

[1, f. 140v] *Tutte le cautele immaginabili sono riuscite finora insufficienti per contenere le capre ne' loro confini.*

Vi sono alcuni proprietari dalle 15 alle 20, dall'una alle 15 in maggior numero.

Fu permesso ai proprietari d'ucciderle trovandole ne' loro fondi. Ma,

1. *alcuni s'astengono per timore di vendetta;*
2. *altri per disdegno;*
3. *tale mezzo è fonte d'odi e litigi.*

Il contadino lo manda al pascolo sull'albeggiar del giorno e a suon di corno e lo chiama a casa al tramonto del sole. Comprato con poche lire, si conserva per più anni, senza soggiacere alle intemperie delle stagioni o ad endemiche malattie. Egli in ricompensa al suo padrone un boccale di latte produce ogni giorno, ed un capretto almeno annualmente⁵.

Alveari

[1, f. 144r] Comuni	Prodotti d'un alveare	
	Cera	Miele
Novate	Libbre 8	16
Gerola	4	

Si uccidono barbaramente le api. Il miele di Gerola e Pedesina si vende uno scudo di Milano alla libbra d'onze 30, essendo ricercato quanto quello di Bormio. Più il miele è perfetto, minore è la cera.

Si fa uso dello zolfo per farle morire.

Ardenno. Prodotto: cera come 1, miele 2.

Chiavenna, un alveare; cera Kili 40, miele 160.

Bormio. Prodotto: miele libbre 2 1/4 di Bormio; cera libbre 1 2/4. Arnie 250. Prodotto totale: Miele pesi 55, cera 15.

Bormio. Per uso sempre vigente in questa comune si decimano le arnie in proporzione delle loro forze, e si leva il miele dalle medesime interpolatamente un anno dalla parte d'avanti, ed il susseguente dalla parte di dietro, perché così facendo, oltre che riesce più perfetto il miele, perché sempre fabbricato in cera nuova, che pure è sempre migliore di qualunque cera si possa vendere, le istesse api lavorano più volentieri.

In merito poi alla separazione del miele dalla cera, qui si usa una cassetta bislonga con un cristallo nel coperchio, qual si espone al sole, mediante la quale in brevissimo tempo segue la separazione. Nella medesima vien posto il miele posato sopra una latta di tela forata, inchiusa nella medesima cassetta, sotto cui sta altra cassetta per ricevere il miele colato, che viene naturalmente col solo vigor del sole; indi levato il miele colato, detto vergine, il più perfetto, paragonabile senza eccezione al qualunque miele del più prelibato, si sminuzza quanto rimane nella cassetta di sopra, da cui ne proviene in seguito altro, molto più inferiore, che si conserva per somministrare il cibo alle api bisognevoli nelle stagioni critiche.

La raccolta annua sarà di pesi locali 70, compresi 7 pesi locali d'inferior qualità, che si salva per il detto motivo.

Valor del primo L. 2.832 italiane.

1813. Morti quasi tutti gli alveari nello scorso inverno.

[1, f. 144r] L'arnaio debb'èssere più vicino che sia possibile alle piante, acciò producendo le api non vadino lontane.

Si deve tener pronta un'arnia che non abbia cattivo odore formata con 4 tavole ben connesse a cui s'opponne un coperchio di dietro ed altro davanti, con una porticellina in fondo, che, quando si vuol porre in opera, si deve confricare con erbe odorifere, inzuppate nel miele liquefatto con vino buono, acciò le api entrino più volentieri nell'arnia preparata. Posate che siano le api novelle si devono subito coprire, acciò non si partano disturbate dal sol cocente, ed alla sera tardi si pongono nell'arnaio quietamente e ben chiuse.

L'arnaio deve pur essere posto vicino alle case in maniera che sia difeso dalla parte di tramontana, qual è coperto con tetto d'assi, sporto molto in fuori e formato pure con assi. L'arnaio deve esser posto discosto dal muro delle case, che mediante li 4 piedi sostenitivi di esso vien posato sopra 4 sassi incavati, che sempre debbon essere pieni d'acqua netta, per impedirle l'introduzione de' vermi ed insetti nell'arnaio che cagionan la distruzione delle api, ed anche acciò le medesime non siano costrette a troppo allontanarsi per bere.

In tempo estivo, acciò non vengano molestate dal sol cocente, vi si pone davanti in alto un riparo, formato di frasche con le foglie.

Nell'inverno si pongon le arnie in una stanza asciutta, oscura, lontana dai rumori.

Quando s'espongono in primavera si deve procurare che la parte vuota dell'arnaio resti di dietro, perché le api lavoran più volentieri all'oscuro.

Sondrio

8 in 900 alveari. Il prodotto in cera pesi locali 130; miele 1300. Si vende al peso 5,37 circa.

Teglio

Per la longhezza del verno e durata delle nevi vanno sensibilmente diminuendosi: ragione balorda, giacché prosperano a Bormio.

Delebio

Prodotto d'un alveare: cera libbre nuove 5; miele, 12 a 15.

Tirano

Prodotto d'un arnaio mediatamente grande e ben tenuto: cera 15; miele 20.

[1, f. 145r] Chiuro

Si nutrono nel verno con miele e farina di castagne.

Bormio

Il miele di Bormio gareggia con quello di Spagna, e benché non liquido riesce delicato al palato, quindi si stima molto nel milanese.