.

Glava ima tri razdelke: oči, tipalnici in usta z rilčkom ali sesalom.

Očés nahajamo pet, kakor pri vseh kožokrilcih; dvoje večih in troje manjših. Par večih stoji na obéh straneh zgornje glave; posebno veliki ste trotovi, manjši matičini, še manjši pa delavčini. Vsako teh očés kaže z drobnogledom 3500 malih, šesterovoglatih, satu podobnih očesic. Pod dvema večima stojé v trivoglu tri manjša očesa.

Med dvema velikima očesoma se gibljete dve vpognjeni tipalnici, s kterimi sterd od daleč obvoajo.

Usta obstojé iz zgornjih in spodnjih čeljustnic, ustnic in sesala, ktero je pri delavkah najdaljše, krajše pri matici, najkrajše pri trotih.

Persa so sestavljena iz treh nepopolnih obročkov, na kterih je priraščenih treh parov nóg. Prednji in sicer najkrajši nožici, le samo pri delavkah s ščetico in jerbaščkom prevideni, pa za nabiro cvetnega prahú; da se more lože prijeti, ima vsaka noga dvoje vkrivljenih kavljíčkov.

Kril ali perutnic je čvetero, ki so prezorna in z žilicami premrežena; prednja krila so večja od zadnjih. Ona pokrivajo skoraj ves zadnji život delavke, kraljice na pol, pri trotih pa še mimo molé.

Na zadnjem životu je spodej in zverhej šest pol-obročkov, kteri kot deskice na strehi drugi drugega krijejo; med njimi se nareja vosek, če bučela dobro pašo dobí ali se prav dobro pita.

Želodček je dvojen; zgornji hrani naserkan in še zeló vodén med; tù se prekuha, izčisti in zgosti, da se potem v celice izbljevati in shraniti dá; spodnji pa prebavlja živali potrebni živež.

Bučela se odihuje po štirih dušnikih; dvoje jih je na persih, dvoje pa na straneh zadnjega života; po slednjih stopa zrak v dva mehurčka, ki sta

mesto pljuč; ta ga ženeta dalje v persa in druge kraje zadnjega života.

Želo je dano tej živalici za brambo; ž njim urno piči in strup v rano izliva. Želo je ostra in tanka cev; matičino je zakrivljeno in jej služi, če jajčice nese, delavčino pa je ravno in tiči v pokoji v posebnih nožnicah. Troti nimajo tega orožja. Matica razun druge matice ne piči nikogar, delavka pa vsakega pravega ali domišljenega sovražnika. Strup, ki ga po želu v rano izliva, se napravlja v posebnem mehurčku, ter je močno dišeča mravlinja kislina. Želo ima devet nazaj zakrivljenih kavličkov, toraj se ne da lahko iz rane potegniti, temuč v rani obtiči in pogosto še strupen mehurček seboj potegne in poterga, da bučelica pogine.

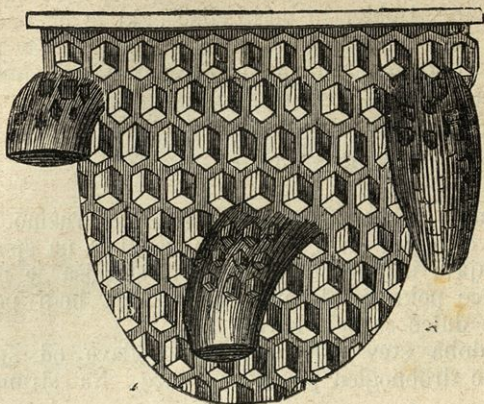
Kri teče kakor pri drugej živali iz serca po vsem životu, da nadomestuje, kar se je porabilo in pozgubilo. Napčno so menili nekteri, da ima bučela hladno kri; ako ne bi imela lastne gorkote, odkod bi pa bilo toliko gorkote v močnih panjih? —

§. 3. Matica in njen začetek.

Najmenitnejša in neobhodno potrebna vsakej bučelnej družini je matica, kraljica in mati vseh delavk in trotov; ona ne terpi druge zraven sebe; tudi delavke se le ene same deržé in druge preženó ali pa pomoré. Izleže se matica iz ravno takih jajčic, kakoršnih vidimo v celicah za delavke ali navadne bučele; samo da je za njeno izrejo večje zibeli potreba, ki se matičin stolpiček, turenc, matičina zibel, kufa ali matičnjak imenuje.

Spomladi, če ima panj dosti múh, obilno sterdi in mnogo zadelanega ploda, se prično priprave za roje in za izrejo mladih matic. Na spodnjih robih satov zapaziš tedaj okrogle rujavkaste in želodovej skledici zeló podobne celice, ki so veliko večje od navadnih in navdol visijo. To je začetek matičine zibeli, narejene iz starega rujavkastega voska. Matica znese v vsako teh skledic eno jajce; čez tri dni se izvali iz njega ličinka, ki je podobna malemu belemu červičku, kterege delavke skerbljivo pitajo, da v 5 dnéh popolnoma do-

Podoba 4.



Matičini stolpiči.

raste. Zdaj pokrijejo delavke te zibeli, ktere so den na den tako podaljševale, da so želodu podobne, z voščnim pokrovcom. Zadelana ličinka se v 8 dneh spremeni v buba in buba v popolno matico. Matica godni tedaj navadno 16 dni; če pa kateri panj preženeš in prisiljenca narediš, primeri se pogosto, da bučele namesto jajca že izvaljenega červička izvoljijo, dobro pitajo in mu matičen stolpiček sozidajo; takrat ne potrebuje toliko časa k godnenju, včasih samo 11 do 12 dni. Taki stolpiči se ne nahajajo na robéh, ampak na stranéh sata.

Če je odperla najgodnejša matica svoj stolpiček in izlezla, ter najde še več zadelanih matičnih stolpičev, hiti precej jih pokončat; stolpiček na strani s čeljustmi prejé in v njem zaperto matico z želom umorí. Delavke umorjene ali še na pol žive matice iz celic potegnejo in je spravijo iz panja.

Hočejo pa rojiti, pusté le, da samo ena matica izleze in jej ne pusté drugih moriti; za to postavljeni stražniki stolpiček obdajajo in zaperto matico pri stranskej jamici pitajo. Prosta matica leta vsa serdita okoli in poje: ti ti ti, zaperte pa se jej odglašajo z zamolk-

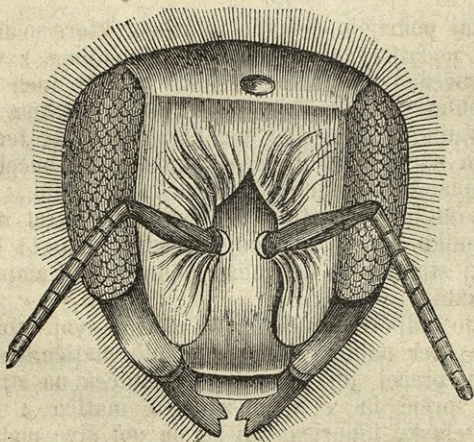
lim glasom: kva, kva, kva. Glas proste matice je zelo podoben glasu otroške trobentice, zapertih pa kva-kanju žáb. Dokler to petje slišiš, ki je po noči zelo glasno, smeš še zmirom roja pričakovati; kedar pa ono vtihne, takrat je gotovo znamenje, da panj noče več rojiti in da je nepotrebne kraljice odpravil.

§. 4. Podoba matice.

Matico prav lahko razločiš med vso družino. Glava je bolj okrogla, život z zadkom daljši in na spodnjem kraji rujav, in tem rujavejši, čem starejša je matica. Perutnice pokrivajo le pol zadka; ona hodi počasno in noge daleč saksebi stavi.

Podoba šte. 5 kaže matičino glavo od spredaj, kakor jo drobnogled poveksano kaže. Na straneh se

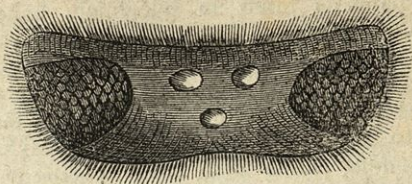
Podoba 5.



Matičina glava.

vidite veliki stranski očesi, s kterimi, kakor prirodoslovci mislijo, matica v daljavo vidi. Razun teh oces je, kakor podoba šte. 6 kaže, še troje manjših in okroglih, s kterimi vidi bližnje stvari; stojé v trivoglu

Podoba 6.



Matičina glava.

na glavi, ter so močno s ščetinicami obraščena. Med stranskima očesoma vidiš tipalnici (pod. 5), ki ste sestavljeni iz 13 údov. Sploh se misli, da ž njima voha. Dalje vidiš spodnjo in zgornjo ustnico, skranje in jeziček ali sesalo; to se da raztegniti, in ž njim med liže.

§. 5. Plemenjenje ali prašenje matice.

Mlada matica prej ne nese jajec, dokler ni oprášena, oplemenjena, ali obrejena; to se pa ne godi v panji, ampak zunaj pod milim nebom. Vsaj enkrat mora vsaka matica prašiti iti, sicer ne nese jajec obojega spola, ampak samo možkega. Sloveči Janša je prvi prašenje matice na tanko opazoval in popisal (v svojej knjigi „Vollständige Lehre von der Bienenzucht“, Wien 1775). Mlada matica gre večidel od ene do treh popoldne spremljena od šumeče množice troto in delavk iz svojega panja; vendar ne zleti hitro naprej, ampak z glavo proti svojemu panju obrnjena v okrogu leta in sod ogleduje, da ga od sosednih lahko spozna; potem pa s troti naglo odleti. Prašenje se zgodi v zraku, troť pa, kateri je oplemenil matico, pri tej priči pogine. Črez četertinko ali pol ure prileti oplemenjena matica spet nazaj, ferčé ogleduje svoj panj in slednjič se va-nj podá.

Če je bil prvi izlet brez vspeha, gre drugi ali tretji den spet prašiti, ali panja ne ogleduje več, ker si je že dobro zapomnila njegovo podobo in mesto. Domú prišlo matico delavke z veselim šumom sprejmejo in za njo v panj potegnejo; ako se pa zgubi ali

v drug panj zablodi, dajo brezmatične bučele to nesrečo berž na znanje, ker do terdega mraka nemirno letajo po panjevej bradi in bučelnici, kakor bi česa iskale. To uganjajo še nekatere dni, dokler se vsa družina po malem ne razide; tak panj je tedaj zgubljen, ako mu berž ali vsaj drugi den druge matice ne daš, ktere pa ne smeš proste v panj spustiti, ampak v matičini hišici zaperto med bučele djati; ko jo delavke od vseh krajev obsedejo, potem še le smeš spustiti jo, ker je to gotovo znamenje, da jo hočejo za svojo matico imeti.

Če matica zavolj neprestalega deževanja ni bila oprášena, nese le trotova jajca, panj je zgubljen in mu ni več pomagati.

Dá se li spoznati, ali je bila oprášena matica ali ne? Lehko in gotovo. Če pride matica nazaj, in vidiš, da je njen zadek zeló odpert, in bela nitka od njega visi, tedaj je to gotovo znamenje, da je oplemenjena. Delavke gredó potem pri izrojenem starcu hitro na svoje delo, urno ven in noter leté in hlačice nosijo; pri drugičih in tretjičih pa terdo vkupaj sedé satovje zidajo; tudi so zeló serdite, če se panju približaš in ga odpréš. Dokler matica ni oprášena, ne začnejo satovja delati; toraj kaže novo satovje, da je v panji vse v pravem redu.

Matica oplemenjena je za svoje žive dni rodovitna in po svojej volji jajčica možkega ali ženskega spola nese, kar se že 3. ali 4. den po prašenji zgodi; odslé svojega panja do prihodnjega rojenja ne zapusti.

Iz tega, kar sem o matičinem prašenji povedal, vsakdo razvidi, koliko je na tem ležeče, da se to srečno doverši; toraj o tem času ne stoj in ne hodi pred bučelnjakom, da domú prišle matice ne zmotiš, ampak pazi pri strani bučelnjaka na to, da matica ne zgreši svojega panja; če pa jo vidiš iti v tuj panj, hitro panj odpri in otmi matico gotove smerti.

§. 6. Rodovitnost matice.

Matica, ki je bila po trotu oplemenjena, je jako rodovitna, posebno prvi dve leti. V štiri in dvajset urah utegne, če je paša dobra in obilno múh, do 3000 jajec nanesti. Če pa ni dosti očedenih celic in premalo

medú in polka, pusti jih na tla pasti. Merzlejša je jesen in zima, prejjenja rodovitnost matice, tako da pri malem polku, pičlej hrani in nizkej gorkoti po zimi celó neha. Spomlad, ki oživi vresen, verbov in drugi cvet, oživlja tudi zastalo rodovitnost matičino. Enako prikazen vidimo tudi pri kokoši, ki ne nese jajec, dokler merzla zima gospoduje.

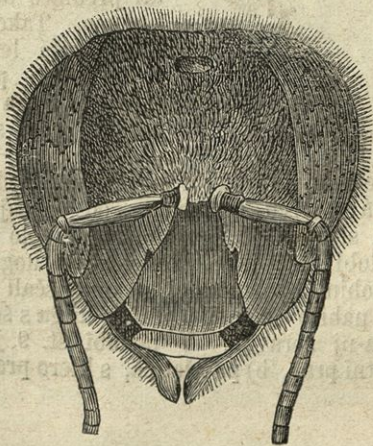
Sploh pa so zvedeni bučelarji te misli, da rodovitna matica 180.000—200.000 jajčic v enem letu nanese.

§. 7. Delavke.

Drugo pleme bučel so delavke, delavne ali navadne bučele, ki nabirajo med, cvetni prah in vodo, ter opravljajo vsa domača opravila v panji. Bučelar jih imenuje sploh le muhe. One so, kakor sem že popred omenil, nepopolne samice, ker ne dobivajo tako dobre hrane, kakor mlade matice in se izredijo v ozkih zibelih, da popolnoma izrasti ne morejo.

Izležejo se iz majhnih jajčic, ki jih matica v navadne, šesterovoglate celice znese in na dnu prilepi. Črez 3 dni se izvali iz jajčica červiček ali ličinka,

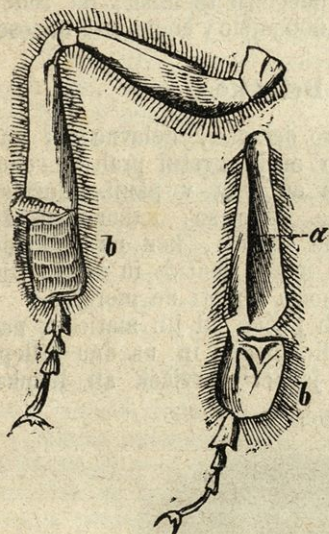
Podoba 7.



Glava delavne bučele.

ktero delavke skerbno kermijo s prebavljenim sokom iz medú, cvetnega prahú in vode. Črez 6 dni je ličinka dorasla, in nemore dalje na dnu celice sključena ležati, ampak se začne kviško stegovati. Na to delavke celico z mladičem hitro z voščenim pokrovcem zade-

Podoba 8. in 9.



Noga delavke.

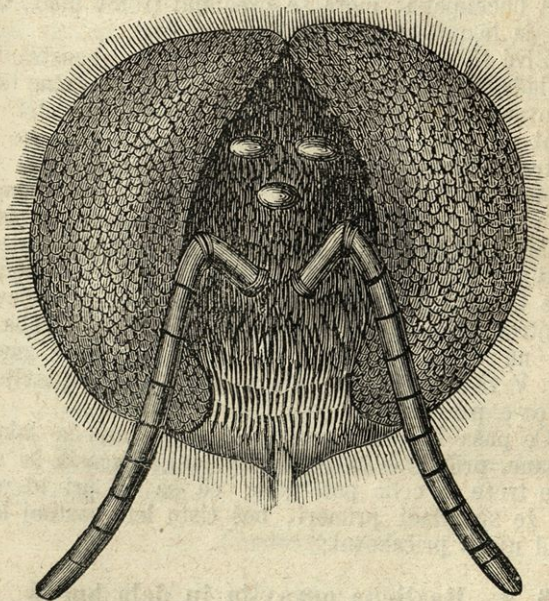
lajo. Pokrita ličinka se zaprede v kokon in spremeni v bubo; ednajsti den potem zleze mlada bučelica iz svojega groba. Berž pristopijo delavke in očedijo mladiča, ki ga lahko razločiš po sivej barvi od drugih bučel. Še več kot osem dni mlade bučelice domá ostanejo in mladiče grejejo in kermijo; še le, ko so se nekoliko uterdile, gredó o lepem vremenu popoldne iz panja in z veselim šumom pred panjem igrajo, kar prašenje ali predigro delavk imenujemo. Tako se mladiči naučé letati in si zapominjajo podobo in mesto svojega panja, da potem brez skerbi na pašo gredó.

Glava delavke je, kakor povekšana podoba št. 7 kaže, okrogla, sercu podobna, od zgoraj nekoliko vderta in pri straneh od zgoraj navdol zeló stisnjena. Priloženi podobi št. 8 in 9 kažete zadnjo nogo delavke. Trivoglata globina na zunanjej strani piščali služi kot jerbašček za nabiro cvetnega prahú, ki ga s ščetinicami raz cvetlic va-nj spravlja. V podobi št. 9 je a) jerbašček za cvetni prah, b) pa ščetica, s katero prah spravlja na noge.

§. 8. Trotje.

Tretje pleme bučel so trotje, ki so vsi moškega spola ali samci in k oplemenenju matice namenjeni*). Matica jajčice moškega spola v posebne trotove celice znese, ki so večje od navadnih. Da so popolnoma godni, vpo-
trebujejo celó 24 dni. Podoba št. 10 kaže povečano trotovo glavo, ki je prav okrogla; posebno veliki ste

Podoba 10.



Trotova glava.

zgornji dve očesi. Sisalo je krajše od delavk, ker jim ni treba živeža v globokih čašicah raznih cvetlic iskati. Žela nimajo, toraj tudi ne pičijo. Njihov život je de-

*) Nekteri bučelarji niso teh misli; terdijo, da trotje samo plod grejejo.

belejši od matice in delavk. Perutnice imajo močne, toraj pri letanji močno in tenko glasno šumé; daleč od bučelnjaka jih slišiš; oni so tako rekoč veseli godci pri svatovskem roji.

Pri močnih panjih se prikažejo že pred majem, in sicer le o toplem vremenu popoldne; če se zjutraj ob devetih videti dajo, oznanjajo roj. Število trotov je v raznih panjih zeló različno; starejše matice veliko več trotovega ploda nastavljajo, kakor mlade, in svoje panje oslabijo, ker ti požeruhi veliko medú povžijejo. Ker je že nekoliko sto trotov zadosti za vse panje enega bučelnjaka, mora se preobilni trotov plod, kolikor je le mogoče, zmanjšati.

Živé le malo časa, od spomladi do avgusta, ko so mlade matice že vse oprasene. Tedaj se začne tako imenovana trotova vojska, in sicer večidel na enkrat pri vseh panjih enega bučelnjaka. Delavke te nepotrebne goste odganjajo od medú in satovja in jih za perutnice deržé iz panja pritirajo. V celih kupih sedé na bradi in za čelnico ter žrelo dostikrat tako zamašijo, da je panj v nevarnosti se zadušiti. Pri tej vojski je treba, da bučelar delavkam pride na pomoč, da se trotje, pred ko mogoče, odpravijo in delavke od potrebnejših opravil dalje ne zaderžujejo. Treba je tedaj na bradi in v panji vkupaj zbrane trote zmekkati. V ta namen pomagajo nalašč za to pripravljene trotove pasti.

Če paša že pred avgustom neha, ali če lakota navstane, prične se ta vojska že junija; včasih še negodne trote iz celic potergajo; če se to pri katerem panji že spomladi primeri, boš tisto leto zastonj kak roj od njega pričakoval.

§. 9. Različna opravila in dela bučel.

Vsa dela, ki jih delavne buče opravljajo, razdelimo v dela zunaj in znotraj panja.

a) Zunanja so:

1. Straža.

Vsak zdrav panj imá, dokler je za izlét pripravno vreme, nekoliko bučel na stražo postavljenih, ki pred

ali za letovcem ali žrelom stojé, ali pa se sprehajajo. Njih opravilo je, paziti, da tujih bučel ali sovražnih zaželek v panj ne pride. Močnejši je panj, močnejša je straža. Pri hladnem vremenu in po zimi ni straže. Dasiravno tuje bučele odganjajo, vendar take rade sprejemajo, ki so polne sterdi ali s cvetnim prahom natovorjene.

2. *Prevetrovanje.*

O gorkih dnéh in večerih stojí pred vsakim močnim panjem zunaj letovca nekoliko bučel, ki s perutnicami neprenehoma mahljajo. S tim prevetrujejo panj, da presilna vročina nekoliko odleže. Šum, ki ga pri tem mahlanji zvečer naredé, je tim močnejši, čim boljša je bila paša tisti den. To vetrenje je tudi znamenje, da je v panji vse v pravem redu.

3. *Prašenje ali predigravanje delavk.*

O toplih dnéh popoldne vidiš nenavadno število bučel pred panjem v večih ali manjših okrogih z veselim šumenjem letati. To storé, da se izčistijo v prvih spomladanskih dnevih, in če jih je slabo vreme več dni domá zaderževalo. Predigravajo pa tudi mlade bučele, da se letanja navadijo in mesto svojega panja zapomnijo.

Močno prašenje kaže, da je dosti bučel in da je panj zdrav; zakaj pri slabih, bolehnih in brezmatičinih panjih ni videti predigravanja.

Med predigro gre matica prašit in s predigro se začne veselo rojenje.

4. *Donašanje vodé.*

Brez vode ne morejo bučele živeti; ž njo zredujejo sterjeno sterd, da jo serkati morejo. Z vodo pa si tudi napravljajo živež za plod ali zalego. Po zimi pijó izhlapljeno, na zgornji deski v kancih visečo mokroto; po leti pa dobivajo vode po rosnej travi, pri studencih, potocih in mlakah; da, celó pri gnojnici. Da pa bučele nimajo predaleč ali na nevarnih krajih po vode hoditi, naj se blizo bučelnjaka postavi korito z vodó, v katero se mah položí, da se bučele ne vtapljajo.

5. *Nabiranje sterdi.*

Po sterdi bučela neizrečeno hlepí. Zgotovljene sterdi sicer nikjer ne dobi, ampak le sladke tekočine, ktere v svojem sterdenem želodcu še le v sterd spremeni. S svojim sisalom ali rilcem dobiva na dnú cvetne rožice sladčico, jo do cela poserkljá in zopet na drugo cvetlico letí. Je želodček napolnjen, po najkrajšem potú domu hití, svoje sladke butare znebit se; a tekoj zopet na pašo odletí.

Buče pa ne nabirajo sterdi eden in tisti den od raznih sort cvetlic, ampak ktero si en den izvoli, pri tej ostane, dokler se jej ktera druga ne poljubi.

Vselej grejo najprej na najbližo pašo; če je več sort cvetlic, izvolijo si tiste, ki so najbolj sterdene. Bliže ko paše dobijo, tim večkrat leteti in tim obilniše nabirati morejo. Zjutraj 8—11 ure dajo cvetlice največ sterdi, tedaj tudi pridne delavke najpridnejše leté. Razun cvetlic daje tudi mana ali medena rosa predobro pašo, vendar taka sterd ni takó dobra, kakor rožna.

6. *Nabiranje cvetnega prahu.*

Za živež vpotrebuje bučela tudi cvetnega prahu, kterega na zadnjih nogah v kepica h stlačenega domú prinaša. Ta prah je tudi neobhodno potreben, da se izreja zalega. Dobivajo ga pa o spomladi najprej na leskovji, verbji in mačkovji.

7. *Nabiranje bučelne smole.*

S to smolo mašijo špranje in priterjujejo satovje. Smolo nabirajo na berstji raznih dreves, in jo na zadnjih nogah domú prinašajo.

b) Znotrajna dela bučel so:

1. *Napravljanje voska.*

Vosek narejajo iz obilno povžite sterdi, ki se med polobročki zadnjega života izhlapuje in v luščicah vterjuje. Da morejo vosek narejati, potrebujejo buče veliko sterdi, cvetnega prahu in obilne gorkote. V verižicah druga drugo za noge deržé se buče skle-

pajo in svoje prečudno delo, satovje, narejajo. Brez matice ali brez zalege, za izrejenje matice pripravne, ne delajo mnogo satovja, če bi še toliko sterdi imele. Satovje delajo od zgoraj navdolj; sestavljeno je iz celic in te so troje: celice so namreč za delavke, katerih je največ, potem za trote in nektare za matice. Od matičinih celic se je že poprej govorilo. One so okrogle in visijo navdolj in ne služijo za shrambo sterdi. Celice za delavke in trote so šesterovoglate in stojé horizontalno; v njih se tudi shranuje sterd, če so zalege prazne.

Predno pa matica zalego v celice nastavi, morajo jo delavke ogladiti; ravno tako tudi, predno se sterd v nje spravlja. S sterdjo napolnjena celica se s pokrovcem obvaruje, da se med ne izcedi.

2. Zgotavljanje sterdí.

Kar bučele sterdene tekočine domú prinesó, izpraznijo v prednje celice panja, po noči pa prenašajo zgotovljeno sterd v zadnji del panja, in sicer v zgornje kraje satovja, ktero potem s pokrovci zapečatijo. Starejša je sterd, bolj se vledení ali kristalizira. V suhih letih je sterd gosta in smolnata, v mokrih pa bolj tekoča.

3. Shranjevanje cvetnega prahú.

Domú prineseni cvetni prah shranujejo tudi v celicah, ki so blizo bučelnega gnjezda. Med lege tega prahú tudi sterdi polagajo, in če so večidel polne, izdelajo se s pokrovcem. Cvetni prah se najde navadno v celicah za delavke.

4. Izreja zalege.

Posebno skerbé bučele za nov zarod. K temu je potreba gorkote, da se jajca izležejo, in tudi potem, da se ne prehladí. Po nobenej ceni se ne dajo odgnati od svoje zalege. Le hud mraz jih prisili zunanje mladice zapustiti, kar se pa le pri slabih panjih zgoditi more. Pri toplem vremenu potrebuje bučelna zalega manj delavk za ogrevanje ploda, zato se jih tudi več na pašo podá. Mladice, ki so svoje celice zapustile, stare delavke očedijo in jim strežejo, dokler same na branje ali pašo ne gredó. Le tedaj ljubezen do mladine

odjenjuje, kedar je paša dobra in kraja za sterđ primanjuje. Tedaj mladiče iz celic potergujejo in iz panja pomečejo. Tudi mladiče potergajo in izsizajo, če lakota v panji navstane. Pri roparicah se primerja, da skerb za zarod zanemarjajo in samo za sterđ skerbijo.

§. 10. Kako dolgo bučele živé.

Matica živi najdalje 3 do 4 leta; pa bolje storiš, če ne terpiš starejših kot triletnih, ker njih rodovitnost za zalego delavk od leta do leta peša.

Trotje živé celó kratko, od spomladi do avgusta; le v panjih, kateri matice nimajo, ostanejo dalje; takih panjev pa zveden bučelar ne terpi v svojem bučelnjaku, ampak jih drugim kot naklade navezne.

Življenje delavk se pa ne dá na tenko določiti; one živé tako dolgo, da ne obnemorejo, svojih perutnic ali kril ne poškodejujejo, ali pa po sovražnih živalih ali slabem vremenu konca ne vzamejo.

Več ko delavke delajo pri dobrej paši, prej obnemagajo. Pa tedaj v enem tednu več sterdi naberejo, kot pri slabej paši v več mescih. Najbolj si poškodejujejo perutnice, če gredó na lés ali plevel v belem žitu.

Največ pa pokonča bučel ploha, ki naglo pridervi; mnogo se jih pokonča tudi spomladi, če oblaki solnce naglo zakrivajo in bučele odrevené; tudi po zimi pri odjužnem vremenu v odpertih bučelnjakih. Veliko pa jih pokončajo tice, ki od zaželek živé.

Najdalje živé one, ki so se po jesenskej paši izplodile, ki svoje moči prihranijo do spomladne paše; te živé do devet mesecev.

V panjih, ki nimajo matice, bi mogle še dalje živeti, ker svoje moči toliko ne potratijo; ali roparice takih panjev, ki nimajo stražnikov, kmalu zasledé, jih obropajo in bučele pomoré.

Koliko mûh se den na den vkončá, vidimo najbolje pri novovsajenem roji; če ravno je imel do 15 ali 20 tisuč bučel, v treh tednih jih je komaj tretjina živih, tako da ne morejo več vsega satovja obsesti. Črez tri tedne pa pride že mladih bučelic do 20 in 30 tisuč iz zibelj na den; kmalu se to število pomnoži in pri dobrej paši še tisto leto roj dá. —

§. 11. Rojenje.

Spomladi se oživi novo življenje v panji; gorkota zmirom narašča, vres in leskovje že pašo ponuja. Matica v pripravljene celice svoj plod postavlja, družina se vedno bolj množi. Ko je polk tri ali štirikrat močnejši postal in ima trotovo zalego zadelano, začnejo priprave za roj. Primanjkanje kraja sili družino novega selišča si iskati. Pri dobri paši in vgodnem vremenu gre stara matica, spremljena od 8000—12000 delavk iz starega panja naprej in si novo prebivališče poišče. To preseljevanje bučel imenujemo rojenje. To se more pri enem panji večkrat v enem letu zgoditi, in po tem ima tudi vsak roj svoje posebno ime, kar bom v djanskem delu obširnejše razložil.

§. 12. Bolezni bučel.

Dve bolezni ste, griža in gnjiloba, ki bučele včasih napadete; prva se da z zdravili odverniti, druga pa ne.

1. *Griža ali kerva.*

Ta bolezen je bučele napadla, če neko redko, ručečo in zelo smradljivo blato pogostoma od sebe dajejo in ž njim satovje, pa tudi druga drugo ogerdujejo. Griža izvira večidel iz prehlajenja, če slabi panji po zimi ali o spomladi nimajo dosti gorke odeje. Ravno tako zbolé tudi, če po zimi ali pokoja nimajo, ali pa na pregorkem kraju predolgo zaperte ostanejo; če jim manjka medú ali cvetnega prahu; če se spomladi pitajo s sprideno sterdjo. Jalovi panji najprej grižo dobé, ker se preobjedó. Najhujše je, kedar satovje s tim blatom oberzdajo, zakaj v takem zadelj smradú ne delajo več rade, in ga je treba izrezati.

Zoper grižo je najbolje, da bučele kak lep den na sprehod spustiš, da se očedijo, zvečer pa jim daj v plitvem koritcu sogrete sterdí; drugi pa svetujejo, jim slane vode z kakimi kapljicami dobrega vina za zdravilo dati; sogret rumen ali kandiran sladkor se tudi priporoča v ta namen. Würzburški časnik pravi,

da je najgotovejši pomoček v tej bolezni, dokler se buče še ne morejo izčistiti, da jim v vodi raztopljenega kandiranega sladkora v panj postaviš; ta jih zgreje, drisko zapre, jih okrepča in vlažnost na-se vleče.

Bolje pa, ko buče zdraviti, jih je prehlajenja varovati. Slabi panji, ki imajo malo mûh in satovja, so mrazu najbolj podverženi; take je treba dobro zamazati in dobro odeti; kdor pa ne terpi takih siromakov čez zimo, ampak le močne panje prezimuje, tudi griže pri njih ne zasledí.

2. *Gnjiloba.*

Ta bolezen je zeló nevarna, ker vtegne ne le kacega posameznega panja, ampak ves bučelnjak pokončati, če se bučelar berž ne posluži pravih pomočkov in si ne prizadeva, morivne kuge ustaviti; toda se ta nesreča redko kedaj primeri.

Gnjiloba je v panji, kedar plod v satovji gnije in se razširi črez vso zalego; ona je dvojna, namreč gnjiloba nezadelane in že zadelane zalege. Najnevarnejša je druga, kedar zadelane bube v celicah gnjijo; prva večkrat sama od sebe preide.

V začetku, dokler se gnjiloba ne razširi še po vsej zalegi, prizadevajo si buče na vso moč, jo odpraviti. Vsako jutro vidiš na bradi gnjilobnega panja smradljivo, rujavo blato, ki ga buče po noči vun nosijo, in se ga zavolj smradú še daleč dotikati nočejo. Če kaj takega pri panji zapaziš, lahko spoznaš, da se gnjiloba začinja in je skrajni čas priti mu na pomoč.

Otožno in žalostno obnašanje bučel kaže, da je panj bolen; neprijeten, smradljiv duh iz njega puhti; če ga odpreš, vidiš nad zalego uderte pokrovce, ki so zdraven ploda obokani, in celice pri sredi prevotljene in prejedene. Zalega v njih je kakor rujav gnoj, ktere ga buče zavolj premočnega smradú ne morejo več iz panja spraviti.

Ta bolezen je tako nalezljiva, da nektere gnjilobne celice sčasoma vse druge okužijo tako, da gnjiti začnó, kar buče prisili, da še zdravo zalego in vso sterdo zapusté in pobegnejo. Še kamor tega smradú navzete begunke pridejo, kugo seboj prinesó, in če se berž ne pomaga, vtegne veliko panjev poginiti.

Izvira pa ta bolezen od prehlajenja zalege, če je premalo bučel, da bi mogle vso obsesti in ogreti, kar se pri izojenih starcih primeri. Če po kakem roji merzlo vreme nastopi, so bučele, ki so v starcu ostale, prisiljene se bolj vkupaj stisniti; pri tem se pa plod ob krajih satovja prehladí, pogine in slednjič gnjiti začne.

Včasih je bučelar sam te nesreče kriv, če namreč tako sterd kupuje za klajo, ktera je s pomorjeno zalego zmešana, in zavolj tega se skisala. Ker pa medarji ali lectarji panje berž po ajdovej paši podirajo, ko je v satovji še veliko ploda, zato ni varno od vsakega sterdi za klajo bučel kupovati.

Kaj pa je z gnjilobnim panjem početi, da se kuga dalje ne razširja? —

Ni druge pomoči, kakor ga berž v drugi panj pregnati in od bučelnjaka odnesti, da druge bučele ne pridejo okužene sterdi okušat in kuge razširjat.

Celó prazno satovje je s kugo navdano, toraj ga moreš berž stajiti; izpraznjen panj pa sožgi, in mesto, kjer je okuženi panj stal, dobro omij. Okuženega preganjevca pa nikar ne postavlaj na poprejšnje mesto, ampak na drugi kraj, in mu pridno kladi.

3. Rožičkina bolezen.

O vlažnem in mokrotnem vremenu rastejo spomladi nekterim bučelam na glavi med tipalnicami majhen rumeni šopki, kakor rožiči; ti pa nič ne škodujejo bučeli pri njenih raznih opravilih in zopet sami preidejo; toraj se prav za prav ne smejo bolezen imenovati.

§. 13. Sovražniki bučel.

Kakor vsaka druga žival imajo tudi bučele dosti sovražnikov.

Pervo mesto med temi sovražniki gré po vsej pravici vam, neusmiljenim bučelarjem, ki ne veste ali pa nočete nabranih zakladov sterdi in voska drugače si prilastiti, kakor z žveplom, s katerim pridne živalice morite v zahvalo za njih trud in pridnost. Koliko tisuč in tisuč panjev leto na leto takó podirate

in njih nedolžne prebivalke neusmiljeno morite, namesto da bi jih drugim bučelnim družinam pridruževali in tako pri življenji ohranjevali; obilno bi vam po zimi povžito sterd spomladi plačevale z zgodnjimi in močnimi roji.

Nič pridnejši od vas niso ti, ki svoje panjove jeseni ali spomladi preskopo ali preveč podrezujejo. Taki sami sebi največ škodujejo, če preveč odvzetega medú s pogostim pitanjem ne dostavljajo.

Bučelnih tatov tudi ne manjka, ki ali cele panje kradejo, ali pa satovje iz njih porezujejo; zoper te sovražnike je dobra zaklepa ali zanesljiv varh. Tatovom enaki so, ki z močno pijačo zmešano sterd svojim panjem dajejo, da bi sosedne ropale.

Komu pa vas hočem prištevati, vas, ki niste bučlorejci in bučloreje nič ne umete, pa vendar imate največe bučelnjake, v ktere najemate stotine tujih bučel — domačim bučelarjem v največo škodo; ki samo za to skerb imate, da bi nekoliko denarjev vjeli, dasiravno veste, da sosedovi panji po ropanji toliko tujih bučel poginejo, ali saj veliko škode terpé? — Obropane sosedove bučele vas gotovo prištevajo svojim najnevarnejšim sovražnikom, ker po vaši lakomnosti ne le svojih nabranih zakladov, ampak tudi svoje življenje zgubé; obropani bučlorejci pa imajo vas ne za bučelne tate, ampak za bučelne roparje, ker vam ne morejo ubraniti, toliko število panjev na pašo jemati. V tej zadevi pričakujejo bučelarji od vlade posebne postave, ki bi to reč vredila.

Med živalmi so nekatere tice bučelam močno škodljive; p. lastovice, vrabci, senice, srakoperi, detali, muhovčki, černjevke in škorci; pa vendar le tedaj, ko jim družega živeža primanjkuje; zato in ker te tice kmetovalcu veliko škodljivega merčesa pokončajo, ne gre jih preganjati, le gnjezd ni dobro blizo bučelnjaka imeti.

Seršeni in ose mnogo bučel pokončajo; med njimi je najnevarnejša neka osa, bučelni volk (*Philanthus apivorus*); ona se pozná od navadne ose po debelejši glavi, močnejših persih in ozkem zadku. Svoje gnjezdo nareja v robčih v rahlej in peščenatej zemlji;

vsako svojih jajec v bučelno truplo znese, da se izležen červič od njega živi. Ta osa lovi bučele na cvetlicah, jih piči in odnese v svoje podzemeljsko gnjezdo. Kjer je obilno takih os, panji kmalu ob muho pridejo, toraj je treba njihova gnjezda poiskati, izkopati in pomoriti.

Navadne ose iščejo bolj sladkega medú, kateri se jim bolj prileže kot bučelno meso; prav prederzno se vsiljujejo v panje, zlasti jeseni, ko zadelj hladú bučele več ne stojé na straži.

Mravljam mēd posebno dobro diši; kjerkoli kako špranjico v panj zasledijo, se skoz njo va-nj vkradejo; pa tudi skoz žrelo iti se nič ne bojé. Mravlje najpred preženeš, če pepela pred in pod panje potro-siš, vse špranje dobro zamažeš, in vsa mravljišča blizo bučelnjaka z vročim kropom popariš.

Pajki predejo svoje pajčevine prav radi v bučelnjaku in marsiktero bučelico v svoje mreže vlové. Ne terpi tedaj tam nobene pajčevine, pa polovi tudi pajke, ki zvečer o mraku iz svojih kotov prilezejo, po dnevu poškodovanih mrež popravljat.

Žabe zvečer na panjeve brade skačejo in tam nastavljene stražnike pojedó; zatoraj morajo panji vsaj en čevelj od tal postavljeni biti.

Miši po zimi v nezavarovane panje zlezujejo, in tam sterd in satovje povživajo; toraj je treba žrela zoper nje z žrebljički zadjati.

Kakor je človek človeku v vojski najhujši sovražnik, tako so tudi roparske bučele drugim panjem največe sovražnice. Od kod izvira roparija in kako jo odverniti, pové djanski del tega spisa.

Uši, ki jih včasih bučele imajo, ne storijo jim nobene škode; matica ima tega merčesa največ.

§. 14. Molj.

Ena največih nadlog so bučelarju bučelni metulji, to so rujave veše, ktere cel den v koticih bučelnjaka tičé, v mraku in po noči pri žrelu v panje zlezejo in svoja jajčica v sklade panja in v prazno satovje denejo, iz katerih se palec dolgi červi izvalé. Ti ščasoma vse satovje prejedó in bučelno zalego v svojo pajče-

vino zapredejo; preglojejo celico za celico, narejajo v satovji luknje, kakor kert pod zemljo; če so ti molji popolnoma dorasli, zapredejo se po kotih panja in se spremené v rujavega metulja.

Slabi panjevi najbolj terpé zavoljo te živali, ki se den na den pomnožuje in slednjič bučele prisili od molja prejedena in prepredena panj zapustiti in si drugo prebivališče poiskati, to se pravi: panj ima volka.

Da je molj v panji, kaže ti kmalu njegovo smodniku podobno blato na spodnjej deski panja; od molja poškodovane bučele pridejo s pajčevino zvezanimi nogami ali krili na den in se pred žrelom valjajo. Zjutraj boš našel pred žrelom mrtvih, od bučel pokončanih in izvlečenih moljev.

Da te škodljive goste odpraviš, preženi bučele v odpertem panji od enega kota v drugega, posebno pa od zalege preč, in molj bo padal vun, če s paličico rahlo po satovji terkaš; če je panj zeló červiv, stori to nekatere dni zaporedoma. Če je pa kateri sat zeló prevotljen, izreži ga s červi vred.

Lože pa je panj pred moljem obvarovati, kakor ga iz panja preganjati, če se je tam vgnjezdil; toraj ne puščaj panju, ki ima malo mûh, satovja, ker molj v neobsedene sate svoja jajčica devlje. Očedi dobro vsak panj, posebno pa stare, predno roj va-nj vsadiš. Če roj ogrebaš na staro satovje, dobro sate preglej, da ga ne boš na červive vsajal; tudi ne hrani praznih satov v odpertih ali razpokanih panjih.

Ker molj od voska živi, ne puščaj voščevine, kar si je za stajenje ali zgotovljenje nabral, dolgo na kupu ležati, molj bi ti preveč škode napravil; temuč hitro jo prekuhaj in iztlači, ali pa polij jo z vročim kropom in stlači jo v kepe, da moljevo zalego s tim pokončaš.

Še nek drug metulj hodi sterdi v panji iskat; ta je smertoglavec. Svoje čudno ime je dobil od neke podobe na opersji, ki je nekoliko mertvaškej glavi podobna; on je velik, temen metulj, debelega, proti koncu špičastega trupla in dolgih, ozkih kril; kot gosenica je 3—4 palce dolg. Močno prileti do žrela in s svojimi močnimi krili pobija pred žrelom sedeče bučele, da raz brado na tla popadajo; prederzno se podá v panj, sterdi se napit, česar mu bučele ne morejo bra-

nití, ker ima terdo in kosmato kožo, ktere želo ne prebode. Dobro je, da takih metuljev ni toliko, sicer bi veliko škode narejali, ker en sam malo kavino žlico sterdi na enkrat popije.

§. 15. Slabo vreme.

Veliko bučel pogine po slabem vremenu. Po zimi hud mraz in ostra burja veliko škode nareja posebno v takih panjih, v katerih stoji satovje po črez, ker se buče pri hudem mrazu ne morejo dalje do s sterdo zadelaníh satov pomikati.

Če po novem snegu toplo in solnčno vreme nastopi, privabi gorkota mnogo bučel iz panjev, ki v sneg popadajo in poginejo, ako bučelnjaka ne zapreš tako, da je v njem popolnoma temno. Sneg pred žrela djan tudi zabrani pogublíjv izlet.

Spomladi ko dobijo bučelice na vresu ali olšji že paše, nastopijo včasih merzli vetrovni dnevi; tedaj mnogo najmočnejših panjev zeló na muhi oslabí, ker buče na paši od mraza odrevenijo in poginejo; ravno to se zgodi pri naglih plohah po letu.

§. 16. Lakota.

Kdor slabe panje črez zimo hrani, ki imajo malo živeža in jim ne pomaga s tim, da s sterdo zadelane sate v panje postavi, našel bo vsako spomlad merličev. Buče, ki so po lakoti poginile, tičé mertve v celicah, kakor bi hotele še slednjo sragico medú polizati. Po zimi takim siromakom ni pomagati; če bi jim tudi hotel klasti, bojo ti satovje do cela ognjusile, da ni več za plod. Spomladi to lože storiš, ako nastopijo taki dnevi, da se buče zunaj panja očediti morejo; toda s takim panjem ne boš imel nič veselja, ker izstradan panj ne bo lahko rojil.

§. 17. Jalovina.

Matica je najimenitnejša in edina v vsakem panji; če ona pogine ali se zgubi, mora panj po malem ob

vso muho priti in slednjič poginiti, ako mu druge rodovitne matice ne preskerbiš.

Tak panj se imenuje jalov ali brezmatičen; različni so vzroki te nesreče. Kakor vsaka delavka, tako se tudi matica postara, moč življenja pri njej opeša in vmerje. Roparice najprej, kedar kak panj s silo napadejo, matico poiščejo in jo vgonobijo, da pri vesoljnej zmešnjavi, ki pri smerti matice vselej nastane, panj tim lože premagajo in obropajo.

Pri podrezovanji še bučelar sam, če prav pazljivo in previdno ne ravna, matico poškoduje ali pomečka, da sam tega ne vé.

Največkrat pa matica pri prašenji konec stori, če pride po prašenji v tuj panj; tujke po neznanem duhu kmalo spoznajo, da ni njih kraljica, jo popadejo in želijo prebodejo. Tiči in seršeni jo lahko povjemejo, ker s troti daleč od bučelnjaka letí; veter jo vtegne daleč od bučelnjaka odnesti, da ne najde več pota domú; ravno tako more s trotom vred v vodo pasti in vtoniti.

Prestare matice še delavke same zaveržejo, če jim niso več po volji, in si zopet novih izredé.

Jalovina v pravem pomenu te besede, pa še le tedaj nastane, če matica zavoljo starosti, po 5. ali 6. letu nobenih ali le trotova jajčica nese, ali če pri prašenju ni bila oplemenjena, ali če slabo, deževno vreme ni pripustilo, da bi mogla v prvih 14 dnéh prašiti iti.

Kako se da ta nesreča spoznati in o raznih letnih časih odvracati, da panj ne pogine, zvedel bodeš v djanjskem delu.

§. 18. Bučelni živež.

Treh reči potrebujejo bučele, da izredijo mladiče in ohranijo svoje življenje; namreč sterdi ali medú, cvetnega prahú, ali kakor Janša pravi, rožnega cvetú in vode.

A. Sterd ali med.

Najpotrebnejša je sterd, ki jim ne služi samo v živež in izrejo zalege, temuč tudi v gradivo pri zidanji njih prečudnih celic in sator. Božja previdnost je pri-skerbela tem živalicam obilno drevés, germov in zelišč,

ki jim dajejo ob svojem cvetu potrebnega sladkega živeža. Cvetice izhlapujejo na dnu čašice sladko tekočino, ki jo imenujemo sterd, katero buče po svojih tipalnicah kmalu osledé in s svojim sisalom poserkljajo. O spomladi je tej pridnej in varčnej živalici bogata miza pogrnjena, da si dobi živeža in si ga nabere za ta čas, ko paša preneha, in zavoljo mraza v panji ostati mora.

Največ sterdi dobé po naših krajinah na sledečih drevesih, germih in zeliščih.

a. Drevesa:

1. Olša (alnus) raste ob bregovih potokov in rék, jezér in bajerjev; cveti februarja in marca; dá posebno veliko cvetnega prahú; če jo po zimi posekaš in jo blizo bučelnjaka postaviš, ti bo spomladi cvetela in buče jo bodo rade obiskovale.

2. Mačkovec (salix caprea) raste blizo vód; cveti o marcu in aprilu in je bogat ne le na cvetnem prahu, ampak tudi na sterdi; buče ga zategadelj posebno ljubijo, in tako veselo okoli njega germé, da bi lahko mislil, da rojijo. Zato ga bučelarji radi blizo bučelnjakov sadé.

3. Verba (Salix alba) raste najrajše blizo vode; cveti od marca do maja in deli dobro pašo.

4. Akacija (Robina pseudoacatia) raste tudi na pustej zemlji in cveti meseca junija; pri ugodnem vremenu da zeló dobro pašo, kakor lipa in mačkovec; njej enaka je

5. Kerhljika, ki ob ravno tem času dosti sterdi daje.

6. Lipa (tilia) raste povsod in cveti po kresu. Buče posebno ljubijo ta cvet, in ga od zgodnjega jutra do terdega mraka obiskujejo; še celó po noči na lipah ostajajo. Ker je pa lipova sterd zeló vodena, naberó je le tedaj kaj prida, če nimajo predaleč leteti, sicer je domú gredé preveč zgubé.

7. Kostanj pravi in divji, ki o maji cveti, dá sterd in cvetnega prahú.

8. Jesen (fraxinus), ki cvete o maji, dá ravno to pašo.

9. Dob (quercus); na tem dobé buče mano.

10. Breza (*betula*) dá cvetnega prahú meseca aprila.

11. Jagnjed (*populus*); tega je več sort in daje smolo, s katero se špranje panja izdelajo; cveti o marcu in aprilu.

12. Smreka (*picea*),

13. Mecesen (*larix europaea*) in

14. Borovec (*pinus*) dajejo o prav gorkem vremenu toliko mane, da kanci sterdi po vejah kapljejo, in da bučelam kraja primanjkuje, kam bi toliko sterdi spravile; ali ta lesna sterd bučelam ne prilega za zimsko hrano, ker se preveč sterdi. Po hribih in goratih krajih dajejo imenovana drevesa obilno paše, po dolinah so pa sadna drevesa veliko važnejša, posebno necepljena. Sem spadajo:

1. Črešnja (*prunus cerasus*), ki cveti o koncu aprila in ob začetku maja;

2. Jablan (*pirus malus*),

3. Hruška (*pirus communis*),

4. Sliva (*prunus*), ki cvetó o maju in

5. Marelica ali aprikoza, ki cveti že tri tedne popred.

b. Germovje.

1. Leskovje (*corilus*) cveti zeló zgodaj marca, pa daje samo cvetnega prahú.

2. Češmilje (*berberis vulgaris*), daje o svojem cvetu meseca maja razun cvetnega prahú tudi sterdi.

3. Malinje (*rubus*) in

4. Robidje ali ostrožnica (*rubus*), cveti o koncu maja.

5. Černica ali borovnica, ki cveti sredi aprila, daje posebno veliko sterdi, pa še veliko boljšo pašo.

6. Vres ali resje (*erica vulgaris*), ki berž cveti, ko sneg skopni in panje zeló obogati in na rojenje pripravi; v treh tednih na vresu več naberó, kakor sicer v toliko mesecih; kdor ima priložnost vsaj svoje slabejše panje na tako pašo poslati, naj nikoli ne zamudi tega storiti; jeseni cvetoči vres je bučelam tudi zeló prijeten.

c. Zelišča.

1. Ogeršica, kjer se je mnogo seje, panje spomladi tako obogatí, kakor ajda jeseni.

2. Bob (*phaseolus*).

3. Leča (*pisum*), in

4. Grahorka (*vicia*), ki po letu cvetó, dajejo dobro pašo, vendar vse prekosi:

5. Ajda (*poligonum fagopirum*), ki jo sejemo o št. Jakobu in cveti od vélike do male gospojnice. Kdor ima o tem času močnih panjev, ta se ne more dosti načuditi nevtrudljivej marljivosti svojih bučelic; kakor strel leté iz panja in kmalú natovorjene s sterdo domú prileté in močno pihaje na brado panja popadajo, svoje brešnje odložijo in ravno tako urno spet odleté. Dober panj do 4 funte sterdi o takem času nabere na den.

Ako je paša na ajdi dobra, to je, ako je mnogo z ajdo obsejanih njiv blizo bučelnjaka in vreme soparno, ni treba bučelam se zime bati, bučelarju pa gotov dobiček ne uide.

6. Bela detelja (*trifolium repens*); in

7. Laška detelja ali esparseta ste bučelam prav po godu; na rudečej ali štajarskej detelji pa ne opravijo kaj, ker imajo prekratko sisalo in ne dosežejo sterdi, ki je na dnu globoke cvetne čašice shranjena.

8. Rade obiskujejo še sledeča zelišča: resedo, timijan, pravi in divji žajbelj, materino dušico, kumino, janež, solnčne rože, lan, riček, mak, kukumer, bučo, lilijo in sploh vse cvetice po senožetih in njivah.

Najžlahtnejšo sterdo daje lipov cvet, ki je bele barve; enake barve je tudi na belej detelji nabrana; na vresu nabrana je manj vredna in rujavo-rumene barve.

Od bučel nabrana sterdo pa ni še takošna, kakoršno iz panjev dobivamo; marveč je še zeló vodena; zgostuje se pa in dobiva svoj poseben duh in okus še le v bučelnem sterdenem želodčku.

Nabrano sterdo shranijo v delavščine in trotje celice, in sicer najpopred v zgornje, potem še le v spodnje, najpred v tiste sate, ki so najbližnji bučelnemu gnjezdu, potem še le v stranske. V ležečih panjih je največja sterdena zaloga pri zadnji končnici, v sto-

ječih pa v zgornjem delu ali v glavi panja. Da več sterdi v celice spravijo, nategnejo stene tako, da bučele le po samem med satovjem morejo hoditi. Če je celica polna goste sterdi, zadelajo jo s pokrovcem, da zrak ne more skisati jo. Dalje ko sterd v celicah ostane, tim bolj je sladkorju podobna, in če jo hočejo bučele vžiti, morajo dosti vlage in gorkote imeti.

Da pa smemo nadejati se bogate paše, ležeče je vse na vremenu in na zemlji, kjer popred imenovana drevesa in zelišča rastejo. Če ob črešnjem, ajdovem, ali kakem drugem cvetu vedno dežuje, ali merzel veter piše ali sušno vreme nastopi, bučele z vso svojo pridnostjo ničesar ne bodo nabrale; nasproti pa bodo panji v kratkem zelo obogateli, če je vreme soparno, nebo oblačno, ali če rahel, vlažen in topel veterc pihlja. Ravno tako ima tudi bolj ali manj rodovitna zemlja, kjer imenovana drevesa in zelišča rastejo, velik upliv na pašo; p. lipa da veliko sterdi na mastnej zemlji, celo malo pa na peščenej.

Razun cvetov imenovanih sadežev je še mnogo drugih, ki tudi dokaj medu dajejo. Po letu se včasih nenadoma odpre še druga preobilna paša, ki jo tako imenovana mana in medena rosa dajete; prva navstane po nekej zaželki, ki sladko vlago od sebe brizga, druga pa, če po gorkem in soparnem vremenu naglo mraz nastopi, da se sok v listji preveč zgosti in se peresa na zgornji strani kakor s sladkorjevo vodo polita in leskeča vidijo. Dokler po medenej rosi dežja ni, ki to roso kmalu opere, imajo bučele zlate čase, da v nekterih urah več dobé, kot sicer v toliko dnéh.

Kaj pa pomaga še tako bogata paša, če imaš v svojih panjih le malo mûh; le tedaj ti bo bučeloreja dobička vergla, če tako daleč prideš, da tvoji panji ravno tedaj največ muh imajo, kedar se najboljša paša v tvojem kraju začneja. En sam prav polknat panj ti več nabere, kot 10 slabih, ktere moraš še verh tega pitati, da ti ne poginejo.

B. Cvetni prah.

Razun sterdi potrebujejo bučele cvetnega prahu v živež za-se in svojo zalego, pa jim služi tudi pri

napravljanji voska; sicer morejo voska narediti tudi iz same sterdi, pa več je porabijo, če cvetnega prahu nimajo.

Tudi mladiče bi mogle nekoliko časa rediti s samo sterdjo, ali kmalu bi s plodom vred zbolele in poginile.

Cvetni prah, ki ga na tenkih nitkah cvetú dobé, hranijo v malih delavčinih celicah. Nabirajo ga po raznem cvetji; po barvi hlačic bučelar kmalo zvé, kam da bučele hodijo; p. na akaciji in černici dobé bele, na sadnih drevesih, na lipi in kostanji belo-rumene, na jagnjedu, smreki in žajbeljnu rudeče hlačice. Celice s cvetnim prahom pa zadelajo s sterdjo, in jih tudi nikoli do verha ne napolnijo.

Cvetni prah je posebno za rejo ploda potreben; če tedaj kateri panj nobenih ali le majhne hlačice nosi, kaže ti, da je brez matice.

Na Ruskem postavljajo, dokler še ni cvetnega prahu dobiti, posode z reženo moko blizo bučelnjaka. Prepričal sem se sam, da bučele to hrano rade nabirajo, pa le tako dolgo, dokler prahu ne dobé na cvetu.

C. Voda.

Z vodo si bučele gasijo svojo žejo in razmakajo ž njo sterd in cvetni prah. Nabirajo jo na travi, dokler je rosna; ali jo dobé pri koritih, potokih, bajerjih; celó mlako rade pijó. V koritih in rekah jih mnogo vtone; toraj postavi korito z vodo blizo ulnjaka, in da se ne vtopé, mahú ali kamenja ali prevertane deščice va-nj položi; treba jih je pa že spomladi privaditi, da tje hodijo pit.

II.

Djanjski del.

§. 1. Nakupovanje bučelnih panjev.

Že v starodavnih časih so ljudje začeli pridne bučele zavolj njih sladke sterdi vdomačevati in iz gozdov

k svojim seliščem vabiti; tega so nam priča najstarejše bukve, namreč perve Mojzesove bukve. V tistih beremo, da so se Izraelci že tedaj z bučelorejo pečali. Stari očak Jakob je Jožefu razun drugih daril tudi sterdi poslal, da bi vjetega Benjamina tem rajši izpustil.

Obljubljeno deželo Kanaan imenuje sveto pismo deželo, kjer se cedi mleko in med.

Kakor v drugih vedah so nekedajni Egipčani tudi v bučelarstvu druge narode prekosili, še sedanji prebivalci tistih krajev to važno panogo kmetijstva pridno in umno obdelujejo, kakor so se naučili od svojih prednikov.

Egipčani pošiljajo svoje panje po tisučletnej navadi vsako leto v zeló oddaljene kraje na pašo, dokler je še doma ni. Že nekedajni Egipčani so zapazili, da cvetlice in drevesa v gornjih krajih njihove dežele vsaj šest tednov pred cvetó kakor v dolnjih, to so za svoje buče v prid obrnili tedanji prebivalci ravno na ta način, kakor to delajo sedanji Egipčani. O koncu oktobra naložijo vsi bučelarji dolnjega Egipta svoje panje na čolne, in odrinejo ž njimi po reki Nil v gornje kraje, kamor pridejo ravno tedaj, ko je navadna povodenj že pojenjala, ko je polje že obsejano in se cvetlice ravno razcvetati začenjajo. Svoje panje vsak bučelar s številkami zaznamenuje in jih na posebne, nalašč za to narejene barke, piramidalno položi. Tù imajo buče berž bogato pašo na Nilovih bregovih. Če vidijo, da je paša na pervej postaji že pojenjala, vesljajo kake dve uri daleč po Nilu navdol; in tako pomikujejo se barke s panji zmirom dalje. Bolj ko se bližajo svojemu domu, več paše buče dobé. O začetku februarja privesljajo do Nilovega ustja in vsak lastnik pride po svoje panje. Na tanko imajo zapisana imena bučelarjev, število panjev in število barke, da vsaki svoje dobi.

Nekedaj so tudi na Gerškem panje na ladijah od otoka do otoka prevaževali in si paše za buče iskali. To navado posnemajo tudi Lahij in Francozi, pa večkrat se namesto ladij poslužujejo gugajočih se vozov, kakor pri nas.

Kaj bi tudi počeli naši bučelarji, ki imajo v svojem kraju prepičlo pašo za svoje panje, ko bi jih na boljše kraje ne mogli prevažati! Gotovo bi se ne spla-

čalo, v takih krajih z bučelorejo vkvarjati se. Pri nas v ravnini ne raste spomladni vres ali resje; ker pa vresna sterd rojenje posebno pospešuje, moramo s svojimi panji v hribe, z vresom dobro obraščene kraje. O črešnjevem cvetji pridejo zopet nazaj in ostanejo domá, dokler je še kaj paše na senožetih in lipah. Kdor more, jih zopet pelje v više kraje, kjer senožeti še le pozneje sečejo; pa tudi gozdno drevje včasih prav dobro branje daje. Največe upanje stavimo pa na ajdov cvet, ki panje najbolj obogati; zato pa tudi vidiš o vélikej Gospojnici toliko s panji naloženih vozov, ki bučele od vseh krajev privražajo v ravnine z žlahtno ajdo obsejane, da bi se tù opitale.

Če v tvojej okolici obilno sadnih dreves, in tudi senožeti ne manjka, če je kateri z vresom in černilovjem zaraščen gozd blizo; če v tistem okraji ni preveč bučelarjev, in ti tudi toliko časa imaš, da moreš bučelam posebno ob času rojenja streči; če imaš veselje do bučeloreje in se kaj učiti hočeš; smeš upati, da ti pojde reja po sreči; dočakal boš marsikterega nedolžnega veselja pa tudi gotovega dobička.

V ta namen si nakupi nektare dobre panje, in ker sam še premalo véš, naprosi kterega zvedenega bučelarja, da ti pomaga pripravnih panjev izbrati. Da boš pa tudi sam vedel, na kaj gledajo umni bučelarji, ki panje za rejo kupujejo, hočem ti povedati znamenja, po katerih dober panj spoznaš.

§. 2. Znamenja dobrih panjev.

Že oče Janša prav dobro pove, na kaj moraš gledati, da si za rejo pripravnih panjev izbereš. Znamenja so dvojna, zunanja in znotranja.

A. Zunanja znamenja.

1. Tisti panji so dobri, iz katerih zjutraj ob osmih ali devetih bučele urno in naravnost iz panja in v panj letajo in hlačice nosijo. Na hlačice moraš posebno gledati, kajti tudi mlade bučelice, ki se letati učijo, z močnim in veselim brundanjem iz panja in okoli panja letajo, toda hlačic nimajo in tudi svoj šum kmalo končajo.

2. Če zjutraj, preden bučele na branje gredó, na panjevej bradi kupci bučel počivajo in mermrajo, tako je to dobro znamenje, in po tem glasu se dobre bučele razločijo od lačnih, ki sicer tudi pred žrelom sedijo, vendar molčijo.

3. Dobro znamenje je, če tiho, in sapo na-se deržé pred panj stopiš, in vidiš bučele za žrelom v versti stati in zadnji konec života po koncu deržati, glavo pa v panj obrnjeno, s perutnicami močno prašiti.

4. Če roko nad žrelom deržiš in čutiš, da gre močna gorkota iz panja, tako je to znamenje, da ta panj ne more bolji biti, ker ima veliko muh, zalege in sterdi, zdravo in rodovitno matico in vsega, česar je potreba, pa na tak panj boš le zadel po dolgem lepem vremenu in bogatej paši.

Zeló zgodaj spomladi pa se bučele tudi dobrih panjev ne glasijo, vse je tiho; poglej tedaj na žrelo, če so mokre ali rosne, to ti kaže, da ima panj veliko polka, sterdi, ploda in dobro matico. Ali to znamenje boš videl le po hladnih nočéh, nikdar po toplih; pa tudi po hladnih včasi že zjutraj bučele popijó roso, ki je za plod potrebujejo; tedaj moraš pa spet z roko poskusiti, če kaj gorkote iz panja gre, ki je najgotovejše znamenje, da je panj dober.

B. Znotranja znamenja.

Ako so zunanja znamenja dobra, moraš še panj odpreti, da se o panjevi dobroti popolnoma prepričaš. Če vidiš, da ima veliko satovja, sterdi in muh, in če bučele vse serdite iz panja letó, ko med satovje pihneš, je panj dober in glej, da ga kupiš; se ve da boš za tak panj moral kateri goldinarček več dati, kakor za ktereга slabega, pa bolje je, da takega kupiš kakor 4 ali 5 slabih. Za pleme je pa tudi panj srednje cene in dobrote dober, če ima novo, belo satovje, dovolj muh in dobro matico. Ako ima le dovolj novega satovja, ima gotovo tudi dovolj bučel in dobro matico, posebno če v satovji veliko ploda ali zalege vidiš. Če si tedaj spomladi kupiš tak panj, ki ima zgoraj imenovana dobra znamenja, bode, ker ima dobro matico, v kratkem veliko bučel in toraj tudi zgodenj roj; bučele

bojo pridnejše delale, zalego lože pregrele; ker bodo na sterdi bogate, zato se lakote ne bodo bale.

Če pa panje jeseni za plemo kupuješ, kupi si le take, ki imajo dovolj mladega satovja in dovolj sterdi in muh; kajti revnega panja čez zimo prerediti, stalo bi ti predrago. Sploh pa vedi, da panj z malo bučelami ne bo nikoli nič prida; kjer pa vidiš veliko bučel, tam se brez skerbi zaneseš, da je tudi dovolj sterdi.

Kdor pa panje za podiranje ali odjemanje kupuje, ta naj gleda samo na težo panja, na drugem ni nič ležeče.

Tako učita Janša in Zalokar; če se boš deržal teh pravil, ne boš se opekел pri nakupovanju panjev.

Koliko panjev pa naj si začetnik v bučeloreji kupi? — Saj dva ali tri; z enim začeti ni dobro, dolgočasno je pri enem panji sedeti, in če se temu še kaka nesreča pripetí, tako je vse veselje pri kraji. En sam panj naredi veselja malo, skerbí pa dovolj.

§. 3. Kje gre panje nakupovati?

Že Rimljanom je bilo znano, da bučele iz dobre paše na slabo prenesene obupajo, ravno to terdijo tudi sedanji skušeni bučelarji. Ali dobro kaže, iz slabe paše na dobro nje preseliti. Kjer imajo le malo časa potrebne hrane za zimo nabirati, tam delajo tim urnejše in pridnejše, če se take bučele predenejo na tak kraj, kjer imajo od spomladi do jeseni bogato pašo, tam delajo tako izverstno, da daleč prekosé vse domače bučele, in da se jim more nabrano bogastvo ali odjemati ali pa z nakladami ali podkladami pomagati.

Ker bučele okrajino svojega bučelnjaka dobro poznajo, da eno uro daleč prenesene spet na svoje staro mesto priletó, zato se ne smejo bliže kot $1\frac{1}{2}$ uro daleč kupiti. Toraj bučel ne kupuj v bližnjavi, posebno če so imele že svoj prvi izlet; le tedaj bi šlo jih bliže kupiti, če je bila zima dolga in merzla, ko dolgo niso letele; vendar moraš to storiti pred prvim izletom.

Kupi si panje od takega bučelarja, pri katerem se bučele dobro obnašajo, kajti niso vse enako pridne in delavne.

Christ priporoča panje kupovati tam, kjer so navadno zgodnji roji.

§. 4. Bučelnjak.

Kdor hoče bučele rediti, mora tudi svoj bučelnjak ali ulnjak imeti; tega bučelar ravno tako potrebuje kakor kmet svojega hleva in skednja. Najboljši kup si ga narediš, če ga nasloniš na steno in pod streho svojega pohišva. Tak bučelnjak je že dober za začetnika v tej reji, in veliko modrejši je, da si takega priprostega narediš, kakor da bi svoje panje postavljaj v tuj bučelnjak. Nikoli ni dobro, če je več gospodarjev v enej hiši, in več gospodarjev pri bučelnjaku.

Kdor si pa more narediti popoln bučelnjak, naj bo tak, da ne bo premajhen za 12 ali 15, pa tudi ne večji, kakor za 40 panjev; če bodo dobra leta, vsaj ga tedaj še lahko zvekšaj.

Izberi za bučelnjak pripraven kraj blizo svoje hiše, da moreš večkrat svoje bučele obiskovati in na roje paziti. Tisto mesto ne sme biti na vetru; posebno škodljiv je merzli juterni veter o zimskem času. Pred bučelnjakom ne sme stati visokih dreves, ki neugodno senco delajo; ali mlada drevesca raven bučelnjaka so pri rojenji zelo ročne; Magerstedt posebno priporoča kutna drevesa, na ktera se roji najrajše vsedajo, ker imajo zelo goste in listnaste veje. Kraj mora biti raven, ne močviren, ne blizo velikih rek in bajerjev, čez ktere bi bučele letati morale; kajti veliko bi jih pri vetru utonilo; ali mali potoček se jim prav dobro prilega, če tega ni, napravi bučelam korito, da dobivajo njim neobhodno potrebno vodo, in da ne utonejo, položi va-nj mah ali drobno prevertano deščico.

Nearno je bučelnjak blizo sosedovega postaviti, če ima tisti tako lego, da bi bučele čez tvoje svoj izlet imele, ker bi tvoje ropati se lahko navadile.

Ker je smrad bučelam posebno zopern, ne sme se bučelno prebivališče blizo hlevov in stranišč postaviti; ravno tako ne blizo potov, kjer se pogostoma vozi, tudi ne blizo železnic, mlinov, fabrik, kajti po zimi, ko je zemlja zmerznjena, stresa se pri vsakem vlaku zemlja daleč okoli, kar bučelam ni dobro. Tega me

je prepričala lastna skušnja, ker stoji moj bučelnjak le 45 sežnjev od železnice. Bučele hočejo posebno po zimi pri pokoji biti. Tudi dim, ki hlapí iz fužin, apnenc in opekarnic, je bučelam močno nadležen in škodljiv. Pred bučelnjakom se mora 20 ali 30 korakov daleč prost izlet pustiti.

Kar zadene lego, kamor ima bučelnjak obrnjen biti, bučelarji še niso vsi ene misli; samo to je gotovo, da lega proti večeru je najslabejša; kajti največ ploh prihaja od té strani. Najbolje je, da bučelnjak tako postaviš, da v sredo med jutro in poldne gleda; če pa gleda proti poldnevu, tedaj so bučele zavolj prehude vročine bolj lene; vendar v tej legi najrajše in zgodaj rojijo.

Bučelnjak naj bo od treh strani dobro zabít in na enej strani naj bojo duri, da se more od zadej s panji ravnati. Zavolj tatov naj se prednja stran s prekljami tako zapre, da tat ne bo mogel nobenega panja ven potegniti.

Kdor hoče panje črez zimo v bučelnjaku pustiti, naj ga pred mrazom zavaruje z vratmi ali pa z zagrinjalom iz bičja ali ločja.

§. 5. Kako naj se panji v bučelnjaku postavijo? —

Najpred se dene pod vsaki panj nekoliko pezdíra, da panj bolj na toplem ostane, ravno tako se tudi panji ž njim odenejo.

Panji morajo od zadej podloženi biti, da prednji del za palec niže leži kakor zadnji; to se stori zato, da se mokrota, ki jo bučele izblapé, skoz žrelo odcejati more. Ta mokrota, ki po zimi zmerzne, lahko žrelo zamaši, toraj je treba na to paziti, da se bučele ne zadušé.

Postavi panje takó, da solnce ne bo obsevalo celega lica prednje končnice, kar bi bučelam preveč gorkote narejalo.

Panji naj bodo saj pol črevlja saksebi, da se sosedne bučele ne bojujejo; tudi se matica pri prašenji prej zmoti in v tuj panj zablodi, če panj tik panja postaviš.

V drugej versti naj stojé panji takó, da ne bo žrelo nad žrelom. V spodnjo versto gre slabejše dejati, močnejše pa v drugo ali tretjo, in to zato, ker bučele, ki od dobre paše domú prileté, zavolj teže na desko pred panji padejo in v spodnje panje zlezejo, ki take obložene, posebno pa mlade bučele radi sprejemajo in tem več družine dobivajo. Če slabe v gornjo versto deneš, bojo ti kmalo oslabele, ker toliko bučelic v spodnje panje zablodi. Več ko tri verste narejati ne kaže dobro, ker se matice pri prašenji lahko zmotijo in v tuje panje prišle pomoré.

Da kap, ki od sprednje strehe teče, bučelam ne škoduje, treba je žleb narediti.

Ne zabi, da panj zmirom na tistem kraji pustiš, kjer so bučele prvokrat letele; kajti to mesto si dobro zapomnijo, in ko bi panj na drugo mesto prestavil, ne bi našle več svojega panja, ampak bi silile v tuje, kjer jih pa gotova smert čaka.

Janša zastran bučelnjakov to-le svetuje:

Bučelnjak naj bo pri prednjej strani nekaj črez 7 črevljev, na zadnjej pa $4\frac{1}{2}$ črevlja visok. Va-nj gredó 3 verste panjev. Bučelnjak je $6\frac{1}{2}$ črevlja globok, t. j. $2\frac{1}{2}$ črevlja za panje, ostali kraj pa za odejo panjev in za opravila bučelarja. Vrata pri strani so $2\frac{1}{2}$ črevlja široke. Sprednja streha ima $2\frac{1}{2}$ črevlja.

§. 6. Bučelna prebivališča.

V svojem divjem stanu živijo bučele po gozdih v votlih deblih ali dupljih in skalnih spoklinah; tje pobegajo tudi sedaj roji že vdomačenih bučel, če jih ne vsadiš o pravem času. Po izgledu teh dupelj so narejali nekedaj bučelam prebivališča, ko so jih hoteli vdomačiti. Izsekali so seženj dolgo korito iz panja ali terkla, 10 do 11 palcev globoko in široko, ter so na obeh stranéh še nekoliko lesa pustili; deska, z žrelom previdena in na korito pribita je zapirala ta prvotna bučelna prebivališča, kakoršnih nahajamo še den dnešnji na Poljskem, Ruskem in v nekterih krajih na Českem in Sileskem.

Tudi Slovenci so nekedaj rabili take panje, ker se še sedaj panji in korita imenujejo; na Koroškem

pa se rabi namesto panja beseda sod zategadel, ker so bučelna korita, kakor sod okrogla, izdolbovali.

Take terklje ali panje so postavljali po koncu pod milim nebom in jih pokrivali s kako desko ali ploščo, ali pa so jih polagali podolgoma v bučelnjak ali kam pod streho; prvi se imenujejo stoječi, drugi pa ležeči panji.

Dasiravno so taki panji, posebno stoječi, bučelam zeló prijetni, in se v njih prav dobro obnašajo, ker so najbolj podobni njih prirojenim prebivališčem: vendar jih zmirom bolj popuščajo, ker ni kaj ročno ž njimi ravnati, in se ne dajo po potrebi povekšati. Napravljali so bučelarji po raznih deželah različne prikladnejše panje, lesene in slamnate, stoječe in ležeče, razdeljive in nerazdeljive, štirivoglate in okrogle. Vsaki iz med njih ima v tem ali unem oziru kaj dobrega; priporočevati pa gre le take panje, ki imajo sledeča, že od Janšeta popisane lastnosti.

§. 7. Lastnosti dobrega panja.

1. Dober panj mora biti tako narejen, da se prostor v panji dá premenjati; če narašča družina bučel, mora se prostor raztegniti; če se zmanjšuje, pa pomanjšati, da velika družina v napolnjenem panji — bučelarju v škodo — ne praznuje in od prevelike vročine ne zadahne; majhna pa v prevelikem prostoru ne obupa in po zimi ne zmerzne.

2. Panj se mora dati lahko in brez posebnega nadlegovanja bučel odpreti in o potrebi vse znotranje delo pregledati in kaj popraviti. Ako hočemo iz panja kaj satovja odvzeti ali pa jim s klajo v pomoč priti, mora se to lahko in brez škode bučel opraviti.

3. Bučele se morajo, če je potreba, lahko iz panja v panj pregnati.

4. Panji, ki jih hočemo v druge kraje na pašo peljati, morajo se dati brez škode naložiti in prepeljati.

5. Da moreš kteremu panju nadstavek ali podstavek dati, storiš najbolje, če vse panje enako visoke narediš; to jako polajša tudi prepeljevanje.

6. Žrela se morajo dati večja ali manjša narediti; pa tudi zapertim bučelam se mora zrak dajati z duš-

kom, ki je z dratom ali prevotljenim plehom previden.

7. Panj naj bo snažen in gladek, posebno spodnja deska; samo pokrov, na katerega se satovje priterduje, smé biti kosmat.

8. Leseni panji iz mehkega lesá po zimi bolj gorkoto deržé.

9. Ležeč panj naj ne bo previsok, sicer se predolgo satovje pri vožnji podira.

§. 8. Lastnosti raznih panjev.

Kakor vsaka reč imajo tudi razni panji svojo solnčno in senčno stran; v nekterih krajih se deržé le slamnatih, v drugih pa samo lesenih, tù ležečih tam stoječih panjev.

Pri nas imamo večidel lesene ležeče panje, kakor so bili že pred več sto leti v navadi. Kjer les ni predrag, dajo se panji iz desk ali dilj prav po ceni narediti; v drugih krajih, kjer je veliko polja, pa malo gozdov, in les toraj drag, najdeš samo slamnate pehare.

Našim lesenim panjem se očita to-le: Zgornja in spodnja deska se rada skriví in razpoka; če imamo kak roj na visokem drevesu vsaditi, so pretežki; dalje so merzlejši mimo slamnatih, bučele morajo zato več hrane povžiti, da se pregrejejo; tudi se nabira hlap od bučel po zimi v celih kancih na pokrovu in potem na bučele in satovje kaplje; to pa stori, da veliko bučel pomerzne in satovje plesni; zavoljo pičle gorkote sterd v satovji preterda postane, da bučele na sterdi poginejo, kar pa utegne tudi od tega priti, ker je v hladnem panji premalo hlapú in mokrote, s katero bi sterd mogle razstopiti.

To nekoliko odverneš, če za svoje panje prav dobro izsušene lipove dilje vzameš in če panje o hudem mrazu dobro odeneš.

Slamnati pletarniki ali pehari so po zimi toplejši in suhejši, toraj tudi zdravejši od lesenih panjev; le če je po letu velika vročina, takrat so pregorki; miši jih rade preglodajo in molji poškodujejo; pri bučlarskih opravilih so manj pripravi od lesenih, posebno pa pri prevažanju.

Leseni in slamnati panji so podolgoma položeni ali po koncu stoječi.

Stoječe hvalijo v tem, da satovje v njih ne plesni, da so po zimi gorki in da buče le v njih posebno rade rojijo; nasproti pa ležeči panji manj kraja zaležejo in ne potrebujejo preveč prostornega bučelnjaka; in če ravno ne dajo veliko rojev, tim pridnejše se pa v njih nabira sterda, ki je boljša in belejša od te, ki jo iz stoječih panjev dobivamo.

§. 9. Leseni ležeči panji.

Pri nas rabimo samo panje ali sode, narejene iz 4 daljših in 2 krajših deščic ali diljic. Lipove deske, $\frac{1}{2}$ ali $\frac{3}{4}$ palca debele in dobro posušene, so za panje najboljše. Pokrov (ali zgornja deska) in dno (ali spodnja deska) naj bodeta enako široka, 14 palcev je zadosti; dolga naj bo zgornja dilja dva črevlja in pol, spodnja pa zadel panjeve brade še 4 palce daljša. Stranici, 6 palcev široki, ste 2 palca krajši od pokrova, da se panj tim lože more prijeti. Stranici in dno so znotraj prav gladko oskobljane, zunaj pa kosmate, da na vozu ne zderkujejo. Te štiri deske naj se z žreblji zbijejo ali z vertali (Holzschrauben) dobro sklenejo. Dve končnici, v to skrinjico ali panj vdelani, jo od spredaj in zadej zapirate. Prednja končnica, sploh bučelnica imenovana, je malana, da panj lože od panja razločiš, pa tudi buče si podobo panja lože zapomnijo, če so panji z različnimi barvami zaznamovani.

V sredi bučelnice na spodnjem kraju je vrezano žrelo ali letovec, ki je 4 palce dolg in $\frac{1}{3}$ palca visok, da buče lahko vun in noter gredó. Spodnja deska mora biti prav gladka in panjeva brada, na katero domu prišle buče sedajo, proti koncu navdol skobena, da mokrota iz žrela lože odtaka. Zgornja deska (ali pokrov) je na sredi s svedrom za vehe prevrtana in ta 2 palca široka voha se s piljko ali pokrovcem zatakne, in se tedaj odpre, ko hočeš panju naklado dati.

Kdor svoje panje na pašo prepeljuje, naj naredi na prednji in zadnji končnici veho, ki je znotraj s pre-

votljenim plehom zadelana; pri vožnji naj se vehe odpró, da se bučele ne zadušé.

Taki panji imajo še to prednost, da novovsajenemu roju ni treba vsega praznega prostora dati, kar bučelam velikokrat, posebno pri slabej paši, serčnost vzame in jih tožljive stori. Pri takih panjih se dá prazen prostor s pripravno diljico, ktera se bolj ali manj v panj porine, povekšati ali pomanjšati.

Če je kateri panj ves napolnjen s satovjem in polkom, daš mu z naklado ali podklado prostora ter ga k pridnosti spodbudiš. Hočeš panju dati naklado, odpri spodnjemu panju veho, odvzemi gornjemu dno, povezni ga na spodnjega, in zamaši žrelo nadklade, kakor tudi vse špranje med panjema. V nakladi pa mora vsaj en sat biti in sicer ravno nad veho spodnjega panja, da bučele lahko po njem v naklado gredó in zraven njega novo satovje zidati začnejo; v praznem panji ne delajo rade. Če ob ajdovem cvetu brezmatični panj na močnega povezneš, odvzameš ga po dokončanej paši polnega same sterdi.

Hočeš pa polnemu panju podklado dati, odvzemi gornjemu dno, odpri veho podklade in postavi polni panj na podklado; zamaši žrelo gornjega panja, da bodo bučele prisiljene skoz prazen panj hoditi. Treba je pa nadklado kakor podklado s polnim panjem skleniti in špranje z ilom in kravjekom zamazati. Če to storiš, prevzameš bučelam veliko dela, ker bi sicer same te špranjice zadelale in s tim veliko časa potratile.

§. 10. Leseni stoječi panj.

Pri nas takih panjev nimamo; tudi ni zeló pripravno ž njimi ravnati. Jonke jih imenuje tružčnike in popisuje, kako gre ž njimi ravnati: Tako imenovani truščniki, to je, panji iz druge na drugo postavljenih tružic, so gotovo v mnogem obziru bolji kakor drugi panjevi; ker se dajo iz njih narejene bučelna prebivališča po volji povekšati ali zmanjšati; bučele se z novimi podkladami silijo, da so vedno delavne; tudi satovje se lahko ponovi, če se zgornje tružice vsako leto odvzamejo.

Tružice, ki se druga na drugo postavljajo, morajo štirivoglate biti, in vse enako velike, namreč: 5 ali 6 palcev visoke in 11 do 12 palcev dolge in široke. Dilje, iz katerih se delajo, znajo 1 palec debele biti. Tružice morajo zgoraj na vseh štirih straneh pol palca široke poljičice imeti, da se pri podkladanji in odjemanji lahko primejo. Znotraj se v tružice zarežejo tanke in ozke diljice, dva palca druga od druge, da bučele med njimi na satih v zgornje in spodnje tružice hodijo svoje satovje na nje priterdijo, in da je tako vse satovje vsake tružice bolj terdno. Diljice se pa morajo tako zarezati, da so vštric položene in sicer podolgo- ma po tružici. Tudi naj ima zadnja končnica vsake tružice tri palce dolgo in dva palca široko oknice, da se znotranje delo bučel lahko pregleda. Oknice naj bo s stekleno šipo prevideno in z diljico zaperto.

Tružic, ki se druga na drugo postavljajo, ni treba zamazovati, ker morajo tako narejene biti, da se prav druga druge primejo. Tružice ne smejo letavnih lukenj imeti, ampak žrelo se zareže v letavno diljo, in sicer tako, da je zunaj pol črevlja široko, znotraj pa čedalje ože, da se letavna luknja ali žrelo z naprej in nazaj pomikanjem po potrebi lahko povekša ali pomanjša. Pri odjemanji se mora zgornja tružica z dletom toliko vzdigniti, da se tanek pa vendar terden železen ali meden drat lahko skoz potegne, in se satovje zgornje tružice brez velikega motenja bučel od spodnjega satovja odreže. Razume se od sebe, da se mora spodnja tružica precej s pripravnim pokrovcem pokriti.

Tružice se znajo kedar si bodi odjemati, vendar se to najlože zgodi zjutraj in zvečer, kedar druge bučele ne letajo. —

§. 11. Slamnati panji.

Slamnati panji so kakor leseni ali ležeči ali stoječi, razne podobe in velikosti; nekteri so zvonu, drugi loncu, tretji valjarju podobni; narejajo se tudi štirivoglati kakor leseni panji. Najbolj znani so ti, ki so pred opisanim truščnikom v sestavi enaki, le da so tružice okrogle. Zgornja tružica, pletar ali pehar je obokan, drugi pa so kakor obodi; če je zgornji pletar dodelan,

podloži se drugi in tretji in se z gornjimi dobro sklene. Letovec ali žrelo mora vselej le pri spodnjem odprto biti. Vsi pehari, ki so čez sredo 14 palcev široki in $6\frac{1}{2}$ palca visoki, so na zgornji strani prebodeni s prekljami, na katere bučele satovje priterdijo. Taki panji stojé na debelej deščici in se na njo s klini priterdijo.

§. 12. Dzierdzonovi panji.

Prečudno in močno zanimivo je društveno življenje bučelic v panji; zato so si prirodoslovci mnogo prizadevali popolnoma spoznati je, toda navadni panji niso bili za ta namen pripravi. Slovečemu bučelarju g. Janezu Dzierdzonu, župniku v Karlsmarku v Pruskej Šleziji, je bilo prihranjeno še le leta 1845 iznajti in sestaviti tak panj, ki dá vsa skrita, notranjna opravila in dela bučelne družine pregledovati in opazovati. Napravil je namreč tak panj, da so bile bučele prisiljene, po njegovej volji vsak sat, nikar na pokrov, ampak na posebne, palec široke tramiče ali latice priterjevati; podoba št. 11 ti kaže tak tramič ali latico, ki jo satnik imenujemo.

Podoba 11.



Dzierdzonov satnik.

Satniki niso na panj pribiti, ampak le toliko priterjeni, da se preveč ne gibljejo, če panj prestaviš ali prepelješ; tako mu je bilo mogoče sat za satom iz panja jemati, ga pregledati in zopet na poprejšno mesto postaviti. Prirodoslovec je imel sedaj priložnost, popred skrita bučelna dela opazovati, kedarkoli je hotel; tako je bilo mogoče, da se je marsiktera uganjka zastran bučelnega življenja popolnoma rešila.

Pa ne samo prirodoslovcem je bila Dzierdzonova iznajdba zeló po godu, ampak tudi bučelorejcem je jako vstregla; dobili so namreč s takošnimi panji popolno oblast nad svojo bučelno družino, katera je v

takih panjih prisiljena delati takó, kakor bučelorejec hoče.

Premakljivi sati so tedaj neprecenljiva iznajdba bistrournega Dzierdzone, s katero je prav za prav pot odperl do umnega bučelarstva.

Kako važna in imenitna je ta znajdba, spoznal bo vsak bučelar, ako mu povem, kaj se vse s takimi panji storiti dá.

1. Koliko pomagaš roju (posebno poznemu), če ga vsadiš v panj, kteremu si lepega praznega satovja dal! Sterd, ki jo buče le seboj prinesó, shranijo v satovje, ki ga že najdejo v novem panji, namesto da bi morale iz nje še le novo satovje delati. Če pomisliš, da buče le 15 do 20 funtov sterdi potrebujejo, da en funt voska naredé, lahko spoznaš, koliko je roju pomagano, če ga na satovje vsadiš. Taki satovi ti pa ne prihranijo le obilno sterdi, ampak tudi roj kmalu k moči pripravijo; zakaj matici ni treba čakati, da bi se satovje še le naredilo. Kakor hitro buče le jim dano satovje ocedijo in popravijo, že postavlja matica va-nje svojo zalego.

S takim satovjem oskerbljeni pozni roji še toliko nabrati utegnejo, da jih brez skerbí čez zimo hranuješ. Drugiči in tretjiči radi iz praznih panjev pobegnejo, česar pa ne storijo, če jim daš nekatere prazne satiche.

Neobhodno potrebno je, da so vsi satniki enako dolgi, sicer jih ne moreš rabiti za kateri drugi panj.

2. V slabih letinah panju, ki ima čez zimo premalo sterdi, s tim pomagaš, da mu eden ali dva s sterdjo napolnjena satnika daš, ki jo prebogatim panjem brez škode odvzameš.

3. O spomladi vsak panj lahko pregledaš in se prepričaš, ali matica še živi; staro, zeló nerodovitno matico nadomestiš z mlado rodovitno; ravno tako staro ali červivo satovje z novejšim.

4. Panju, ki ima premalo bučel, daj en satnik z zadelano zalego iz kacega močnejšega panja.

5. Če ima o spomladi kateri panj v bučelnem gnjezdu trotovih satov, daj mu na mesto njih satnike z delavčnimi celicami.

6. Vsak bučelar vé, kako težavno je pri navadnih panjih preganjavce ali prisiljence narejati; če imaš

Dzierdzonove panje, opraviš to hitro in brez truda. Odpri panj, preglej sat za satom, dokler matice ne zapažiš. Povezni steklo na-njo in spravi jo v matičino hišico; postavi jo v pripravljeni panj; pomeđi z moko perutnico ali habo s satov k matici toliko bučel, kolikor misliš jih preganjavcu dati. Zapri oba panja in postavi starca na kak drugi kraj v bučelnjaku, preganjavca ali prisiljenca pa na starčevo mesto, in preganjavec je gotov.

Pri teh panjih toraj ni tebi treba dolgo čakati, da bi kateri panj rojil, vsaj preganjavce lahko in ob takem času narediš, ko je paša še dobra.

7. Hočeš kateri panj prisiliti, da bi pri dobri paši obilno sterdi nabral, zapri mu matico v matičino hišico, da ploda ne nastavlja.

8. Če je kateri panj matico zgubil, daj mu iz drugega panja satnik, v katerem se jajca v delavščinih celicah vidijo, da si novo matico izplodi.

9. Satnike s sterdo odjemlješ brez posebnega nadlegovanja bučel.

10. Če je paša dobra, povekšaš panj s tim, da vse satnike enega panja v drugi prostorniši preložiš; po paši in čez zimo pa jih moreš spet v ozi panj predjati.

11. Na jesen moreš manj polknate panje združiti, da bojo živalice gorkeje sede.

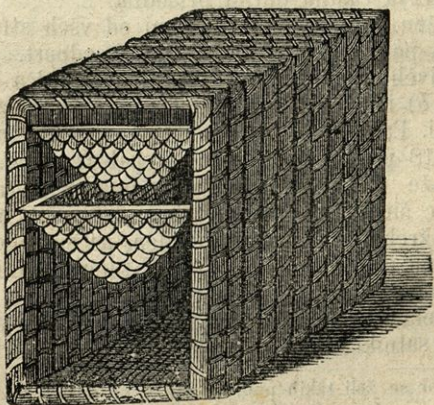
12. Pri dobri paši odvzameš polne satnike in prazne na njih mesto postaviš.

Zavoljo tolikih prednosti so se Dzierdzonaki bučelorejcem kmalu prikupili. Narejeni so ti panji iz debelih desek ter so ali ležeči ali stoječi; ležeči je 30—32 palcev dolg, 9—11 palcev širok in 10—15 palcev visok. Ako je le 10 palcev visok, takrat se mu dá le ena versta satnikov; ako ima pa 15 palcev višave, daste se mu dve versti druga nad drugo. Dveri so na dveh ožih straneh, ali pa se dá zadnja široka stran panja odpreti, kakor končnice pri naših navadnih panjih. Stoječi Dzierdzonski panj je 30—32 palcev visok, 12—14 palcev dolg in 9—11 palcev širok in se odpira pri zadnji steni; tak dobi 4—6 verst satnikov; žrelo je vselej na prednji strani, kakor pri naših panjih. Satniki naj so pri vseh panjih ene sorte

enako dolgi, da se morejo iz enega panja v drugega preložiti; široki so pičel palec in pol palca debeli, ter stojé pol palca saksebe. Priterdijo se s tankimi žrebljički na letvice, ki so na panjih pribite. Če ima panj več verst satnikov, dajejo se vsajenemu roju izperva le spodnje verste; zgornje se mu odpró še le tedaj, ko so spodnje polne satovja in dokler je paša še dobra. Zaprejo se zgornje verste s tankimi deščicami, ktere se položijo na satnike. V zapertem zgornjem predelu se dá lahko ktera matica z nekoliko bučelicami črez zimo ohraniti; narediti se pa jej mora mala skrinjica z nekoliko satiči. Skrinjica se postavi tik za žrelom, ki se v zgornjem predelu panja izreže. Pokrov se splete iz slame in leži na deščicah, ki se na zgornjo versto satnikov položijo. Pet palcev široka letvica pripne ta pokrov s kavljíčki na obé strani panja. V zgornjem predelu se vzrežeta dušnika, ki se o gorkih dnéh odpreta, da premočna vročina nekoliko odleže.

Na satnike se morajo prilepiti prazni satiči, da bučele vedó, kako imajo svoje delo začeti in naprej peljati; če pa teh nimaš, dobro povešči spodnji rob satnika z voskom; sicer ne delajo bučele po satnikih, ampak kakor se jim poljubi, in satniki bi se ne dali po samem iz panja jemati. Za prazno satovje napravi

Podoba 12.



Slamnat Dzierdzoniziran panj.

si poseben omar, ki ima na vseh štirih straneh mušje mreže, da molji svojih jajec tje ne spravijo; na stene se pribije več verst letvic, in na te se obesijo satniki drugi raven drugega. Obesi omar na prav zračen in hladen kraj, da bode obvarovan pred miši in plesnobo.

Rothe priporoča v svojej knjigi (Korbienenzucht) po tem načelu narejen slamnat stoječ panj, kakor ga podoba št. 12 kaže. Ta panj ima dve dveri, ene so na tej podobi odperte, da vidiš kako satniki leže; v vsakem predelu je videti od predaj prvi satnik, za katerim so drugi položeni.

§. 13. Skočidolski panj.*)

Prepričana od prednosti Dzierdzonovih in po njegovem načelu prestrojenih panjev sva naredila z našim gosp. učiteljem Tom. Kuhler-jem marsiktero poskušnjo, da bi naš navadni sod, ki je za prevažanje bučel zelo pripraven, po Dzierdzonovem načelu prestrojila. Leta 1862 sva to reč popolnoma dognala in si dala narediti takih panjev, ki so od zunaj našim navadnim sodom ali ulom celó enaki, znotraj pa imajo premakljive satnike. Bučele so se v njih prav dobro obnašale; tudi drugi bučelorejci so se teh panjev poprijeli. C. k. kmetijska družba v Celovcu jih je spoznala pri dveh razstavah za prav pripravne in je razstavljavcu, pred imenovanemu učitelju, prva častna darila prisodila.

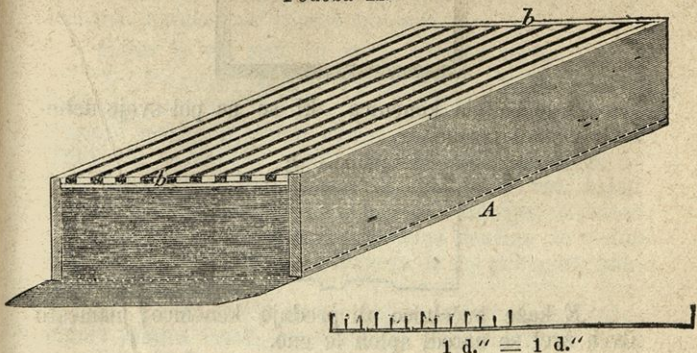
Priložen obrazec kaže ta panj od vseh strani. A ti kaže ta panj od predaj in zgoraj odpert. Satniki leže na dveh v stranici vdelenih pol palca debelih letvah (*b b*) in so na nje priterjeni s tenkimi žreblički ali klinčki. Panj je 27 palcev dolg, pa smé tudi dalji biti, 16—18 palcev širok in 6—7 palcev visok.

B kaže ti satnik, daljavi panja primerno dolg, pičel palec širok, pol palca debel, trivoglat, na obeh koncih z žrebličkoma (*a a*) previden, na spodnjem robu — ki pa ne smé biti oster, ampak tumpast, dobro povoščen; na zadnji strani je priterjena letvica (*b*), ki brani bučelam svoje satove na zadnjo končnico prilepiti. Trivoglati satniki satove bolj močno derzé kot štirivoglati,

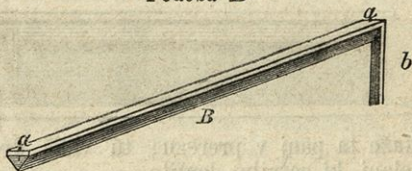
*) Kdor se želi takih panjev, naj si jih naroči pri pisatelju pod naslovom: Janez Sumper, fajmošter v Skočidolu zadnja pošta: Podrovlje (Föderlach) na Koroškem.

Skočidolski panj.

Podoba A.



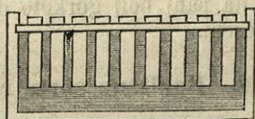
Podoba B



in buče na njih ne krivé svojih satov, kakor sem to pri štirivoglatih opazil. Kakor sem že popred omenil, morajo satniki na spodnjem robu dobro povoščeni biti, če satichev nimaš, da bi jih na satnike prilepil, sicer ti buče ne bodo delale po satnikih.

S povoščanjem jim tudi veliko dela odverneš, ker jim ni treba z velikim trudom podlago za satove na les prilepovati, ampak precej morejo svoje delo po vseh satnikih začeti, kolikor jih roj zasede.

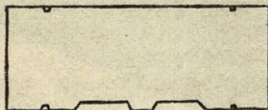
Podoba C



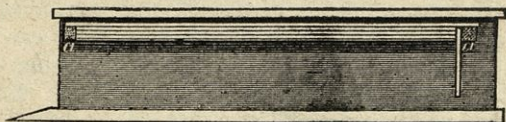
C ti kaže od zadnje strani odpert panj z letvicami satnikov.

Podoba *D*

D je zadnja končnica, ki se na pol svoje debelosti v panj porine.

Podoba *E*

E kaže bučelnico ali prednjo končnico; namesto dveh žrel se naredi sploh le eno.

Podoba *F*

F kaže ta panj v prerezu; tú vidiš dve letvi v steni vdelani, ki satnike deržite.

Namesto žrebljev rabim vertala, kakor jih mizarji imajo; ž njimi panj brez vsega pobijanja prav rahlo zaprem in odprem s posebnim dletom, ki se verteti dá.

Če hočeš naklado ali podklado narediti, ni treba vehe v spodnjem pokrovu izvertati, ampak, če sta panja enako široka, odvzemi spodnjemu pokrov, zgornjemu pa dno, in povezni enega na drugega.

Kako lahko gre umetne roje ali preganjavce narediti, to sem že pred v § 12 pod števil. 6 povedal.

Tudi se dá na satnike pod pokrov lega mehkega papirja položiti, da panj bolj gorkoto derži; to pa narediš o poznej jeseni.

§. 14. Različne sorte roji.

Kaj je rojenje, razložil sem že v prvem delu; vsak bučlorejec se tega časa najbolj veseli, čeravno

mu nakopava tudi obilno dela. Vedeti je treba, koliko sort rojev je, ktera znamenja roj napovedujejo, in kaj ima bučelar pri rojenji opraviti.

Rojev je več sort, ki imajo posebna imena.

1. Perviĉ, pervec ali pervenec. Tako bučelar imenuje prvi roj iz starega panja. On ima staro rodovitno matico in sploh najveĉ buĉel, vĉasi do 15.000. Taki roji so najbolj, ker so z matico oskerbljeni in tudi dosti ĉasa imajo, hrane za zimo in še veĉ, kakor potrebujejo, nabrati. Hitro se zida satovje, v katero matica berŹ zalego nastavi; buĉelna druŹina se vedno bolj mnoŹi. Stari panj, iz kterega je roj pobegnil, imenuje se starec.

2. Će pa gerdo vreme roj zaderŹuje in se taĉas mlada matica izvali, ne more jej stara matica ubeŹati in mlada jo kmalu umori. Pa ker so buĉele na roj Źe pripravljene, mora mlada matica z rojem naprej. Predno panj zapusti, nekaj ĉasa poje, kar se zveĉer prav lahko sliŹi in se glasi kakor ti — ti, ti, ti ti — ti ti; ali pa kakor kva, kva, kva, kva. Zato se tak roj tudi pevec imenuje. Mlada pevĉeva matica gre drugi ali tretji den potem praŹiti ali na plemenjenje, starec pa ĉaka, da se druga matica izvali.

3. Kedar je paŹa dobra in lepo, prijetno vreme, primeri se, da kateri zgodnjih prviĉev še tisto leto en roj dā; tak se imenuje deviĉnik. Vĉasih se še od takega pervca po dva roja dobita; potem se imenuje prvi deviŹki prviĉ, drugi pa deviŹki drugiĉ.

4. Za prviĉem v dobrih letih še veĉ rojev pride, in sicer 7. ali 9. den po pervĉu drujec ali drugiĉ; ĉez dva ali tri dni pa tretjiĉ, in vĉasih še ĉeter-tiĉ, posebno ĉe je starec zeló buĉelen in sta prviĉ in drugiĉ bolj majhna bila. Ali tako preobilno rojenje starca preveĉ oslabi, toraj je bolje, da take rojiĉe starcu nazaj daŹ. Tudi se dajo dva ali trije slabi drugiĉi ali tretjiĉi zdruŹiti, da se moĉen panj naredi. ZdruŹiti se pa le dajo buĉele enakoŹne matice; to je buĉele neopraŹene matice z buĉelami tudi neopraŹene matice, in buĉele opiraŹene matice z buĉelami opiraŹene. Toraj se morejo zdruŹiti prviĉi in prviĉi drugiĉi in drugiĉi ali tretjiĉi. Pa ker imajo prviĉi rodovitno matico, zato

se navadno prviči ne združujejo, kajti škoda je za tako rodovitno matico, da bi jo bučele vmorile.

5. Še ena versta rojev je, ki se imenuje umetni roji ali preganjavci ali prisiljenci. Marsikteri z muhami in s sterdo dobro previden panj rojiti noče. Tedaj se sme prisiljenec ali preganjavec narediti s tim, da se rodovitna matica s potrebno družbo bučel v drugi panj prežene. Matice obropan panj si iz zalege, katero v matičine stolpiče prenese, novih matic izplodi. Zgodaj narejeni prisiljenci so ravno tako dobri, kot prostovoljni prviči. Včasih tak matice obropan starec še drugiča dá. Najlože moreš prisiljence narejati, če imaš dzierdzonizirane panje.

§. 15. Rojenje.

Ko se spomladi paša začanja, navstane novo življenje v panji. Po svojem natornem nagnjenji skerbé bučele, da svoj rod pomnožijo in si nove naselbine napravijo. Rodovitna matica začne jajčica polagati, čez tri tedne že mlade bučelice iz celic prilezejo. Den na den jih je več. Satovje pridno narejajo, da kraj dobijo za zalego in novo nabrano sterdo. Potem zidajo trotovo satovje, v katero matica samcev ali trotov plod postavi. Na zadnje, ko je panj poln satovja, zalege, sterdi in cvetnega prahu, zidajo nekoliko stolpičev za matičino zalego, ki je različne starosti, da se od časa do časa ktera matica izvalí. Take priprave delajo bučele za rojenje, pri katerem matica spremljana od nekoliko tisuč muh in nekterih trotov svoj panj zapustí in si kje drugej novo naselbino poišče.

Rojev si vsak bučelar želí, pa vendar ne gre zmirom tako, kakor si želi; zakaj marsikaj je k rojenju potreba, kar ni vselej v bučelarjevej moči.

K rojenju potrebujejo bučele:

1. Zdravo in rodovitno matico.
2. Obilno bučel.
3. Dobro pašo in dosti v panji shranjene sterdi; zato pitanje bučel spomladi, posebno v drugej polovici aprila, rojenje pospešuje.
4. Zgodnje in bogato branje cvetnega prahu.

5. Ne prestaro in preobširno satovje. V stare celice matica ne polaga rada svojih jajec; v preobširnem satovji pa buče le nad preobilnim delom rojenje zanemarjajo.

6. Primerna gorkota; zato je v senčnih in hladnih krajih manj rojev.

7. Primerno prostran in ne prevelik panj; v prevelikem prebivališču zadostne gorkote manjka in se preveč časa potrebuje, da se cel panj s satovjem napolni.

8. Vgodno vreme ob času rojenja; naj bi bil kateri panj še tako za roj pripravljen, če naglo nastopi vetrovno ali deževno vreme, nič ne bo iz njega.

§. 16. Znamenja rojenja.

Roj se more pričakovati:

1. Če je panj s satovjem napolnjen in zelo bučelen.

2. Robovi na satih se porumenijo in niso ostri ampak tumpasti.

3. Zaléga, posebno trotova, je do kraja s pokrovci zadelana.

4. Zjutraj leže na panjevi bradi kapice ali pokrovci trotove zalege, ki so jih buče le čez noč izmetale.

5. Matičine celice se od spredej vidijo s pokrovcem zadelane.

6. Buče le ne gredó na branje, dasiravno je lepo vreme in paša dobra, ampak mirno na sprednjej zalegi sedé in če se jih s peresom dotakneš, vsujejo se vse na tla; dokler pa še terdo vkup sedé, še ni roja pričakovati.

To so dalnja znamenja rojev, bližnja so pa ta:

1. Že zjutraj ne leté buče le tako, kakor navadno; vse je nekako mertvo.

2. Zdaj jih pride nekaj, ki se nekako posebno nenavadno gibljejo.

3. Kar jih pride s paše, ne spravljajo prahú raz noge, ampak tako natovorjene za žrelom ostajajo.

4. Zdaj začnejo bolj gomezeti in križem tekati.

5. Vse na enkrat noter gredó, kar morejo, se sterdi napijó, in močno s perutnicami trepetajo.

6. Nekatere začnejo predigrati in se spet nazaj povračati.

7. Na enkrat navstane truš, bučele začnó iz panja vreti in se čez glavo prekucevati; z veselim glasom se okoli bučelnjaka sučejo in prihoda matice pričakujejo. Zdaj priletí matica, ves roj se suče okoli nje in kjer matica obsedí, tje se tudi ves roj podá in se kakor grozd okoli matice vsede. Tedaj je čas, roj v nov panj vsaditi. Če se pa bučele ne vsedejo, ampak nemirno semtertje letajo, tako je to gotovo znamenje, da matice ni med njimi; ona je morebiti spet v panj vtekla ali pa v travo padla, kjer se od nekoliko bučelic obdana najde. Če previsoko leté, poškropé se z brizglo, da se niže vsedejo.

Pri drugičih predigra dalje terpi; skoraj pol roja z veselim šumom pred bučelnjakom leta, dokler prava izvoljena matica ne priletí, potem pa vsa truma za njo vdere. Ker ima drugič več matic, vsedejo se tudi pogosto v več kepicah, ki se pa morajo vse v en panj vsaditi. Roj se ne sme na veji puščati, posebno če solnce močno pripeka; zakaj tedaj so bučele zavoljo hude vročine bolj serdite, pikajo in rade pobegnejo.

§. 17. Čas rojev.

Navadni čas za roje je začetka maja do konca julija. Le malokedaj je že o koncu aprila kateri roj. Bučele, ki so veliko lakote in mraza prestale, ne rojijo. Pervci rojijo pred poldnem, drugiči pa po poldne; včasí je pa to tudi narobe.

Predno Reaumirjev gorkomêr 13 stopinj gorkote v senci ne kaže, roja ni pričakovati.

§. 18. Vsajanje ali ogrebanje.

Če se čas, prebližuje, da bodo rojile bučele, mora bučelar vse orodje za vsajanje pripravljeno imeti, pred vsem pa dosti panjev, dobro osnaženih, in različne velikosti, da vsak roj v pripravno prebivališče spravi.

Treba je tudi večkrat na den k bučelam gledat iti, da ne bi kateri roj nenadoma rojil in pobegnil.

Rojev navadno pričakujemo od devetih zjutraj do treh popoldne. Če je pa kateri panj za rojenje že pripravljen, in nastopi deževno vreme, ki pa kmalu spet preide, pride roj pri gorkem vremenu prvi den po dežji že ob osmih. Drugiči pridejo včasih popoldne, celó še do petih rojiti morejo. Kdor ima veliko panjev, naj ob času rojenja, če je vreme lepo, svojih bučel nikoli ne pušča brez varha.

Če začne kateri panj rojiti, ne hodi ne pred in ne med rojem, da matice ne zmotiš, ktera bi po tem lahko k sosednim panjem šla, in tam umorjena bila.

Pri prvičih pride matica včasih sredi roja, včasih pa tudi še le na zadnje.

Kakor hitro je panj rojil in se vkup vsedel, mora se hitro vsaditi, da med tim kak drugi panj ne roji, in se ž njim ne združi, kar je posebno sitno in tudi nevarno, če ima eden oprášeno, drugi pa neoprášeno matico.

Če sedi roj na kakej nizkeji veji, tedaj ga je zeló lahko vsaditi. Postavi odpert panj pod roj takó, da bo kepa bučel globoko va-nj visela, terkni močno na vejo, in roj bo na enkrat v panji. Seveda morata pri tem delu dva biti; eden naj panj derži, drugi pa na vejo vdari. Bučele, ki so še na veji ostale, in so na tla padle, podajo se kmalu same v panj. Če se jih pa še kaka kepa na veji naredi, vdari še enkrat na vejo. Po tem položi panj na stol, in zanesi ga v senco, ali pa panju naredi senco, da se še druge po samem okrog leteče bučele va-nj podajo.

Če je vejica tenka, na ktorej roj visi, utegne se rahlo odrezati in z bučelami vred v panj djati, in po tem prazna zopet iz panja vzeti.

Kjer pa ni malih drevesec pred bučelnjakom, naj se kakih 20 stopinj daleč od bučelnjaka poldrugi seženj dolge košate smreke ali jelke postavijo, kamor se bučele prav rade vsedajo.

Vsajeni roj se hitro, ko so vse bučele v panji razun nekterih, le po samem še okrog letajočih, na tisto mesto v bučelnjaku postavi, kjer ima potem vedno ostati. Nekteri roje do večera na tem kraji pusté, kjer

so jih vsadili; s tim si pa veliko škode naredé. Zakaj bučele kmalu, ko se je roj pomiril, na pašo leté, in tudi drugi den od paše spet prileté na to mesto, kjer je panj poprejšnji den na stolu ležal, in tako se veliko bučel pozgubí.

Perviče, ki imajo oprášeno matico, postavi v bučelnjaku, kamor si bodi; pevcev in drugih rojev, ki imajo še neoprašene matice, ne postavlja v sredo drugih panjev, ampak le na konce verst, ker sicer matica pri prašenji lahko v kak drugi panj zaide in tam ob življenje pride.

Če je pa veja močna ali kak verh drevesa, kamor se je roj vsedel, ali pa če okoli debla sedí, postavi panj pod roj in zajemaj bučele z gladko ponovco v panj; začni pa s tim delom pri največej kepi, pri kateri boš navadno matico našel; zajemaj jih odspodaj navgor. Pred zajemanjem je dobro roj poškopiti, da se bučele vkroté. Nekteri rabijo namesto ponovce omelo ali pero ali habo, ki se prej v vodo pomoči. Kakor hitro je matica v panji, začnejo ostale bučele nemirno po veji ali deblu letati, in se kmalu zaporedoma v panj podajo. Če nočeš, da bi zopet drugi roj tje sedel, kjer se je poprejšnji zbral, dergni po veji z bezgovim listjem, ali s kako drugo smradljivo rečjo; zakaj roji preradi sedajo tje, kjer se je bil prej kateri vsedel. Zato se pa tudi take vejice ne odrezujejo, kjer se da lahko vsajati.

Če je pa roj visoko na drevesu, tedaj je treba pomočnikov in lojtro pristaviti, na drevo zlesti, panj na vervi za seboj potegniti in ga terdo pod roj postaviti, ali pa ga pomočnik na dolgem drogu privezanega pod roj derží. Je veja tenka, kjer roj visi, ravná se kakor pri vsajanji na nizkih drevesih; če je pa debela, zajema se s ponovco. Kedar pa ni mogoče ali je nevarno do roja priti, ker je veja prešibka in dolga, zlezi tedaj najbliže, ko moreš, do roja in ga dobro poškopri; potem ga s krukljo, ki je na dolgem drogu pribita z veje stresi; vsedel se bo po tem gotovo niže, kjer boš lože do njega prišel. Ali pa prešij obroč v zgornji del vreče ali žaklja, priveži ga na dolg drog, postavi ga pod roj in vejo s krukljo stresi,

da se bodo bučele v vrečo vsule, in se potem v pripravljen panj iztresle.

Pade roj na tla, in se tam v kepah zbira, glej, da matico dobiš in deni jo v panj, bučele bodo kmalu za njo potegnile.

Če se pa vsede v kak ternjev germ, kjer ni lahko do njega priti, prisili ga z dimom, da se bode zunaj germa zbral, kjer ga lože vsaditi moreš.

Tudi v votline dreves se kateri roj spravi, in misli tam ostati. Tu ga je treba z dimom izgnati, nad luknjo, iz ktere bučele bežé, pa šopek vejic obesiti, da se tam zbirajo.

Kako pa se pozná, da je matica z rojem v panji? — Če so bučele z glavami proti žrelu panja obrnjene, veselo s perutnicami mahljajo in se v panji zmirom bolj in bolj v kepo zbirajo: to je znamenje, da je roj srečno vsajen in da imá matico. Če pa z glavami žrelu nasproti obrnjene brenčé in od panja bežijo, nimajo matice, in roj iz panja kmalu pobegne tje, kjer je pred visel, ker je matica še tam ostala, ali saj po njej diši. Treba je tak roj še enkrat bolj srečno vsaditi.

Roj pa tudi iz drugih vzrokov iz panja pobegne, če se namreč panj predolgo na solncu ležati pustí ali pa ker je več matic v njem, namreč pri pevcih in drugičih, in bučele nepotrebnih precej ne pomoré. Drugič in pevec se vseda pogosto v toliko kepah, kolikor ima matic; da tedaj roj ne pebegne, je dobro, nepotrebne matice v škatljice poloviti, in samo tisto matico pustiti, pri kateri je kepa največa. Če več panjev ob enem roji, lovimo roje s posebno vrečo, ki je iz mušje mreže narejena; (pri nas jo imenujemo verša) in jih v panje stresemo, če se shladé in pomirijo.

Nekteri bučelarji imajo navado, panju, ki začne rojiti, žrelo s pritikovanjem ože narejati, da ne morejo vse bučele na enkrat izleteti, in da perve dalje pred bučelnjakom letati in se tam zbirati morajo; pa dosmahal se nisem mogel prepričati, da bi to dobro bilo. Še manj je pa dobro, da se panju, ki rojiti začne, prednja končnica odpre.

Če je roj že v zraku in jo misli dalje potegniti, svetujejo bučelarji vodo tako v zrak brizgljati, da kanci

od zgoraj na roj priperšé. Vendar se to ne stori pred, dokler ni ves roj v zraku. Ako bi se to storilo med rojenjem, poverne se roj, bojé se dežja, zopet v starca.

Včasih pride pri rojenji matica v zgubo. Takrat roj raztreseno po zraku verši, ali pa se zopet k starcu povračuje. Kaj je storiti, da zgubljeno matico najdeš? — Pred vsem poglej pred lizrojenim panjem, ali ni padla na tla, ker je bila prestara, ali na perutnicah poškodovana ali pa letanja še nevajena. Lehko jo tam najdeš, če je tlak pred bučelnjakom s peskom posút, ali vsaj trava pokošena; zakaj matica ni sama, ampak zmirom je še nekaj bučelic pri njej. Če jo najdeš, deni jo v matičino škatljico, priveži jo na drog in nesi tje, kjer roj najbolj leta. Kmalu bojo bučele matico zasledile in se okoli nje vsedle. Odveži potem škatljico, odpri jo in deni jo v pripravljen panj. Še lože je pa najdeno matico, v škatljici zaperto, v pripravljen panj djati, ki se na mesto iz rojenega panja postavi. Kmalu bodo bučele matico pogrešile, na svoje navajeno mesto nazaj priletele in se k zapertej matici zbrale, ki se zopet iz škatljice k njim izpusti. Po tem postavi panj z rojem na kraj, kjer ima na dalje ostati, starca pa zopet na svoje poprejšnje mesto. Vendar, če matica zavolj starosti leteti ne more, bolje storiš, da take matice za rejo ne hraniš, pusti rajše roj v stari panj nazaj iti; 3., 7. ali 9. den po tem ti ta panj dá pevca, ki ima mlado, toda še neoprašeno matico.

Ako se pa roj v starca verne, predno se je matica našla, daj mu tudi matico nazaj. Tak panj roji zopet drugi den, in matico boš zopet na tléh dobil.

Dostikrat več panjev ob enem roji, ali pa, ko prvi mladič še ni vsajen, že drugi rojiti začne. V takih okoliščinah se roji radi zmešajo, ter se vkupaj v eno kepo vsedejo. Toraj moraš, če nimaš dosti verš za vlovljenje rojev, braniti, da se roji ne zmešajo. Ako je en roj že v zraku, drugi pa tudi iti začjenja, — tedaj tisti panj hitro zatekni, ga kak streljaj daleč prenesi in ga tam berž odpri; tekoj bode tam rojiti začel; po roji postavi ga na staro mesto, da se bučele, ki od branja domú prihajajo, tam zbirajo. Tako se roja ne bota pomešala. Zapomniti pa je, da se to delo ne sme storiti ne prezgodaj, ne prepozno; to je, ne, predno roj

gré, in ne potem, ko je pol roja že v zraku, sicer se skazi.

Če pa več panjev ob enem rojiti hoče, in nimaš dosti pomagalicev pri sebi, da bi panje na razne kraje prenesli, poškropi žrelo z vodo in bučele, ki predigrajo. S tim boš druge roje tako dolgo zadržal, da jih zaporedoma vsajati moreš.

Tudi s tim zmešanje ubraniš, če en roj že v kepi sedi, drugi pa roji, da prvega z ruto pokriješ.

Ako pa prvi še ne sedi, ampak še močno po zraku verši, drugi pa že iz panja derví, vzemi na dolgi palici privezano tlečo kunjó, in vstopi se na tisto stran, od ktere se hoče drugi roj prvemu bližati, in mahaj s kunjó po zraku, da se bo močno kadilo; zoperni dim bo roja saksebi zavernil.

§. 19. Razdeljevanje in sklepanje zmešanih rojev.

Če se vsede dvojé ali več rojev vkupaj, treba je najpred na to gledati, kakošne so matice teh rojev. So matice enake — to je vse oprasene ali neoprasene — ne bodo si bučele raznih rojev nič žalega storile; če je pa le ena teh matic neenaka, tedaj se bodo kmalu sprijele, hudo klale in matice morile.

Roji enacih matic se dajo prav lahko razdeliti. Če sta se vsedla dva taka roja vkupaj, vsadita se vkupaj v prostoren panj; čez noč se razdelita sama in potem vsakega v primeren panj prevsadi.

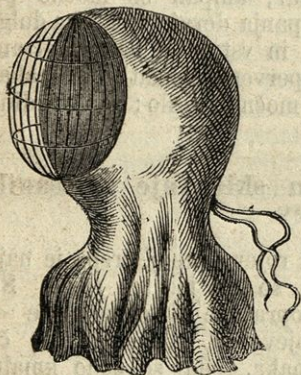
Če pa pride več takih rojev vkupaj, čakaj, da se vsedejo, poškropi jih potem z vodo in vsuj jih na rijuhó, ktero deneš v škafo ali drugo posodo; kolikor je bilo rojev, toliko zelenih vejic položi v tisto posodo ter pokrij jo z namočeno in izžeto rijuhó. Roji se bodo kmalu sami razdelili in na vejice zbrali, ki se v panje denejo.

Ako pa roji, ki so vkup sedli, nimajo enakih matic, moraš jih popred dobro poškropiti, da se ukroté, potem jih na rijuhó stresti, vse matice v matičine hišice poloviti, ter jih v panje postaviti, ki so z odpertimi končnicami štric bučelam postavljeni: bučele bodo kmalu svoje matice poiskale, in se razdelile.

§. 20. Orodje pri vsajevanji.

Dasiravno se človeško truplo po malem tako na bučelen strup navadi, da po piku le nekoliko oteče, vendar ni prijetno, posebno v obraz, pičenemu biti. V ta namen si daj narediti bučelno kapo, kakor jo podoba št. 13. kaže.

Podoba 13.

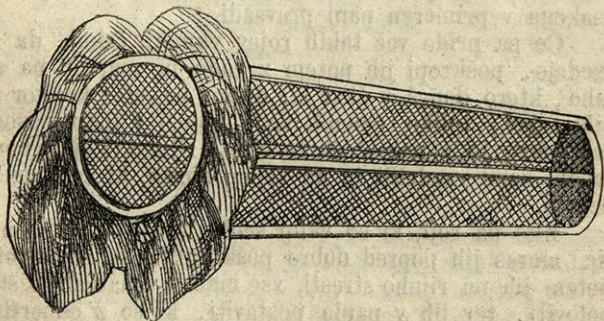


Bučelna kapa.

Naredi se iz gostega platna, in ima na prednji strani omrežje iz drata; če jo potrebuješ pri vsajevanji ali katerem drugem delu, zaveži si jo okoli vrata, sicer ti bučele v kapo zlezejo. Kdor pa hoče še roke pred pikom zavarovati, naj si naredi par rokavic iz terdne jerhovine, da jih bučelno želo predreti ne more.

Če več rojev ob enem roji, lovimo jih z bučelnim žaklom ali veršo. Podoba št. 14 kaže, kako naj se napravi.

Podoba 14.



Verša.

Če nimaš veliko panjev, daj si jih več narediti, da v zadrego ne prideš.

Verša je 6—7 črevljev dolga; na prednjej odper-tej strani 20 palcev široka in proti verhu zmirom oža, tako da je na koncu, ki se zaveže, le 14 palcev široka. Napravi se iz mušje mreže, ki se potegne na štiri pa-lice. Na obeh koncih sta obroča, ki palice deržita; tudi sredi verše se eden ali dva obroča na palice privežeta, da je terdnejša. Na prednji obroč se pri-šije pol palice platna, ki se priveže na panj, ki rojiti začne.

Kakor hitro se rojenje začne, ročno prednji konec verše na panj priveži tako, da nobena bučela ne more nikamor, kakor v veršo. Zadnji konec verše vzdigni toliko, da bo stal ravno tako dolgo, dokler ni ves roj v verši. Potem odveži veršo od panja, zaveži in zanesi jo v senco, odpri bučelnico panju, v katerega hočeš roj vsaditi, sedaj odpri vrečo, priveži jo na panj in bučele va-nj stresi; če ostane še nekaj bučel v verši, postavi jo tako pred odperti panj, da bo solnce na njega sijalo, kmalu bodo same k roju v panj zlezele.

Ako bučele nočejo v panji ostati, tako ti je to dokaz, da je matica v starcu ostala; če imaš ktero matico pripravljeno, kakoršno ta roj tirja, namreč oprášeno ali neoprášeno, deni jo v matičino hišico za-perto v panj. Roj se bode kmalu pomiril in ostal, drugi den pa jej hišico odpri.

Zato pazi dobro na to, da verše ne boš prehitro ali prepozno na panj privezal; ne prehitro, da bi od rojenja ne nehal; ne prepozno, če je že pol roja v zraku.

Pripraviveč matičinih hišic ali izbic iz ten-kega drata, da nepotrebne matice v nje poloviš, vendar ne smeš več kot eno v tako hišico zapreti, sicer se spopadejo in ukončajo.

Pri vsajevanju potrebuješ tudi veliko žlico ali ponovico, da ž njo bučele zajemaš, posebno če okoli debela sedé.

Pripravi blizo bučelnjaka lahko lojtro in lehek drog, na katerega panj z vervjo privežeš in pod roj postaviš.

§. 21. Pregarjavci, prisiljenci ali umetni roji.

Prisiljeni roji so znajdba novejših časov; nekteri bučelorejci, med njimi tudi Jonke, jih ne hvalijo. Oni pravijo, da bučele, če so prav rejene in mlade matice imajo, pri dobri paši in lepem vremenu že same prevelikokrat in prerade rojijo.

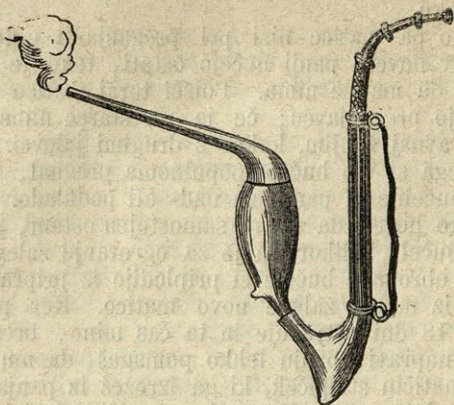
Res je, da bi delal bučelar le v svojo škodo, ako bi hotel take panje preganjati, ki imajo sami le malo muh in sterdi; obá starec in preganjavec bi mu čez zimo ali še pred poginila. Tudi ni svetovati prisiljencev narejati v takih krajih, kjer je paša le slaba ali zeló kratka in kjer ni mogoče, bučele na boljšo pašo pošiljati.

Ali drugače je tam, kjer je dobra paša, ali vsaj dolga, čeravno le srednja, in kjer je ajda pred slano bolj varna. Tam brez skerbi narejaš prisiljencev od takih panjev, kateri, rojiti nočejo, čeravno so bučelni in s sterdo dobro oskerbljeni.

Kako se preganjavec pri dzierdzoniziranih panjih naredi, bilo je že pred povedano ter prav malo truda prizadeva. Pri navadnih panjih pa to ne gré tako lahko, in je treba, da si pomočnika privzameš. Panj, katerega hočeš pregnati, vzemi iz svojega mesta in ga prenesi na mizo, ki v senci blizo bučelnjaka stoji. Na mesto tega panja postavi prazen panj v bučelnjak, da se v tistem zbirajo bučele, ki odleté. Panju, ki ga preganjaš, vpihaj nekoliko dima skoz žrelo, da bučele iz njega ne leté. Potem panj obrni in mu odvzemi spodnjo diljo ali dno, odpri bučelnico in končnico; prazen panj, kamor hočeš bučele pregnati, postavi pervemu nasproti, da bučele naravnost iz starega v nov panj tekati morejo. Stranice obeh panjev naj se dobro sklenejo, da bučele nikamor ne morejo bežati kakor v odperti novi panj; temu sem odvil pokrov, da sem begajočo matico lože mogel vgladati. Potem terkaj na starca in pri zadnji končnici kadi dim na bučele. V ta namen služi kadilni méh ali pa posebna pipa s tobakom, kakor jo vidiš na podobi št. 15.

Podoba 15. kaže navadno pipo za tobak; samo pokrov ima na koncu cev, skoz katero se dim na bučele piše.

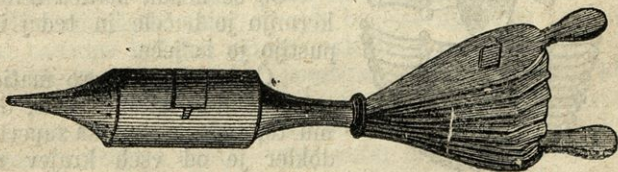
Podoba 15.



Bučelna pipa.

Kdor pa ni tobakar, naj si omisli kadilni méh, kakoršnega podoba 16. kaže. Ročni-méh je tu sklenjen s plehato posodo, ki se dá odpreti in s tlečimi rečmi napolniti, in se konča v cev.

Podoba 16.



Dimnica.

Kdor pa nima tega orodja, naj se posluži navadne pipe ali tleče cunje. Bučele kmalu čutijo, da bodo morale svoj panj zapustiti, toraj se napijó sterdi, kolikor morejo, in z močnim šumenjem bežé v prazen panj. Tù je treba dobro paziti, kedaj matica v prazen panj gré, potem se panj zaprè, ravno tako tudi stavec, kteremu se mora toliko bučel pustiti, da plod grejejo. Pregarjavca postavi na starčevo mesto; starca pa ni

treba preč nositi, lahko ga deneš na kak drugi kraj v bučelnjaku.

Ako pa matice nisi pri preganjanji ugledal, in bučele v novem panju nočejo ostati, tako je to znamenje, da matice nima. Poišči toraj matico v starcu in daj jo preganjavcu; če je pa starec nima, bil je jalov; ravnaj ž njim, kakor z drugimi jalovci. Starca, iz katerega si vse bučele popolnoma pregnal, daj drugemu bučelnemu panju za nad- ali podklado.

Ako hočeš, da starec samostojen ostane, pusti mu toliko bučel, kolikor jih je za ogrevanje zalege treba. Matice obropane bučele si priplodijo iz pripravnih jajčic ali iz mlade zalege novo matico. Ker pa izreja matice 18 dni potrebuje in ta čas mine, brez da se zalega napravi, panju lahko pomagaš, da mu daš zadelan matičin stolpiček, ki ga izrežeš iz panja, ki več takih stolpičev ima. Da ga brezmatičine bučele ne po-

Podoba 17.



Matičini stolpič s pipinem pokrovcem.

škodujejo, deni ta stolpiček v pipin pokrovec, ki je iz drata narejen priterdi ga med kateri sat, in pritisni na zgornji pokrovec še eden večji od spodaj. Podoba št. 17 kaže pokrovca z matičinim stolpičem.

Če se mlada matica izvali, kermijo jo bučele in tedaj izpustijo jo iz ječe.

Če pa imaš ktero matico v matičini hišici shranjeno, daj mu to, toda iz začetka zaperto, dokler je od vseh krajev ne obsedejo in kermijo. Takih matic pri pevcih in drugičih dobiš in za potrebo shraniš.

§. 22. Zguba matice ali brezmatičnost in jalovina.

Matica je duša cele bučelne družbe, toraj mora panj sčasoma poginiti, kateri jo zgubi pri rojenji, prashenji, po starosti ali drugej naključbi.

Da je panj brez matice, kažejo sledeča znamenja:

Iz začetka, ko bučele matico zgrešé, navstane v panji močen šum, in če je vreme še toplo, privrejo iz žrela in z razpetimi perutnicami po panjevi bradi sem ter tje tekajo, kakor bi česa iskale; včasih pa zopet nekaj časa postojé; to delajo pa le nektore dni, potem tega znamenja ni več videti.

Zdrav panj močno zašumí in kmalu spet vtihne, če zvečer na končnico poterkaš ali jo odpreš; če to storiš pri panji, v katerem ni matice, slišiš nek neubran in žalosten glas, ki ne potihne naglo, ampak le po malem henjuje. Pri žrelu ni videti stražnikov. Na branje jih le malo leti in le malo obnožja ali cvetnega prahú na nogah donašajo. Roparcam se ali celó nič ali le malo v bran postavljajo. Brezmatičini panj tudi tedaj ne preganja trotov, ko je paša že davno pri kraji. Če jim sterdi daš, okusijo je le nekoliko ali pa celo nič.

Včasih vidiš v brezmatičinih panjih še to posebno prikazen, da je trotova zalega v delavščinih celicah. Ako ima namreč panj tedaj, ko je matico zgubil, le prestaro, že čez 5 dni staro zalego, hoče si vendar še iz tiste matice izrediti, kar pa ne gre več. Taka matica, ki je skoraj ni razločiti od drugih delavk, se trotnica imenuje, ker ni oprášena in toraj le trotova jajca polaga in sicer v delavščine celice. Ker je trot daljšega života kakor delavke, prisiljene so bučele delavščine celice zdaljšati, tako da jih bučelar na prvi pogled od navadne bučelne zalege razloči.

Kako more bučelar pomagati takemu panju, ki je matico zgubil? — Prej ko to nesrečo zapazi, boljše je, ker more lože pomagati. Zato naj bučelar, če je že ktereга drugiča dobil, vsaki večer drugiče in izrojene starce pregleda, ker se brezmatičnost iz začetka najbolj gotovo spozna. Takemu panju pomagaš, če mu daš kos sata, v katerem so jajca ali še le izleženi červički; čez 4 dni stara zalega se mu ne smé dati. Še bolje storiš, če iz ktereга panja zadelan matičen stolpiček izrežeš in ga sred bučelnega ležišča priterdiš. Da bučele stolpiča ne poškodujejo, naj se s pipinim pokrovcem zavaruje, kakor je bilo pri prisiljencih povedano. Ako pa ktero neoprašeno matico shranjeno imaš, daj mu jo v hišici zaperto, in pusti jo 24 ur zaperto; če jo obsedejo in s perutnicami nad-njo pra-

šijo, smeš jo izpustiti. Če pozneje o spomladi, ko so že troti, kak panj matico zgubi, vzemi jo iz drugega panja, ki je razdeliven; matice obropani panj si bo kmalu drugo iz zalege napravil. Tudi se smé brezmatičini panj dati drugemu za naklado. Ako pa prepozno zapaziš, da kateremu panju matice manjka, in ima le malo bučel, morebiti še trotovo zalego in trotničo; takemu panju ni več pomagati. Bučele naj se iz takega panja preženó in naj grejo, kamor hočejo.

Zgodaj o spomladi, ko še ni trotov in o jeseni, naj se brezmatičini panj z drugim združi.

Jalov panj se imenuje, ki ima 4 ali 5 let staro matico, ki ne polaga več delavščine zalege, ali pa tako matico, ki ni bila oprášena, ker je bilo vreme predolgo deževno, ali pa matica na perutnicah poškodovana ali izležena ob času, ko ni bilo še, ali ni bilo več trotov. — Takemu panju ni drugače pomagati, kakor jalovo matico odvzeti in bučele z drugim panjem združiti.

§. 23. Zakaj in kedaj je treba in koristno, bučelam sterdi dajati.

Kakor bučelorejec svojim živalim streže, tako mu plačujejo njegov trud. Kdor nima skerbi za nje in jim ob času potrebe s sterddjo na pomoč ne pride, ne bo dolgo ostal bučelar; zakaj pridejo časi, da bučele zunaj panja celó nobenega živeža ne dobé, in če jim hrane v panji zmanjka, morajo lakote poginiti. Če o spomladi zaporedoma več merzlih dni nastopi, še najboljši panjevi, ki imajo največ bučel in zalege, poginejo, ker tolika družina in izreja mladičev silno veliko sterdi potrebuje. Da panj lakoto terpi, spoznaš po tem, da trotove pred julijom preganjajo, njihov še negoden plod tergajo in iz panja vlačijo ali pa sok iz tistega izsesajo.

Starci pridejo po rojenji v nevarnost lakote poginiti; zakaj roj ne gre prazen naprej; kolikor more, toliko vzame v panji prihranjene sterdi seboj; močnejši roji še po deset funt seboj nesó. Kedar pa precej za kakim rojem merzlo ali deževno vreme nastopi, godi se slaba tudi njemu; tedaj mu moraš že tretji den po rojenju jesti dajati, sicer pogine.

Izrojenim starcem je pa vselej dobro nekaj dni

po roji obilne hrane dajati, če hočeš drugiča za gotovo pričakovati.

O slabih letih moraš še močnejšim panjem dajati, da ne oslabé.

Največkrat mora bučelar spomladi gledati na tiste panje, ki so malo živeža čez zimo imeli. Koliko pa močen panj potrebuje za ta čas, ko zunaj panja ni živeža najti? — Večidel bučelorejcev pravi, da pod 15—20 funt polknat panj ne izhaja do spomladne paše. Bolje je, da mu živeža ostane, kakor da bi stradal; zakaj izstradan panj tisto leto nobenega dobička ne bo vergel. Zato ne hrani slabih panjev čez zimo; srednjem pa obilno jesti dajaj, dokler je vreme še gorko, ali pa jih oskerbi z obilno sterddjo.

Včasih pa kermimo bučele, akoravno niso potrebne, v ta namen, da zgodnje in močne roje dobimo. Obilno povernejo vso sterdo, ki jim jo spomladi posodimo. Vendar pitanje na roje se ne sme prezgodaj začeti, sicer nima bučelar nobenega dobička, ampak le škodo od tega. Matica namreč pred časom obilno ploda nastavi, bučele morajo toraj že o hladnih spomladanskih dnéh cvetnega prahú in vode nabirati; naj se solnce le malo za oblake skrije ali merzel veter potegne, kmalu padejo ubožice na tla, odrevené in poginejo.

Skušeni bučelorejci še le o črešnjevem cvetu bučelam na rojenje dajati začnó, pa dajejo jim den na den sogrete sterdi, kterež nekoliko vode primešajo, in ne nehajo pred, dokler paša ni prav zdatna; pa še tedaj jim kladejo o deževnih dneh.

Kedaj gré bučelam klasti? — Zvečer in nikdar po dne; tudi nikar tedaj, kedar luna sije, sicer bučele, ko so se sterdi napile, iz panja leté in pri slabej svetlobi svojega panja ne najdejo. Če jim pa zjutra daješ, boš s tim sam roparice privabil; še koritic, v kterih si jim zvečer sterdi dal, iz ravno tega vzroka ne smeš čez den v panjih puščati. Ravno tako boš roparice privabil, če kaj sterdi na panjih ali v bučelnjaku razliješ, kmalu bo prijeten duh jih privabil od daleč.

Sterd se daje ali v satih ali izcejena; jeseni priležejo bolj satovi, kterim se celice s čednim nožičkom odprejo. Izcejena sterda se mora pred sogreti, tudi se smé nekoliko vode pridjati, da je bolj tekoča.

Taka sterd se deva v lesena ali lončena koritica, ki imajo znotraj globoke zareze, v ktere se sterd vliva, da jo bučele lahko poserkljajo; da se ne vtopé, verže se zrezane slame v koritica. Za klajo je najbolja sterd, ki si jo sam pridelal in lepo shranil, da se ni skisala. Nevarno je sterd od kupčevalcev kupovati, ker se ne vé, ali je zdrava ali spridena. V sili se raztopi kandirani ali rumeni sladkor. — Hočeš tedaj z bučelorejo napredovati, oskerbi si pred vsem zalogo zdrave domače sterdi.

§. 24. Roparice.

Roparice niso kako posebno pleme bučel, ampak mogoče je, da se poda vsaki panj na ropanje, če njegove bučele nezavarovane sterdi najdejo in si tisto prisvojiti morejo. Roparice se dajo lahko od drugih bučel razločiti, ker so bolj črne kot druge, kar pride od tod, ker po sterdenih piskercih tujih panjev plazijo in se sé sterddo omažejo. Ako se približajo panju, katerega hočejo obropati, ne vsedejo se brezskerbno na panjevo brado, kakor druge bučele, ampak pred letovcem gori in doli letajo, zadnje noge od sebe deržé. Stražniki, če vidijo, da se roparice bližajo, postavijo se po koncu in jih vloviti skušajo. Več roparic pride, več se stražnikov pred letovcem nastavi. Ako ktero roparico vjamemo, primejo jo za perutnice in si jo z želom raniti in umoriti prizadevajo. Če pa preveč roparic pride, da stražo premagajo, skušajo najprej matico umoriti in s tim bučelam vso serčnost vzeti. Tudi se poznajo roparice, ko panj zapusté, njih život se vidi bolj svitel in opokel. Če se je ropanje še le začelo, roparice ne odleté hitro, ampak prej panj in njegovo mesto dobro ogledujejo, kakor pri prašenji; pozneje pa nemudoma domú hité. Če hočeš zvedeti, kateri panj na rop hodi, samo na to glej, kateri panj v nenavadnem času premočno leti. Roparice leté že pred solnčnim izhodom in tudi še tedaj, če je solnce že v zaton šlo; celó še o deževnem vremenu ne nehajo od ropanja. Da pa moreš bučelnjak zvedeti, od katerega roparice prihajajo, glej, od katerega kraja priletó. Da gospodarja prepričaš, da njegove bučele na rop hodijo,

potrosi odletajoče roparice s pepelom ali pa s stolčeno kredo. Če pa je panj brez matice, na ktereга roparice hodijo, ne boš videl, da bi se bučele na bradi klale, temuč roparice brez vse skerbi v obropani panj pred in zad letajo.

Kako pa se ropanju v okom pride? — Mnogokrat si bučelar sam roparice privabi s tim, da brezmatičine ali preslabe panje v svojem bučelnjaku terpi, če po dne bučelam sterdi daje, če jih pri gorkem vremenu podrezuje, če panjevo brado s sterddjo oblije, če stranskih spoklin dobro ne zamaši, če bučelnjak tako postavi, da druge močne bučele čez njega izletimajo in o gorkem poletnem vremenu panjem sence ne naredi, ker močen duh v panji razgrete sterdi najlože roparice privabi in bučele tudi lene stori, da se še braniti nočejo. Če take napake pri svojem bučelnjaku terpiš, tedaj si sam kriv, da roparija navstane in ne smeš sosedu tega dolžiti. Skerbno se tudi varuj sterdi, s katero bučele pitaš, vina ali žganja primešati, to bučele vpijani in na rop privadi.

Če pa nisi sam kriv roparije, in roparija navstane, žrelo tako pritekni, da bučele po samem noter in ven iti morejo. Naredi senco iz vej, da bode sterden duh manj iz panja puhtel. Daj obropanemu panju na noč dobre sterdi, da se bo mogel tim serčnejše roparicam braniti. Tudi smeš obropani panj nekaj minut popolnoma zatekniti, ta čas se bodo roparice na bradi zbirale, potem jih polij z merzlo vodo; vse prestrašene bojo odletele, potem žrelo zopet odpri in tako dolgo odper-to pusti, da vse roparice iz panja izleté in zopet druge prihajajo. Zdaj luknjico zatekni in roparice, ki so se na bradi v novič zbrale, kakor pred z vodo polij; to tako dolgo ponavljaj, dokler niso vse roparice iz panja. Na to panj zamaši in postavi ga do večera v klet. Če je obropanemu panju matica umorjena, združi ga zvečer s katerim sosednim panjem, če pa ima še matico, prenesi ga za nekoliko dni na kak oddaljen bučelnjak. Tudi je dobro, brado pred letovcem s pelinom ali česnikom namazati. Najbolj se pa bojé roparice zopernega duha svojega strupa. Dzierdzon svetuje na panjevi bradi tiste bučele stlačiti, ki poklane pred letovcem ležé. Včasih pomaga tudi, če se panjem senca

z olšejevimi vejami napravi. Če pa vse to nič ne pomaga, moraš obropani panj zvečer prenesti v drugi bučelnjak, ki je vsaj pol ure od tvojega bučelnjaka oddaljen.

Ako je pa ropar v tvojem lastnem bučelnjaku, verzi va-nj nekoliko perišč žagovine med satovje, da roparice drugo delo dobé in ropanje popusté. Tudi ga smeš tako pritekniti, da le po samem va-nj in iz njega iti morejo. Še boljše je, da roparja nekoliko dni v klet zapreš ali pa ga v drug bučelnjak preneseš.

Če je pa ropar v kakem drugem bučelnjaku, nagovori njegovega posestnika, da vse stori, kar bi ropanje odverniti moglo. Pošten sosed bo tudi to storil; ako pa tega storiti noče, naznani mu, da se boš nepoštenej ropariji na vso moč zoperstavil in roparice polovil. To se zgodi tako-le: Zvečer, ko so bučele že pri pokoji, zapri obropani panj in deni ga v klet; na njegovo mesto pa postavi drugega, ki je obropanemu podoben; v žrelo pa deni 6 palcev dolgo cev, ki je znotraj nekoliko navzgor obrnjena in zamaši žrelo takó, da roparice le skoz to cev va-nj iti morejo. V prazen panj pa deni sat sterdi. Drugo jutro prileté roparice in lezejo zaporedoma skoz cev; nazaj pa nobena priti ne more. Pusti roparice en den zaperte, da se zavejo, da matice nimajo. Drugi večer pa jih združi z obropanim panjem, kar najlože tako storiš, da obropanemu panju bučelnico odpreš, ravno tako tudi odpri panj z roparicami in postavi ga pred obropanega; roparice bodo kmalu k obropanim bučelam potegnile. Tako združen panj prenesi v pol ure oddaljen bučelnjak. Roparice sé škodljivimi ali celo sé strupenimi rečmi zavdajati, je ostro prepovedano.

Ropanje navstaja največkrat spomladi, dokler še ni paše in jeseni, kedar paša pojenja. Posebno terpé zavolj roparije taki kraji, kamor se od drugih krajev preobilno število panjev dovaža in se ptuje bučele še nekaj dni po dokončanej ajdovej paši ne odpeljejo. Za koroško deželo je bil, kakor Novice leta 1862 povejo, 30. junija leta 1796 cesarski dvorni ukaz razglašen zastran prepeljevanja bučel iz zgornjega Koroškega v spodnje; v petih oddelkih to-le velevala:

1. Za ptuje panje naj se zbere najpripravniši kraj, to je, blizo ajdovega polja.

2. Ptuji panji morajo od domačih najmanj četert ure saksebi biti, ali pa celó pol ure, če se ptuje buče postavijo na kako višavo čez domače hiše.

3. Pripeljejo naj se ptuje buče prvi den po vélikem Šmarnu, odpeljo naj se zadnji čas en den po malem Šmarnu.

4. V eni okolici ne sme biti preveliko število ptujih panjev, ampak razdeliti se morajo po več krajih. Za tako primerno razpostavo panjev mora c. k. gosposka takrat skrbeti, če bi se ptuji bučelarji z lepa ne porazumeli z lastniki ajdovega polja, ki imajo pravico tudi nekoliko plačila za rejo bučel terjati.

5. Da se vse to zgodi, naj komisarji okrajnih, pa če je treba, tudi kresijskih gosposk sami gredo v take kraje pogledat, da vidijo, kako in kaj.

Ravno sedaj se izdeluje nova postava za bučelorejo; bučelorejci so jo težko pogreševali.

§. 25. O bučelnem piku.

Za brambo ima bučela želo (tern), ki je v zvezi s strupenim mehurčkom. Želo ima več nazaj zakrivljenih kavljčkov, toraj globoko zapiknjeno želo v rani ostane in bučela pogine, ker se želo pred od bučelnega života odterga, kakor da bi se dalo iz rane izdreti. Po bučelnem piku navstane večja ali manjša otekline; ona pride od strupa, ki se skoz želo v rano izlije. Bučela ne pikne, če ni razdražena in samo blizo bučelnjaka. Ako se hočeš pred bučelnem pikom zavarovati, ne hodi pred močno leteče panje; če pa že memo iti moraš, idi počasi in ne mahaj z rokami. Posebno togotne so buče, kedar imajo dobro pašo, in kedar solnce močno pripeka. Ne hodi takrat blizo bučelnjaka, tudi ne razoglav. Ako buče s serditim bučanjem okoli tebe letajo, ne mahaj z rokami ali s klobukom po njih, to nje še bolj razserdi; zakrij si obraz z rokami in idi počasi od bučelnjaka, ali pa vleži se tako dolgo na tla, da vse serdite buče odidejo. Zeló zopern je bučelam duh močnih pijač, tudi duh čebulov, česnikov; toraj ne hodi k njim, če si kaj

takega zavžil. Pri vsajanji, podrezovanji in pri drugih opravilih z bučelami se najbolj obvaruješ njihovega pika, če tobak piješ. Kdor se bučelnega pika preveč boji, naj si da napraviti bučelno kapo iz platna, ki ima spredej mrežico, da se more skoz njo gledati in dihati, spodej se pa okoli vrata zaveže. Roji, ki dolgo na solnčnem kraji visijo, so zelo serditi; take je dobro z merzlo vodo politi, in s tim ukrotiti.

Kaj pa je storiti, če te bučela piči? —

Mladim in kervipolnim ljudem in takim, ki niso bili še velikokrat pičeni, navstane po bučelnem piku močno skeleča otekline, posebno če so bili pičeni blizo očes, v nos ali v ustnice. Otekline včasih še le po nekoliko dneh preide. Če se ti je kaj takega zgodilo, izderi, najprej ko moreš, želo iz rane in iztlači strup iz nje. Namaži potem rano s sterdo ali salmijakom ali z oljem. Bolečina tudi hitro pojenja, če rano z merzlo vodo omiješ, in to večkrat ponavljaš; ali če vlažne persti ali merzel kamen na rano položiš. Ščasoma se pa tudi truplo na bučelni strup tako navadi, da pik skoraj nobene otekline ne naredi.

§. 26. Podrezovanje panjev.

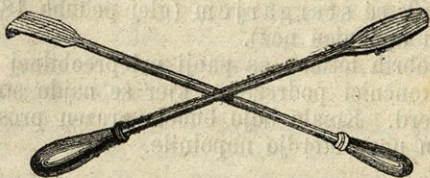
Če satovja iz panja izrežeš, da bučele sate čez in čez obsedajo, ali da jim obilne sterdi odvzameš, imenuje se to podrezovanje. To se spomladi stori, kedar se že začne dobra paša, — pri nas se to delo slednje dni marca, ali o začetku aprila opravlja — pa nikar o merzlem vremenu, da bučele kedar odletijo, od mraza ne oterpnejo. Tudi se to ne sme delati tedaj, ko bučele leté, sicer lahko roparija navstane; najboljši čas za podrezovanje je zvečer ali kak oblačen in ne prehladen den.

Marsikteri bučelar si s tim veliko škode naredi, da svoje panje prezgodaj podrezuje. Meseca februarja in marca potrebujejo bučele zavolj zalege največ gorkote; če se tedaj satovje izreže, in merzli dnevi nastopijo, se na krajnih satovih postavljeni plod lahko prehladi in ukonča, da, še celo zmerzne. Če se pa že ta nesreča ne zgodi, vendar tak panj rad prejenja za-

lego postavljati, in zmirom bolj hira. Toraj ne podrezuj svojih panjev, dokler ni pričakovati stanovitne gorkote.

Pri podrezovanji pa se varuj, da ne prideš z odjemačem ali podrezalnim nožem (glej podoba 18, ki kaže ravni nož) do ploda ali zalege. Podreži vse stare,

Podoba 18.



Bučelni nož.

plesnjive in trotove sate. Sterdi panjem ne jemlji preveč, sicer ti ne bodo rojili, ali pa neke tedne poznej, kakor drugi nepodrezani. Če je pa satovje novo in lepo, ni treba podrezovanja.

Neobhodno potrebno je podrezovati take panje, ki imajo veliko satovja, pa malo muh; sicer mol svojo zalego v neobsedene sate postavi in cel panj ugonobi.

Veliko lože je podrezovati razdelivne panje, pri katerih se vsaki sat s svojim satnikom iz panja vzeti in podrezati more. Na mesto panja, ki si ga zadelj podrezovanja iz bučelnjaka vzel, postavi drugega, da se bučele, ki odletajo, tam zbirati morejo. Pri podrezovanji se bučele s tobakovim dimom ali z dimom kadilnega meha od tiste strani satovja odženó, ki jo misliš podrezati; vendar preveč dima ne smeš narejati, da ž njim nezadela zalegi ne škoduješ. Ne podrezuj ktereга sata, predno nisi bučel vsaj od ene strani odgnal. Bučele, ki so na drugej strani sata, z mokrim peresom v panj pometi, če odrezan sat v svojej roki imaš. Če prideš z odjemačem do takega sata, ki ima oglašene celice, ne smeš dalje rezati, sicer že pri drugem satu bučelne zalege odrežeš. Podrezuj satovje enako, nikar ne delaj nepotrebnih jam med satovjem; tako bodo imele bučele manj dela, in robove lože ob-

sedajo. Izrezano sterdo v skledi s platnom pokrivaj, da bučele do nje ne pridejo. Podrezani panj zopet dobro zapri, in žrelo zmanjšaj, da se morejo bučele lože drugim braniti. Kar je medu v panji razlitega, bodo bučele kmalu polizale; kar ga je zunaj panja nakopane, moreš lepo obrisati; tudi prazno, z medom omazano satovje hitro spravi na stran, da roparic ne privabiš.

Pri podrezovanju očedi še dno panja, če tega nisi pred storil, sé stergarjem (glej podobo 18, ki kaže na koncu upognjen nož).

V dobrih letinah se panji pri preobilnej paši pri zadnji končnici podrežejo, kjer se najde stara, sladkorna sterdo. Kmalu bojo bučele prazen prostor s satovjem in novo sterdo napolnile.

§. 27. Podiranje.

Bučelarji navadno jeseni po končanej ajdovej paši bučele medarju prodajo. Medarji kupljene panje, z žveplenim soparjem pomorijo, potem vse, kar je v panji, satje, sterdo, bučele in zalego stlačijo in v sode pomečejo. Tudi bučelarji sami še bučele z žveplom pomorijo in s pridnimi živalicami tako neusmiljeno, nehvaležno in tudi neumno ravnaajo. Po takem ravnanju cele panjeve, dostikrat najboljše, pokončajo, ki bi jih imeli hraniti. Kaj bi si od človeka mislili, ko bi svoje jablane posekal, da bi lože jabelka obiral? Ravno to stori bučelar, ki panje z žveplom mori, da more jim tim lože satovje in sterdo vzeti. Oni zaveržejo istino ali glavnico, da odstotke dobijo. Že oče Janša tega ni delal in je svetoval, kaj je storiti, da ne bo treba bučelic neusmiljeno moriti.

V ta namen priporoča pomlajenje panjev takole:

Če imam, postavim 4 panje — *A*, *B*, *C*, *D*, — *A* in *B* imata predlansko, *C* in *D* pa lansko satovje; *A* in *C* sta močna *B* in *D* pa slabejša panja. (Naj to s podobo pojasnim).

močen panj	slabejši	močen	slabejši
<i>A</i>	<i>B</i>	<i>C</i>	<i>D</i>
predlansko	predlansko	lansko	lansko
satovje.			

Spomladi jih pustim delati, da se dosti mladičev izleže in še zaloge nanosijo; če pa dalnja znamenja kažejo, da se k rojenju pripravljajo, vzamem panj *A* in ga zjutraj ali zvečer z dimom v prazen panj *E* prekadim, in mu iz *A* dva satka dam. *E* postavim na tisto mesto, kjer je prej *A* stal; *A* pa poveznem na *C* kot nastavek, in sicer hitro, da se plod ne shladi. Zdaj ima panj *E* veliko več bučel, kakor najbolji prvič, ki bo pri dobri paši kmalu poln satovja. *E* je omlajen in precej dolgo od rojenja zaderžan. *C*, ki ima zdaj dober nadstavek, bode za-se in za nadstavek *A* tem prednejše delal.

Ker sta panja *B* in *D* manj polknata, pustim ju še dva ali tri tedne delati, potem pa storim ž njima, kakor popred z *A* in *C*; panj *B* prekadim v praznega *F*, in postavim *F* na mesto, kjer je popred *B* stal; *B* pa poveznem kot nadstavo na *D*.

Zdaj sta *A* in *B* nadstavka, *E* in *F* pa pomlajena, *C* in *D* imata vsak svoj dober nadstavek *A* in *B* in vsi štirji so od rojenja zaderžani in dobri panji.

Kako panji sedaj stojé, kaže ti ta podoba:

		<i>A</i>	<i>B</i>
<i>E</i>	<i>F</i>	<i>C</i>	<i>D</i>

Čez nekoliko časa moram vendar pogledati, ali se dva najmočnejša panja *E* brez nadstavka in *C* s svojim nadstavkom *A* morebiti na rojenje pripravljata.

Če je še dobra paša, postavim na ajdi, preženem bučele iz panja *C* in njegovega nadstavka *A* v prazen panj *G* in ga postavim na mesto *C*; iz nadstavka *A* pa izrežem vse sate, ki so polni sterdi in zadelani, druge pa pustim v *A* in ga poveznem kot nadstavek na *E*. Ravno tako preženem bučele iz *D* in njegovega nadstavka *B* v prazen panj *H*; izrežem sterde iz *B* in ga kot naklado na *F* poveznem, *D* pa kot naklado na *H*.

Zdaj stojé panji, kakor ta podoba kaže:

<i>A</i>	<i>B</i>	<i>C</i>	<i>D</i>
<i>E</i>	<i>F</i>	<i>G</i>	<i>H</i>

Jeseni poberem nadstavke, polne sterdi, buče pa iz vsakega nadstavka spodim v panj, nad katerim je vsak nadstavek stal.

Tako imaš štiri nadstavke za podreti in tvoji panji so vsi pomlajeni in močni; buče si pa vse pri življenji ohranil, nobene ni bilo treba pomoriti; verh tega imaš v nadstavkih najlepšo sterd brez zalege.

Tako je že Janša učil; ali bil je prerok v puščavi, ker še den denešnji skoraj vsi bučelarji pridne živalice neusmiljeno in v svojo največo škodo morijo.

Naj bi njegov glas sedaj bolj zdajal, ker pojdejo te bukvice skoraj v vsako faro po vsem Slovenskem, ter si bode marsikteri bučelar mislil, o škoda, da tega prej nisem vedel, koliko več dobička bi mi bila bučloreja vergla. —

Pa tudi na drugi način se dajo buče pri življenji ohraniti, namreč z združevanjem panjev. Ker pa buče raznih panjev nimajo enakega duha, in se le po njem poznajo, moraš panjem, ki jih hočeš združiti, enak duh dati, sicer se koljejo. V ta namen raztopim malo kafe v vodi, in s to vodo poškopim den pred oba panja, ki ju združiti hočem. Ravno to vodo sem tudi rabil z dobrim vspehom, ko so roji neenacih matič vkup sedli.

Najbolje se dasta združiti dva sosedna panja, združeni se potem na sredo postavi. Za pleme ohrani tak panj, ki ima staro satovje. Temu izrezuj sat za satom, in buče z mokrim peresom pometi v uni panj, kteremu jih pridružiti hočeš. Pri tem boš tudi nepotrebno matico ugledal in jo na stran djal.

Nekteri priporočajo drugi način. V panj, ki ga hočejo podreti, vtaknejo perhelč (Bovist, Blutschwamm) namreč tisto gobo, ki na travnikih raste, spomladi se vidi, kakor bela kepa, jesen pa je černikasta, če jo stisneš, kadi se iz nje. Ta goba se prižge, in tleča se

vtakne v panj, ki se mora dobro zamašiti. Gobin dim bučele kmalu omami, da kakor mertve iz panja na rijuho padajo, če na njega terkneš; toraj ne sme se preveč tega dima dati. Iz omamljenih bučel se matica odbere; ko se bučele zopet oživljajo, vsuj jih v pripravljeni panj.

Dzierdzonove panje je še lažje združiti. Daj bučelam obéh panjev enak dúh, drugi den pa pometi bučele, ki na satnikih po sateh sedé, iz enega panja v drugega, nepotrebno matico ali zaverži, ali kam drugam porabi.

§. 28. Preseljevanje ali prevažanje bučel.

Kedar v tvojem kraji ni vresa ali ajde, treba je, da bučele prepelješ v take kraje, kjer je obilno take paše. Obilno se ti poplača trud, ki ga pri preseljevanji imaš. Prevaževati pa moraš panje na posebnem bučelnem vozu in vselej po noči. Tudi ne sme bučelam zraka manjkati, sicer bi se preveč sogrele in še celo zadušile.

Zvečer, predno panje na voz položiš, moraš jih dobro zapreti, in prav dobro je, da je v prednej in zadnej končnici luknja izrezana, na katero se prevotlen pleh pribije. Panje položi terdo drugi tik drugega in sicer vse v prek črez voz. Panje podveži dobro na zgornje legnarje, ki so na guganje narejeni. Na en voz jih ne pokladaj več, nego tri ali štiri verste. Če pelješ s konjem ali z voli, vozi počasi, posebno po slabih potih. Večkrat poslušaj, ali kateri panj zeló ne šumi; takemu je prevroče, takrat se mu mora ena končnica odpreti. Tudi drugim smeš pri vožnji končnice preč vzeti, ker bučele po noči tako ne izleté; toda ko se začne daniti, moraš panje zopet zapreti. Če v enej noči ne moreš do tistega kraja priti, kamor misliš panje zapeljati, pelji voz nekoliko v stran ceste, in daj jim črez den leteti, zvečer jih pa zopet zapri. Če prideš do namenjenega bučelnjaka, postavi, ako je mogoče, svoje panje ravno v take verste, kakor si jih domá imel, tako se ne bojo v letanji motile. Odpri potem žrela vsem panjem; zamaši luknje, ki so s plehom previdene; preglej vse panje, ali se ni kaj satovja poderlo. Poderte s sterdo napolnjene sate

vzemi iz panja, prazne pa med drugo satovje uversti. Slabim panjem je treba perve dni sterdi dajati, da k moči pridejo. Tudi ne pelji svojih bučel kam drugam, predno se je dobra paša začela.

§. 29. Bučelna pridelka: sterd in vosek.

1. Čiščenje sterdi ali medú.

Bučele redimo posebno zavolj dveh pridelkov, sterdi in voska, ki ju le oné same in tako obilno pridelajo. Če ju pa v svoj prid obrniti hočemo, moramo vosek od sterdi ločiti; sledeči Klavsov način sem pri tem delu za najboljši spoznal. Pred vsem satovja s sterdjo ne pusti dolgo postajati, lahko miši, mravlje in muhe do nje pridejo in jo ognjusijo, ali pa ti jo bučele in osé odnašajo; najprej ko moreš, loti se dela. Pripravi več skled, lepo osnaženih 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 rjave v tretjo; v četrto pa vse černe sate in take, ki so večidel 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 sterd prav sogreje, in nehaj, da se shladi; kmalu se bo vosek na verhu okrenil, in spodej dobiš najžlahtnejšo sterd.

Drugi bučelarji zrežejo najlepše satove v sito, pod katero se skleda postavi, in jih denejo med zaperta okna in pusté, da se sterd, od solnčne gorkote sogreta, v skledo izcedi.

Druga versta satov, ki jih je največ, ima rumeno ali rujavo barvo. Te žreži v precej velik in čist lonec, v kateri deneš tudi vosek od perve sterdi. Postavi lonec v gorko peč po kruhu, drugi den vzemi ga varno zopet iz peči; zgoraj imaš vosek, v plošči okrenjen, spodej pa samo sterd. Tudi moreš lonec postaviti v kotel s kropom, kteremu moreš še nekoliko podnetiti; ko bo stopil vosek na verh, vzami lonec iz kotla in deni ga hladit. Ako hočeš sterd še bolj očistiti, precedi

jo skoz drobno sito ali pa sterd v loncu več dni zaporedoma z žlico posnemaj.

Kar je černih satov in s cvetnim prahom napolnjenih, sogrej in stlači jih, ravno tako tudi vosek od lepe sterdi, ki ima še nekoliko sterdi v sebi. Tej sterdi primešaj četerti del vode in daj jo pri majhnem ognji vreti; med tem jo posnemaj, dokler se dosti ne zgosti. Dobra je za domačo rabo.

Ker v iztlačelih voščenih kepah še zmirom en del sterdi ostane, spravi zdrobljene 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 pert precedi, in deni jo v sodček, v katerem je bil popred kis ali jesih; postavi ga na solnce ali na kak gorak kraj, prideni mu nekoliko vinskega kisa; v 14 dnéh bo vso nesnago pri vehi izvergel; ali ta čas se mora vsak den ali kiša ali mlačne vode dolivati, da sodček prazen ne bó. Če več ne vré, mora se voha zabíti, in sterdeni kis je v nekoliko tednih dober za rabo.

Povsod na Slovenskem je méd zeló v čislu. Napravlja se tako-le: Vzemi 1 del sterdi in 6 ali 8 delov vode; kuhaj oboje pri majhnem ognji in pene pridno posnemaj. Če se je med že tako zakuhal, da novozneseno jajce na dno ne pade, deni ga hladit, prelij ga potem v sod, postavi ga v kraj, ki ima 12 stopinj gorkote, da tam vré. V 6 tednih prelij méd v drugi sod, ki ga ne smeš terdo zabíti, in če je vrenje jenjalo, napolni ž njim steklenice in jih dobro zamaši. Čez nekoliko tednov boš imel dobro pijačo.

II. Čiščenje voska.

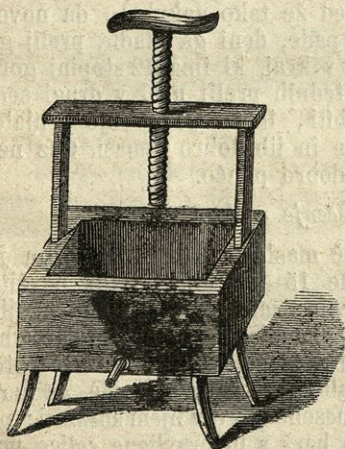
Vosek je tako rekoč maslo sterdi. Dzierdzon je našel, da morajo buče 15—20 funt sterdi povžiti, da en funt voska napravijo; zato pri razdelivnih panjih veliko sterdi prihraniš, ako daš roju nektare prazne sate, se vé da s celicami za delavke, ne pa za trote. Roj, ki v novem prebivališču že satovja najde, ga berž zgladi, da more seboj prineseno sterd v njem shraniti; pa tudi matica more zalego berž v pripravljene celice postaviti. Samo je treba vsak sat dobro pregledati, ali ni od moljeve zalege pokažen; tak se mora do čistega iz-

rezati. Prestaro satovje se v ta namen ne da več rabiti, ker so celice že premajhne, in matica v take ne poklada več zalege. Take prazne stare in trotove sate in voščevino, iz katere si sterd že iztlačil, ali kupčevalcem prodaš, ali pa jih moreš sam raztopiti in iztlačiti in kot zgotovljen vosek tem dražje prodati.

Navadno se vosek v naših krajih tako-le izčiščuje: Vsa prazna voščevina se dene v kotel, zalije se z vodó, ali s kropom, postavi se na majhen ogenj, in dobro premešuje. Če je zmes prav redka in razpuščeni vosek na vrelem kropu kipeti začinja, tedaj se vlije v navlašč za to pripravljen žakelj, ki ne sme pregost biti, in se dene v stiskalnico. Vosek, ki kakor maslo izpod stiskalnice teče, se vjame v posodo z merzlo vodo. Ker je pa nekaj voska v tropinah, deni jih še enkrat v kotel in jih še enkrat pretlači. Tropine se rabijo s pridom zoper oteklo vime, katero se ž njimi pokadi; tudi zoper skernino pri ljudeh, če jih v sogrete žakeljce deneš in na boleči kraj položiš.

Izčiščen vosek dene se še enkrat v kotel, s kropom polije in na majhen ogenj postavi, da se po ma-

Podoba 19. a



Tlačilnica.

lem razpusti. Drugi den, ko je vosek že dobro vterjen, postavi kotel nekoliko minut na ogenj, da se vosek od strani odkerhne, in potem ga lahko iz posode vzameš. Na spodnjem kraju hleba najdeš še nekoliko tropin, ki so pri stiskovanji skoz žakelj prišle; postergaj tiste z nožem, da bo vosek od vseh krajev lične podobe. Če voska berž ne prodaš, shrani ga v kakem vlažnem hramu, sicer bo od dneva do dneva loži.

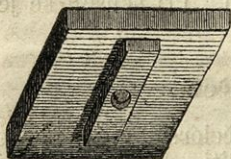
Na priloženej podobi

št. 19 vidiš, kako je stiskalnica ali preša za vosek narejena. Iz debelega dobovega panja se izseka globoko korito, katero ima na dnu izrezane žlebiče, ki vsi do ene jame peljejo; v jamo je vtaknjena cev, glej podoba št. 19 a.

b



c



Na dno se položi drobno prevotljena deska, skozi katero se vosek v žlebiče in odtod skozi cev odceja glej pod. 19 b.

Na prevotljeno desko se položi voščeni žakelj z voskom, ki se z močnim pokrovom pokrije glej pod. 19. c. Potem se vreteno zmirom bolj in bolj zasukuje, in vosek teče po cevi v pripravljeno posodo v merzlo vodo.

Kdor pa nima stiskalnice, naj dene voščevino v žakelj, položi ga v kotel s kropom in ga obteži s kamni. Pri kuhanji stopi raztopljeni vosek na vrh in se posname, tropine pa ostanejo v žaklji.

§. 30. Hruškov stroj.

Če ločimo sterdo od voska, zmečkamo pri navadnem ravnanju vse satovje. Vsakemu bo jasno, koliko dobička bi vergla najdba takega stroja, ki loči sterdo iz satov takó, da se izpraznjeni satovi dalje za nabiro sterdi rabiti morejo; to se pa le pri Dzierdzonovih ali po tem načelu prestrojenih panjih storiti da.

Tak stroj je iznajdel in leta 1852 v Bernu na Moravskem zbranim bučelorejcem razlagal g. major žlahtni Hruška. On loči sterdo od satov s pomočjo centrifugalne moči. Tega se lahko prepričamo, če privežemo pipin pokrovec iz drata na močno nit; v pokrovec pa denemo košček sata s sterdo, kateremu se pa voščeni pokroveci z nožičem odpreti morajo. Naj se zdaj na niti otvezan pokrovec nekterokrat zaverti, kmalu bode sterdo od sata ločena na vse kraje letela.

Po tem načelu si je omenjeni gospod napravil stroj, ki se kakor motovilo ali horizontalno ali vertikalno vrtí. Da satniki pri sukanji preč ne odleté, zato je to motovilo, ki nosi 4 ali 6 satnikov, okrog obdano z mrežo, ki satove nazaj derži, sterd pa skoz njo leti na obod, ki ima na spodnjem kraji žlebiču podoben rob, ki izmetano sterd nabira in po cevi v pripravljeno posodo odceja. Motovilo se mora tako goniti, da se v enej sekundi blizo šestkrat zavrtí. Pokrovci celic se imajo pred z nožem porezati in izba, v kateri se to delo opravlja, mora saj 20 stopinj gorkote imeti.

Tako se dajo sati v dveh minutah popolnoma izprazniti, in delavec s tim strojem 8—10 centov satov en den od sterdi odloči.

Tak stroj si je kupila c. k. kmetijska družba v Celovcu, kjer more jo vsak videti. Pri skušnji se je prav dobra skazala.

§. 31. Laška bučela.

Še ni dolgo, kar so začeli bučelorejci drugo pleme bučel tudi v našem cesarstvu rediti, ki je v gornji Italiji domá, in se toraj laška bučela imenuje. Je sicer ravno take podobe in velikosti, kakor naša navadna bučela, pa drugače je pisana in lepša. Perva dva trebušna obročka sta rudeče-rumena in prezorna. Posebno lepa je matica, njen zadek je skoraj ves rumen, le na koncu je tamnejši. Trotje so tamnejše barve od delavk, in manjši kot naši navadni.

Pa ne samo lepša je laška bučela, tudi veliko krotkejša; človeka ne piči drugač, da jo stisne. Verh tega je še pridnejša in rodovitnejša kakor naša. Dzierdzon jih pošilja na vse kraje. Kdor hoče to pleme nepokvarjeno ohraniti, ne sme jih imeti blizo naših navadnih, da se laška matica ne oplemeni z našimi troti, ker potem le na pol laško zalego nastavi.

Zavoljo teh prednosti zasluži ta bučela, da bi se tudi na Slovenskem vpeljala in vdomačila.

§. 32. Bučelarjev koledar.

Januarij.

Če ravno bučelar v tem mesecu pri svojih bučelah najmanj opraviti ima, ker so v svojem zimskem spanji, vendar jih ne sme čisto v nemar puščati. Če je zelo merzlo vreme, moraš gledati, da se žrelo z ledom in z mrtvimi bučelami ne zamaši in s tim panj ne za-
duši. Poslušaj večkrat pri žrelu, ali bučele enoglasno brenčé; če ne bi bil glas enak, bilo bi to znamenje, da je panj matico zgubil. Skerbi tudi, da bodo bučele sedaj pri pokoji, in da jim mačke, psi in tice ali ktera druga žival nemirú ne delajo. Če se panj strese, se bučele hitro sterdi napijejo in poknejo, ali saj panj ogerdijo. Da miši v panj ne pridejo, vtakni žrebljičke pred žrelo, in nastavi v bučelnjaku mišje pasti. Če južno vreme navstane, razširi žrela za nekoliko časa, da bučele predigrati in se izčistiti morejo. Pred bučelnjakom moraš sneg odmetati. Tudi solnčna svetloba utegne bučelam pri novopadlem snegu veliko škodovati. Če namreč solnce v žrelo poseva, prodramijo se bučele, in iz panja leté, ali kmalu od mraza omamljene v sneg popadajo in tam poginejo. Tako se veliko bučel konča, če panjev pred solnčno svetlobo ne obvaruješ. Če se bučelnjak tako zapreti ne dá, da bi solnčna svetloba va-nj ne prišla, naredi saj slamnato zagrinjalo. Kdor nima dobrega bučelnjaka, naj postavi svoje panje v kak suh klet, ali v tiho izbico, kjer ni miši; okna pa naj so zmirom zagernjena, z durmi naj se ne treska. Zrak se more v takej stanici večkrat ponavljati, ker bučele kakor ljudje in živina zdravega zraka potrebujejo. V takem zimskem stanovanji bučele ne občutijo toliko premembe zunanjega vremena, in tudi pol manj živeža potrebujejo, kakor v zapertem bučelnjaku; ker se ne poté, tudi njih satovje ne plesnuje takó, kakor pri teh, ki si morejo le z gibanjem in bučenjem potrebno gorkoto narejati. Verh tega imajo tudi na takem kraji pred tatovi pokoj. Da se led v panjih ne nareja, morajo panji nekoliko naprej sloneti, da se mokrota lahko odceja.

Najbolje je bučelam v njih zimskem počitku, kedar dajo enak, pohleven, in tih glas slišati, tedaj jim ni premerzlo in ne pretoplo. Močno, globoko bučenje je znamenje, da je jim pregorko. Ako pa tenek glas slišati dajo, jim je premerzlo, toraj, če jim je pregorko, naj se žrelo povekša, da več zraka dobé; ako jim je pa premerzlo, naj se bolje odenejo.

Februarij.

Če je februarij ravno tako merzel, kakor januarij ali pa še celó merzlejši, veljajo tudi za ta mesec vodila poprejšnjega meseca. Ako je pa vreme toplejše, začnejo v gorkejih popoldanskih urah, če gorkomer sedem stopinj kaže, predigravati in se čistiti. Močnejši panji že zalego nastavljajo, tega pa sedaj še ne smeš s pitanjem pospeševati. Če je kateri panj zeló potreben, moraš njemu sat s sterdjo v panj postaviti. Če pa proti koncu tega meseca toplejše vreme nastopi, in bučelam ne moreš več ubraniti, da bi letele, ne zamudi vsaki panj pazljivo ogledati, kako predigrava; če bi kateri brez matice bil, spoznal boš to na tem, da do večera nemiren ostane; takega združi z drugim panjem, ki svojo matico ima, ali ga kot naklado na drug močen panj povezni.

Kdor ima bučele v zimskih stanovanjih, naj jih še le tedaj prenaša v bučelnjak, ko mačkovec cvete, in jih postavi, ako je mogoče, na staro mesto. Če so vsi panji razversteni, odpró se žrela, ktera si bil pri prenašanju zamašil. Po prvem izletu vse panje očedi; odvzemi namreč dno ali spodnjo diljo ter jo dobro postergaj. Videl boš, koliko živeža ima vsak panj, kterege bi imelo še pol biti. Če navstane viharo vreme ali pa sneg gré, nobena bučela, ki tedaj iz panja izleti, ne pride več nazaj. Pri takem vremenu žrela popolnoma odpri, da zunanjo merzloto bolj čutijo in doma vstanejo. Po noči se pa žrela spet priteknejo.

Marc.

V tem mesecu začnejo tudi slabejši panji zalego nastavljati. Leskovje, oljše, posebno pa vrés v gorkih

dnéh dá bučelam prvo hrano. Zdaj je tudi čas, da panje podrežeš. Navadno se opravi to delo okoli ebehtnice ali 25. marca, le če bi bilo vreme neugodno, smeš odložiti do začetka aprila. Kdor bučelam v ta namen sterdi daje, da bi zgodaj roje dobil, naj to berž po podrezovanji začne, in naj jim daje vsaki večer sogrete sterdi, ktere se malo vode primeša; to pa mora delati tako dolgo, dokler se najboljša paša ne začne. Ako vode ni blizo, postavi posodo z vodo raven bučelnjaka; če je pa voda blizo, bojo rajše to obiskovale, kakor tisto, ki jim jo ti ponujaš. Dokler cvetnega prahú še ni dobiti, bučelam lahko z erženo moko pomagáš.

Če hočeš panjev kupiti, stori to meseca marca, ker je nevarna zima minula in se tudi lahko prepričaš, ali ima vsak panj svojo matico.

Dokler še ni paše, lahko roparija navstane, posebno če jim po dne kladeš, ali panje ali bučelnjak s sterddjo omažeš.

April.

Kar se meseca marcija ni dalo storiti, opravlja se v tem mesecu. Takim panjem, ki roje obetajo, lahko pomagaš, da prej rojijo, če jim pogosto kladeš. Tega meseca cvetè ogeršica, črešnja, črnica, marelica, sliva, hruška in jablan; po hribih in bolj merzlih krajih cvetó imenovana drevesa še le meseca maja. Na drevesnih cvetlicah dobivajo bučele več cvetnega prahú kakor sterdi. Zadnji čas je tudi, da daš napraviti novih panjev, in stare očediš.

V posebno dobrih letih in krajih pridejo prvi roji že zadnje dni tega meseca.

Maj.

Zdaj je drevje v najlepšem cvetu in bučele imajo najboljšo pašo; toraj se tudi zeló pomnožujejo; v tem mesecu je največ rojev, toraj bučele v lepih dnéh ne pusti brez varha. Če kateri zeló bučelen panj rojiti noče, naredi prisiljenca ali preganjalca; včasih še tak starec drugiča dá.

Junij.

V prvej polovici tega meseca smeš še drugičev pričakovati; tudi je sedaj zadnji čas, če hočeš še ktereга preganjalca narediti, ker senožeti, akacije in lipe bučelam še obilno hrane dajejo.

Julij.

Če so senožeti že pokošeni, bučelam paše primanjkuje, toraj je najbolje, da svoje panje do ajdovega cvetú v merzlejše kraje prepelješ, kjer bučele na travnikih, drevji in vresji paše dobé.

Slednje dni tega meseca se začne trotova vojska; dobro je, da jim pri tem delu na pomoč prideš.

Avгust in september.

Okoli velike gospojnice se začinja paša na ajdovem cvetu, ki terpi do male gospojnice. Če je vreme pri tem cvetu dobro, zelo bučelni panji obilno sterdi naberó. Ko je ta paša pri kraji, bučelarji navadno svoje panje podirajo ali jih medarju prodajo.

Ko paša prejenja, naredi panjem senco, da ne bo sterd preveč dišala in s tim roparice vabila. Pospravi zdaj tudi naklade ali podklade, ki si jih pred ajdovim cvetom močnim panjem dal.

Proti koncu tega meseca se zmirom manj zalege nastavlja; toraj je še čas, sterd odjemati in jo z voskom vred pospraviti.

Slabe panje zdaj združi; ali pred jim daj s kaferno vodo enak duh, da se med seboj ne koljejo. Ravno to stori, če kateri panj podiraš in bučele drugemu daš, ki ima dosti sterdi, pa malo bučel.

Oktober.

Predno panje v zimsko prebivališče postaviš, deni jih na tehtnico, da zveš, ali imajo zadosti živeža za zimo; boljše je, da jim ga več pustiš ali še kaj dodaš, sevéda v satih..

Zelo se prileže bučelam, če je v tem mesecu prijetnih dni, da še morejo leteti in se izčistiti.

November in december.

Poglavitna skerb bučelarja je, bučelam čez zimo dobro postreči, da zavolj mraza, lakote, ali mokrote, ali miši škode ne terpé, ali celó ne poginejo; toraj jih dobro s pezdirjem ali mahom odeni; tudi žrela jim nekoliko zmanjšaj. Marsikteri panj, čeravno ima dosti sterdi, vendar lakote pogine, ker bučele, ko so sterd v svojem zimskem gnjezdu povžile, zavoljo mraza ne morejo presesti; to se posebno pri takih panjih rado zgodi, ki imajo satovje ne po dolgem, ampak po črez narejeno.

Tudi taki panji radi pomerznejo, ki imajo sicer dosti sterdi, pa malo bučel; takim gré bučel dodati.

Najboljše je za bučele tako prebivališče, ki se da dobro zakleniti, da solnce panjev po novopadlem snegu ne obseva, in da tatje do njih priti ne morejo. Če takega bučelnjaka nimaš, deni jih konca novembra v izbo, kterež okne zagerneš in zrak v časih ponoviš.



KAZALO.

Stran.

Nauk o gospodinjstvu.

Uvod	3
----------------	---

A. Splošni del.

I.	Bodi snažna	5
II.	Skerbi za hišni red	9
III.	Bodi varčna	10
IV.	Bodi delavna	13
V.	Bodi prijazna	14
VI.	Obleka in pohištvo	16

B. Posebni del.

I.	Gospodar	18
II.	Otroci	19
III.	Družina	24
IV.	Bolnik	25
V.	Dom in stanovanje	31
VI.	Kuhinja	34
VII.	Perilo	40
VIII.	Vert	42
IX.	Klet	44
X.	Domača živina	45
XI.	Dušna hrana	47

Slovenski Bučelarček.

Uvod	49
----------------	----

I. Prirodopisni del.

§. 1.	Razna plemena bučel	56
§. 2.	Zunanji in znotranji deli bučel	58
§. 3.	Matica in njen začetek	60
§. 4.	Podoba matice	62
§. 5.	Plemenjenje ali prašenje matice	62

§. 6.	Rodovitnost matice	64
§. 7.	Delavke	65
§. 8.	Trotje	67
§. 9.	Različna opravila in dela bučel.	68
§. 10.	Kako dolgo bučeke živé	72
§. 11.	Rojenje	73
§. 12.	Bolezni bučel	73
§. 13.	Sovražniki bučel	75
§. 14.	Molj	77
§. 15.	Slabo vreme	79
§. 16.	Lakota	79
§. 17.	Jalovina	79
§. 18.	Bučelni živež:	
	A. Sterd ali med	80
	B. Cvetni prah	84
	C. Voda	85

II. Djanjski del.

§. 1.	Nakupovanje bučelnih panjev	85
§. 2.	Znamenja dobrih panjev	87
§. 3.	Kje gre panje nakupovati	89
§. 4.	Bučelnjak	90
§. 5.	Kako naj se panji v bučelnjaku postavijo	91
§. 6.	Bučelna prebivališča	92
§. 7.	Lastnosti dobrega panja	93
§. 8.	Lastnosti raznih panjev	94
§. 9.	Leseni ležeči panji	95
§. 10.	Leseni stoječi panj	96
§. 11.	Slamnati panji	97
§. 12.	Dzierdzonovi panji	98
§. 13.	Skočidolski panj	102
§. 14.	Različne sorte rojev	104
§. 15.	Rojenje	106
§. 16.	Znamenja rojenja	107
§. 17.	Čas rojev	108
§. 18.	Vsajanje ali ogrebanje	108
§. 19.	Razdeljevanje in sklepanje zmešanih rojev	113
§. 20.	Orodje pri vsajanji	114
§. 21.	Preganjanci, prisiljenci ali umetni roji	116
§. 22.	Zguba matice ali brezmatičnost in jalovina	118

§. 23.	Zakaj in kedaj je treba in koristno, bučelam sterdi dajati	120
§. 24.	Roparice	122
§. 25.	O bučelnem piku	125
§. 26.	Podrezovanje panjev	126
§. 27.	Podiranje	128
§. 28.	Preseljevanje ali prevažanje bučel	131
§. 29.	Bučelna pridelka: sterdi in vosek.	
	I. Čiščenje sterdi ali medú	132
	II. Čiščenje voska	133
§. 30.	Hruškov stroj	135
§. 31.	Laška bučela	136
§. 32.	Bučelarjev koledar	137



