



Čebelarjeva opravila v novembru

Tomaž Granda (tomaz_granda@hotmail.com)

Novembra se narava skoraj popolnoma umiri. Še zadnja redka obdobja toplega vremena čebelarjem omogočajo izlet ter iztrebljanje. Po navadi se novembra že pojavlja slana in posledično (vsaj na mojem čebelarskem območju) dokončna prekinitev vnašanja cvetnega prahu v panj. Čebele oblikujejo zimsko gručo ter se prilagodijo na zimske, manj dejavne dni.

Prve negativne temperature, ki so za več kot 3–4 stopinje pod ničlo in ki se pojavljajo več noči zapored, lahko naznanijo odštevanje do prvega zimskega zatiranja varoj. V zimskem času, ko so čebele v mirovanju, je to najpomembnejše delo, ki ga imamo čebelarji. Pri zimskem zatiranju je najpomembnejše, da v panju več ni (pokrite) zalege. Če v panju ni zalege, so vse varoje prisotne na odraslih čebelah, na katerih so izpostavljene sredstvom za zatiranje varoj. V nasprotnem primeru (prisotnost zalege) so varoje zaščitene pred sredstvi, preživele varoje pa bodo spomladi, v ugodnem času za razmnoževanje, pripomogle k večji napadenosti čebeljih družin in njihovem slabšem stanju. Pravilno izvedeno zimsko zatiranje je tako odločilni dejavnik, ki vpliva na zdravje in vitalnost čebel v spomladanskem obdobju in na razvoj čebeljih družin v prihodnji pašni sezoni.

V tem času sam poskrbim za okolico čebelnjaka. Nekoliko večja dela v okolici čebelnjaka/panjev še ne povzročajo tako velikega stresa, kot bi ga enaka dela v januarju ali februarju. Kadar vreme dopušča in čebele ne izletajo, poskrbim za impregnacijo panjev ter za čiščenje okolice. Za impregnacijo panjev uporabljam barve oz. impregnacijska sredstva, ki so namenjena zaščititi panjev in imajo na embalaži tudi ustrezno označbo. To so barve na vodni osnovi, ki ne vsebujejo čebelarjem škodljivih topil. Prav tako z vodno tehtnico preverim položaj nakladnih panjev. Če opazim večje odklone, jih odpravim s podlaganjem posameznih panjev ali tramičev. Panje poskušam postaviti tako, da so rahlo (za nekaj stopinj) nagnjeni naprej. Sicer so deževni jesenski dnevi primerni za pregled čebelarskega dnevnika, ki sem ga izpolnjeval čez leto. Zanimivo je primerjati časovno razliko čebelarskih opravil med sezonami. Glede na bero medu in drugih čebeljih pridelkov lahko tudi iz pregleda zapiskov ugotovim, kako se izogniti nadaljnjim napakam ter kako izboljšati čebelarsko prakso v prihodnjih sezonah. Prav tako v tem času prebiram starejšo kot tudi novejšo čebelarsko literaturo. Sam uporabljam tudi

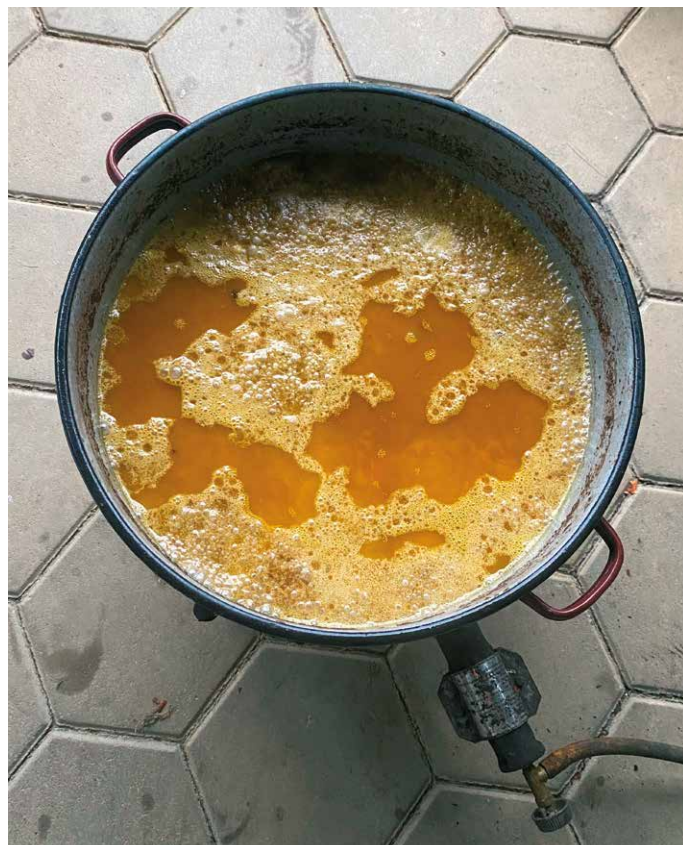


Foto: Tomaž Granda

Staljeni vosek



Očiščen voščeni kolač



Voščeni kolač

Foto: Arhiv ČZS

tujo literaturo, ki sicer opisuje čebelarstvo prakso, ki je navadno prilagojena za nakladne panje. Pri študiju tuje literature je tako treba upoštevati drugačne vremenske razmere, morebitno čebelarjenje z drugo podvrsto medonosne čebele ter pašne značilnosti, ki so zelo verjetno drugačne kot pri nas. Pa vendar lahko nekatere tehnike oz. prakse prenesemo, jih nekoliko spremenimo/prilagodimo in uporabimo tudi v domačem čebelarstvu. Moje mnenje je, da že samo razmišljanje o različnih čebelarskih praksah daje čebelarju širino in morda drugačen način razmišljanja, ki lahko pride prav v spreminjajočem se vremenskem okolju, ki je zadnja leta vse bolj nepredvidljivo.

Mesec november in nadaljnje jesensko-zimsko obdobje je tudi čas, ko je treba čebelarske pridelke tudi prodati, morda predelati in seveda tržiti. Na ta način je treba vzpostaviti vzdržen sistem, ki dolgoročno omogoča nadaljnje čebelarjenje. Pri tem moram opozoriti, da lahko čebelarji v okviru osnovne kmetijske dejavnosti (registriran čebelnjak) prodajamo samo osnovne in nepredelane čebelje pridelke, kot so med, cvetni prah, surovi propolis, vosek, matični mleček, čebelje družine in matice. V primeru njihove predelave pa moramo registrirati ustrezno dopolnilno kmetijsko dejavnost ter urejati vso potrebno dokumentacijo. Kakršno koli mešanje izdelkov ali predelava se razume kot predelani izdelek, tudi pri izdelavi alkoholnih pijač. Pri trženju alkoholnih pijač opažam, da veliko čebelarjev uporablja napačno terminologijo. Medica/medeno vino je fermentirana mešanica vode in medu

in vsebuje med 9 in 15 vol. % alkohola. Treba je tudi izmeriti količino nepovretega sladkorja in jo glede na izmerjeno pravilno razvrstiti (suho, polsuho, polsladko, sladko). Če se na izdelavo alkoholnih pijač zelo dobro spoznamo, lahko pridelamo tudi penečo medico. Medeno žganje je žgana pijača, ki jo pridelamo z destilacijo medenega vina. Medeni liker je alkoholna pijača, pri čemer zmešamo žganje z medom in morebitnimi začimbami ali sadjem. Vsebovati mora najmanj 16 vol. % alkohola. S predelavo čebeljih izdelkov lahko bistveno dvignemo ekonomičnost čebelarstva, saj lahko kupcem ponudimo različne izdelke po višjih cenah.

Jesenski čas je tudi priložnost za dokončno predelavo voska. Sam poleti uporabljam sončni topilnik, v katerem sem topil sate ter shranjeval vosek iz zbirne posode. Korak, ki ga izvedem v tem obdobju, je topljenje kosov relativno čistega voska ter oblikovanje voščenega kolača. Opravila se lotim tako, da na plinski gorilnik postavim lonček z vodo, v katerega položim kose voska. Ko se stali, izklopim gorilnik, vosek pa se kasneje ohladi in strdi. Vsa morebitna umazanija ostane na dnu kolača, tako da lahko z vodo in krtačo tudi očistim voščeni kolač. Mesec november lahko izkoristimo tudi za izmenjavo mnenj znotraj čebelarskega društva, pri čemer je dodana vrednost druženja starejših in mlajših članov. Mlajši so velikokrat prilagodljivejši in imajo stik z novimi dognanji in raziskavami, medtem ko starejši člani mlajšim predajo več znanja, ki so ga sami pridobili iz lastnih izkušenj. 



Raziskovanje življenja Antona Janše

Verena Štekar-Vidic



Ivan Navratil (1825–1896), jezikoslovec, narodopisec in urednik.
Foto: Wikipedija



Stane Mihelič (1906–2005), slovenist in raziskovalec čebelarstva zgodovine. Foto: Wikipedija

Maja letos je minilo 290 let od rojstva Antona Janše na Breznici na Gorenjskem, septembra pa 251 let od njegove smrti na Dunaju.

Osemnajsto stoletje, v katerem je živel, je oddaljena doba, saj je v mnogih generacijah, ki so sledile, zgodovinski spomin zamrl in ni več neposrednih in posrednih pričevalcev. Ostalo je le, kar je zapisano v zgodovinskih virih in v tiskani literaturi. Viri predstavljajo osnovo, neposredne, bolj ali manj avtentične dokumente in podatke, literatura pa strokovne ali poljudne interpretacije različnih avtorjev v člankih ali monografijah. Interpretacije se ob odkritjih novih virov lahko spreminjajo, profesionalno in pošteno pa je, da so zaradi sledljivosti vselej pospremljene s citiranjem virov in tudi uporabljene literature.

Življenje in delo Antona Janše sta zaznamovana v virih, ki so v arhivskih ustanovah, in literaturi, ki sega do današnjega časa. Slednjo je od Janševih sodobnikov dalje v knjigi *Anton Janša, prvi učitelj čebelarstva* leta 2019 izčrpno predstavil dr. Andrej Šalehar. Knjiga povzema dosedanje vedenje o Antonu Janši in tudi različne interpretacije nekaterih domačih in tujih piscev. Je jasen pokazatelj, kako živa ter skoraj neskončna dejavnost je raziskovanje, saj ob že sprejetih dognanjih venomer odpira vrata novim vprašanjem.

Najpomembnejši vir o Janševem načinu čebelarjenja in njegovem poznavanju čebel sta njegovi avtorski deli, *Abhandlung vom Schwärmen der Bienen* iz leta 1771 in *Vollständige Lehre von der Bienenzucht* iz leta 1775, večkrat ponatisnjeni in seveda prevedeni tudi v slovenščino. Iz njiju nekaj malega izvemo tudi o njegovem življenju, šele veliko kasneje pa so na podlagi raziskovanja arhivskih dokumentov, župnijskih matic, zapisanih neposrednih poročil o njem in njegovi družini pisali drugi, med njimi Ivan Navratil in Stane Mihelič. Prvi je avtor članka *Anton Janša slavni kranjski čebelar*, ki ga je objavil leta 1883 v

zborniku *Spomenik o šeststoletnici začetka habsburške vlade na Slovenskem* v založbi Maticе Slovenske, drugi pa je avtor monografije *Anton Janša, slovenski čebelar: njegovo življenje, delo in doba*, izšle v okviru Čebelarkega društva za Slovenijo leta 1934. Bila sta prva in verjetno edina doslej, ki sta Janševo življenje dokumentarno predstavila na podlagi dunajskih arhivov, prvi kot državljani Avstro-Ogrske, drugi pa v Kraljevini Jugoslaviji.

Da bi поблиžje spoznala arhivsko gradivo, iz katerega sta v omenjenih delih osvetlila Janševo čebelarsko delovanje na Dunaju, in da bi v nadaljevanju morda odkrili še kake fonde, ki bi ponudili odgovore na še nepojasnjena vprašanja, sem se letos januarja podala na Dunaj. Ugotovila sem, da je gradivo, ki sta ga obdelala oba avtorja, zdaj v dveh enotah Avstrijskega državnega arhiva, v Haus- Hof- und Staatsarchiv Wien (HHStAW) v središču mesta (Minoritenplatz 1) in predvsem v Allgemeines Verwaltungsarchiv (AVA) v tretjem okrožju Dunaja (Nottendorfer Gasse 2). Nisem našla vsega, kar sta avtorja v delih citirala, sem pa spoznala okolje, sistem delovanja in iskanja dokumentov v arhivih in najdeno prefotografirala.



Haus-, Hof- und Staatsarchiv Wien.
Wikipedia



Glavna stavba Avstrijskega državnega arhiva, v katerem je tudi Allgemeines Verwaltungsarchiv. Wikipedia

Ivan Navratil je bil v času pisanja svojega članka državni uradnik in prevajalec za slovenščino pri najvišjem sodišču na Dunaju, kjer je imel dostop tudi do arhiva notranjega ministrstva in pravosodja (zdaj AVA), iz katerega je črpal podatke za svoj članek. Ta je od 1989 v sodobni stavbi. V času Navratila je bil na Wipplingerstrasse v prvem dunajskem okrožju, kasneje se je preselil v sodno palačo na Schmerlingplatz, ki je leta 1927 pogorela, z njo pa tri četrtine zgodovinskega arhiva. Do selitve na zdajšnjo lokacijo je še dvakrat menjal svoje mesto. Restavriranje in urejanje okoli 700.000 od požara rešenih aktov še vedno poteka. Navratil je imel leta 1883 na razpolago še vse. Seveda je dobro poznal uradni jezik nemščino, gotska pisava, tiskana in pisana, pa je bila tedaj tudi še živa (med Nemci uradno ukinjena