

MÉHÉSZETI KÖZLÖNY

ERDÉLYRÉSZI MÉHÉSZEGYESÜLET HIVATALOS LAPJA

Kiadásért és kiadóhivatal:
CLUJ-KOLOZSVÁR,
A. Muresan (Attila-utca) 10.
Telefon 158. sz.

Felelős szerkesztő:
TÖRÖK BÁLINT
az EME főtítkára.

A lapot az EME tagjai tagsági
illetmény fejében kapják. A lap
megjelenik havonként egyszer.

Ingyenes méhészeti tanfolyam.

Az E. M. E. a méhészeti szakismeretek fejlesztése céljára 1932. évi junius hó 4-től 11-ig Kolozsváron méhészeti tanfolyamot rendez a méhészet iránt érdeklődők részére.

A tanfolyamon férfiak és nők, fiuk és leányok egyaránt részt vehetnek. Jelentkezéseket junius 2-ig naponta 9—2-ig fogadj az Erdélyi Méhész Egyesület titkári hivatala, Cluj-Kolozsvár, Str. Andrei Muresan-Attila-u. 10. A tanfolyam hallgatói jelentkezéskor 100 lei beiratási díjat fizetnek, egyébként a tanfolyam ingyenes.

A tanfolyam beosztása:

1932. junius hó 4-én, szombaton d. u. 4 órakor az Egyesület titkári hivatalában a tanfolyam megnyitása.

1932. junius 5—10-ig mindenkor délután 4 órától kezdődően Stief Ottó, az E. M. E. ig.-választmányi és tb. tagja az E. M. E. méhészeti telepén szemléltető előadást tart a gyakorlati méhészetéről.

1932. junius 11-én, szombaton délután 4 órakor, a tanfolyam bezárása, bizonyítványok kiosztása.

Előadások tartására felkértek még: dr. Páter Béla, gazd. akad. igazgató és özv. Kremnitzkyné sz. Fröhlich, az E. M. E. tb. tagjai.

A tanfolyam csak az esetben fog megtartatni, ha legalább 10 hallgató jelentkezik.

Cluj-Kolozsvár, 1932 március hó 28.

*Az Erdélyrészi Méhész Egyesület
Elnöksége.*

A méz hamisításáról.

Írta: Deák Bertalan.

(Folytatás.)

Ha a csőbe nézünk, a következőket tapasztaljuk: A első prizma a beeső fénysugarat két poláros fénysugárra bontja, melyek közül egy bizonyos állásában csak az egyiket láthatjuk meg, ha a szemünk felé eső prizma ugyanolyan állású mint az első. A másik fénysugarat a megfelelő csiszolás miatt az első prizma már át sem engedi, ezt elnyeli a cső fala. Ha most a szemünk felé eső prizmát forgatjuk, a látótér mininkább sötétedik, míg egy pontnál (ahol a 2. sz. prizma az elsőhöz képest éppen keresztállásban van) teljesen elsötéti, vagyis ilyen állásban a szemünk felé eső prizma (2. sz.) nem engedi át a fénysugarat. Ekkor egy mézoldattal telt megfelelő nagyságú üvegcsövet helyezve a csőbe a két prizma közbe belenézünk a készülékbe, azt tapasztaljuk, hogy újra kivilágosodott a látótér. Ez azért történt, mert a fénysugár az első sz. prizmán áthaladva mézoldatba jutott, ennek azonban cukortartalma miatt az a tulajdonsága, hogy a rajta átmenő férezgési síkját „elforgatja” és így a fénysugár most már nem keresztirányú rezgést végez a 2. sz. prizmára nézve, hanem ettől eltérőt. Ha azonban most a 2. sz. prizmát addig forgatjuk, míg a látótér ismét elsötéti, vagyis a fénysugár rezgési síkja megint merőleges lesz, reá a helyzet megint az előbbi. Most csak azt kell megnéznünk, hogy hány fokkal kellett elforgatnunk a prizmát a mézoldat közbevetése után, hogy ismét elsötéti a látótér. Megfelelő képlet segítségével azután kiszámítható, hogy az elforgatásnak mennyi cukor felel meg a mézben. Ide ismernünk kell az üvegcső hosszát, azt is, hogy mennyire higitottuk a mézoldatot. Ez a legegyszerűbb poláros készülék típus, de van olyan is, ahol rögtön százalékban leolvasható a cukortartalom.

Nádcukor, szőlőcukor jobbra forgat, gyümölcscukor, inwertcukor balra, vagyis különböző irányban kell elforgatnunk a prizmát, ha például szőlőcukrot vagy gyümölcscukrot helyezünk a két prizma közé.

Az inwertcukor a szőlőcukornak és gyümölcscukornak egyenlő arányú keveréke és mégis balra forgat, mert a gyümölcscukor erősebben forgat balra, mint a szőlőcukor jobbra a forgatásnál a kétféle forgatóhatás különbsége szerepel.

Világos mézek balra forgatók általában, de kis mértékben jobbra is forgathatnak, ha egy megengedett maximális értéknek többet forgatnak jobbra, akkor már méltán lehet gyanakodni cukorszörp hozzáadagolásra vagy burgonyaszörppel való hamisításra.

Sötét mézek erősen jobbra forgathatnak, ezek tehát kivételként képeznek, de ha a bennük levő dextrinet kicsapjuk balraforgatóvá vagy nem forgatóvá válnak, ez az eset természetes sötét mézeknél; ha azonban nádcukrot keverték ezekhez, jobbraforgatók maradnak a dextrinek kicsapása után is.

A mézben még többféle cukormeghatározást végeznek el hivatalos vizsgálatnál, azonban ezek bonyolultabb eljárások vón, nagyobb felszerelést kívánnak.

A mézben levő összes sav mennyiségét is meghatározzák, ennek 0,2%-nál nem szabad többnek lennie, a méz hamuirtalma 0,05 = 0,2% legyen. Ezt úgy határozzák meg, hogy kevés mézet platina vagy kvarccsészében elhamvasztanak és izzítják a hamuját.

A mézek vízzel való felhígítása egyszerűen megállapítató, pld. a mézet egy részt 1 : 2 arányban vízzel hígítják; ennek a fajsúlyát meghatározzák, ha egy megengedett téken alul van ez, akkor lehet vizezésre gyanakodni, de ellen méznél a víztartalom sokkal nagyobb lehet, mint érettél, így a víztartalom is tág határok között ingadozhat.

Lehet esetleg mikroszkópos vizsgálattal is meggyőződni méz természetes eredetéről, ha 50 gr.-nyi mézet vízben dunk, leszűrjük és a szűrőn maradt részeket vizsgáljuk: thatók kis kristályok, virágporszemek, méhek szőrei; mind-nyik mézfajtára jellemző a pollenszemecske. Ez a mikroszkópos vizsgálat azonban természetesen csak kiegészítő vizsgálatnak jó, biztos véleményt az előbbi vizsgálatok alapján mondhatunk ki egy mézről.

(Vége.)

BCU Cluj / Central University Library Cluj

A viasz vizsgálat gyakorlati módja

A természetben előforduló anyagok mindegyikének külön-ülön meg vannak a maga sajátos tulajdonságai, amelyek jellemzik az illető anyagot, karakterisztikusak s azok segítségével lehet az anyagra következtetni, azaz megismerni. Az anyagok tulajdonságai fizikaiak és kémiaiak. Nem minden tulajdonságból lehet egy anyagra következtetni, csak olyan tulajdonságról, mely az illető anyagot egyedül jellemzi. A sárga viaszt nem jel-nzi a sárga színe, azaz nem lehet valamiről, ami sárga, méh-aszra következtetni, még abban az esetben sem, ha meg van a karakterisztikus méh-viasz szaga, mert mindezeket mesterséges-ten lehet előállítani. A példából kitűnik, hogy valamely anyag-uk külső tulajdonságai nem szólnak annak az anyagnak azo-ssága mellett bizonyossággal. Hogy valamely anyagnak azonos-gát megállapíthassuk, szükséges tudni meggyőződni az anyag-ak olyan tulajdonságairól, amelyek az illető anyagot egyedül pikusan jellemzik.

E cikkben különösen a viaszvizsgálatról akarok szólni gyakorlati szempontból a gyakorlatnak. Blénessy Károly urnak azazat kell adjak, hogy a vegyészek képesek a természetben elő-orduló anyagokat utánozni hamisan, de a legtöbb esetben ellesik

a természet titkait s azt a maga fönnségében adják, amenny lehet. A viaszvizsgálat egyben bizonyosságul is akar szolgálni a hogy a fehérített méh-viasz rendelkezik a sárga viaszt jellel tulajdonságával, dacára annak, hogy nem sárga és szagtalan (L. Br. Ambrózy „A méh“ című könyvében, hogy a viasz eredetileg fehér és szagtalan).

A méhviasznak, éppen úgy mint más anyagnak, meg van a maga jellemző tulajdonságai, amelyek segítségével, eltekintve a külső tulajdonságokat, azonosságát meg lehet állapítani. Te nem elegendő, hogy sárga, hogy méh-viaszszagú, hanem kell győződjünk tipikusabb tulajdonságokról, ami más anyagnak tulajdonságával nem azonos. Így pld.: savszám, jódszám, eszterin szám megállapítása, ezek kémiai ismeretek alapján lehetségesek. Az organikus anyagoknak van egy igen karakterisztikus fizikai tulajdonságuk, amelynek megállapítása igen egyszerű gyakorlatban lehetséges és nagyon jellemző — ez az oldáspont.

A méh-viasz oldási pontja 63—64 C fok között van, akár sárga, akár fehér méh-viasz.

Vizsgálat: Veszünk kb. 10 cm. hosszú, 2 mm. átmérőjű hajszálcsővet, amellyel a vizsgálandó viaszból egy keveset a cső belsejébe kaparunk. Egy gumi, vagy cérnaszállal egy 100 C fokos hőmérőre rögzítjük úgy, hogy a hajszálcsőben a viasz a hőmérő higany gömbjével egy irányban legyen. Az hőmérőt szerelt hőmérőt egy serlegpohárba, — amely vízzel van tele — csüngetjük, most egy borszesz lámpával melegítjük a vizet, közben kavarva a pohárban levő vizet, hogy egyenletesen melegedjen és figyeljük a hőmérőt s a hajszálcsőben elhelyezett viaszot. Mikor a viasz a hajszálcsőben a víz felszínére emelkedik, pontosan megfigyeljük a hőmérő állását, ha az 63—64 C foknál tart, akkor a vizsgált anyag méh-viasz, akár fehérített, akár eredeti sárga. A parafinnal hamisított viasz 50—52 C foknál oldódik a stearinnal 56—59 C foknál, részbeni hamisítás esetén is.

L. J. gyógyszerész

FIGYELEM!

412

A mai gazdasági viszonyokhoz mérten a műlépet mélyen leszállított árral tudom szállítani. — Garantált tiszta méhviaszból hengerprezen szakszerűen előállítva, bármely méretben. Ára kilogrammonként 160 lei.

5 kgr. vételnél 150 lei. — Tegyen próbamegrendelést!

SZÖLLÖSY GYULA méhgazdasága Reteag, Jud. Someș

Junius havi tennivalók.

E hónap teendői a május haviak folytatása. Ha, mint rendszeren, a gazdag virágzás átmegy juniusra, e hó elején a gyengébb családok is elérik teljes kifejlődésüket. A májusban esetleg elmaradt rajok most tömegesen jönnek s a mézelés, kedvező időjárás esetén, állandóan tart.

A mesterséges rajkészítést folytathatjuk; itt a családok erőssége legyen a főszempont, csak a rajzás küszöbén álló, erős családokat szabad megosztani. A rajállapotba helyezett családdal (mesterséges rajjal) építtessünk; ha az anyacsalád elég népes volt, a mestersége raj amellet, hogy kiépíti lakását, behordja téli élelmét, míg az összes fias lépekből, az azokon ülő fiatal bogarakkal alkotott új család (a homlitott raj), kivált ha azonnal fiatal, termékeny anyát kap s idejében végeztük a műveletet, rendszerint szép felesleg mézet is ad.

Az anyanevelést folytassuk. Legjobb ha az anyákat külön neveljük a legjobbnak felismert családoktól s a homlitott rajokat már kész, termékeny, fiatal anyával látjuk el. A felnevelt számfeletti fiatal termékeny anyákkal alakítsunk kis tartalék-családokat.

A családok meganyátlanitása a főhordásra, avagy az anyának a petezésben való korlátozása kétélű fegyver; csak igen tapasztalt méhesgazda éljen azzal.

A rajokat állandóan gondozzuk, rossz időjárás esetén etessük vagy mézes vízzel itassuk azokat, hogy fejlődésük félbe ne maradjon s az anya abba ne hagyja a petézést.

A tartaléklépeket a viszmolyok ellen gyakori kénezással védjük; a kaptárban nem kell tartani kártételüktől, ha a család erős és egyébként rendben van.

Ha van nap-viaszolvasztónk, vegyük igénybe; a mézet kezeljük tisztán és helyesen, ne siessünk eladásával. Minden család számára hagyjunk a méztérben 2—3 szép, fedett mézeskezetet biztosítékul s a fészekben levő mézhez ne nyuljunk, mert a za méheké.

EGYLETI ÉLET

Tagdíjnyugtázás.

Az E. M. E. titkári hivatalához a következő összegek küldettek be:

1932. évre 100— L. tagdíjat fizetett: gr. Wass B. Mzáh, Magyarosi B. J. Kajántó, Bányász L. Gyujfalu, Wéber J. Vhunyad, Hermann M. Gödemesterháza, Vajda S. Mvásárhely, Fried J. Felsővisó, Ács E. Dobrács apáti, Derzsi M. Szkeresztur, Rémiás I. Ditró, Lukács O. Msziget, Bohariu P. Sosdea, Petres Gy. Kolozs, Antal J. Nagyszalonta (1931. évre is 100— L).

KÜLÖNFELÉK.

Halálozás. Sulyos csapás érte Pataki András várfalvi unitár, lelkészt, egyeletünk igazgató-választmányi tagját. Fialtal, áldott hitvese: Pataki Andrásné sz. Nagy Mária ifju, szép életének 22-ik, boldog házasságának 3-ik évében, hosszas szenvedés után május 7-én elhunyt Várfalván. A megboldogultat mély bánattól sujtott férjén kívül árván maradt kis fia, szülei, testvérei és nagyszámu rokonai gyászolják.

A Marosmegyei Földmives Szövetség 1932. június hó 20—26. napjain Deményházán (Demiani) méhészeti és gyümölcsészeti tanfolyamot rendez. A tanfolyam előadói: Abos József plébános és Gál Elek v. bor- és szőlész. felügyelő. A tanfolyam látogatása díjtalan, elszállásról és étellemezsről a résztvevők gondoskodnak. A szövetség vezetősége ezuton is felhívja az érdeklődőket a részvételre és felkéri a résztvenni szándékozókat, hogy ebbeli szándékukat a Földmives Szövetség igazgatóságának Targu-Mures, Str. Bratianu 39 (Tisza Kálmán-u.) f. évi június hó 10-ig jelentsék be. Szükséges felvilágosításokkal (válaszbélyeg melléklendő) készséggel szolgál a szövetség vezetősége.

A forralt méz értéke. A Leipziger Bienenzeitung szerint a forralt méz teljesen tönkretett

méz. Az ilyen mézből a forralás következtében minden illóolaj eltávozott és a fermentumok már 60 Celsius fokra való fölmelegítéskor tönkre mentek a mézbe. A forralás a méz ízét és szagrontja és az ilyen méz többnyire nem kristályosodik. Németországban az 1930. évi október 1-én kelt mézrendelet értelmében az ilyen módon kezelt mézet csak mint forralt mézet (német kifejezés erre: „sült méz” név alatt szabad kereskedelmi forgalomba hozni. Ha a cukor sodott (ikrásodott, kristályos mézet a töltögetés miatt felkelelegíteni, akkor az ilyen mézet a legalkalmasabban víz fűtődobban való melegítéssel tehetjük folyékonyá. *A vizet legmagsabb 40 Celsius fokra szabad csak felmelegíteni.* Ezt a melegítést még a kéz is jól tűri, és ez a hőmérsékleten tartjuk kb. 1 óra hosszáig. Szorgos keveréssel gyorsíthatjuk a méz folyékonyítását.

Méz- és viasz-árak. A vegyes virág-méz ára nagyban 25 L. Akác-méz 27—28 L. Kicsinybeni eladási árak 30—50 L között mozognak. A lépes-méz kg.-ként 45—70 L. A fent nagybani árakhoz számítandó szállítás esetén a fuvar költség. A viasz ára 80—120 L kg.-ként. A mülép ára 180—260 L között váltakozik.

Méh-család árai. Egy áttelelt rös méhcsalád ára 400—500 L. Kaptár ára külön fizetendő. Egy új országos, négy keret-soros kaptár ára 300 L. Egy méh-anya ára Kolozsvárt 100 L.

Gál Imre: „A méhgazdaság zemtana“ című munkáját a szerző áldozatkészsége folytán 80 lej helyett 240 lejért rendelkezhetik meg az E. M. E. tagjai az egyesület titkári hivatalánál. A megrendeléssel egyidejűleg a könyv ára és postai portója, 22 lej, is beküldendő. Az erdélyi magyar méhészek zégénysége, nyomora és a legnagyobb gondokkal való küzödése indította a szerzőt arra, hogy az E. M. E. útján 50% kedvezménnyel adja a tagok részére munkáját. Kívánatos volna, hogy a méhészeti tudományok legujabb kutatásait is tárgyaló 400 oldalas munkát tagjársaink minél nagyobb számban rendeljék meg.

Valló—Török: A méhtenyésztés vezérfonala című méhészeti szakkönyv megrendelhető az E. M. E. titkári hivatala útján 30 lej beküldése ellenében. Portódíj 13 lej.

Özv. Kremnitzkyné szül. Fröhlich Ilona: Házi mézestészták és méhtermékek feldolgozása című füzetek bővített kiadásban megjelent. Kapható lapunk kiadóhivatalánál magyar, német és román nyelven. A magyar kiadvány ára 25 lej, a román és német 30 lej darabonként. Portó díja: 1 lej, ajánlva 11 lej.



Méhész jelvény kapható az E. M. E. titkári hivatalában. Ára aranyból 350 L., aranyozott ezüstműből 150 L., oxidált ezüstműből 100 L., rézből 20 L. Az ára előre beküldendő 5'25 lei portóval együtt. Utánvét mellett való küldés esetén 25 lei utánvételi díjat számít a posta.

Gyékénykas füles vagy etetőlyukkal; **Kaptárak**, Méz pergetett kicsinyben és nagyban; **Műlép**, szavatolt méhviaszból; **Keretléc**, **Műlépprések** Ritsche gyármányu, mindenféle méhészeti eszközök kaphatók **Makránszky Béla méhészetébe Carei.**

A kolozsvári és marosvásárhelyi kiállításokon aranyéremmel kitüntetett, garantált tiszta méhviaszból hengerprésszel készítve 26 cm. széles 80-140 cm. hosszú táblákban, vagy bármily nagyságú méretben felszabva

Műlép 160' — lei kilója.

381

Hófehér Műlép Boxesnek is kapható!

Salakmentes tiszta viaszt elfogadok átdolgozás végett 25% levonással, vagy kilonként 40 lei ráfizetéssel, az általam szállított műlép jószágáért és tisztaságáért garantálok. — Eladó cserébe 25 drb. 3 keretsoros egyes országos méretű új kaptár és 4 drb. 2-ös 3 keretsoros, 1 drb. 3-as 4 keretsoros, 1 drb. 4-es 3 keretsoros és több 1-es, 3-as 4 keretsoros használt de jókarban levő kaptárak. Méh rajokért megegyezés szerint és 1 drb. 25 liter őrtenyésztő lépolvasztó gőzprésszel Rietsche-féle.

Tiszta méhviaszt veszek, kérek mintázott árajánlatot.

TÓTH ISTVÁN méhészet Cluj, Calea Dorobanților 74. szám.

Kaptár-árjegyzék.

Készítményeim az 1925. évi méhészeti kiállításon állami nagy ezüstéremmel és elismerő oklevéllel lettek kitüntetve.

Országos méretű egyes 4 keretsoros — — — — —	Lei	300
Országos méretű kettős 4 keretsoros — — — — —	"	600
Országos méretű hármas 4 keretsoros — — — — —	"	800
Neiszer-féle álló egyes 3 keretsoros — — — — —	"	400
Neiszer-féle álló kettős 3 keretsoros — — — — —	"	700
Tóth-féle álló egyes 4 keretsoros — — — — —	"	400
Tóth-féle álló kettős 4 keretsoros — — — — —	"	700
Boczonádi-féle álló egyes 3 keretsoros — — — — —	"	400
Boczonádi-féle álló kettős 3 keretsoros — — — — —	"	700
Boczonádi-féle fekvő 42-es vándor kaptár — — — — —	"	1000
Országos kaptárduc — — — — —	"	2400
Hungária egyes kaptár — — — — —	"	400
Donáth-féle egyes 4 keretsoros — — — — —	"	400
Csepü-féle, felül kezelhető — — — — —	"	1200
Amerikai felülkezelhető, két részből álló — — — — —	"	600
Készíték kaptáraknak ducokba állításához aljakat — — — — —	"	200
Készíték ugyanilyen célra tetőket — — — — —	"	200

Ezekon kívül rendelésre készítek még fel nem sorolt méhészeti cikkeket továbbá bármilyen méretű kaptárokat és teljesen felszerelt méhszínket is.

A fent említett kaptárok teljesen felszerelve, de üveg és Hanemann-rács nélkül értendők. — Árak ab cluji raktárból értendők, a szállítási költségekkel rendelőt terhelik. — Rendeléskor az összeg 50% előre lefizetendő. Felszólalások csak az áru átvételétől számított 8 napon belül vétetnek figyelembe. — Per esetén a cluji városi járásbíróóság illetékes. — Érdeklődésekre postabélyeg ellenében készséggel nyujtok szakszerű felvilágosítást. — Vállalatom iránt az igen tisztelt Méhészek nb. figyelmét és jóindulatát kérva maradtam

Teljes tisztelettel: **Váradí Béla** műasztalo



Vigyázzon mielőtt vásárol

mert valódi „Rietsche“ műlépprések gyári lerakata nállam van és hamisítványok vannak forgalomban. — Műlépkészítési osztályom teljesen új gépekkel van felszerelve, legjobb minőségű valódi méhviasszól készült „Orszlán“ védjegyű műlépek egyedüli készítője bármilyen méretben 1 kgr. Lei 160.—. Minden más méhészeti eszközt gyári áron, mindenkinél olcsóbban árusítok, csakis prima minőségben. Legujabb 13/1932 évi képes nagy árjegyzékem Lei 10.— portóköltség bélyegben való beküldése ellenében díjmentesen küldöm, ahol az árak beszélnek. 408

„DZIERZON“ méhészet Oradea

Mintázott ajánlat ellenében valódi méhviassz vásárolok.