

Н. Витвицкий

**Практическое
пчеловодство**

**Москва
«Книга по Требованию»**

УДК 631
ББК 4
Н11

Н11 **Н. Витвицкий**
Практическое пчеловодство / Н. Витвицкий – М.: Книга по Требованию, 2024. –
239 с.

ISBN 978-5-458-44393-7

Правила для любителей пчел, извлеченные из долговременного опыта,
с объяснением вновь усовершенствованных ульев. Часть IV

ISBN 978-5-458-44393-7

© Издание на русском языке, оформление
«YOYO Media», 2024

© Издание на русском языке, оцифровка,
«Книга по Требованию», 2024

Эта книга является репринтом оригинала, который мы создали специально для Вас, используя запатентованные технологии производства репринтных книг и печати по требованию.

Сначала мы отсканировали каждую страницу оригинала этой редкой книги на профессиональном оборудовании. Затем с помощью специально разработанных программ мы произвели очистку изображения от пятен, клякс, перегибов и попытались отбелить и выровнять каждую страницу книги. К сожалению, некоторые страницы нельзя вернуть в изначальное состояние, и если их было трудно читать в оригинале, то даже при цифровой реставрации их невозможно улучшить.

Разумеется, автоматизированная программная обработка репринтных книг – не самое лучшее решение для восстановления текста в его первозданном виде, однако, наша цель – вернуть читателю точную копию книги, которой может быть несколько веков.

Поэтому мы предупреждаем о возможных погрешностях восстановленного репринтного издания. В издании могут отсутствовать одна или несколько страниц текста, могут встретиться невыводимые пятна и кляксы, надписи на полях или подчеркивания в тексте, нечитаемые фрагменты текста или загибы страниц. Покупать или не покупать подобные издания – решать Вам, мы же делаем все возможное, чтобы редкие и ценные книги, еще недавно утраченные и несправедливо забытые, вновь стали доступными для всех читателей.



Серия Книжный Ренессанс

www.samizday.ru/reprint

стараятся подвинуть его впередъ. Въ главѣ объ ульяхъ сказано о различныхъ способахъ собиранія пчельныхъ произведеній; равно означено и время этому занятію; объяснены и причины потери...

Образованные владѣльцы, душевно любящіе все полезное и прекрасное, по волѣ судьбы не могущіе заниматься всѣми отраслями сельскаго хозяйства, могутъ узнать о причинахъ бѣдствій своего пчеловодства, прочитавъ страницы во II-й части этого сочиненія, именно 155, и другія, на коихъ показаны способы вырѣзыванія сотовъ и мѣры къ возстановленію вѣками процвѣтавшаго пчеловодства на родной нашей землѣ.

О СОРТИРОВАНІИ ВЫРѢЗАННЫХЪ СОТОВЪ СЪ МЕДОМЪ.

Пастѣчники и бортники обыкновенно вырѣзываютъ осенью, или въ началѣ весны, нижніе соты изъ тѣхъ ульевъ и бортей прежняго устройства, въ коихъ собранные рои обитаютъ въ теченіи одного, двухъ, трехъ, четырехъ, а наиболѣе пяти лѣтъ. Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ, собранныхъ пчелъ лѣтъ за пять назадъ; они безпощадно убиваютъ. Въ своемъ мѣстѣ я старался доказать, что въ природѣ нѣтъ старыхъ пчельныхъ роевъ. Этого мало. Тѣже люди умерщвляютъ рой, отронувшіеся въ теченіе лѣта и прошлогодніе въ такомъ случаѣ, ежели лакомка и недальновидный пастѣчникъ и бортникъ вырѣзываютъ соты съ медомъ до того, что мало оставляютъ ихъ на кормъ пчеламъ, которыя должны погибать отъ голода зимою, или въ началѣ неблагопріятной

весны. Если содержатель не умѣетъ цѣнить пчелъ, или если нужда въ деньгахъ заставляетъ его выручить денежный капиталъ отъ продажи меда и воска, то нерасчетливый хладнокровно приказываетъ умерщвлять и самые молодые рои, чтобъ только чрезъ то накопить болѣе меда...

Нерасчетливые хозяева думаютъ, что убивающіе пчелъ своихъ получаютъ, отъ продажи накопленнаго меда и воска, очень значительный капиталъ: ничего небывало; ежели бы они продали тѣхъ пчелъ, которыхъ намѣреваются изгнать, или оставили бы ихъ на расплодъ, то гораздо болѣе имѣли бы прибыли.

Пасѣчники и бортники наполняютъ бочки не только вырѣзаннымъ медомъ, перемѣшаннымъ съ восчиннами, но кладутъ въ бочки для вѣса мертвыхъ пчелъ, зародышъ въ сотахъ, золу, уголь и тому подобныя нечистоты. За грязный медъ естественно очень мало платятъ торговцы, — и весьма справедливо. Расчитайте: къ чему ведетъ это невѣжество! Многіе изъ читателей, сей книжки, ни разу не бывшіе при собираніи пчелиныхъ произведеній, едва повѣрятъ выше приведеннымъ словамъ.

Въ чужихъ государствахъ и въ нѣкоторыхъ Русскихъ губерніяхъ, пчеловоды сортируютъ вырѣзанные соты съ медомъ на три разряда: бѣлоснѣжные съ медомъ складываютъ въ особую посуду; немпожко почерпѣвшіе въ другую; а совсѣмъ черные откладываютъ особо. Они тщательно отрѣзываютъ куски сотовъ съ зародышемъ и пергою отъ тѣхъ, въ коихъ находится отличный медъ; хорошіе пасѣчники и бортники сгоняютъ изъ сотовъ

живыхъ пчелъ въ улей, или бортъ, а погибшихъ отбрасываютъ на сторону. Они не позволяютъ засорять этотъ драгоценный даръ Провидѣнія. Ежели молодой рой мало собралъ меда лѣтомъ, то умные перегоняютъ такихъ пчелъ въ другіе ульи, богатые пищею, но не богатые пчелами, и то въ концѣ лѣта. Улей безъ пчелъ съ сотами сберегаютъ въ цѣлости на будущее лѣто, чтобъ въ немъ помѣстить ранній рой. Вотъ дѣльное дѣло!!

О ПРИГОТОВЛЕНІИ ВЫРЪЗАННАГО МЕДА.

Самые бѣлоснѣжные соты, наполненные медомъ, должно цѣликомъ уложить стоймя въ посудѣ, накрыть и тотчасъ поставить въ сухомъ и чистомъ погребѣ. Отличный медъ въ сотахъ служитъ изысканнымъ десертомъ; медъ тоже со временемъ улучшается. Промышленные люди гораздо дороже продаютъ сказанный медъ, нежели патоку. (*).

Промышленники пчеловоды и торговцы придаютъ любимый запахъ меду, примѣшивая къ нему нѣкоторые благовонные духи. Синайскій медъ долженъ имѣть запахъ амбры, Цареградскій гвоздики, розы, или тому подобный.

Медовая патока перваго сорта стекаетъ изъ сотовъ въ корыто, или другую посуду, сквозь рѣшето. Если она должна имѣть сказанный запахъ, то кладутъ на цѣдило разные цвѣты, или другія благовонія. Чтобъ отдѣлить отличный медъ отъ воска, надобно его положить на рѣшета въ довольно теплой избѣ; онъ свободно сплываетъ въ

(*) Истекающій медъ изъ сотовъ называется патокою.

подставленную, чистую посуду; этотъ жидкій медъ должно или процѣдить, или собрать плавающія на немъ восковыя частицы. Всего лучше сберегать его въ липовыхъ боченкахъ. Греки торгуютъ превосходнымъ медомъ и обогащаются отъ этой продажи, преимущественно въ Константинополѣ, во время ромазана (поста).

Желтый медъ можно выбѣлить слѣдующимъ способомъ; зимою эта патока густѣетъ; ее можно рѣзать въ тонкія пластинки и ихъ выставлять ночью на морозъ, а днемъ на солнце; разумѣтся, что къ этому употребляются корыта, или доски; и что эти куски должно нѣско ко разъ переворачивать. Торговцы и Татарскіе пчеловоды очень дорого продаютъ и выбѣленный медъ, вмѣсто липоваго. Наши столичные не знаютъ другаго меда.

Въ странахъ лѣсистыхъ пчеловоды, вырѣзываютъ медъ, собранный на цвѣткахъ липъ, тотчасъ по прекращеніи ихъ цвѣтенія т. е. въ Іюлѣ мѣсяцѣ. Само собою разумѣтся, что при этомъ вырѣзываніи очень много страдаютъ пчелы и ихъ владѣльцы; ибо въ сотахъ съ медомъ имѣется и пчельный зародышъ, который погибаетъ. Скажите, кто будетъ сносить оставшійся медъ на цвѣткахъ, ежели вы погубите зародышъ молодыхъ пчелъ? Если желаете получить драгоцѣнный, липовый медъ, для подслащенія имъ лѣкарственныхъ пособій, то его можно и должно вырѣзывать осенью, или весною, когда уже нѣтъ зародышей въ ульяхъ. Въ вырѣзанномъ сотѣ его очень легко различить по вкусу и запаху липова цвѣта. Собранный медъ въ началѣ

весны находится вверху сота, ниже помещенъ накопленный въ Маѣ и Іюнѣ мѣсяцахъ. Липецъ единственный балзамъ для страждущихъ грудью — чахоточныхъ.

Другаго сорта медъ выжимаютъ изъ сотовъ руками, а третьяго прессомъ надъ корытомъ, и особо сливаютъ чистую патоку. Первая — золото, другая — серебро, а третья мѣдь.

Въ избѣ, въ которой готовится эта патока, должна находиться теплота по крайней мѣрѣ около 30 градусовъ по Реомюру, чтобъ и крупчатый медъ расплавился и сплывалъ бы въ посуду. Остатки сотовъ, не выплывшаго изъ нихъ меда, должно разстѣкать и класть въ котелъ, подъ коимъ легонько протопить и безпрестанно мѣшать эти соты, чтобъ ни медъ, ни воскъ не потеряли. Медъ изъ котла вливать въ мѣшокъ и выдавливать остатокъ его посредствомъ тисковъ, или жома. Маслобойня, въ недостатокѣ воскобойни, и другой прессъ успѣшно тутъ употребляется. Медъ, получаемый посредствомъ жома принадлежитъ къ третьему сорту.

Въ выжатой восчинѣ находится еще много меда; его надобно хорошенько переварить въ мѣдныхъ, или другихъ луженыхъ горшкахъ, или въ котлѣ; къ этимъ восчинамъ должно прибавить немного чистаго кипятку. Въ послѣдствіи отдѣлить эту сладкую воду отъ воска, прессомъ и употребить для варки меда, употребляемаго въ питье; или хорошо вновь переварить, а позже перецѣдить сквозь частое сито. Этотъ сиропъ употреблять для подслащенія кушаньевъ, или на укусъ; онъ также служить и для кор-

мленія пчелъ. Восчины и пѣну тщательно отдѣлять уполовинкомъ отъ всѣхъ сортовъ патоки. О приготовленіи и сбереженіи меда на кормленіе пчелъ, сказано во II-й части этого сочиненія; такимъ способомъ должно поступать и со всякимъ другимъ.

Нѣкоторые пчеловоды до того нагрѣваютъ котелъ, наполненный медовыми восчинами, что и воскъ растопляется; послѣ гасятъ совсѣмъ огонь подъ котломъ и оставляютъ въ немъ эту смѣсь, чтобъ воскъ совершенно сплылъ и окрѣпнулъ; по снятіи сверху восковаго кома, внизу остается чистый, но черповатый медъ. Если не прибавлено воды къ этимъ восчинамъ, то медъ сливается въ посуду; въ противномъ случаѣ его надобно еще легонько переварить, чтобъ вода спарилась. Мало употребляя огня, медъ выйдетъ желтоватъ; въ противномъ случаѣ будетъ черноватаго цвѣта. Въ добавокъ скажу: что одинъ опытный человѣкъ долженъ заниматься этою работою; иначе пропадетъ много меда. Во время собиранія его должно употреблять мало людей. Жадный крестьянинъ можетъ съѣсть нѣскольکو фунтовъ меда.

Пшеницу, назначенную на продажу, земледѣлецъ тщательно очищаетъ, потому что за не вычищенную покупатели менѣ платятъ. Медъ тоже отличнаго сорта повсюду сбывается высшею цѣною, а послѣдній почти даромъ отдается купцамъ. Казанскіе торговцы медомъ продаютъ въ С. Петербургѣ и Москвѣ фунтъ отличнаго меда по 150 коп. вѣлью. Продавцы этого произведенія, изъ южныхъ и западныхъ губерній, приготавливаютъ только одинъ третій

сортъ, который до того бываетъ нечистъ, что едва могутъ получать за фунтъ по 50 коп. Естественно, не чистый медъ не только не имѣетъ хорошаго вкуса и аромата, но легко можетъ и попортиться. Люди не имѣющіе понятія о пчеловодствѣ, видя сорный медъ, ошибочно думаютъ, что эта отрасль сельскаго хозяйства не можетъ быть прибыточна...

И къ собиранію меда и къ приготовленію его, совѣтую употребить однихъ людей опытныхъ, въ семь дѣлъ, хотя бы пришлось призвать ихъ изъ сосѣдняго помѣстья.

Замѣчаніе о свойствахъ и способахъ сбереженія собраннаго меда.

Съ умѣньемъ приготовленный медъ, особенно перваго и втораго сорта, хранящійся въ сухой деревянной посудѣ, помѣщенной въ сухомъ и чистомъ погребѣ,—не портится даже по истеченіи тысяча-лѣтій. Это качество меда было хорошо извѣстно древнимъ народамъ. Сосуды не должно переполнять жидкимъ медомъ, потому что онъ въ началѣ взбуряется вверхъ; чрезъ нѣсколько сутокъ бочки, или боченки и другую посуду дополнять и накрывать ихъ плотно крышкою и обвязывать холстомъ. Чѣмъ старѣе медъ, тѣмъ онъ вкуснѣе и полезнѣе; та-кой липецъ называли древніе мудрецы *амврозією*.

Одинъ разъ въ жизни моей отдавалъ я состарѣвшася липца въ дупло: чудо не медъ! Послѣ употребленія этой амврозіи я чувствовалъ легкость и пріятность. Не думайте, что Гомеръ превеличилъ силу подобнаго меда. Случается открыть естественный улей (дупло) въ дѣсахъ, въ коемъ находится медъ, собранный пчелами, можетъ быть, дѣтъ за сто назадъ; обыкновенно въ такихъ дуплахъ пѣтъ уже пчелъ; этотъ медъ, по словамъ старожилонъ,

есть отличное лекарство для больныхъ людей, особенно страдающихъ грудью. Нынѣ чахоточныхъ много, особенно въ высшемъ классѣ народа, потому что нынѣ медъ у богачей не въ модѣ.— Онъ для дѣтей истинный бальзамъ. Изъ опыта извѣстно, что отличный медъ не только не портится, но еще улучшается отъ времени; изъ того должно заключить, что разсчитливые пчеловоды не могутъ потерять размноженныхъ пчелъ даже въ теченіе нѣсколькихъ ненастныхъ лѣтъ, имѣя нужный его запасъ для поддержания жизни пчелъ, во время черной годины. Въ теченіе ненастныхъ лѣтъ дѣла на медъ слишкомъ увеличивается.

ГЛАВА IX.

О БЛАГОТВОРНОМЪ ВЛІЯНІИ ЕСТЕСТВЕННАГО И ПЧЕИНАГО МЕДА НА ОРГАНИЗМЪ ЧЕЛОВѢКА.

Пчелы и медъ извѣстны были съ незапамятныхъ временъ, особенно жителямъ Востока. Пристрастію ихъ къ этому веществу нельзя удивляться; ибо чувства первобытныхъ людей не были притуплены, какъ нынѣ, сильно дѣйствующими на нихъ лакомствами. Медъ искони слылъ *нектаромъ*; его и нынѣ называютъ простолюдины драгоцѣннѣйшимъ даромъ природы; достаточные и при томъ просвѣщенные и современные народы славятъ его и по причинѣ цѣлительной силы. Деревенскіе лекари и лекарки (знахарки) по прежнему удачно лечатъ свою братью, а отчасти и горожанъ травяными отварами, подслащенными медомъ; но не сахаромъ, или патокою. Гдѣжь эти знахари научились своему врачебному искусству? Въ школѣ вѣковаго опыта, учрежденной во время-оно. Люди, извѣстные осно-

вательною ученостію въ медицинѣ не только всконн приписывали, но и нынѣ приписываютъ, отличному меду, цѣлительную силу; они употребляли его во многихъ случаяхъ какъ единственное средство къ изцѣленію физическихъ страданій и продолженію цвѣтущей жизни, — къ достиженію безболѣзненной и бодрой старости. Демократъ, приписывалъ свое долголѣтіе употребленію сказаннаго вещества: онъ жилъ 109 лѣтъ. Апакреонтъ, пѣснопѣвецъ, скончался на 115 году отъ роду; поддерживая и поэтическое свое вдохновеніе напиткомъ изъ меда. Полліонъ Ромулъ, прожившій долѣе ста лѣтъ, приписываетъ ему же бодрую и веселую свою старость точно такъ, какъ и отецъ медицины—Иппократъ. Пифагоръ и Демократъ, питавшіеся однимъ хлѣбомъ и медомъ, въ теченіе многихъ годовъ, достигли прекрасной старости, сохранивъ при томъ и постоянную веселость. Я наиболѣе встрѣчалъ вѣковыхъ, но бодрыхъ старцевъ, въ монастыряхъ Венгерскихъ, Молдавскихъ и Валахскихъ: они часто употребляютъ одинъ прѣсный и ситный медъ. Современники, основательно изслѣдовавшіе чловѣческую природу и вліяніе меда на составъ ея, и качества этого вещества, раздѣляютъ съ нами выше сказанное мнѣніе древнихъ мудрецовъ. По словамъ нынѣшнихъ извѣстнѣйшихъ врачей и испытателей природы оказалось: «что медъ есть самая чистая и эфирная часть множества цвѣтковь,— вещество, имѣющее благотворныя качества.» Ученые соглашаются въ томъ, что медъ полезенъ для груди и лучше утоляетъ всякую боль, нежели сахаръ, или сахарная и картофельная патоки. Кто

тщательно лѣтомъ наблюдалъ за дѣйствіями пчелъ, тотъ часто видѣлъ ихъ, собирающихъ сладкую жидкость и на такихъ цвѣткахъ, тоторые успѣшно употребляются врачами для изцѣленія больныхъ. Да, въ ложкѣ лучшаго меда болѣе цѣлительнаго вещества, нежели въ мѣшкѣ чебрежио засушенныхъ сорныхъ травъ (декоктъ). Фабриканты, продавцы сахара, патоки, конфетовъ, обыкновенно подслащиваютъ свои лекарства однимъ только медомъ. Этого мало. Чужеземцы, имѣющіе свои виноградники и торговцы винограднымъ виномъ, иначе употребляютъ одинъ питный медъ, вмѣсто другихъ напитковъ; вѣроятно потому, что они закупаютъ вина у людей, нравственность коихъ не совѣмъ имъ извѣстна. Неоднажды судьи убѣдились фактами, что безсовѣстные служители винопродавцевъ употребляли непозволительныя средства, къ поддержанію винъ отъ порчи.

Если питейный медъ, или же медовая настойка окажутся кисловатыми, то ихъ нельзя иначе исправить, какъ только однимъ отличнымъ прѣснымъ, хорошо пересвареннымъ медомъ, котораго употребляется нужное количество для придавія паптку пріятнаго вкуса. Читайте сочиненія о другихъ напиткахъ, чтобъ вы впредь не покупали поддѣланные. Вотъ почему истинные знатоки различныхъ напитковъ, и при томъ любящіе свое здоровье, охотнѣе употребляютъ питный медъ, дома ими приготовленный и такія же настойки, нежели виноградное вино, Богъ знаетъ, чрезъ какія руки переходившее. Не думайте впрочемъ, чтобъ одинъ