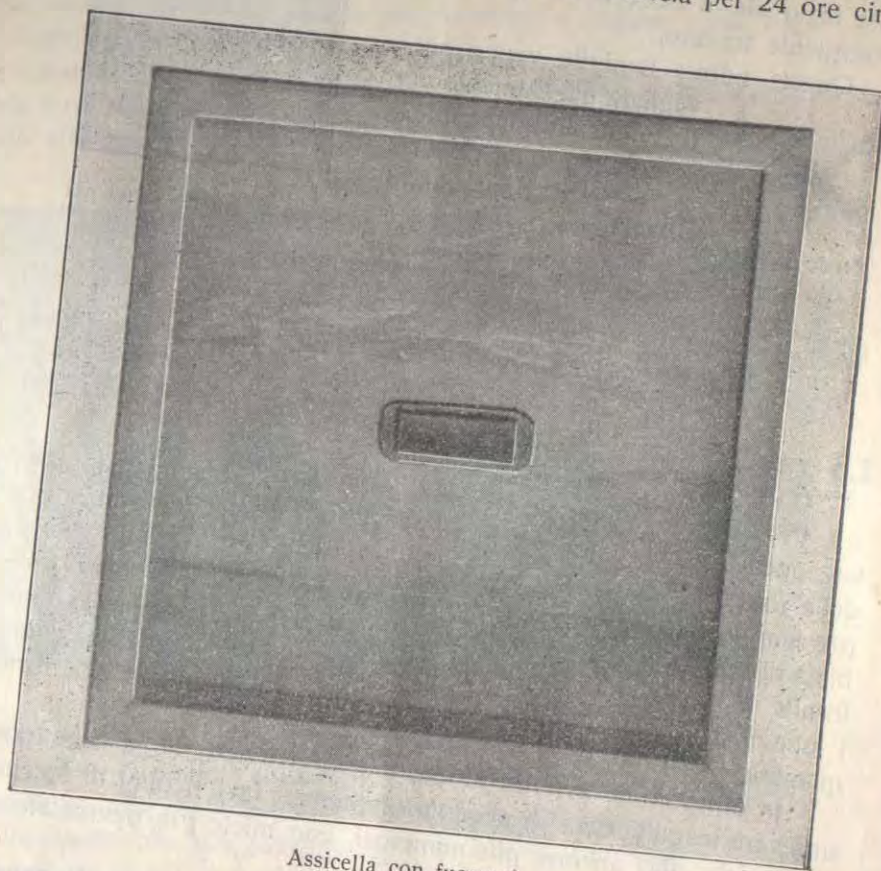


piccoli fiorellini, che conferiscono al miele un più delicato sapore ed un maggior delizioso profumo.

Avanti di procedere all'estrazione dei favi, si pone tra il nido ed il melario un apparecchio detto api-scampo o fuga-api, che, mentre permette alle api di scendere dal melario al nido, impedisce che da questo salgano a quello, e ve lo si lascia per 24 ore circa.

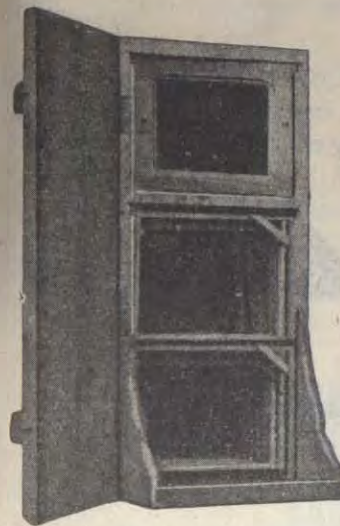


Assicella con fuga-api.

In questo frattempo, per effetto del fuga-api, il melario si libererà quasi completamente dalle api e riuscirà perciò più agevole l'estrazione dei favi ricolmi.

L'api-scampo si applica per mezzo di un'apposita assicella e devesi collocare dalla parte di sotto, verso il nido.

Eseguita questa operazione preventiva, si dà mano senz'altro all'estrazione dei favi dagli alveari.



Davanzalino raccogli-api applicato all'arnia.

Coll'uso dell'affumicatore, si rende perfettamente superfluo il velo ed i guanti.

Il davanzalino raccogli-api, giova assai, siccome sullo stesso vanno a cadere le api giovani non atte ancora al volo, che per effetto di volute scosse e della spazzola, si staccano dai favi e possono rientrare così nell'alveare.

Cadendo per terra, queste api giovani, andrebbero perdute.

Nell'estrazione dei favi dagli alveari, da eseguirsi di preferenza tra le ore 10 e le 14, quando cioè la maggior parte delle operaie trovasi nei campi pel bottino, si deve procedere con sollecitudine, perchè l'odore di miele esalante dall'arnia ed il profumo stesso dei favi in movimento, eccita non poco le api della posta ed anche di apiari vicini al saccheggio.

La cassa trasporta-favi, deve chiudersi ermetica-



Cassa a fondo metallico per trasporto dei favi.

All'uopo, bisogna aver pronti: la tenaglia pel movimento dei telaini (vedi pag. 67); una morbida spazzola di crine ed una coltella curva, utile in tutte le contingenze (pag. 63); un'affumicatore acceso, il cui uso deve essere però molto parsimonioso e col quale si ammansiscono le api (pag. 82); un davanzalino raccogli-api, se le arnie sono Sartori; uno stacca-melario ed uno stacca-telaini se arnie a soffitta mobile; una o più apposite casse pel trasporto dei favi, fornite di fondo metallico che evita gli spandimenti di miele, di coperchio che impedisce il saccheggio, e di robuste maniglie che facilitano il trasporto dei favi al laboratorio per la smielatura; un cavalletto porta-telaini (pag. 68).

mente ogni qualvolta vi si abbia introdotto un favo, o la si abbia aperta per qualsivoglia altro motivo.

Uno alla volta, si estraggono tutti i favi ricolmi di miele, senza eccezioni, sia dal melario che dal nido, badando però che siano completamente opercolati, e non contengano covate di sorta.



Stacca-telaini.



Stacca-melario.



Coltello a spatola per disopercolare.

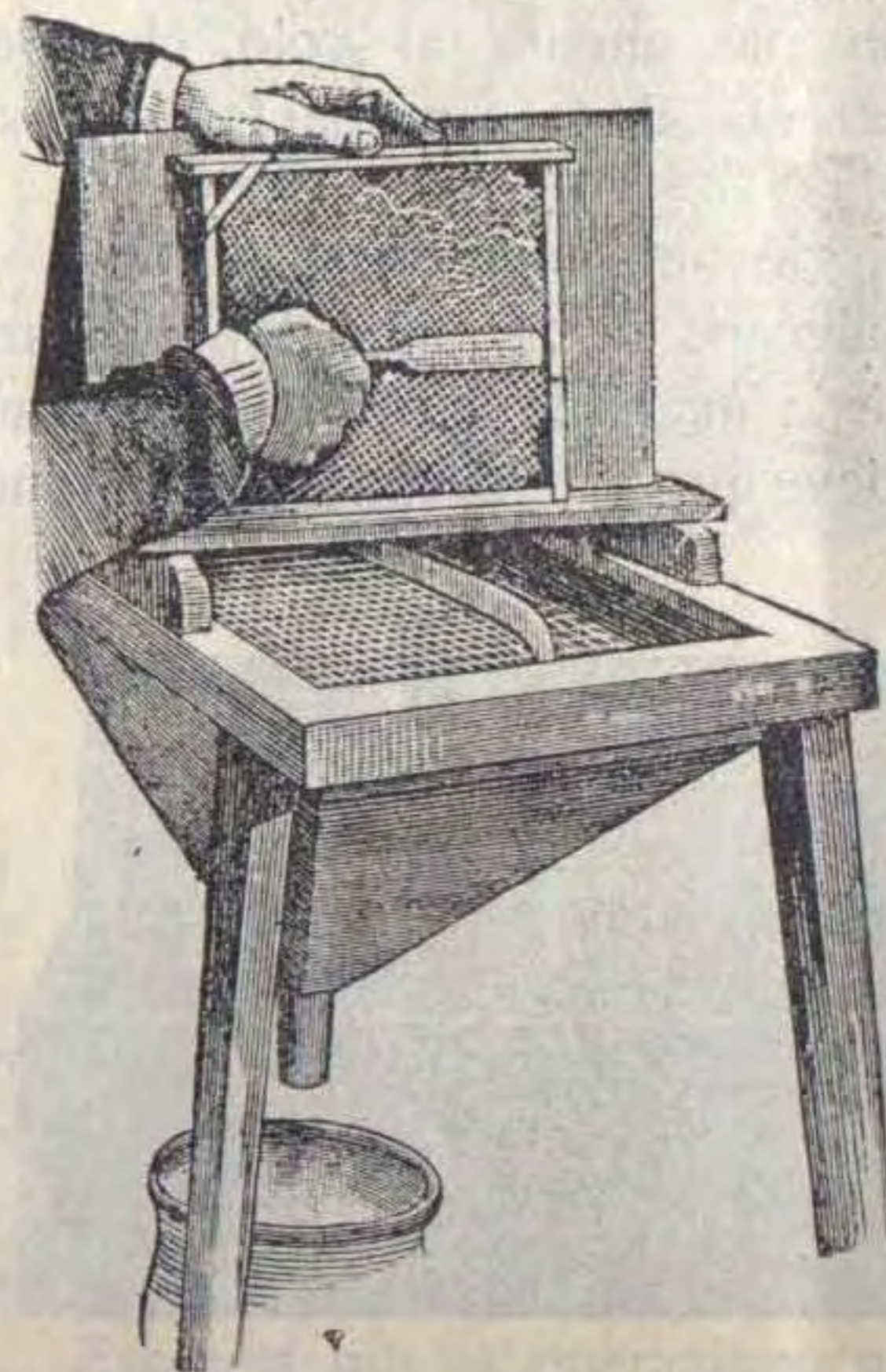
Quelli non, od opercolati solo in parte, vanno senz'altro lasciati e frattanto si collocheranno sul cavalletto porta-telaini.

Estrate che se ne abbiano alcune cassette, si trasportano subito al laboratorio per sottoporli alla centrifugazione.

Il locale adibito a laboratorio, non deve permettere l'entrata alle api ed è perciò necessario che le finestre sieno munite di vetri, anche per impedire l'uscita all'odore del miele che richiamerebbe un nugolo di api con pericolo, dopo un tenace e noioso assedio, di vederselo comparire all'interno, con quali inconvenienti e danni è facile immaginare.

Pure le formiche devono tenersi lontane, e ciò si ottiene facilmente con una diligente pulizia e con frequenti ed abbondanti inaffiature.

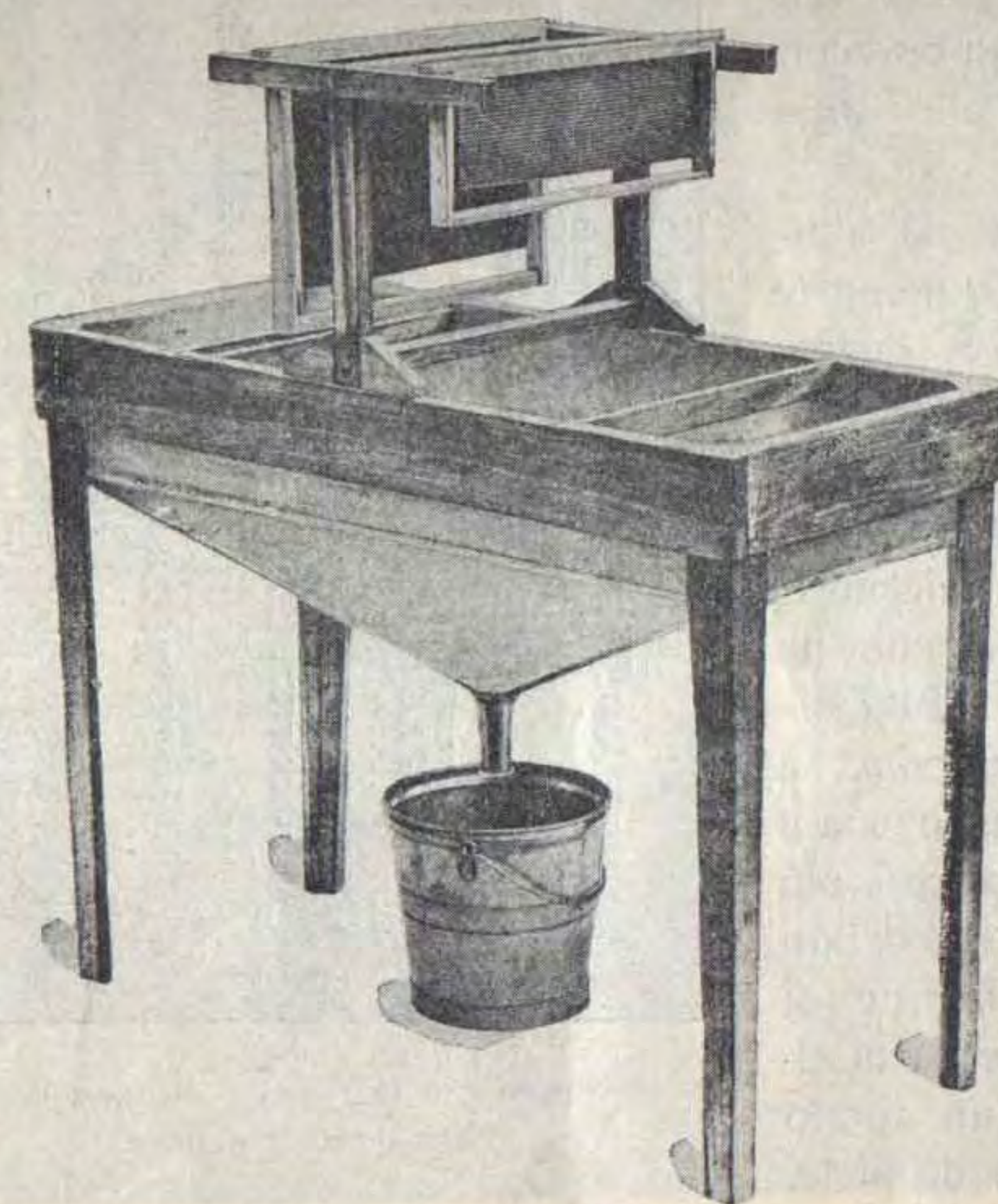
Prima operazione cui vanno sottoposti i favi da smielare, è la disopercolatura: levare cioè il sottilissimo strato di cera che ricopre il miele, facendo uso del coltello a spatola, della for-



Tavolo per disopercolare.

chetta disopercolatrice, della pialla disopercolatrice o di altri mezzi, oggidì offerti dalla tecnica apistica.

Oltre la coltella a spatola, economica e pratica insieme, mostriamo anche due tipi di tavoli per disopercolare, i quali, come s'intuisce, giovano anzitutto per una comoda e facile disopercolatura, ed inoltre a raccogliere la notevole quantità di miele che scende dai favi stessi sotto l'azione del coltello, in un sottostante recipiente: miele che viene depurato dai detriti di cera per mezzo di



Altro tavolo per due operatori.

una rete metallica applicata ai tavoli medesimi, e che risulta di qualità migliore a quello centrifugato.

Nella pagina seguente presentiamo ancora un altro tavolo con più perfezionato sistema per disopercolare.

Il tavolo consiste in un lattone cilindrico di conveniente altezza che consente un facile maneggio dei favi durante l'operazione, con

filtri interni che separano gli opercoli dal miele andando quest'ultimo a cadere sul fondo, da cui si estrae attraverso un rubinetto ivi collocato.

La coltella, specialissima e di finissimo acciaio, viene tenuta costantemente riscaldata a vapore.

E' naturale che la coltella tiepida al contatto della cera, scorre assai meglio sotto gli opercoli, rendendo persino dilettevole il lavoro: ma pel suo costo, è da consigliarsi soltanto ai grossi apicoltori od agli studiosi in materia.

Disopercolati che siano i favi, o man mano che ad essi vengano tolti gli opercoli, si passano allo smielatore.

Dire se sia indispensabile o meno lo smielatore è quanto dire se l'ossigeno necessiti, oppure no, al nostro organismo!

Collo smielatore, infatti, si ottiene un prodotto di molto superiore per bontà a quello torchiato; ma il vantaggio ancor più grande è quello di non sciupare i favi, e di poterli ridare intatti alle api per un subito riempimento di miele.



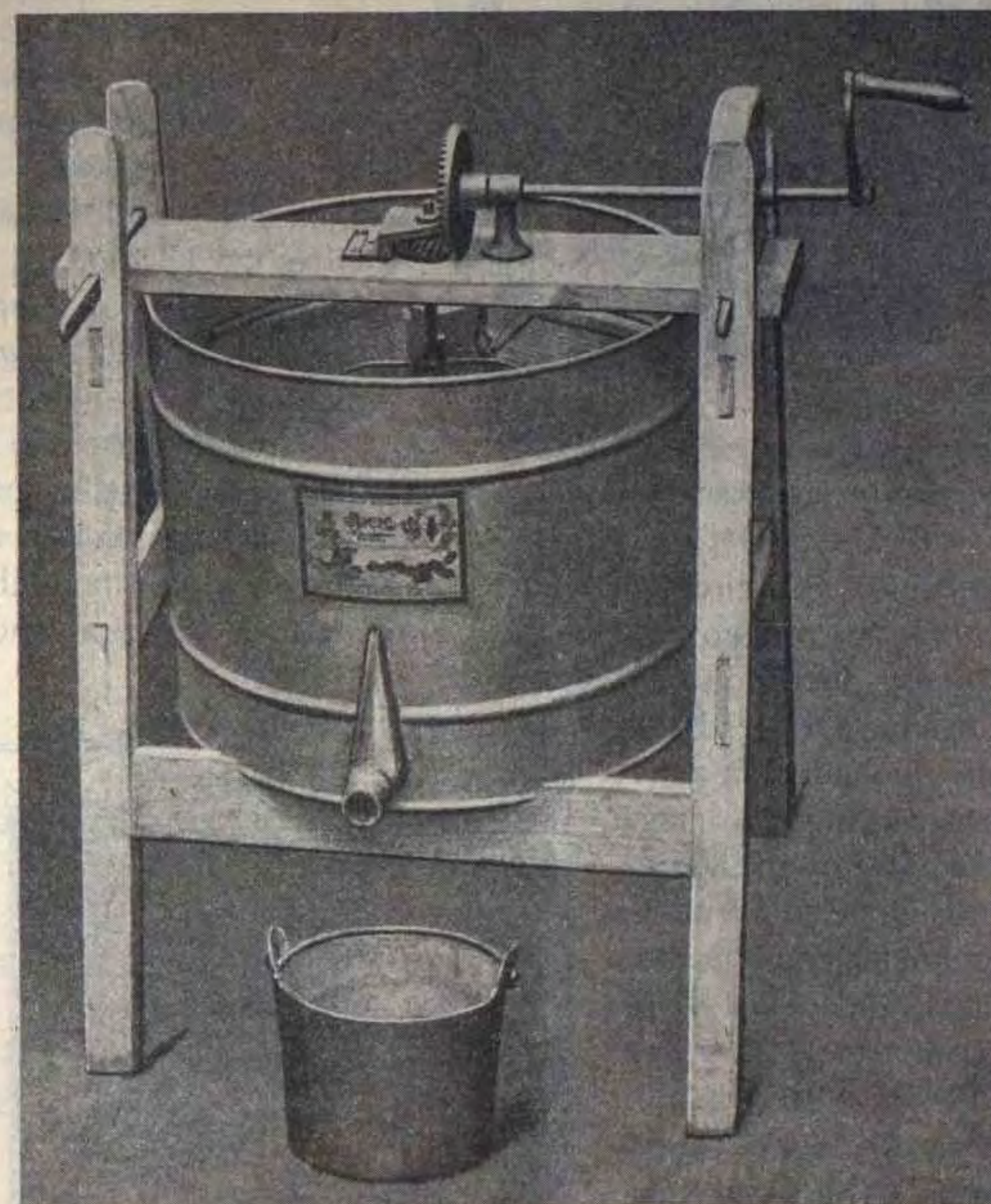
Come si usa la coltella disopercolatrice riscaldata a vapore.

Apicoltura senza smielatore, può paragonarsi, a ragione, ad uno splendido palazzo cui manchi soltanto.... il tetto!

Torchiando i favi e quindi costringendo le api a ripetute costruzioni, ci si rimette grande quantità di miele, occorrendone 14 kg. circa per produrre un sol chilo di cera: ma soprattutto giova tener presente che dal torchio scende

.... un po' di tutto
Api, polline, escrementi
E consimili ingredienti....

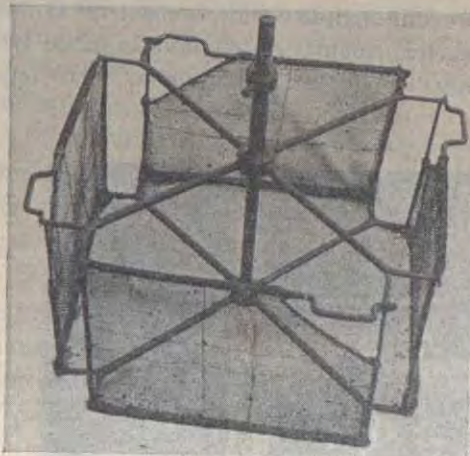
Gli smielatori, sono apparecchi semplicissimi, consistenti in una gabbia di ferro capace di due, tre, quattro o più favi, la quale per mezzo di due piccoli ingranaggi e di una manovella, vien fatta



Smielatore a forza centrifuga per telaini "Sartori."

girare su sè stessa entro un tamburo o mastello, di zinco o di legno, producendo così la forza centrifuga.

In tal modo, il miele esce dalle celle, andando a sbattere contro le pareti interne del tamburo o mastello, da cui scende sul fondo e sorte attraverso apposita apertura dove si raccoglie in un sottostante recipiente, sul quale è buona norma collocarvi un filtro che separi le briciole di cera dal liquido.



Gabbia da smielatore "Librina" a quattro favi, semplicissima.

che soltanto $\frac{1}{3}$ circa del miele di una faccia dei favi abbia a sortire. Si voltano quindi dall'altro lato e si gira ancora piano piano, facendone uscire una metà circa. Nuovamente rivoltati, si fa agire progressivamente con maggior velocità lo smielatore, finchè da quel lato il miele sia completamente uscito. Si voltano un'ultima volta e si completa l'estrazione anche da quest'altra parte.

Procedendo nel modo anzidetto, usando cioè un po' di pazienza, si otterrà una perfetta smielatura e senza che un solo favo abbia a guastarsi.

Se invece si vuole eseguire una centrifugazione sollecita, accelerando sin da principio la velocità, succede che il miele della faccia interna, sotto l'azione della

Uno smielatore, che potrebbe essere anche a due soli favi, costa poco invero, e conviene che ogni apicoltore ne sia fornito, quando anche abbia soltanto un piccolo numero di alveari in tutto. Con esso si possono smielare anche i favi estratti dalle arnie villiche e privi del telaino.

Ma torniamo ai nostri favi disopercolati e gocciolanti....

Introdotti che siano nello smielatore si gira lentamente la manovella, così



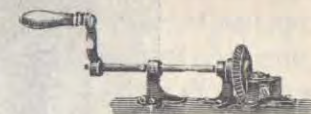
Smielatore automatico "Regina," per telaini Dadant. Con esso, si voltano automaticamente i favi all'interno, senza bisogno d'estrarli.

forza centrifuga, spinge con forte pressione l'intero favo contro la rete metallica che lo trattiene, schiacciandolo e deturpandolo sino a renderlo inservibile.

I favi smielati si ridanno subito alle colonie da cui furono tolti, oppure potranno servire per l'immissione in altri alveari dai quali si andranno man mano estraendo quelli ricolmi di miele. In questo modo riesce semplificata anche l'operazione di estrazione perchè ad un tempo si levano i favi pieni e si restituiscono i vuoti lasciando subito la colonia in condizione di riprendere la normale attività senza doverli disturbare una seconda volta.

Non si devono tenere mai favi smielati o da smielare nel laboratorio, poichè richiamano api, formiche e mosche; e quel ch'è peggio, vanno presto soggetti alle tarne.

Dovendoli trattenere, si sottopongono all'affumicazione dello zolfo, come diremo più avanti.



Movimento ad ingranaggi per smielatori.

Cerchi invano coll'arte e col lavoro
D'adunar, senza l'ape, un tal tesoro.

CADOLINI.

Come si purifica il miele

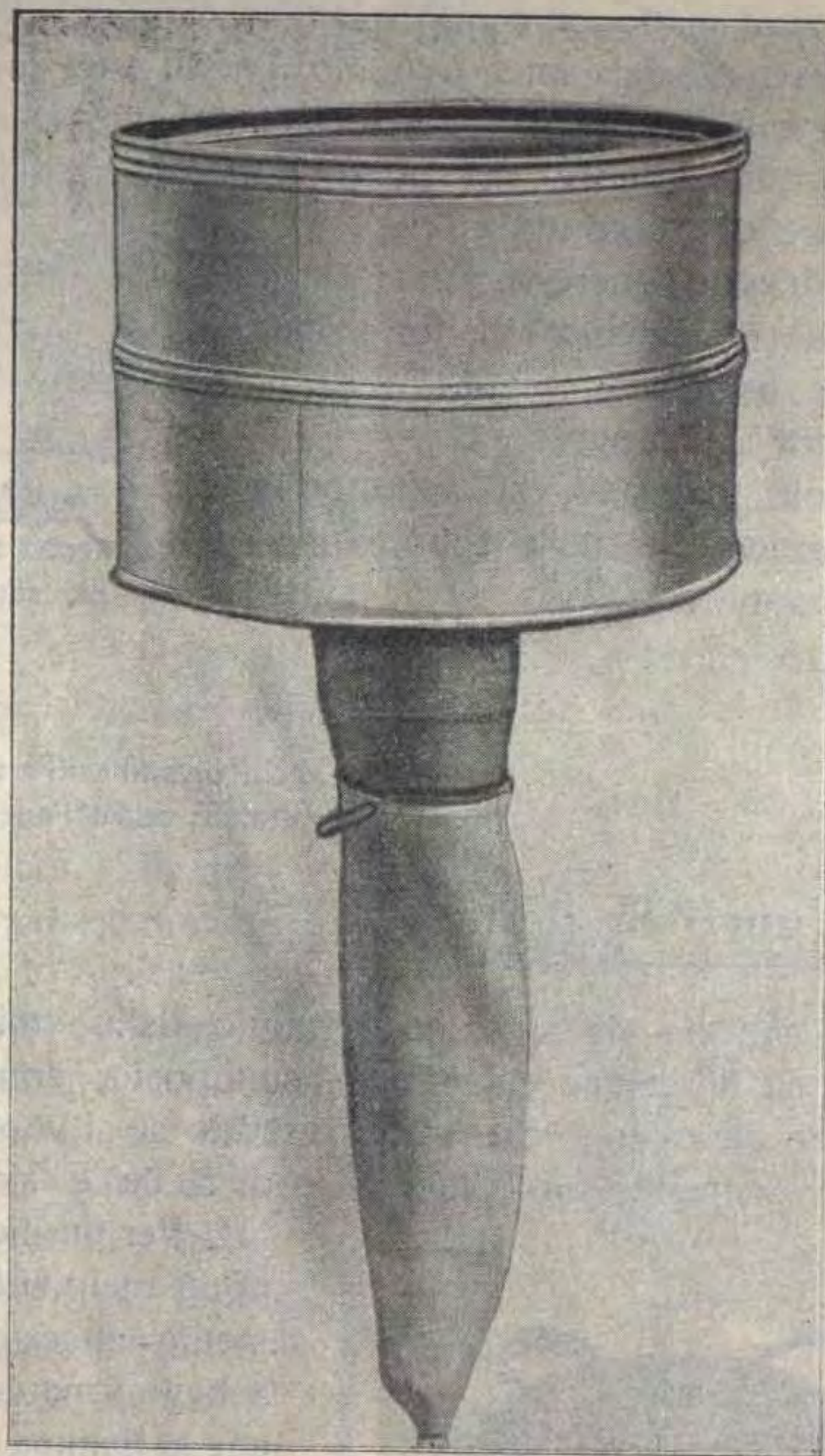
Il miele che via via andiamo ritirando dallo smielatore, malgrado la prima filtrazione cui è stato sottoposto, contiene ancora delle sostanze eterogenee che vanno estratte se si vuole che il prodotto risulti veramente puro, squisito e di facile e sicura conservazione.



Filtro per miele a rete metallica da collocarsi sul recipiente destinato a ricevere il miele dallo smielatore.

Per purificarlo, si mette in un recipiente sufficientemente capace e si fa scaldare a bagno-maria, osservando che la fiamma non sorpassi l'orlo del recipiente stesso, ciò che comunicherebbe al miele un cattivo odore e sapore sgradevole, e che non venga a bollire, il che gli farebbe perdere molta della sua bontà, rendendolo nel contempo anche più scuro.

Così caldo, si fa passare per uno speciale purificatore a doppia filtrazione che qui vediamo riprodotto assai bene: un imbuto cilindrico che ha nel collo due strozzature o due sporgenze sferiche



Purificatore per miele a doppia filtrazione.

alle quali vanno legati solidamente due filtri e cioè uno a maglie più rade, sotto, e fuori un altro a maglie più fitte. I filtri possono esser di fibra vegetale oppure di flanella.

Si è sicuri così che il miele uscirà assolutamente puro, e degno di figurare su qualsiasi aristocratica tavola.

A ricevere il miele ancor caldo dal purificatore, sono specialmente indicati i recipienti di terra cotta verniciati internamente; od anche dei tinelli di legno entro i quali sia stato steso uno strato di cera vergine, atta ad impedire gli spandimenti del contenuto ed adatta a conservare il prelibato prodotto.

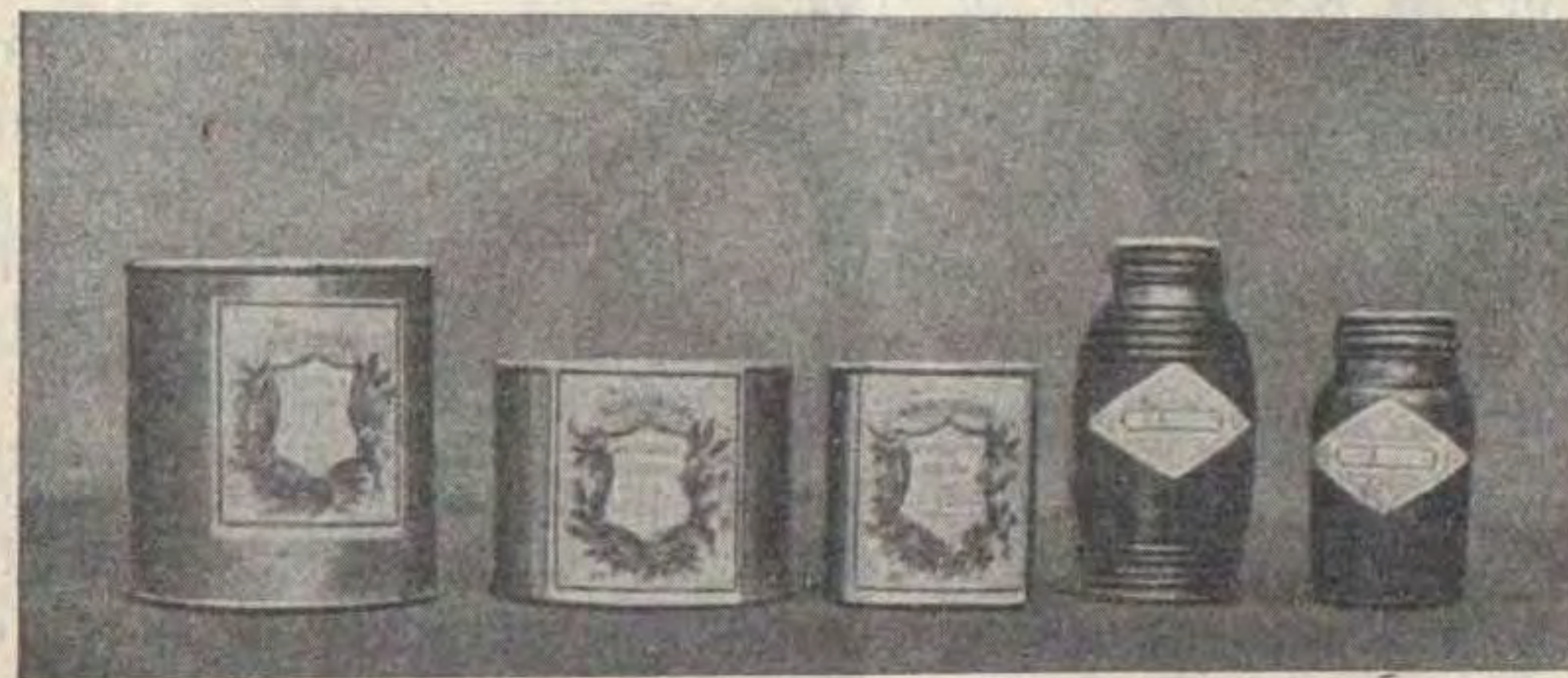


Spatole pel maneggio del miele cristallizzato, a bordi taglienti.

Si tenga presente che il miele non gonfia il legno, ma al contrario lo restringe. Senza la verniciatura di cera esso uscirebbe tutto.

Dopo tre o quattro giorni di riposo assoluto in detti recipienti, si leva diligentemente ed anche abbondantemente quel po' di schiuma che si sarà formata alla superficie ed il miele sarà pronto all'uso.

Va allora portato in luogo fresco e coperto molto bene acciocchè non vi penetri nè vi circoli l'aria e tanto meno insetti di sorta.



Come si prepara il miele per la vendita.

Nel miele non si lascino immersi, neanche per breve tempo, oggetti di metallo, che ne lo renderebbero acido e sgradevole.

Per levare il miele, si adoperino di preferenza mescoli od utensili di legno, oppure di alluminio o smalto.

Allorchè il miele si sarà cristallizzato, farà d'uopo usare apposite spatole solide ed a bordi taglienti, molto indicate alla bisogna.

Per mettere in commercio il miele, è utile curare diligentemente la confezione dei vasi o scattole in cui viene introdotto e far sì che l'involucro sia esteticamente degno del finissimo contenuto.

Smielatura autunnale

Dopo la prima smielatura, se la stagione si sarà mantenuta favorevole, si potrà eseguire una seconda e poi una terza estrazione di favi colmi di miele dagli alveari, finchè si giunge all'ultima, che dicesi smielatura autunnale.

Anche questa però, non va fatta oltre la fine di agosto-principio di settembre, per dar modo alle api di rimettere la casa in ordine, otturando le fessure col pròpoli e di darle quei ritocchi che assai giovano a meglio trascorrere l'inverno.

Se la prima smielatura si è potuta fare senza nessun riguardo o preoccupazione circa le rimanenze di miele da lasciare nell'alveare, ben diversamente bisogna procedere colle successive, in cui grado grado bisogna aver cura vi rimanga il necessario quantitativo di riserve, ritenuto sufficiente ai bisogni della famiglia durante l'inverno.

Tali bisogni saranno più o meno forti a seconda del clima, del procedere della stagione e del numero della popolazione che alle riserve stesse dovrà attingere.

Nell'Italia meridionale e centrale, dove il clima è temperato e la primavera precocissima, dieci chili di miele sono ad esuberanza per ogni esigenza invernale; nell'Italia centrale, dodici chili non son già di troppo, mentre al settentrione dove il maggior freddo impone un consumo superiore e la primavera è meno precoce, è sana previdenza il lasciarne non meno di 15 chilogrammi.

L'apicoltore che sa approssimativamente quanto miele contenga un favo, può a tutto agio e senza ricorrere alla bilancia come taluni fanno, calcolare con molta precisione il quantitativo di miele che lascerà in riserva, in rapporto al numero dei favi cui la famiglia sarà dotata.

Nella smielatura autunnale, si veda di ritirare dagli alveari, tutti i favi a celle grandi, lasciando esclusivamente quelli a celle da operaia.

Se durante la smielatura si riscontrassero dei favi contenenti miele cristallizzato e cioè raccolto dall'erica (brughiera), sarà miglior partito lasciarli alle famiglie pei bisogni del verno o tenerli in riserva per dare alle colonie in primavera.

Volendolo estrarre, fa d'uopo recidere i favi dai telaini, riscaldare ben bene la massa al fuoco, e poi passarla al torchio.

Si otterrà però sempre poca cosa e di qualità scadente.

Se in taluni favi estratti si osserverà qualche gruppo di covata opercolata al centro, si può procedere egualmente alla centrifugazione senza che quest'ultima abbia a soffrire; bisogna però rimetterla subito dopo nell'alveare.

Se eventualmente la covata non fosse opercolata, non si smieli, perchè sotto l'azione dello smielatore, sortirebbero necessariamente le larve.

Saccheggi

Fra gli inconvenienti che si verificano in apicoltura, i saccheggi, per la gravità cui talvolta assurgono, sono da assegnarsi in prima linea, ed il lettore ha avuto modo di riscontrare più volte, e come un ritmico ritornello in questo manualetto, la frase « per evitare il saccheggio »!

Che cosa sia il saccheggio e quali danni esso cagioni ognuno lo sa; non tutti sanno invece, e meno di tutti l'apicoltore, che di frequente lo riscontra nel suo apiario, che la colpa è quasi od addirittura sempre sua!

I saccheggi si hanno principalmente in primavera all'epoca delle nutrizioni stimolanti o per bisogno; delle riviste primaverile ed autunnale; delle smielature: cioè quando, per qualsiasi scopo, vi sia movimento di miele o comunque si tenga allo scoperto quello contenuto negli alveari.

Nelle nutrizioni, come abbiamo detto a pag. 65 ed a pag. 70, si operi con estrema prudenza: non spandere mai miele per terra nè appositamente nè per incidenza: in quest'ultimo caso lo si raccolga o lo si copra con della terra. Durante le riviste, le estrazioni e centrifugazioni del miele, si proceda sempre colla massima lestezza; non si abbandonino attrezzi lordi di miele, pezzi di favo o favi interi con miele. Se si constatasse l'inizio d'un movimentato ed insolito volo di api, sintomi preannunzianti il saccheggio, si sospenda ogni operazione, si raccolga diligentemente ogni oggetto intriso o contenente miele e si aspetti a riprendere che tutto sia ritornato normale. Insistere, significherebbe *volere il saccheggio*. Nel laboratorio si usi la massima circospezione perchè nessuna ape vi entri, diversamente sarebbe *stimolare* al saccheggio. Prima cosa per prevenire i saccheggi sta nel tenere limitato lo spazio delle porticine degli alveari. Notandosi il saccheggio si restringano ancor di più.

Se ciò non basta si cosparga un po' di petrolio davanti al foro d'entrata, oppure vi si strofini dell'aglio o cipolla così da lasciarvi un cattivo odore. Se non basta ancora, si chiudano completamente tutte le aperture dell'arnia assalita, e la si porti in cantina per qualche giorno o meglio in un apiario lontano ove lo si disponga. Famiglie forti si difendono sempre contro qualunque attacco. Colonie deboli anche da questo lato presentano pericoli permanenti e convien quindi riunirle.

Una famiglia grossa è il baluardo
Contro tutti i nemici il più gagliardo.
CADOLINI.

Riunione delle famiglie

Sul finire del raccolto, e cioè verso la seconda decade di settembre, bisogna riunire le famiglie deboli se ve ne sono, acciò che abbiano a meglio trascorrere l'inverno, oppure riunire quelle che, trovandosi nella medesima arnia fossero tenute divise da una semplice rete metallica, com'è detto a pagina 39, parlando dell'arnia Sartori a 3 piani.

Nel primo caso, è necessario che le colonie da fondere si trovino vicine. Se non lo sono, si provveda spostandole entrambe di qualche po' ogni due o tre giorni. Vicine che siano, si scompongono levando alternativamente dall'una e dall'altra i favi, osservando che sia presente la regina più giovane o migliore e rintracciando l'altra da conservarsi in un nucleolo o da sopprimersi, collocandoli sul cavalletto e spruzzandoli con soluzione di essenza forte. Della medesima soluzione si inaffierà anche l'interno dell'arnia che accoglierà l'aumentata famiglia. Dopo 10 minuti dacchè i favi saranno stati messi sul cavalletto, si introdurranno nell'arnia senz'alcun timore: l'operazione sarà felicemente terminata.

Nel secondo caso, basta levare la rete metallica, rintracciare la regina che si vuol detronizzare e portare i telaini del melario al nido: senza precauzioni e preoccupazioni di sorta.

In entrambi i casi, si badi bene al quantitativo di miele che vi si lascia in riserva, che sia cioè sufficiente ai bisogni, e si levino di preferenza tutti i favi a celle da fuchi.

Quando le disgrazie servissero soltanto a farci distinguere i veri amici dai falsi, ci farebbero già un bel servizio.

Come si conservano i favi

Va da sè che i favi smielati ed esuberanti, o quelli ricolmi di miele ordinario o cristallizzato destinati alle nutrizioni primaverili vanno diligentemente curati perchè abbiano a conservarsi sani pel momento del loro impiego.

I primi, non appena smielati, vanno ridati a qualche colonia, acciocchè le api, lambendone l'umidore del miele che ancora vi si trovi, li rendano asciutti e perciò meglio conservabili.

Ciò fatto, si ritirano, e si mettono in adatti armadi in unione a quelli contenente miele, dove si assoggettano a delle periodiche affumicature di zolfo.

Non disponendo di armadi appositi, basta collocarli in un locale asciutto e ben chiuso, dove le affumicazioni riescono egualmente efficaci, prestando però particolare attenzione al pericolo dei topi, ingordi di cera.

Le affumicature si praticano ogni quindici giorni, in settembre, ottobre, novembre, marzo e aprile; ogni mese in dicembre, gennaio e febbraio; ogni dieci giorni, in maggio, giugno, luglio e agosto.

Si prende un recipiente di ferro o di latta, vi si introduce una manata di zolfo, o due, se l'ambiente è grande, e si accende con delle bracie.

Si tiene ben chiuso, e lo zolfo pensa al resto.

La cera si può dire il materiale
Con cui l'ape si fabbrica il locale.
CADOLINI.

Raccolta e lavorazione della cera

Oltre al raccolto del miele, in un apiario di una certa entità si ottiene anche un discreto quantitativo di cera.

Pezzetti di favo recisi perchè costruiti irregolarmente; favi guastati nel centrifugarli; altri rimossi perchè a celle grandi o troppo vecchi od affetti da muffa, ecc. vengono utilizzati trasformandoli in ottimi pani di cera vergine.

La trasformazione più ideale, più comoda e che dà risultati assolutamente migliori, si ottiene con la sceratrice solare. Questo apparecchio semplicissimo, si rende particolarmente vantaggioso pel fatto che ogni minuscolo pezzetto di favo, ogni briciola, ogni



Sceratrice solare.

detrito vi si introduce e sotto l'azione del sole, va ad ingrossare il pane di bellissima cera. Queste briciole, questi pezzetti di cera, se non liquefatti, andrebbero subito preda alle tarme od alle formiche, ed in un anno essi pagano ad usura l'indispensabile attrezzo.

La sceratrice solare, come vedesi nella figura, è una cassetta a piano inclinato, il cui fondo, pure inclinato, è rappresentato da una grata in ferro o da una lamina di bandone stagnato. Il coperchio, non è che un telaio munito di due lastre di vetro, sovrapposte l'una all'altra.

Nella cassetta, ermeticamente chiusa, si forma un calore più che sufficiente per ottenere il massimo rendimento di cera dai favi che vi si introducono.

I pani, vengono estratti attraverso una porticina situata nella parte bassa della cassetta; e la cera, prodotta colla sceratrice solare, è ricercatissima e convenientemente pagata.

Si può egualmente ottenere la cera dai favi anche mediante l'ebollizione, ed è questo il sistema più comunemente usato dagli apicoltori a sistema « vecchio ».

Con la bollitura, si ottiene la cera di qualità più scadente che con la sceratrice, ma però in quantità lievemente superiore.

A questo proposito si può osservare che anche le rimanenze della sceratrice possono utilmente sottoporsi ad una successiva bollitura. Varii sono i modi con cui l'apicoltore primitivo ottiene la cera dai suoi favi. Il più praticato è di far bollire ogni cosa in una caldaia per poi passare la massa al torchio: sistema assai faticoso e che fa disperdere parte del prodotto che rimane appiccicato agli utensili adoperati.

Altro mezzo è di introdurre i rottami di cera in un sacco a rade maglie, il quale, tenuto a fondo della caldaia in cui viene immerso, a mezzo di un sasso, vien fatto lungamente bollire, per poi ritirare la cera alla superficie in solido pane quando la massa si è raffreddata. Notevole parte di cera rimane però sempre nel sacco non riuscendo a sprigionarsi ed uscire dall'involucro.

Vogliamo perciò insegnare un modo semplicissimo, spiccio e che dà il massimo rendimento.

Si prende una caldaia a forma leggermente conica, come si vede nella figura e come lo sono tutte le caldaie, si fa un cerchio di ferro che vi entri fino alla metà circa e lo si munisce di solida rete metallica.

Sul fondo della caldaia si mettono i favi, minutamente spezzettati, si introduce quindi il cerchio che vien fissato per mezzo di puntelli in legno (la figura lo dimostra assai bene), e si riempie poscia d'acqua fino ad 8 o 10 centimetri dall'orlo, in modo che bollendo non trabocchi.

Con lento fuoco, si porta la massa all'ebollizione e si lascia bollire per non più di 10-15 minuti, indi si ritira la fiamma, lasciandovi le bracie e coprendo la caldaia col coperchio o con sacchi così che il raffreddamento avvenga assai lentamente.

Durante l'ebollizione, la parte grassa ossia la cera, sarà venuta alla superficie passando facilmente attraverso la rete metallica, che al contrario avrà trattenute le altre sostanze eterogenee. Altre minuscole sostanze, passate attraverso la rete, si saranno abbassate durante il raffreddamento, lasciando in alto la sola cera. Quando tutto sarà freddo, si ritirerà un magnifico *formaggio*



Caldaia per la bollitura dei favi e dei rottami di cera.

di cera il cui spessore sarà più o meno forte a seconda del quantitativo dei rottami di favi messi nella caldaia e delle parti grasse in essi contenute.

Va da sè che detta cera non è pura come quella ottenuta colla sceratrice, epperò si dovrà provvedere ad eliminare le impurità al fine di renderla meglio commerciabile.

All'uopo si riducono i pani di cera in piccoli pezzetti e si fanno sciogliere, a fuoco lento, in alquanto acqua piovana o potabile. Quando la massa è uniformemente liquefatta, vi si versa dell'acido solforico nella misura di 1/5 di litro per ogni ettolitro di miscela, rimescolando poi ben bene il liquido.

Si ritira allora il fuoco, e si copre la caldaia lasciando che si raffreddi adagio adagio. A raffreddamento avvenuto, si troverà la cera, solida, veramente pura e d'un bel color giallo dorato.

Volendo rendere bianca questa cera, e quella ottenuta dalla sceratrice, si fa sciogliere a bagno-maria e, previa preparazione di un grosso mastello d'acqua fredda, con un mescolo la si fa cadere dall'alto a mo' di pioggia.

Per effetto della bassa temperatura dell'acqua, si solidifica istantaneamente risultando trasformata in piccoli granelli od in sottilissime striscie, che stenderemo poi su della tela bianca adagiata sull'aia o nel prato, esposta al sole, acqua e rugiada, lasciandovela parecchi giorni ed inaffiandola sovente, specie nelle ore di sole, e rivoltandola spesso. In una parola si dovrà fare come la buona massaia quando imbianca la tela casalinga.

Ridotta nuovamente in pani con successiva fusione a bagno-maria, questa cera bianchissima ed assai ricercata compenserà certamente del maggior lavoro richiesto.

Non mancano mai motivi per far liti, nè avvocati per tirarle in lungo.

Una vecchiezza prematura e carica d'infermità e di miserie è quasi sempre l'eredità che ci lascia una gioventù viziosa e sregolata.

Il prepotente è colpevole non solo della ingiustizia che commette, ma anche dei cattivi sentimenti che suscita nella sua vittima, e delle male azioni che ne possono derivare.

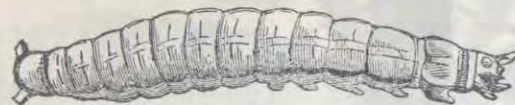
Molti nemici ha l'ape, ma il peggiore È il saputo o ignorante apicoltore.

CADOLINI.

Nemici delle api

Anche l'ape, come ogni altro essere vivente, ha pur essa i suoi nemici, più o meno insidiosi e pericolosi.

Naturalmente, il posto d'onore spetta all'apicoltore ignorante o presuntuoso il quale, quando non vi porta indirettamente la distruzione col provocare i saccheggi o la morte per affamamento, dovuto all'eccessiva avidità di spogliazione, vi procura deliberatamente la strage coll'affumicazione di zolfo!



Tarma della cera o càmola.

Abbiamo però ferma fede che grazie all'opera

saggia e tenace delle Cattedre d'agricoltura ed al maggior buon senso che va predominando anche nelle classi meno evolute, questo doloroso e vergognoso primato debba presto scomparire.

Degl'insetti, il più temibile è la *tarma della cera*. Nasce tra le immondizie od i detriti di cera giacenti sul fondo dell'arnia, da uova deposte da farfalle della cera dopo 50 giorni di incubazione. Se riesce ad internarsi in un favo, si tesse a difesa una ragnatela che alle api torna invulnerabile. Si ciba di cera e polline.

Senza l'aiuto dell'apicoltore che estragga il favo od i favi infestati, l'intera famiglia andrebbe incontro a morte certa.

Si difende dalle tarme tenendo una scrupolosa pulizia al fondo degli alveari e dando caccia senza quartiere alle farfalle che di sera si vedono volare davanti agli alveari e di giorno si trovano talvolta tra la porta ed il diaframma degli alveari stessi.

Altro nemico, che danneggia notevolmente gli alveari, è la farfalla-teschio, così detta perchè ha sul dorso un caratteristico disegno molto somigliante ad un teschio umano.

Nelle serate quiete di settembre e ottobre non è difficile trovare questo astuto ladrone svolazzare davanti l'apiario



Farfalla della cera.

in cerca di una porticina poco difesa, ed entrarvi risolutamente. Entrato che sia, si riempie in fretta di miele, di cui può ingerirne fino a 50 grammi, e lesto se ne sorte assalito da un nugolo d'api, impotenti però ad offenderla a motivo della lunga e fitta lanuggine che interamente copre il suo corpo.

Contro la farfalla-teschio si difende restringendo le porticine od applicandovi uno schermo a pettine, a punte metalliche, che consenta il passaggio alle sole api.



Farfalla - teschio.

Altri nemici: i topi, che sono ghiotti di cera. Si combattono restringendo le porticine.

Le vespe ed i calabroni: assalgono le api al volo e le uccidono portandole per cibo alle proprie covate; entrano anche negli alveari rubandovi il miele. Si impedisce la loro entrata, tenendo le porticine opportunamente ristrette, e si dà una caccia efficace appendendo su alti rami, in vicinanza degli alveari, delle bottiglie contenenti per un 1/3 di birra, acqua dolcificata, miele ed aceto, ecc., in modo che attratte dall'odore agro-dolce emanante da esse vi entrano e muoiono annegate.

La caccia alle vespe ed ai calabroni torna utile anche all'agricoltura, imperocchè ad essi è dovuto *tutto* il danno cagionato alla frutta ed attribuito ingiustamente alle api.

Pure numerosi uccelli insettivori si cibano di api che afferrano al volo, quali le rondini, i passeri, i pettirossi, gli storni, ecc., ma il danno è insensibile, a meno che, per un caso eccezionale, non prendano la regina eventualmente uscita al volo di fecondazione.

Le formiche generalmente ritenute dannose alle api, non lo sono invero, cibandosi esse soltanto delle briciole di cera. Sono invece da tenersi lontane dal laboratorio, perchè vanno facilmente ad annegare nel miele.

Il freddo nuoce ognor, ma in primavera
Può far perire la famiglia intera,
E ti potrebbe regalar la peste,
Conciandoli in tal modo per le feste.

CADOLINI.

Malattie delle api

La malattia più comune alle api è la *diarrea*, dovuta ad un eccessivo prolungarsi dell'inverno senza possibilità di sortire al volo di purificazione. Non è una malattia molto pericolosa. La si avverte dalla presenza di numerose e larghe schiazze giallastre sul fronte dell'alveare infetto, e si guarisce facilmente somministrando del buon miele commisto a vino generoso e ad una soluzione di acido salicilico all'uno per mille.

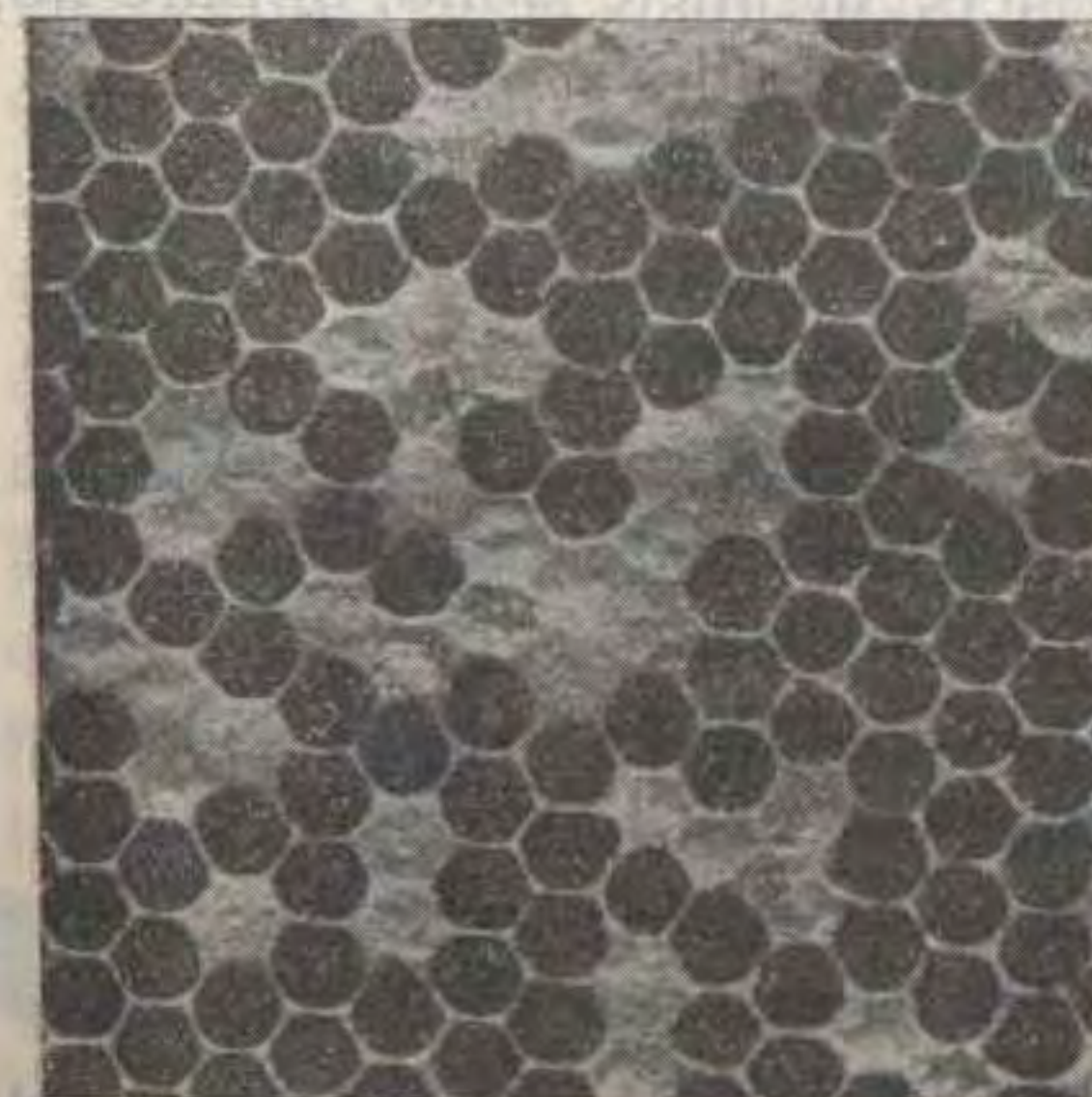
Altra malattia è la *putrefazione delle covate*.

È dovuta principalmente agli sbalzi di temperatura che si verificano in primavera e colpisce in special modo le arnie villiche dai contadini tenute costantemente e completamente aperte.

Un improvviso abbassamento di temperatura costringe le api

ad abbandonare una parte delle covate, le quali, di conseguenza, muoiono per insufficienza delle volute calorie e presto imputridiscono. Se le api non riescono subito ad estrarre e rigettare i cadaveri o che l'apicoltore non intervenga per tempo ad allontanare la covata in putrefazione, questa può cagionare la *peste*.

Si osservano in tal caso gli opercoli delle covate assai concavi e con un piccolo forellino al centro (vedere a pag. 79, lettera h).



Pezzo di favo con covata in putrefazione.