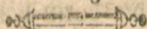


Von Verbringen in die Henden oder Buch- waitzen.



§. XIX.

Es sind einige Ständ so gut, daß die Bienen daselbst ein Jahr ins andere stehen bleiben, und ihre Nahrung finden können. Andere hingegen so schlecht, daß sie ihr Auskommen nicht haben können, so läßt man selbe auf ihrem gewöhnlichen Stand abschwarmen, hernach um Petri und Pauli, oder längstens um Margarethen bringt man sie auf die Heyde, oder in den Buchwaitzen nach dem Gebrauche eines jeden Orts.

Gegen den 21ten September werden alle Körb vom Brett losgebrochen und besichtigt, ob sie voll Hönig und Bienen sind, dan um diese Jahreszeit zeugen sie keine Jungen mehr, bringen auch wenig Hönig mehr ein. Das Heydtraut blühet zwar amoch, und wan der Herbst warm und trocken ist, so hohlen die Bienen noch so viel, als zu ihrer Ernährung nöthig. Weilen das gute Wetter aber nicht gewiß, so ist am sichersten, daß man diejenige abthut, welche nicht gnug Vorrath haben zum überwinteren. Man macht ein Loch in die Erde etwas kleiner, als der Rand am Korb ist, steckt ein Stück Schwefelwiege auf ein Stücklein Holz, zündet selbe an, setzt als-



dan den Korb behend darauf, und haust um den Rand die ausgeworfene Erd an, damit keine Biene entrinnen kan, läßt den Korb ein Viertels stund über dem Loch stehen, hernach wird er abgenommen, und die darin hangende Bienen abgekloppt, so ist die Arbeit geschehen. Diese Körbe, wan junge Schwärmen darin gewesen, und wenig Hönig haben, die Wachstaffelen hingegen noch recht sauber sind, kan man verwahren, um im künftigen Jahr neue Schwärme darin zu fassen, besonder Nachschwärmen, welche alsdan recht gut werden, weisen sie so viel vorgemachte Arbeit finden.

Es ist aber das Tödten der Bienen der größte Verderb, so nur erdacht werden kan, und ist gar nicht mehr üblich, wie hernach in diesem Buch soll angezeigt werden.



Wartung im Herbst und Winter.



§. XX.

Sobald im Herbst kalt, naß, rauhe Witterung einfallt, so setzt man die Korb zum letzten mal ab, verschmiert den Rand am Brett und das Flugloch mit Leimen, welcher wohl geknetet, und mit etwa Kühehaal vermischt wird, hernach macht