

in v svetu. Pred nekaj leti smo zaščitili tudi več vrst slovenskih medov, s čimer smo želeli doseči boljšo ceno za pristen slovenski med. V svetu je blago z blagovno znamko zelo cenjeno in zaščiteno, pri nas je to še v povojih. Zavedati se moramo, da bo to trajalo 30–50 let, da bodo Slovenci cenili svoj izdelek, v tem primeru med, tako kot ga danes že cenijo Avstrijci, Nemci in Švicarji . . .

Težave imamo zlasti v času prevzema medu od posameznih čebelarjev. Za kaj gre? Gre za določene zahteve glede sortnosti medu, kar ni »izmišljotina« Medexa, pač pa standardna zahteva evropskega trga. Po eni strani vsi hvalimo, kako lepo in dobro živijo v državah Evropske gospodarske skupnosti, pridelovalec medu – čebelar pa misli, da ga to sploh ne briga in da je Evropa lačna slovenskega medu. Tako lahko misli le čebelar brez tržne miselnosti. Zato bi želeli, da bi ZČDS ter posamezne zveze oz. društva bolj vplivali na čebelarje in jih vzgajali v duhu evropskih standardov.

Čas ne dela za nas, temveč je naš veliki nasprotnik – z veliko hitrostjo se namreč bliža leto 1993, ko v evropskem gospodarskem prostoru ne bo mogoče prodati nobenega izdelka,

ki ne bo povsem ustrezal standardom tega velikega in zahtevnega trga. Zato bi moralo biti prav letošnje leto prelomno tudi za Slovence, za čebelarje in druge, ki se ukvarjajo s prometom medu in čebeljimi pridelki.

Slovenski trg je tako majhen, da ob dobri letini ne bo mogoče prodati vseh količin medu doma, predvsem pa ne po vsaki ceni. Zato moramo določene količine izvoziti. Še enkrat bi rad poudaril znano dejstvo, da so osnovni kriteriji v Evropski gospodarski skupnosti svobodni pretok ljudi, blaga in kapitala, kar pomeni, da bo svetovni trg prej ali slej odprl vrata tudi slovenskemu trgu. Prav je, da si čebelarji ne delajo iluzij, kako dobro bodo v samostojni Sloveniji zdaj prodajali med.

Vsekakor želim, da bi ga čim več pridelali in kar najbolje prodajali, vendar bodo soočeni s svetovno konkurenco.

Medex bo tudi vnaprej pripravljen sodelovati z vsemi kooperanti in drugimi čebelarji, seveda ob upoštevanju tržnih pogojev.

Vsem čebelarjem pa se za sodelovanje zahvaljujem in želim, da bi tako dobro sodelovali tudi v letu 1992.

Naj med!

---

## Zgodovina slovenskega čebelarstva

---

### SLOVENSKI ČEBELARJI IN KRANJSKA ČBELA – NEKOČ IN DANES

MARJAN SKOK

#### Peto nadaljevanje

#### Izvolitev in ustoličenje koroških vojvod

V poglavju »Na Koroškem in Kranjskem uvedejo čuden način za prevzem vladarske oblasti« je J. V. Valvasor napisal:

»Na Koroškem je bil kmetijski rod, ki so mu še v Mesingerjevih časih pravili »vojvoda v Blažji vasi«, bil je od nekdanj odločen, pravičen in privilegiran za to ustoličenje. Če se je primerilo, da je imel nastopiti vlado nov knez, je prišel kmet iz tega rodu, ki mu je pripadala ta služba po podedovani pravici, in sedel na okrogli marmorni kamen, ki stoji na Kranjskem gradu, približno miljo (7 km) od Celovca, pod milim nebom, namenjen pa je ustoličevanju; vanj je vklesan tudi deželni knežji grb. Okoli kamna so

napravili ograjo, za katero je stalo ljudstvo in vsi kmetje. Nato se je približal prihodnji deželni knez v okorni kmečki obleki, v prav takem klobuku in čevljih, držeč pastirsko palico v rokah. Ob njem sta šla dva deželna gospoda, za njim pa vsi vitezi in plemiči z zastavo vojvodine Koroške. Pred njimi je stopal med dvema zastavicama goriški grof kot prvi nadvornik Koroški. Poleg kneza so na eni strani vodili črno govedo, na drugi pa mršavega, grdega kmečkega konja.

Ko ga je kmet, sedeč na marmornatem kamnu, zagledal, je zaklical v slovenskem ali slovanskem jeziku: »Kdo je tisti, ki tako ošabno semkaj stopa?« Okoli stoječe ljudstvo je odgovorilo: »Knez naše dežele prihaja.« Nato je vprašal kmet: »Ali je tudi pravičen sodnik in pospeševalec blaginje naše dežele? Ali je svobodnega stanu? Ali

je tudi zaščitnik krščanske vere, vdov in sirot?« Spet je odgovorilo ljudstvo: »Je in bode.« Nato je moral knez obljubiti kmetu, da se zaradi pravice ne bo branil tako obubožati, da se ne bi hranil z živino, kakršno sta tisto govedo in konj. Tedaj je spet vprašal kmet: »S kakšno pravico me bo spravil s tega sedeža?« Odgovoril mu je goriški grof: »Odkupili te bodo s šestdesetimi beliči, ti dve poglavitni živini, vol in konj, bosta tvoji, dobil boš knežjo obleko (ki jo je malo poprej slekel) in tvoja hiša bo prosta in brez dajatev.« Zatem je kmet rahlo udaril kneza po licu, ga opomnil, naj bo pravičen sodnik, vstal, zapustil kamen in odvedel živino.

Oba deželna gopsoda pa sta pospremila kneza h kamnu. Ta se je vzpel nanj, se obrnil na vse strani, zamahnil z golim mečem po zraku in obljubil ljudstvu, da bo dober in pravičen sodnik. Nato je šel v sv. Petra cerkev, ki stoji tam blizu na griču, ter po končani službi božji in po cerkvenem petju slekel kmečko obleko, se oblekel v knežja oblačila in tam obedoval s plemiči in vitezi.

Po obedu je odjahal k vojvodskemu prestolu, ki stoji na Gosposvetskem polju, sedel in z dvignjenimi prsti izrekel deželnim stanovom prisego, ki so mu jo predložili. Z njo je obljubil in prisegel, da jim bo pustil vse stare prostosti in milosti. Od njih pa je sprejel obljube in poklonitve ter jim nato delil fevde.

Goriški grof kot nadvornik Koroški je sedel za knezom na drugo stran prestola in tudi delil fevde po svoji oblasti.«

Tako je napisal Valvasor po dobrem tisočletju naselitve Slovencev na današnje območje. Knežji kamen so natisnili tudi na prvi bankovec slovenske države. Pri tem nas je neprijetno presenetila zamera in nasprotovanje temu simbolu najvišjih predstavnikov oblasti avstrijske Koroške. Knežji kamen je namreč za Slovence simbol davne samostojnosti in neodvisnosti, ki smo jo v začetku sicer imeli, nato pa smo dolgo po njej le hrepeneli in jo končno vnovič dosegli. Uresničila se je tisočletna želja Slovencev in prepričan sem, da bomo

samostojnost tudi v prihodnje znali ubraniti. Opravičujem se za nekoliko daljši opis zgodovine Slovencev.

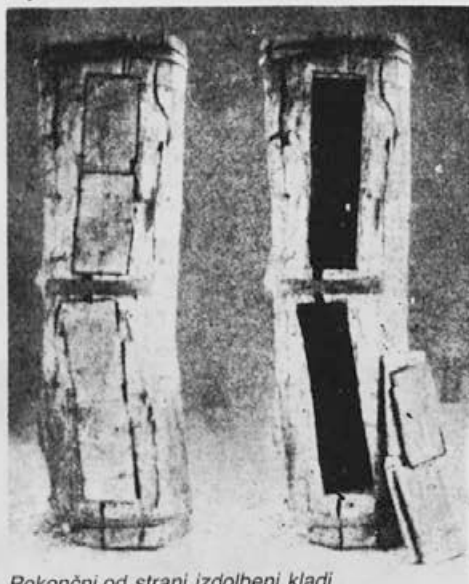
## SLOVENSKO ČEBELARSTVO NA PREHODU IZ SREDNJEGA VEKA V NOVI VEK

Že v Karantaniji je imela čebela pomembno vlogo v takratnem gospodarstvu, saj so bili med, vosek in krzno poglavitna in skoraj edina blaga, izvožena s slovenskih območij (Milko Kos: Zgodovina Slovencev).

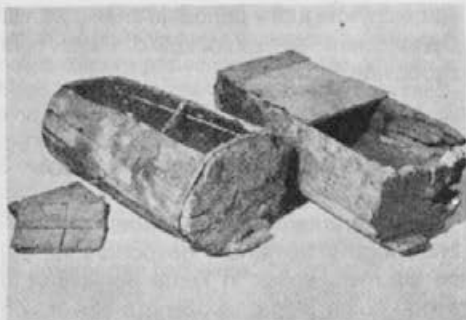
Pomembnost čebele se je ohranila prek celotnega srednjega veka in se prenesla tudi v novi vek.

### Panji na slovenskem ozemlju v srednjem veku

Slovenci so torej tudi v novi domovini v Vzhodnih Alpah čebelarili v obliki tako imenovanega gozdnega čebelarstva. Ko so se v naše kraje začeli naseljevati novi ljudje, predvsem Bavari in drugi Germani, pa so se začele gozdne površine krčiti in prehajati v last fevdalcev, samostanov in drugih, običajno neslovenskih lastnikov. Gozdno čebelarstvo se je postopno krčilo, čebelarji pa so čebele preselili v bližino svojega doma. Pašni pogoji so se poslabšali, čebelarji pa so lažje nadzirali čebele in njihove roje.



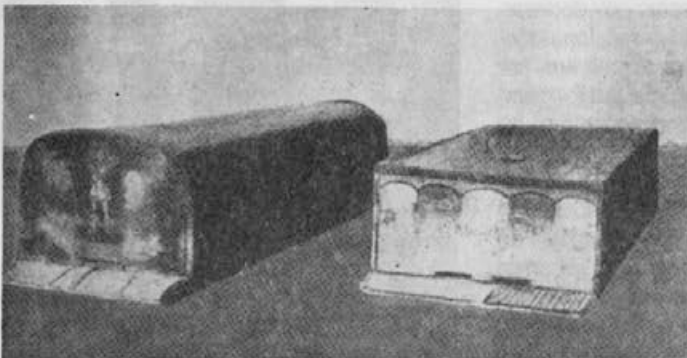
Pokončni, od strani izdolbeni kladi



*Koriti iz prirezanih bukovih debel*

Najprej so čebelarili v kladah (duplih), izsekanih iz dreves, kasneje pa v kladah, ki so jih izžgali, izdolbli z orodjem ali pa jih je izvotlilo gnitje lesa. Imenovali so jih korita, klade ali polklade, na Koroškem pa se je udomačilo ime sod (Fassl).

Sprva so bile izdolbene klade v pokončnem položaju, kot so drevesne votline v naravi (slika 31), kasneje pa v ležečem položaju (slika 33 ali slika 35). Ker so jih začeli skladati v skladovnice, so jih začeli obdelovati tudi z zunanje strani, da so dobile pravokotno obliko. Tako so korita lahko nalagali eno na drugo ali eno poleg drugega. Nato so začeli uporabljati poveznjeno korito – podklado (slika 34), na njeno dno pa so pritrjili ravno podnico, nekoliko podaljšano naprej in nazaj. Spredaj in zadaj so vstavili deščico – panjsko končnico z odprtino za izlet čebel iz panjev. Take polklade z ravnim dnom štejejo čebelarji zgodovinarji za predhodnice kranjskega panjiča – kranjiča.



*Poveznjeno korito – polklada in kranjič z dvema žreloma (slike Sodobno čebelarstvo)*

Korita so uporabljali dolgo. O njih govori tudi listina, izdana 26. avgusta 1240 v Loebnu (Ljubna na Koroškem), s katero je cistercijski red sprejel od Friderika – avstrijskega in štajerskega vojvode v svoje varstvo Vetrinjski samostan na Koroškem. Korita so se ohranila do začetka tega stoletja, tako da obstaja precej fotografij, v muzejih ali pri ljubiteljih starin in čebel pa lahko vidimo ohranjene primerke. Verjetno so jih tako dolgo uporabljali zaradi toplotno-izolacijskih lastnosti. Čebele v njih so ostale žive tudi v hudih zimah in z malo hrane.

Zaradi zamudnega dela pri dolbljenju korit so začeli čebelarji delati panje iz desk (imenovane truge). Sprva so bile deske klane, nato pa žagane, posebno od tedaj, ko se je razvilo žagarstvo na vodni pogon (od 14. stol. dalje). Od tedaj naprej se je po vsem območju Vzhodnih Alp razširil kranjič. Poznali ga niso le v Prekmurju in Beli krajini, kjer so imeli za panj koš iz slame ali ličja.

Kranjič se je obdržal do 20. stoletja, spodrivati pa so ga začeli panji s premičnimi sati, predvsem AŽ panj. Tega sedaj pri nas uporablja več kot 90 odstotkov čebelarjev.

Velikost korit in kasneje kranjičev je bila zelo različna tako po območjih kot pri posameznih izdelovalcih. Mere panjev so postale vedno bolj enotne, zlasti potem, ko je zaživela trgovina s čebelami (v drugi polovici 19. stoletja) in ko se je začela uveljavljati nova tehnologija čebelarjenja.

Slovenci se torej lahko pohvalimo z mnogimi čebelarskimi spoznanji in uspehi, ki dokazujejo, da smo v vrhu čebelarskega znanja.

štajersko čebelarstvo otrslo nemškega vpliva, obenem pa postalo napredno. Podružnice so rasle kot gobe po dežju, tako da so leta 1914 združevale že več kot 800 članov. V društvene vrste so vstopali učitelji, kaj kmalu pa tudi duhovni in obrtniki ter celo nekateri nemški veleposestniki. Svojega čebelarskega znanja pa Jurančič ni razdajal samo na shodih, predavanjih in tečajih, pač pa je že zgodaj začel tudi s pisanjem strokovnih čebelarskih člankov.

Že pri 25 letih je v Slovenskem čebelarju in sadjarju objavil pet svojih člankov. Vsega skupaj je v raznih časopisih in revijah, posebno pa v Čebelarju napisal več kot 150 člankov. Bila so leta, ko v Čebelarju ni bilo številke brez njegovega članka. Bil je vesten in stalen dopisnik Čebelarja od njegove ustanovitve pa do svoje smrti. Zaradi pomanjkanja slovenske čebelarske pisane besede je začel s pisanjem čebelarskega učbenika, ki je bil namenjen zlasti začetnikom. Leta 1888 je poslal Mohorjevi družbi v Celovcu delo »Čebeloreja, kratak in lahkoumeven navod k umnemu čebelarstvu«.

Rokopis je bil preobširen in žal v nekaterih poglavjih nepopoln. Tajnik Mohorjeve družbe mu je predlagal, naj delo ponekod skrajša, drugod pa dopolni. Toda Jurančič na to ni pristal. Tako je delo ostalo žal nenatisnjeno, čeprav je bila vsebina dobra, napisana v lepem, razumljivem jeziku.

Umrli je po daljši bolezni 24. aprila 1935. Poslovil se je nenadno in tiho, kakor da je smrt povsem njegova osebna zadeva. Prav to je vse, ki so ga poznali, toliko bolj prizadelo. Zasluge Ivana Jurančiča so velike, saj je položil temelje čebelarskega napredka na Štajerskem in na vsem slovenskem ozemlju. Zato je ob poslednjem slovesu podpredsednik Slovenskega čebelarskega društva gospod Henrik Peternel upravičeno končal svoj nekrolog z besedami: »Jurančič bo ostal za vselej zapisan z zlatimi črkami v knjigi naše čebelarske zgodovine. Njegov spomin ne bo nikdar obledel. Človek, ki je svoj rod tako srčno ljubil in toliko zanj delal, ne more biti pozabljen, ampak nam bo njegov spomin ostal svetel za vselej!«

## SLOVENSKI ČEBELARJI IN KRANJSKA ČEBELA NEKOČ IN DANES

MARJAN SKOK

### Šesto nadaljevanje

#### RABA IN POMEN ČEBELJIH PRIDELKOV NA SLOVENSKEM

##### MED

Ko so naši predniki čebelarili še v kranjskih in slamnatih koših, niso pa še poznali točila, so med pridobivali tako, da so panje, ki jih niso nameravali zazimiti, jeseni podrli ali pa so jim ob določenem letnem času odvzeli toliko medenega satja, kolikor so ga imeli odveč. Izrezovali so ga bodisi jeseni po končani paši ali marca spomladi, ko so se panji že otrebili. Medena satja so potem narezali na tanke krlje ali ga zmečkali, zmečkanino pa polagali na gosta sita, da se je med odcejal v podstavljeni posode. Te so postavljali na toplo peč ali tudi vanjo, da se je satje hitreje razlilo. Ves med pa ni odtekel sam od sebe. Voščine je bilo

treba na koncu še stiskati z rokami, da so iz njih dobili čim več medu.

Da bi iz satja izlužili do zadnje kaplje medu, so voščine še namočili, najraje v deževnici, iz te tekočine pa potem skuhalo medico ali žganje.

Tudi »medičarji« so podobno ravnali jeseni. Po končani paši so jim čebelarji pripeljali panje v podiranje ali kakor so rekli – v trgovanje. Delavci so jih zažveplali, jim odtrgali podnice (slika na str. 53), jih zvečine otrsli mrtvic, spodrezali satje in medeno zmetali v keblje. Za mrtve čebele, ki so se pri žveplanju zarile v celico in za zalego, se niso menili. Satje so zmečkali z debelim žokovnikom, ga pretresli v košare iz protja, te pa v zelo zakurjenem prostoru postavili na police. Iz košar se je med odcejal v podstavljeni korito. Na koncu so ga precedili in nalili v keblje, kjer se je strdil.



*Odvzemanje medu iz kranjiča.*

Poleg takega medu (prešanca) so čebelarji in medičarji jeseni prodajali tudi med v satju, predvsem v belem. Ljudje so ga bolj cenili kakor strd iz kebljev. Bil je precej dražji in kmetice so ga že narezanega na koščke prodajale na trgu.

Med je bil tisočletja edino sladilo. Sladkor je kasneje postal njegov najpomembnejši tekmeč, v Evropi pa je postal znan šele v času križarskih vojn. Kot sladilo so ga začeli uporabljati mnogo kasneje. Sladkor so uporabljali le kot zdravilo in kot kemikalijo. Vse do 16. stol. so ga imeli le lekarnarji in še v 17. stol. so kupci v Ljubljani »komfetke« (s sladkorjem) naročali le v lekarni. V drugi polovici 17. stol., ko je začel s Surinama prihajati trsni sladkor, so ga postopoma začeli uporabljati tudi v kuhinjah, vendar samo pri veliki gospodi. Vzrok za to je bila tudi visoka cena: proti koncu tega stoletja je na Kranjskem stal funt sladkorja od 40 do 60 krajcarjev, medtem ko je funt medu stal okoli dva krajcarja. Za primerjavo naj omenimo, da je bil kilogram sladkorja dražji od para čevljev. Šele po ustanovitvi prve čistilnice trsnega sladkorja na Mauritiusu I. 1735 lahko govorimo o večjem uveljavljanju sladkorja v evropski prehrani. Čeprav je v 18. stol. število čistilnic slad-

korja v Evropi naraščalo in čeprav je bilo tudi na Slovenskem v prvi polovici 19. stol. nekaj tovrstnih obratov (npr. Cukrarna v Ljubljani), je sladkor še celo 19. stol. pomenil večje ali manjše razkošje, ne pa potrebe. Med kmečkim prebivalstvom ga vsaj pred zadnjo tretjino 19. stol. niso uporabljali. Sladkor je sodil med potrato in izdelke, ki so v kmečki porabi na sploh le s težavo nadomeščali doma pridelane dobrine.

Med ni bil navadna dobrina. Pridelava medu ni bila tolikšna, da bi dopuščala splošno in vsakdanjo rabo. Zato so navadni ljudje uporabljali med le ob praznikih in slovesnostih ali kot pomembno zdravilo.

Posebno vrednost je medu dajalo srednjeveško krščansko simbolno vrednotenje čebel in medu. Po srednjeveških predstavah so se čebele razmnoževale brezspolno – tako je čebela postala simbol Marijinega



*Sveti Ambrož, patron čebelarjev.*



*Leseno točilo.*

deviškega poroda. Čebelo so imeli za pridelovalko medu, ki je pomenil Kristusa. Ker so menili, da čebela nikoli ne spi, je postala simbol krščanske budnosti in prizadevnega pridobivanja kreposti. Med je bil tudi prispodoba sladke besede krščanskega nauka: imenitna cerkvena govorca sv. Ambrož in sv. Bernard iz Clairvauxa sta zato v upodobitvah naslikana s čebeljim panjem, sv. Ambrož pa je postal zaščitnik čebelarjev (glej sliko sv. Ambroža iz 1. zvezka *Umnega čebelarja* iz leta 1907).

Čebela je bila sploh simbol dejavnosti in reda, med pa znak božjega dela in Kristusove službe. Najbrž so v tem korenine mnogo pozneje zapisanega ljudskega izročila, po katerem čebela ne »pogine« kot žival, ampak »umre« kot človek.

Pojmi pridnosti, dragocenega pridelka in varčnosti v zvezi s čebelo so se pri Slovencih ohranili tudi v novejšem času. Slovenski literarni almanah, ki je začel izhajati leta 1830, je dobil ime »Kranjska čbelica«, leta 1864 ustanovljeno Društvo za izdajanje slovenskih znanstvenih, poljudnih in drugih del pa so imenovali po čebeli kraljici »Slovenska matica«. Na dodatnem oknu portala

stavbe Deželnega muzeja v Ljubljani so l. 1888 namestili veliko železno pozlačeno čebelo. Posebno pogosto pa uporabljajo podobo čebele denarne ustanove. Na hranilnih knjižicah različnih slovenskih zavodov s konca 19. stol. in iz prve polovice 20. stol. sta ob naslovu zelo pogosto upodobljena čebela ali čebelji panj s čebelami. Čebela je upodobljena tudi na najnovejšem slovenskem denarju – tolarju, in sicer pod glavno številko vrednosti posameznega »bankovca« – bona.

Na vrednotenje medu kažejo tudi razni slovenski pregovori, npr.: Sladek je kot med. Kar bog da, je slajše od medu. Bolje je žlica medu, kakor lopata blata. Ti sebi med, meni pa pelin. Sekira mu je padla v med.

Med so uporabljali tudi kot oznako za prijaznost in spretno govorjenje: Govori kakor bi med lizal. Na jeziku med, v srcu led. Spredaj z medom maže, zadaj figo kaže. (...) Te in številne druge rečenice v slovenskem vsakdanjem izražanju kažejo, da je med odlična dobrina in da je bil dolgo edino znano sladilo. Kažejo nam tudi, da med ni bil vsakdanja hrana, pač pa so ga uporabljali predvsem ob prazničnih priložnostih, zato so ga tudi toliko bolj cenili.



*Škofjeloški kruhek*

# Zgodovina slovenskega čebelarstva

## SLOVENSKI ČEBELARJI IN KRANJSKA ČEBELA – NEKOČ IN DANES

Marjan Skok

### RABA IN POMEN ČEBELJIH PROIZVODOV NA SLOVENSKEM

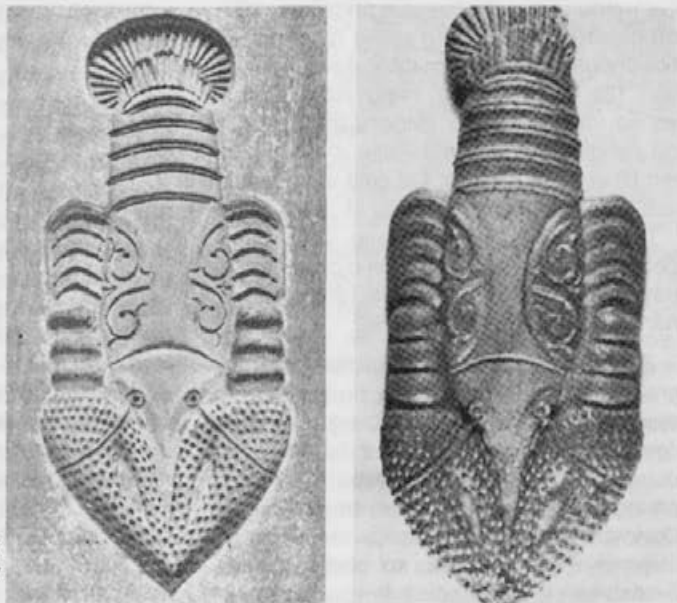
Kako so med uživali v srednjem veku, ne vemo. Domnevamo lahko, da zaradi svojega dragega izvora ni bil vsakdanja hrana – uporabljali so ga predvsem ob praznikih. Verjetno so z njim sladili tudi nekatere jedi, npr. razne kaše in močnate jedi. Iz starih opisov iz 17. stol. poznamo medeno potico, ki so jo tedaj na Kranjskem jedli kot velikonočno obredno jed kmetje, meščani in plemiči. Da ob nekem prazniku vsi družbeni sloji uživajo isto jed, kaže na trdoživo tradicijo iz zgodnjega srednjega veka.

### MALI KRUHEK

Uporabo medu najbolj poznamo v obliki poltrajnega medenega peciva – lecta – v figuralni obliki ali samo v ploščicah. Najprej so to pecivo izdelovali v samostanih, v plemiškem in meščanskem okolju. Najstarejša znana navedba lectarske obrti na (nekdanjem) slovenskem ozemlju je ome-

njena v Brežah (Frisach) na Koroškem leta 1365. V 17. stol. so ga v kranjskih samostanih in gradovih pripravljali tako, da so peklili tanke plasti testa iz pšenične moke in medene vode ter jih zmelili v moko. S to moko in z medom, zgoščenim na ognju, so zamesili testo, temu pa dodali zdrobljen poper, ingver in korijander. To testo so oblikovali v lesenih modelih in ga nato spekli.

V 18., 19. in v prvi polovici 20. stoletja pa se je lect uveljavil med preprostejšim mestnim in zlasti kmečkim prebivalstvom. Imenovali so ga z značilnimi imeni: mednik, medenjaka, mali kruhek ali s kalkom iz nemščine lectet ali lect. Za prodajo na sejmih in ob raznih praznikih so ga izdelovali poklicni lectarji, ponekod pa se je razvilo tudi množično domače izdelovanje. V začetku 19. stoletja se je uveljavilo izdelovanje malega kruhka kot domača, hišna dejavnost na škofjeloškem ozemlju in v Velesovem, proti koncu 19. stoletja pa je



Model in izdelan mali kruhek v obliki raka. Model so izdelali v Škofji Loki.

bilo lectarstvo razširjeno skoraj po vseh slovenskih pokrajinah.

Motivika na Slovenskem razširjenega malega kruhka je dokaj raznolika in številna. Samo na modelih, ohranjenih v muzejskih zbirkah, naštejemo več kot sto različnih motivov.

Uveljavili so se človeška in živalska figuralika, rastlinski oziroma cvetlični ter geometrijski motivi in upodobitve različnih predmetov.

Izdelovanje modelov je bilo rezbarsko delo. Izdelovalcev modelov, ki so bili na Slovenskem v rabi pred 19. stoletjem, ne poznamo. Ker je sodilo k znanju vsakega lectarja tudi izrezovanje kalupov, menimo, da so del modelov izrezljali slovenski lectarji sami. Drugi del modelov pa smemo pripisati poklicni ali ljubiteljski rezbarski obrti, ki je bila sicer pri nas precej razvita.

V 19. stoletju so se začeli domači izdelovalci modelov tudi podpisovati. Inicialke v negativno upodobljenem motivu navadno označujejo lectarski obrat oziroma lastnika, podpisi izven upodobitev, navadno na robu modelov, pa rezbarja.

V bidermajerskem času se je pojavila nova oblika lecta, tako imenovano »zmrznjeno blago«. Pri tem lectu so za izdelavo uporabljali pločevinaste obrisne modele, s katerimi so iz razvaljanega medenega testa izrezali le silhueto oblikovane površinsko gladke oblike. Te oblike so nato krasili z raznobarnimi črtami, narejenimi iz želatine, škroba, barvil in sladkorja ter jih dopolnjevali s tiskanimi nalepkami. Takšen lect se je med kmečkim prebivalstvom oziroma med najširšimi družbenimi sloji uveljavil v začetku 20. stoletja, povsem pa se je udomačil v obdobju med obema vojnama.

Mali kruhek so v 19. stoletju prodajali na žegnanjih, sejmihi in pri izdelovalcih na domu. Kupovali so ga zlasti ob raznih praznikih, posebno za božič, novo leto, praznik treh kraljev, za Miklavža in ob godovih. Mali kruhek je bil priljubljeno svatovsko darilo, dar med dekleti in fanti ter otroška slaščica in igrača. Simbolika srca in cvetic, pogosto združena v enem motivu, je pomenila simpatijo in ljubezen. Krožni hlebčki in rombi s svetimi monogrami, upo-

dobitvami keliha in monštrance so bili namenjeni cerkvenim praznikom. Kot darilo med odraslimi so bili kruhki simbolična, pogosto šaljiva govorica. Mali kruhek je imel pomembno vlogo pri širjenju likovne kulture med preprostim prebivalstvom. Pogoste stilizacije in velika dekorativnost so oblikovali okus v tolikšni meri, da je likovno manjvredno »zmrznjeno blago« kljub navidezni sijajnosti le počasi prodiralo med nižje sloje.

Mali kruhek – lect lahko s ponosom prištevamo med lepe izdelke slovenske ljudske umetnosti.

## MEDICA

Medica je znana že iz zakrupske slovenske pradomovine in smemo verjeti, da so jo pripravljali in pili v srednjem veku tudi alpski Slovani. Kako so jo tedaj pripravljali, ne vemo, mislimo si pa lahko, da podobno, kot pravi recept, ki se je ohranil iz 18. stoletja. Kmečko medico so pripravljali tako, da so medeno satje gnetli v topli vodi toliko časa, da se je med raztopil. Nato so raztopino precedili in jo očistili voščin. S svežim jajcem so izmerili pravo gostoto medene vode: moralo je plavati dva prsta pod površino. Raztopino so nato kuhali toliko časa, da se je primerno zgostila, jo precedili skozi platnen prt, spravili v sode in postavili na toplo. Po nekaj dneh alkoholnega vrenja je bila medica gotova. Kmečka medica je bila tedaj zelo priljubljena pijača: imeli so jo skoraj v vseh velikih vaseh in tudi popili so jo veliko.

Šele v prvi polovici 19. stoletja se prvič omenja medenovca – iz medicine kuhano žganje. V drugi polovici 19. stoletja pa medeno žganje – sadno žganje z dodatkom medu. Obe, sicer odlični pijači, najbrž nista bili preveč razširjeni, pojavili pa sta se verjetno šele v 18. stoletju, ko je kuhanje žganja postalo nekaj običajnega.

Obe pijači se nista razširili niti kasneje, tako da jo čebelarji pijemo le ob svojih praznikih in srečanjih. Mnogo ljudi, tudi čebelarjev, zamenjuje na primer medeno žganje za medico ali medenovca za medico. Čebelarji pa bi te pijače, glede na njihove kvalitete, lahko bolj cenili.



## MED KOT ZDRAVILO

Kot zdravilo se med uporablja že dolgo. Uporabljali so ga za zdravljenje vseh vrst bolezni, razen infekcijskih. O tem je napisanih mnogo knjig – tudi v slovenskem jeziku: Moč medu, Med – naša vsakdanja hrana in zdravilo, Čebele in zdravje, Zdravljenje s čebeljimi pridelki. Omenim naj le še to, da sta sodobna medicina in farmacija sicer

precej zmanjšali pomen medu in ga potisnili na stranski tir, vendar v zadnjem času med spet dobiva na veljavi. Mnoge znane svetovne firme plačujejo drage raziskovalne naloge o zdravljenju z medom in njegovem vplivu na zdravje človeka.

Slovenski čebelarji pa se lahko pohvalimo, da zaradi naravnih danosti pridobivamo kakovosten in v svetu cenjen med – zlasti gozdni.

---

## Iz društvenega življenja

---

### IZ ŽIVLJENJA ČEBELARSKE DRUŽINE VOJNIK

KAREL MAJCCEN

Naša čebelarska družina je bila ustanovljena leta 1946. V vsem svojem obstoju je zajemala območja šestih krajevnih skupnosti: Frankolovo, Nova Cerkev, Vojnik, Ljubecna, Škofja vas in del Trnovelj.

Včlanjeni so povečini vsi čebelarji. Vseh članov je zdaj 118. Naročnikov »SLOVENSKEGA ČEBELARJA« je 77, drugi pa so le družinski člani. Imamo tudi precej članov iz drugih čebelarskih družin. Samo z območja Celja imamo 31 članov, 11 pa jih je s širšega območja.

Leta 1977 smo imeli skupaj 37 članov, ti pa so imeli 762 čebeljih družin, zdaj pa jih imamo 1347. Številke torej kažejo, da je naša čebelarska organizacija vedno močnejša.

Posebno skrb namenjamu zdravljenju čebeljih družin svojih članov in nečlanov. Še posebej in uspešno se borimo proti varozi. Vse od leta 1979, ko se je varoza pojavila, do danes v naši družini nismo imeli velikih zgub čebeljih družin. Uporabljali smo zdravila, ki so bila na voljo, zdaj pa uporabljamo fluvalinatne ploščice. Za vse naše člane jih pripravljamo brezplačno. Tudi sicer smo zdravila skoraj vedno razdeljevali za stonj. To nam finančno omogočajo prispevki raznih organizacij.

Izvršilni odbor ima enajst članov, delo pa si razdeli, tako da lahko rečemo, da deluje dobro. Organiziramo po tri predavanja, en izlet, nakup matic in sladkorja. Lani smo šli na izlet v Komeno, in sicer na spominsko slavje Petra Pavla Glavarja. Obiskali smo tudi arboretum v Volčjem potoku in se odpeljali na Krvavec. Leta 1990 smo obiskali čebelarski center v Kumrovcu, a smo bili razočarani. Za letos načrtujemo izlet v smeri Vojnik–Radeče–grad Bogenšperk – vzrejevalec

Ivan Dremi–Dragoš–Geoss center Vače–Medijske Toplice–Izlake–Trojane–Celje.

Ob letni konferenci pobereмо članarino, vsak pa odda tudi odrezek, na katerega napiše, kaj bo to leto potreboval, na primer, koliko sladkorja potrebuje za spomladansko in jesensko krmiljenje, koliko matic namerava kupiti pri vzrejevalcu, prijavi se za izlet in navede število čebeljih družin. Sladkor vedno kupujemo sami. Za letošnje spomladansko krmiljenje smo ga že razdelili, in sicer 14 ton po 32 SLT, za jesensko krmiljenje ga moramo še kupiti. Do nedavna smo ga kupovali neposredno v Ormožu, zdaj pa ga ceneje kupujemo pri raznih podjetjih, ki dobijo sladkor iz južnih krajev kot plačilo za svoje izdelke. Sladkor in zdravila kupujemo tudi za Čebelarsko družino Dobrna.

Zelo dobro sodelujemo s predstavniki krajevne skupnosti, zlasti s kmetijsko zadrugo HMEZAD Zalec, enota Vojnik. Dobro in uspešno sodelujemo tudi z veterinarskim inšpektorjem občine Celje.

Naša čebelarska družina ima tudi prapor in z njim se udeležujemo proslav in pogrebni svečanosti. Vodimo tudi dva čebelarska krožka.

Letne konference v letu 1990 se je udeležil tudi predsednik Zveze čebelarskih društev Slovenije inž. Marjan Skok. Nekateri člani prinesejo na naše letno srečanje tudi medeno žganje, medico ali domače žganje, to pa pripomore k dobremu razpoloženju.

Za pomoč beguncem iz Hrvaške smo iz blagajne družine namenili 1.000,00 SLT, člani pa so ob plačevanju članarine prispevali še dodatnih 5.900,00 SLT.

V pričakovanju dobre čebelarske letine vsem slovenskim čebelarjem ključemo »NAJ MEDI«!

## ČEBELJE DREVO – EVODIA DANIELI

Inž. agr. TAMIDA PRINČIČ

Evodija je rastlina, doma iz Koreje in Kitajske, kjer poznajo številne vrste, vendar čebelarji najbolj cenijo *E. danieli*, saj najmočnejše medu in dobro prenaša naše podnebje. Rastlina spada v družino rutovk /rutaceae/ in z njo imamo že večletne izkušnje.

Zraste do višine srednje velikega drevesa, je zelo nezahtevna, tako da uspeva celo na kraškem svetu, še bolj pa seveda v rodovitni in bogati zemlji, kjer zraste od 5 do 6 metrov visoko. Drevo je bogato razvejano že na višini metra ali dveh, krošnja je zelo bogata, cvetovi se pojavijo na konicah vej. Zaradi bogatega cvetenja je drevo uporabno tudi kot okras večjega vrta. Les je razmeroma trd, bele barve in uporaben tudi za industrijsko obdelavo.

Cvete zelo močno in dehteče. V našem podnebjju cveti od srede julija do srede avgusta. Zaradi močnega medenja in zato, ker cveti tedaj, ko pri nas ni veliko čebelje paše, je rastlina za čebelarje zelo zanimiva.

Cvetovi so bele do rožnate barve in so združeni v kobulasto grozdasta socvetja. Opirajo se sporadično, tj. eden za drugim, tako da rastlina cveti dalj časa, kar je tudi zanimivo. Po videzu socvetja nekoliko spominja na bezgovo cvetje. V krajih, kjer je evodija doma, uporabljajo posušeno cvetje za zdravilne čaje, podobno kot pri nas lipovo cvetje, tako da ima rastlina tudi zdravilne učinke.

Seme je drobno, črne barve, raznašajo pa ga ptiči. Mlade rastline presajamo šele v tretjem letu, sicer drevo zastane v rasti. Sadi se 30 do 40 cm globoko. Rastlina razvije močno glavno korenino v obliki črke L. Ne prenese svežega hlevskega gnoja, hvaležna pa je za dober kompost, ki ga nasujemo v kar globoko jamo.



*Desetletno drevo v bujnem cvetju*

Seme kali dve leti ali tudi več.

Spomladi drevo vzbrsti razmeroma pozno, tako da ni občutljivo za pomladanske pozebe, pa tudi jeseni listje dokaj dolgo ostane na drevesu. Mlado drevo začne cveteti po petem letu starosti, raste pa kar hitro, vsako leto 30–40 cm višine.

Pri nas je rastlina še redka, več jo je na Madžarskem, kjer so jo čebelarji zasadili pred leti.

---

## Zgodovina slovenskega čebelarstva

---

### SLOVENSKI ČEBELARJI IN KRANJSKA ČEBELA NEKOČ IN DANES

MARJAN SKOK

#### VOSEK

#### VOSEK KOT SVETILO IN SIMBOL

Vosek, čebelji pridelek za izdelovanje satja, je imel tudi pri Slovencih v srednjem veku posebno mesto. Poleg medu je bil že od Karantanije naprej eden poglavitnih izvoznih artiklov. Simbolno vrednost je vosku dajala krščanska cerkev:

vosek je bil simbol svetega rešenega telesa. Za razsvetljavo sta bila v cerkvah zaradi sombolne vrednosti dovoljena in predpisana le oljčno olje in vosek.

Cerkvam je bil vosek nujno potreben in v bogoslužju so ga veliko porabili. Darovanje voska je bilo hvalevredno dejanje, saj je dajalo upanje



*V spiralno obliko zvita svečica*

za odkup grehov v onstranstvu. V plemiških testamentih in darovnicah je od 14. stoletja dalje vedno več volil cerkvi v vosku. Vsaj v 15. stoletju so božjepotnim cerkvam romarji že darovali sveče, včasih celo pretaknjene z novci. Zdi se, da je bilo romarsko darovanje sveč v 18. stoletju močno v modi.

Voščene sveče so vse do uvedbe električne luči pomenile najimenoitnejšo razsvetljavo. Vendar pa so svetile le visoki gospodi in bogatašem. Nižje plemstvo in meščanstvo sta uporabljala voščenske le ob posebnih prazničnih priložnostih.

V kmečkih domovih se sveče niso nikoli uveljavile kot običajna razsvetljava. Na splošno so svetili tam s trskami, medtem ko so v plemiškem ter bogatejšem meščanskem okolju uporabljali tudi lojene sveče domače izdelave ali lojenke

oziroma oljenke s stenjem. Imenitnost razsvetljave z voščenkami so poudarjali tudi okrasno oblikovani svečniki in lestenci. Svetila, namenjena lojenim svečam, so bila praviloma preprostejša.

Poseben pomen so imele blagoslovljene sveče v ljudskem verovanju in v ljudskih običajih. Sveče so blagoslovljali v cerkvi na svečenico, pa tudi ob drugih praznikih.

Blagoslovljena sveča je imela velik pomen tudi ob nevihtah. Takrat so jo prižgali zato, da bi zaščitili dom in polje pred točo in strelo. Prižgano blagoslovljeno svečo so ponekod dali v roke umirajočemu kot simbolično popotnico na drugi svet. V nekaterih krajih so vsi pogrebci hodili za pogrebom s prižganimi svečami. Mrliška sveča je gorela ob umirajočem, ponekod so ob obletnicah prižgali blagoslovljene sveče v spomin rajnim.

V kmečkih domovih sveč niso uporabljali vsak dan, zlasti ne zato, ker je bil vosek predrag. Naj navedem nekaj podatkov:

Med leti 1517–1586 je na Reki en tovor (okoli 170 kg) medu stal 4 dukate, en tovor voska pa, najbrž glede na kakovost, od 18 do 24 dukatov. Ob koncu 16. stoletja je na Kranjskem stal funt voska (okoli 1/2 kg) 20–25 kron, to pa je približno toliko, kot so bile tri dnevne mezde nekvalificiranega delavca. Po podatku iz leta 1692 so na Štajerskem cenili funt voščeni sveč 42 kron, to je približno toliko kot štiri dnevne mezde nekvalificiranega delavca. Leta 1746 je na Štajerskem veljal funt voska 20 kron, toliko kot npr. petdnevni zaslužek lončarskega pomočnika. Sele po odkritju stearina leta 1818 in parafina leta 1830 se je razsvetljava s svečami iz teh nadomestkov v večji meri pojavila tudi v domovih manj premožnega prebivalstva. Vendar le do zadnje tretjine 19. stoletja, ko se je uveljavila razsvetljava s petrolejkami, ki jo je prevzelo tudi kmečko prebivalstvo. Razsvetljavo s petrolejem je v tem stoletju zamenjala električna razsvetljava. Na mnogih



*Modeli za krašenje sveč in okrašena sveča.*

območjih Slovenije se je to zgodilo šele po zadnji svetovni vojni.

### PEČATNI VOSEK

Posebno vrednost je vosku dajalo pečenje. Razne svete relikvije je bilo treba ovrednoti, potrditi in zaščititi, kar so naredili z voščenimi pečati. Najstarejše znane pečatene relikvije na Slovenskem sodijo v 12. stoletje; od tedaj pa vse do 20. stoletja je njihovo število neprestano naraščalo.

Tudi v posvetni rabi višjih družbenih slojev je imel vosek pomembno in ne le utilitarno vrednost. Voščeni pečat je bil sredstvo za overovljanje vseh najpomembnejših in postopoma tudi večine manj pomembnih listin. Pravica pečenja je bila vsaj v srednjem veku poseben privilegij. Najstarejši pečati v zvezi s slovenskimi pokrajinami so na darovnicah nemških vladarjev iz 9., 10. in 11. stoletja. V 11. in 12. stoletju se pojavijo pečati visokih cerkvenih dostojanstvenikov, v začetku 13. stoletja jih je začelo uporabljati tudi višje plemstvo in kasneje še višji ministeriali. V drugi polovici 13. stoletja so se pečati na Slovenskem vse bolj širili, pečati posameznih meščanov pa so bili vse do preloma 13. in 14. stoletja izjemni. Najstarejši pečat obrtnega ceha je omenjen šele v 15. stoletju. Pečatenje z rdečim voskom je bilo od 14. stoletja znak najvišje oblasti: uporabljali so ga deželni knezi, cerkev in tisti, ki jim je bil vladar posebej podaril to pravico. Od 16. stoletja dalje pa se je pečenje z rdečim voskom vedno bolj uveljavljalo, tako da je v naslednjih stoletjih postalo povsem običajno. Pečatenje z rdečim voskom (ki pa ni več čebelji pridelek) se je ponekod ohranilo še dandanes.

### VOSEK KOT MATERIAL V UMETNOSTNIH TEHNIKAH

Vosek so s pridom uporabljali tudi v umetnostnih tehnikah. Rabili so ga za izdelovanje podob, pri poslikavanju pirhov, za okraševanje intarziranih delov kmečkih skrinj z raznobarnimi voščeniimi kiti in podobno.

Z dodajanjem barve raztopljenemu vosku je bilo moč doseči presenetljivo nežen inkarnat in zglajena voščena površina je dajala nenavadno mikaven videz polti, kakršnega z drugimi materiali ni bilo mogoče doseči. Zato so iz voska izdelovali predvsem plastične in reliefne človeške like. Ker pa je vosek krhka tvarina, so takšne izdelke največkrat zapirali v steklene okvire, steklene omarice, okrasna in zaščitna ograjda.

Med temi deli je bilo tudi nekaj nabožnih upodobitev; te so največ izdelovale nune. Njihovi izdelki iz raznih dežel kažejo toliko skupnih potez, da moramo govoriti kar o mednarodnem nunskem slogu. Medtem ko kažejo izdelki posvetnih oblikovalcev včasih precejšnje kiparsko



*Iz voska izdelan portret Petronije Rašič.*

znanje, pa so nunski izdelki največkrat odlitki. Običajno so bogato dekorirani s tekstilom, čipkami, vezeninami iz tenke žice in podobnim. Ženski samostani na Slovenskem so te umetnoobrtne predmete izdelovali vsaj v 17. stoletju.

Iz srede tega stoletja se je v naravni velikosti ohranil izdelan voščeni Jezušček v rezljani zibelki, namenjen obrednemu božičnemu zibanju v samostanu Klaris v Mekinjah.

### SKLEPNA BESEDA

Vosek so uporabljali nekdanj v skoraj vseh obrtniških dejavnostih, v zdravstvu, upravi in drugod. V dolgoletni zgodovini je imel vosek kljub majhni količini glede na količino drugih proizvodov v gospodarstvu pomembno vlogo. Zaradi posebnih pogojev pridobivanja in velikih potreb po njem je slovenskim čebelarjem pomagalo do lažjih pogojev življenja, v času prosvetljenstva pa je bil tudi pomemben vir dohodka. Vosek je bil 5 – 10-krat ali celo večkrat dražji od medu, ki tudi ni bil poceni. Kljub sedanjemu stanju na našem trgu čebeljih pridelkov, ko je prodajna cena voska nižja od prodajne cene medu, upravičeno menimo, da je bil vosek v naši zgodovini pomemben gospodarski dejavnik in slovenski čebelarji se mu moramo zahvaliti za marsikaj. Vosek je za mnoge proizvode še vedno pomembna surovina in dragocen material. To se mora v prihodnosti pokazati tudi pri vrednotenju voska.

### Viri in literatura:

1. Gorazd Makarovič: Človek in čebela, Ljubljana, Dunaj 1989, poglavje »Raba in pomen čebeljih proizvodov na Slovenskem«.
2. Leopold Debevec: S čebelami in čebelarji skozi stoletja, Ljubljana 1967.