

Méhészeti Közlöny.

AZ ERDÉLYRÉSZI MÉHÉSZ-EGYLET SZAKKÖZLÖNYE.

MEGJELENIK MINDEN HÓ 1-ÉN.

Az erdélyrészi méhész-egylet tagjai a tagsági díjért kapják. Tagsági díj rendes tagok részére évi 4 korona. Előfizetőknek: Egész évre 4 korona; félévre 2 korona.

A lap szellemi részét érdeklő közlemények a szerkesztő nevére Kolozsvár, Deák F.-u. 2 sz., reklamációk, hirdetésekre vonatkozó megkeresések dr. Balázs Ferenc főtitkárhoz Kolozsvár, Mészáros-utca, 3. sz., a pénzküldemények Zsögön Rácz Mihály egyf. pénztárnokhoz Kolozsvár, Mátyáskirály-tér Bánffy-palota intézendők

Hirdetés díja: Egyszeri hirdetésnél egész oldal (187 négyz. cm.) 6 k., félooldal 3 k., negyed oldal 1 k. 50 f. Egyesületi tagok és féléves hirdetőknél 10%-al, egész éves hirdetőknél 15%-al olcsóbb. A hirdetési díjak előrebeküldendők az egyesület pénztárába. Cikkeink átvétele csak a forrás („Méhészeti Közlöny”) tüzetes megjelölésével van megengedve.

A KIZÁRATOKAT NEM ADJUK VISSZA.

Felélős szerkesztő: **Ványolós Miklós.**

† BENEDEK GÁBOR

Ismét egy csillag tűnt le a méhészet egéről, egy igazi méhésszel lett kevesebb hazánkban. Kedves méhész társunk Benedek Gábor csikmenasági áll. el. igazgató tanító és törvényhatósági biz. tag. f. év február 21-én áldásdus és szorgalmas életének 61-ik évében egy jobb hazába költözött.

Hazarészünk benne egyik legértelmesebb méhészt, legfáradhatatlanabb előmunkását vesztette el, ki egyesületünk kebelében egykor a kászonalcsiki méhészkört alapította s annak feloszlásáig elnöke volt. Nagyszabású méhészetével annyi sok szépet és jót produkált, hogy méltán megérdemelte ismerősei, jóbarátai s az egész méhész virág elismerését. — A környéken a méhészet apostola volt, mert nagyszámu méhest rendezett be gazdagnak, szegénynek egyaránt, hogy a méhészetet fejlessze. Épen halála napján élveztük 8 és 16 éves kitünő mézborát valamint feleségének kiváló mézes süteményeit, az egyesület VI-ik nyilvános előadásán. — Nyugodjék csendesen.

Egyletünk téli előadásai.

Az „Erdélyrészi Méhész-Egyesület“ mult évi december havától kezdve 1909. március hó végéig minden hó első és harmadik vasárnapján délután 6 órakor a városház közgyűlési termében a „Méhészetről“ nyilvános felolvasás illetve szabad előadást rendezett. Célja ezen előadásoknak az, hogy a méhészet iránt érdeklődők — de tanfolyamon valamelyes okból részt nem vehetők is a méhészetről, mint a mezőgazdaság egyik legjövedelmezőbb forrásáról maguknak általános fogalmat alkotthassanak, s örömmel tapasztaltuk, hogy ezen előadások a nagyközönség részéről élénk látogatásnak örvendettek ami az előadók buzgalmát még inkább fokozta. Különben a február 21-iki előadás zűfolt teremben tartott meg.

Az előadások sorrendje a következő volt :

I. Dr. Balázs Ferencz főtitkár 1908 decemer 6-án.

A méhészet multja és jelene általánosságban (történeti áttekintés).

A méhészet haszna mezőgazdasági, nemzetgazdasági és erkölcsi szempontból, a méhészet mint jövedelmi forrás.

A méhészet mint mellékfoglalkozás.

Alkalmas hely a méhészkedésre, befektetés s a várható jövedelem.

Magyarország szerepe a méhészetben, a magyar s különösen az erdélyi méz minősége.

II. Ványolós Miklós szerkesztő 1908. december 20-án.

A méhek természetrajza (az anya, dolgozó, here), az egyedek szereplése, a méhállam, méhcsalád.

A méhekkel való bánásmód, a méhszurás s annak gyógyítása, a méh-méreg. hangyasav.

A méh lakások, a méhek ősi lakása, faodu, kas, mozgószerkezetű kaptárak

A méhcsalád elhelyezkedése a kasban, kaptárban.

A méhek építő anyaga, különféle sejtek, viasztermelés.

III. Nagy János szaktanár 1909. január 3-án.

A méhek szaporítása, fiasítás táplálása. fejlődése.

A méz, virágpör, a méh állam munkafelosztása.

A királyné hiánya, ályanyás csa'ád, annak felismerése és orvoslása.

A méhek ellenségei, betegségei: vérhas, költésenyv stb.

IV. Dr. Balázs Ferencz főtitkár 1909. január 17 én.

A méhcsaládok tavaszi gondozása.

A rajzás, a rajzás előjelei.

A raj befogása s elhelyezése.

A rajok gondozása.

A rajzás meggátlása, természetes és műraj.

V. Ványolós Miklós szerk. 1909. február 7-én.

Méz és virágpórhordás, bő mézelés, mézhiány s ennek következtében a rablás, annak felismerése s megszüntetése.

A szükségből való etetés, mézzel e vagy cukorral?

Mézeltetés, rajoztatás

Méz elszedés kasból, kaptárból.

VI. Nagy János tan. 1009. február 21-én.

A méz felhasználása, mézbor, mézsör, mézecet és sütemények készítése.

Előadó Nagy János, méhészeti szaktanár a méhek világának és a méhészkedés módjának a megelőző méhészesetek tekintetében ismeretjese után a méhtenyésztés céljának és eredményének, a méznek és a mézzel készített csemegéknek, mézessüteményeknek, s a mézboroknak és mézecatnak a bemutatásával ismeretével és megizlettetésével elégitette ki a szép közönség érdeklődő várakozását.

Előadása kezdetén -- mitűn rövidke futammal visszaemlékezett a méhészkedés közgazgasági, sőt az állami életben is szerepelt történelmi jelentőségére — a mézet, valamint a méhfajok különféleségét, s ezeknek vidékek szerint változó különbözőségét ismertette. Ezután a méznek, s az ebből s az ezzel készíthető csemegéknek, süteményeknek és italoknak a családi életben és háztartásban élvezhető, az életre és egészségre megbecsülhetetlenül jótékony hatású áldását fejtegette követésre buzdító példák elősorolásával. E közben keményen ostorozta a szülők ama kárhuzatos szokását, hogy gyermekeik egészségét külföldi gyárak nemcsak kétes, de határozottan ártalmas összetételű festett édességeivel és csemegéivel pusztítják. Elitélte a családi életben hívó azt a rossz szokást is, hogy szintén külföldi gyári csemegék és sütemények hitványságaival ámitjuk magunkat. Szinte szemrehányóan panaszolta, hogy az említett módon csak egészségi bajokat szerzünk a külföldnek oda szórt pénz árán, holott a hazai mézeskalácsipar lelkiismeretes készítményeit megvetéssel illetjük. Itt van pl. *Virág Ferenc* ur, kolozsvári mézeskalácsiparos tömérlek sokféleségű mézessüteménye olcsóbb, fölségesebb, az egészségre jótékonyabb és teasüteményként is pompásabb, mint minden gyári készítmény. Ezzel fölbentette az előadó Virág ur eddig takarva volt nagy halmaz mézes készítményeiről az abroszt is megkinálta a kellemes csemegékkel a vendégeket. Virág ur speciális süteményeinek a

sokfélesége közül egyik kívánatosabb volt ugyan a másiknál s mi, akik a hazai és néhány külföldi méhészeti kiállításon végig izleltük a hasonló külföldi készítményeket, büszke örömmel győződünk meg arról, hogy Virág ur produktumai mind és mind hasonlíthatatlanul becsesebbek, mégis legkívánatosabb, az ő „komiszkenyér“ nevű különlegessége, melynek fejedelmi asztalon is méltó lehet a helye.

Méltányoljuk és pártoljuk a csajádi élet javáért is, ennek a kiváló érdemü kolozsvári iparosnak a lelkiismeretes szaktudását és kedves izleteségü készítményeit.

A méhészek azonban, akik maguk termelik a mézet, buzduljanak követésre azon a szép példákön, amiket az abrosz továbbá továbblebbentésével föltárt mézessüteményeknek, mint házi készítményeknek a bemutatásával sorolt föl az előadó és lelkesítette a háziasszonyokat a méz hasonló háztartási értékesítésére.

Nem tudjuk, vajjon *Szöllösy Gynla* rettegi fiatal méhésztársunk jó édesanyja sokféle kedves mézessüteményét, vagy *Benedek Gábor*, csikménasági igazgató-tanító ur nejének a pompás mézespogácsáját, avagy *Láng Laura* urasszonynak a hölgyek között országszerte leglelkesebb méhésznek a finom izléssel csomagolt és még izletesebb készítésü és „méhkenyér“ néven küldött sok fölséges különlegességét, vagy végül az előadó feleségének sokféle kellemes süteményét és mézestészáját dícsérték a jobbnak.

De minden dícsérésnél többet mondott a tett: a nagy süteményhalmaz és a sok tálca, s még több doboz tartalma a mézcukorkákkal együtt pár perc alatt elfogyott.

Most a mézek bemutatása következett. Legtöbbet küldött erre a célra *Ambrozy Béla báró ur* Temesgyarmatáról, akit azért is említett az előadó hálája legelsőnek, mert ő honosította meg nálunk a facéliát és ennek a mézéből is küldött, s a fölséges termék melynek ilyen nyilvános bemutatásáról még nem tudunk valamint a báró ur pompás akácméze, nagy feltűnést keltett.

Láng Laura önagysága hartai (Pestvármegye) szép méhészetéből kapott akác — és vegyesvirágméze, tovább *Donáth Aladár*, bihardiőszegi tanító, ur fehérlóhere — és szintén vegyes virágméze, ugyszintén *Sehiller Henrik*, moci adóhivatali ellenőr, fehérlóhere és akácméze, végül *Szabo Ignác*, magy. kir. főerdész ur laposnyai (Maros-Tordavármegye) méhészetéből küldött füzike — méze voltak annyira a legremekebb, termékek, hogy ezeket, mint kiállításokon is ritkaságokat, a bemutatás után megőrzés végett félretette az elnökség.

Szék Ernő, tapánfalvi m. kir. főerdész ur, nemkülönben

Szakács Ferenc, kászoni (Csikm.) és *Benedek Gábor*, csikménasági igazgató ur (2 üveg) havasi méze, ugyszintén *Kiss Mózes*, abásfalvi (Udvarhelyvármegyei) tanító ur vegyes virágméze (4 üveg) azután *Telegdy István*, nagyenyedi közgyám ur vegyes virág-, akác- és hársméze, végül *Schuller István*, kolozsvári erdészeti altiszt ur hársméze kellemes tetszetőségének a bizonyítéka volt, hogy a szakértők vizsgálata valamennyit dícséretre érdemesítette, az üvegek pedig fénéig ürültek.

Az egyesület méhtelepén termet szép méz bemutatásával végződött méhkostoló után a mézborok megizlettetése következett.

Illesse ebben is az erdélyi vidékek két legnagyobb és két legjelesebb méhészt: *Benedek Gábor* csikménasági igazgató tanító urat aki 2 nagy üveg 8 éves és 16 éves mézborával és *Patka Vencel* borszéki műkertész urat, aki „malaga“ „málna“ s fekete és piros „áfonya“ mézborával (4 üveg) járult az üdvös szándéku legzordonabb vidéken, Csikban, ahol ismeretlen a szőlő mézzel készített olyan borokat élvezhet a hozzáértés, amelyek íz, illat, erő, zamat és egyáltalában minden tekintetben csak borszakértő részéről észrevehetőleg különböznek a legjobb szőlőboroktól.

Sokan izlelték és megkedvelték végül a mézecetet, a minden más ecetnél egészségesebb savanyító házi szert is, *Betegh Gerő*, sósmezői birtokos ur és jeles méhészt készítményében és jóvoltából.

A méhészegyesület szándékának a fényes sikerét a célhoz hozzájárulók, áldozatra kész hajlandósága biztosította. Hálás köszönet mindjájuknak.

Március a méhesben.

Amint az idő enyhül s a nap mind magasabbra és magasabbra emelkedik pályáján a látóhatár telett, a tél folyamán szunyadó természet is fokozatosan kezd újra ébredni.

Az állat és növény világnak egyes fajai a szerint amint a hideg iránti érzékenységük engedi fokozatosan indulnak fejlődésnek s örömmel üdvözlük ezt az időt, amikor téli fogságukból felébredve, megszabadulva újra örülhetnek a mindent éltető öreg nap meleg sugarainak.

A mosolygó napsugár méheinket is kirsalja téli fogsá-

gukból szerteröppennek s új öröm, új élet keletkezik a csaknem régen zord és egyhangu kaptárakban.

Megkezdődik a külső munka is. A növények barkáiról virág port, a szabadból friss vizet gyűjtenek a kaptárba, hogy a fejlődő fiasítást friss táplálékban részesítsék, melyet mézzel keverve adnak.

A vízfordás alkalmával pusztul el a legtöbb méh, különösen ha azt távolról kell behordaniok, mert igen gyakran a még mindig hűvös szél utjukból elkapja s a hideg nedves földre dobja azokat, ahól pusztulás vár rájuk.

Azért rendkívül tanácsos a méhesek előtt olyan helyre ahol szél nem jár az itatót még a méhek kirepülése előtt fölállítani, hogy vízszükségleteiket ott találják meg és oda szokjanak.

Tartsunk szemlét kaptáraink felett és figyeljük meg, hogy melyik előtt milyen mozgást veszünk észre. A mely kaptárból a méhek kijárnak — s látjuk, hogy egyik másik virágpórral terhelve érkezik haza; ott a család rendben van; míg azok a családok, a melyekből a méhek csak gyéren jönnek ki s azok is a röpködés előtt vagy a kaptár falán lézengenek ott baj van, valamint azoknál is a melyek csak ingerlés után jönnek ki a kaptárból. Az ilyen családokat, ha az idő enyhe volta megengedi, ne halasszuk gyorsan átvizsgálni, s a bajt orvosolni az anyásítással vagy táplálék beadásával, orvosolhatjuk.

Általában minden családnál arra ügyeljünk, hogy bőven legyen tápláléka, mert a fejlődő fiasítás táplálásánál a méz fokozottabb mennyiségben fogy.

Március hónap a méhek tavaszi vásárlásának és elszállításának az ideje, Azért, ha vásárlási szándékaik vannak azt ebben a hónapban és lehetőleg a kirepülés előtt tegyük meg, ha ugyan azon községből vagyis közléről akarjuk a beszerzett méheket hazaszállítani.

A vásárlásnál ne feledjük el a következő sarkalatos pontokra vigyázni: 1. a család népes legyen, 2., bő tápláléka, 3. ifju termékeny, hibátlan anyja, 4., szép új dolgozós sejtjei.

Olesó és jó viaszprés.

A Méhészeti lapokban ígéretet tettem, hogy úgy a kis mint a nagy méhészetekben egyiránt megfelelő *olesó és jó viaszprés* ismertetését közleni fogom.

Örömmel jelenthetem, hogy ígéretemet most már beválthatom.

Évek óta tanulmányoztam e kérdést összintén mondhatom hogy alapos és sokoldalú kísérletek eredményét közlöm méhésztársaimmal.

A legnagyobb büszkeségemet az képezi, hogy a prés nem idegen minták utánzása és majmolása, hanem minden ízében *teljesen eredeti* és egészen eltér az eddigi présektől úgy, hogy kezelése először szokatlannak fog tetszeni a méhész előtt, de ha azzal megismerkedik, ami pár pernyi dolog meg fogja szeretni és elfogja ismerni, hogy bár első tekintetre az komplikált szerkezetűnek látszik, mégis *legcélszerűbb*.

Alapelveimet az képezi, hogy a léptörmeléket sem a víz sem a gőz behatásának a *kellő fokon és időn túl* nem szabad kitenni, mert akkor vagy még ég vagy *szétfő* és erőtlen fakó színűvé válik.

Ez a legnagyobb hibája a különféle viasz főző edényeknek és ez oly kardinális hiba, melynek kiküszöbölése még eddig egyetlen prés gyártónak sem sikerült és nem is fog sikerülni soha, mert ez a viasz hőfokának *alaptermészetével* mely a túlfőzést és túlhevítést nem tűri, ellenkezik.

Másik hibája a viaszfőző edényeknek, akár gőz, akár víz főzésre vannak berendezve, hogy még préssel ellátva sem nyomják ki tökéletesen a visszt, vagy ha ki is nyomják, a kipréselt viasz *nagyon salakos*.

Megjegyzendő, hogy mikor valamely présről azt állítjuk, hogy az *utolsó cseppig* nem betű szerint értendő mert ilyen prés a világon nincs, hanem ez csak annyit jelent, hogy a sonkolyban visszamaradt viasz szót sem érdemel, azt újra felfőzni és kipréselni nem érdemes:

Továbbá *salakmentes* preselés sem létezik, mert a szalma-
rétegezés, mely a legtökéletesebb szűrőnek tekinthető, a fő-
zésnéi legfinomabb apró szemcsékre szétoszló méhkenyeret és
a közönséges port, mely az összegyűjtögetett léptörmelék
halmazra ráakodott. áteresztí a viasz főzőedények azonban a
preselésnél a vastagabb salakot is áteresztik mert a bádóg
lyukak előtt nincs szalma vagy egyéb más szűrő anyag ha csak
zacskot nem alkalmaznak a szalmán keresztül való preselés
ez okból, de még azért is előnyösebb, mert az a legerősebb
szorítást is kiállja, nem szakadozik szét mint némely viasz-
főző edénynél használatos zacskók.

Harmadik hibájuk a viaszfőző edényeknek, hogy az ol-
csók könnyen pusztulnak, átégés vagy megrozsdásodás folytán
vagy mert gyenge anyagok, az erősebb szerkezetű edények
meg oly drágák, hogy kis méhész annyit értök nem áldozhat
(legkevesebb 30 – 40 koronába kerülnek.)

Legfőbb előnyük, hogy a takarékos tüzhelyeken kis helyen
elférnek, de ez fentemlített hibákkal arányban nem áll.

Mint hogy a viaszfőző edények megjavítása és egyuttal
olcsóbbá tétele több kísérlet után *kizárt dolognak* bizonyo-
sodott be előttem ennek a rendszernek hátat fordítottam és
rátértem arra az egyedül helyes utra, mely a legrégebb, és
amelynek lényege abban áll, hogy amint a léptörmelék a víz-
ben a *kellő hőfokot* elérte és felolvadt, azt a *forró vízzel együtt*
a külön álló présbe röktön át kell önteni és abban gyorsan
kipréselni.

Az így nyert viasz sem megégett sem szétfőzött sem *fakó*
szinü nem lesz, hanem mindig szép sárga, feltéve ha nem
rozsdás vasedényt használunk főző fazékul, és az újra átfőzést,
tisztítást *zománcozott edényben* eszközöljük, amelyek minden-
ki előtt tudott óvintézkedések.

Ez eljárásón alapszik a ma is nagyon divatos „zacskózás”
rendszere is; az így nyert viasz is mint tudjuk kitogástalan
szép sárga színü, csak hogy mint ismeretes a zacskózás olyan
lassu piszmozgó dolog, hogy egy nap alatt 5 kiló tiszta viaszt
is alig vagyunk képesek nyerni, és ezenkívül a zacskóban
oly sok viasz vissza marad, hogy annak árán hosszab idő mul-

tán nem egy de két jó viaszprést is bátran be lehetne szerezni s azonkívül a zacskózással járó nagyobb testi fáradság és az elfecsérelt idő is pénz.

A zacskozás mellőzése és szaporább munka elérése végett a bornyomó prések mintája különféle préseket szerkesztettek, csak ha tisztán fából a legegyszerűbben is készülnek, sokba kerülnek, erős vas esztergált orsóval pedig oly drágák, hogy azok csakis nagy méhészeknek, vagy mézeskalácsoknak és műlépgyárosoknak való.

Nagybani viasznyerésre én magam is ajánlottam a magyar méhben, a bálványos borsajtók mintájára készült oldalnyomású viaszprést, de mint akkor említettem kis méhészeknek nagy terjedelmű és ára miatt nem való; 50—60 koronába belekerül; hasonló drágák a lefelé szorító közönséges borsajtó mintájára készült viaszprések is és olyan nehezek, hogy 2 embernek kell tovább mozditani és a szorításnál is ha csak küiön vasruddal a csavar ellátva nincs, 4 erős férfikarra van szükség, hogy a viasz a sonkolyból jól kiszorítassék.

Összel nagy mennyiségben összevásárolt, parasztkasokból kikerült léptörmelékeim kiszitolásra eddig magam is ilyet használtam, általam kombinált átalakítással, ez a célnak meg is felel, nincsen panaszom ellene; a szalma rétegeken átsűrődő viasz szép aranysárga színű.

Miután rájöttem, hogy ezen a módszer a legjobb a viasz uyerésre, arra törekedtem, hogy egy oly prést szerkesztek, mely a lehető legolcsóbbba kerüljön, kis és nagy méhész egyformán használhassa: kevés léptörmelék ép úgy kipréselhető legyen, mint a nagymennyiségű, ne kelljen a méhésznek egész nyáron át a viasztörmelleket gyűjtögetni és nézni, mint esik az a viasz kukacok martalékává hanem a keveset is kipréselhesse, a nélkül, hogy nehéz prését kelljen időbb odább is mozgatni; ha pedig sok a kiolvasztandó léptörmelék, azt is *gyorsan és könnyen* feldolgozhassa.

Hány meg hány méhész akadna szerte az országban, aki szívesen összevásárolgatná a környékbeli káros méhészekből kikerülő léptörmelleket, de jó viaszprés hiányában nem me-

hozzáfogni; sok pénzt egy olyan présbe, mely csak rövid ideig van éven át használatban befektetni nem tartja kifizetőnek.

Ez állapoton gyökeresen csakis „olcsó“ és egyuttal jó viaszprés megszerkesztésével véltem segíthetni.

Legfőbb akadályt képezte céloom megvalósításánál a *szorító erő* kérdése. Nagyobb mennyiségű anyagot egyszerre, főleg ha az ruganyos szalmarétegek között fekszik kipréselni sem lehet, oda hatványozott erő kell.

Az esztergált vas orsók nagy erőt csak akkor képesek kifejtetni, ha a csavar felület nagy és felül hosszú vasruddal van ellátva egy nagy orsó pedig egymagában annyiba kerül (20—25 koronába) a mely összegért egy egész prést teljes felszereléssel kellene adni; ily összeget minden nagyobb méhész szívesen megvon magától, ha jó préshez juthat.

Más szorító erőről kellett tehát gondoskodnom.

Szerkesztettem egyet kárkarral, de ez rosznak bizonyult, nem fejt ki elég erőt, és a présláda oldalát benyomta.

Áttértem ekkor a „hévér“ szerkezetre.

A mindennapi életben látjuk, mily iszonyu erőt lehet azzal kifejtetni; megrakott stráf szekereket emel fel egy ember ennek segítségével.

Sőt olvashatjuk, hogy emeletes házakat emelnek ki helyéből vele, ha arról van szó, hogy egy épületet sértetlenül más helyre tolganak.

Természetes dolog, hogy ily nagy erőre egy kis viaszprésnél szükség nincs, miért is elég azt kicsinyített alakban alkalmazni.

Mint hogy nekem nem felfelé ható, emelő erőre, hanem lefelé ható szorító erőre volt szükségem, a hévér szerkezetet és működését megváltoztattam, azt egyszerűen megfordítottam a tárgyhoz szükségesnek mutatkozó módosításokkal.

Eszmém annyira sikerült, hogy az olcsó és jó prés ma már nem elérhetetlen ideál, hanem testet öltött valóság.

A drága vascsavart orsót sikerült kiküszöbölnöm, anélkül, hogy az a szorító erő rovására esnék s egyuttal egyéb anyagokban — a faanyagban — is tetemes megtakarítást lehet elérni. Présem rajzát felvilágosító magyarázattal más alkalommal fogom bemutatni.

Vajnovszky Vince.

A méhek kitelelése.

Gyakran hallok a méheknél be-, át- és kiteleléséről és olyan különösen hangzik e három szó elsaje, miutna nem illeték bele a magyar nyelvbe még ugy se mint műszó. A másik kettő általánosn használt szavak de utólsója nem olyan értelemben mint azt a magyar méhészviliág használja. És szinte igaza van a magyar nyelvnek, a mikor nem türi meg az olyan szókat, a melyeknek értelmezése, semmiféle fogalmat nem fed. De miután nem óhajtok e helyütt nyelvészeti értekezést írni kereken kijelentem, hogy a *kitelelés* szót a méhészetben sem ismerem el más értelmének az *áttelelésnél* és ugy tartom, hogy e két szó itt is mint mindenütt egyforma kifejezője azon fogalomnak hogy valaki vagy valami ösztől fogva tavaszig megélt vagy megmaradt.

Amit a be- és kiteleléssel akar a méhészközönség kifejezni, voltaképen nem egyéb, mint a méhek *ősz-i tavasz-i átvizsgálása* és az ezekkel járó munka.

Föl nem érem ésszel, hogy mi kéne más az ember gondjaiba vett állatnak ősszel, mint a meleg lakás és a bőséges takarmány. Ez a kettő, amire az *egészséges* állatnak szüksége van, mert ha annál több kell akkor már az az állat *beteg*, ott, már rendkívüli intézkedéseket kell tennünk, amit nem általánosíthatunk, mert ez olyan állapot, amely a természet örök törvényeivel ellenkezik, mint ilyen a létfeltétel elemeit magában nem foglalván minden törekvésünk mellett is kétes kimeneteli marad.

Nem állunk a méheknél sem más állapotokkal szemben. Ismerjük már nagyjában azokat a feltételeket, amelyek egy méhcsalád életét, fenmaradását szabályozzák, s ha valamely család állapota ezen általánosn ismert feltételektől többé kevésbé eltér, az már nem tekinthető egészségesnek, az rendkívüli intézkedéseket követel.

Ezek a rendkívüli intézkedések pedig magukban hordják a cél kétségességét, mert tudvalevő dolog, hogy az orvosság is, csak akkor segít, ha a beteg természete leküzdí az emésztő

kórt. De egyuttal az is bizozyos, hogy az egészségesnek nyujtott gyógyszer betegségét okoz.

Ezek komoly és tárgyilagos megfontolása után a méhészetben sem ismerek rendes és rendetlen vagyis egészséges és beteg családokat, és e két állapot szerint való intézkedést tartom tavasszal szükségesnek.

Tehát :

1. az egészséges családok megvizsgálását,
2. a betegek gyógyítását

Az egészséges családok az év bármely szakában sem kívánnak megfeszített munkát, annál kevésbé tavasszal. Az az általános törvény, hogy a „*méheket háborgatni nem kell*“, mindig érvényben van, de télen és tavasszal kell annak nagyobb érvényt szereznünk. Az egészséges családok kaptárát tavasszal, ha a hőmérő árnyékában legalább 8°C mutat felnyitjuk a hátul tett üres lépeket — melyek rendszerint a belső légkör nedvességétől penészesek — eltávolítjuk s csak annyi keretet emelünk ki, amíg tömör fiasítást találunk, ha ezt láttuk a kivett kereteket újból visszarakjuk, az aljdeszkáról az elhullott méheket kiséperjük az ajtót becsukjuk s kész a munka. — Ezen egyszerű munka által meggyőződünk a család állapotáról. Tömör fiasítás termékeny hibátlan anyára vall, ami a család fennállásának első föltétele, elegendő táplálék a család jólétét bizonyítja, a hullott méhek kitisztítása a fölösleges munkától való szabadulásuk.

Ahól ezek nincsenek, az a család többé kevésbé beteg. — Legnagyobb betegség az álnyaság, utána való az anyátlanság a vérhas, a táplálékhiány.

Az első gyógyíthatlan a második kétségés, a harmadik kellő intézkedésekkel, a negyedik minden esetben gyógyítható.

Tavaszi álnyaság a család pusztulása.

Anyátlanság az egyesítéssel talán gyógyítható, de csak akkor, ha erős életrevaló családdal történik, gyengével a mely már magában véve is beteg célra nem vezet.

Vérhas gyógyítható, ha a családot meleg szodába visszük tisztuló kirepülésre serkentjük, építményével együtt tiszta, meleg kaptárba lakoljuk át 5% opium tincturával vegyített langyos hig-mézzel tápláljuk és helyére vissza tesszük.

Az éhségben szenvedőket táplálék beadásával segítjük fel a mi mindig célra vezetett.

Tehát nem tudom mi is voltaképen a kitelelés ördöndös mestorsége, mert én ennél mint itt leírtam 20 évi méhészkedésem alatt többet nem tettem.

De azt kérdem mit is tehetne többet az a méhész akinek 60—100 sőt ennél is több családja van és ha többet tenne mikor végezné el?

Tábori.

Természetesség a méhek tenyésztésében.

Az erdélyrészi Méhészegylet 1909. január 24-én tartott közgyűlésén fenti cím alatt tartott Nagy János méhészeti vándor szaktanár a jelen volt tagoknak szabad előadást, a melyet följegyzéseim alapján az alábbiakban van szerencsém közölni:

Kövesse a méhész a természetesség soha senkit meg nem esalt utmutatásait.

A fiatal, kezdő méhész már akkor is téves utra lép, amikor méhesének a helyét jelöli ki, és pedig célzatosan azt a helyet, ahova csaknem mindig oda süt a nap, vagy pedig úgy helyezi el a méhest, hogy épen dél körül tüzzön a nap heve a kasokra, meg a kaptárookra.

Az így elhelyezett méhesaládok nyáron elviselhetetlen forróságot szenvednek lakásaikban, ami miatt sok pete elpusztul, azután a lépek leszakadozhatnak, a méhek pedig szorgalmas munkálkodás helyett tikkadtan, ernyedten tétlenkednek, mások meg a kijáró nyílás előtt kétségbeesetten szelöltöztetnek; télen pedig a „fagygyal mosolygó napsugár“ nyugtalanítja őket. A lakóház, vagy gazdasági épületekhez támasztott méhesekben nyáron munkájukban, télen meg nyugalmukban háborgatja az ember és állat folytonos járása — kelése, dörömbölése a méheket. Az ilyen méhesek az említett bajokon kívül legtöbbszörre széljárásos helyre is kerülnek, s a méhes előtt sűrűen földik holt méhek a földet.

A méhek őshazája, ahova még most is annyi raj visszaszökik, az erdő. És nekik az a hely kedves ahol lakásaik szélőtől védett árnyékos helyen vannak. Állítsuk hát a méhest is szélőtől védett, árnyékos helyre.

Az olyan méhesek, amelyekben sűrűn, egymás mellett helyezkednek el az egyforma kaptárok, csak áldozatok árán népesíthetők be ugyan, de nagyon hamar megritkultak bennük a méhcsaládok, mert a tájoló fiatal méhek és a nászutról hazatérő fiatal anyák nehezen tudnak a sűrűen elhelyezkedő kaptárok közül a saját otthonukra találni és idegen lakásba tévednek, ahol vagy visszaverés, vagy leszurás fenyegeti őket.

Minél ritkábban állanak a kaptárok és környezetük alakzata minél inkább eltérő, annál biztosabban tenyésznek és gyarapodnál a méhcsaládok.

Hogy az együgyü méhtartó nép sippal, dobolással, pohintéssel és babonáskodással izgatja kifogási célból a kivonult, vagy már megszállott rajt és hosszas vergődés, után is gyakran sikertelen a próbálkozása, még hagyjan: de még a gyakorlott méhészek is megcselekszik, hogy a koválygó rajra — hogy hamarosan betelepedjek — vizet főcskendeznek, vagy a már megült rajt, a méheket ingerlő módon, füstöléssel, rázással rángatással fogják be. Hol az az olyan gyakorlottságu méhész, aki fogatkozni mer arra, hogy a főcskendezéssel nem lövel vizzuhanyt az anyára is? A méheknél jámborabb teremtmény alig lehet. De ha erőszakoskodik a rajbefogó méhész, fölrugja a bogárka ősi ösztöjét, bezzeg visszafizet ez félelmes fegyverével a szokásaiban háborogtónak.

Nem azért ült a raj a fa ágára, hogy ott maradjon hanem, hozzátartozóit megvárja, és kevés megpihenés után üreget keressen magának állandó lakásul. Ne izgassuk őket, ne erőszakoskodjunk, hanem okos módon és helyes eszközökkel szépen engedelmeskedik a raj a mi akaratunknak.

Ki ne hallotta volna már, hogy a raj befogására használt kast cukros vízzel, vagy éppen tejjel pörmetezik meg belül, hogy a méheknek kedvezzenek. A cukros víz sem olyan

izü, de nem is olyan csábitóan illatos mint a higitott méz, tehát: nem is olyan csalogató hatása. Ha pedig tej kellene a méheknek, — Uram bocsá! — tán réggóta szopogatná a mezőn legelésző tehenet vagy juhot.

Adjunk a méheknek a raj befogására használt kasban nekik tetsző illatot és izt. Ha a jól kitisztított kast rajfüvel (Mellissa officinális) belül zöldre dörzsöljük és langyos hig mézzel megpörmetezzük nemcsak könnyen és hamar befogjuk a rajt, de megmaradását is biztosítjuk. Az ilyen kasba a fa ágának egyetlen megrántásával, vagy megütésével könnyen bezökkenhető. Ha nehezen férhetnénk ilyen szándékkal a rajhoz, helyezük a kast nyílásával lefelé, közvetlenül a méh fürt fölé: bele megy mert hiszen, *üreg az éppen a melyre rágyík és hozzá a neki legkedvedsebb illattal és mézzel csalogató üreg.* Egy ily módon illatosított kis ládikába, melynek egyik vége nyitott a födele meg esetleg levehető, kedvtelésebb a raj becsalogatása, ha — hogy kár ne essék a még fejlődő fiasításban — egy már érett fiasításos és felső szélén mézkozoruzott keretet teszünk a ládikába, melyet nyílásával közvetlenül a raj közelébe helyezük.

A rajok építkezésének az irányításában követett az a mód, mely szerint keskeny lépszeleteket ragasztottunk a keretekbe nagyon eltér a természetességtől. A méhek nyelv alakban kezdik az építkezést. Megesik, hogy a keskeny lépszeleten két helyen építenek és ez azért káros, mert a munkaerő megoszlott és mert nyelv alakok növekedésével találkozój rejték nem szabályosok, tehát nem lehetnek alkalmasak e célra; már pedig melyik mérnök tudja takarékosabban kihasználni a helyet mint a méh?

Ha a mülélapot 4 háromszöggé szabjuk és ilyen *háromszögalaku* mülélapot ragasztunk a keretekbe, természetesebb módon járunk el, és élvezettel gyönyörködünk az építkezés remek haladásán.

Sehogy sem lehet természetes eljárás a befogott rajnak két ketetsora való elhelyezése; mert vagy megoszlik azonnal mind a két keretsoron és akkor lehetetlen, hogy az építkezés és fiasítás, tehát a raj fejlődése tömören haladjon, vagy pe-

dig csak az egyik keretsort foglalja el a raj, amely esetben tehát fölösleges volt két keretsorra helyoznünk.

Helyezzük egyelőre *csak az alsó keretsorra, de ennek mind a tíz keretére a rajt*: gyarapodásában örömnünk telik. Amikor az utolsó kereten is dolgozik már, rakjuk föl — a kijárónyilásnál levő keret kivételével — mind a 9-et egy műlépes kerettel a középső osztályba és alul adjunk be 9 uj, háromszög alakú műléplappal beragasztott ketetet.

Ez a természetesség és nem az a mód, amelylyel a fészket oly gyakran fölbolygatjuk, 2 vagy 4 uj keretnek olyképpen való beadásával, 1—1 keretet mindig 2 fiasításos keret közé teszünk. Hogy mennyire káros az ilyen sűrű háborgatás senki sem fogta föl szebb gondoskodással, mint *Geltel Lajos* kolozzvári máv. főellenőr ur, aki kaptáraiban az ablakok küszöbdeszkái helyett keskeny üveg táblákat alkalmazott, hogy még a kőszöbdeszka levevésével se háborgassa méheit, hanem az üveglapon át az alsó keretsor alatt látottakból következtessen annak a szükségére, vajjon be kell-e nyulnia a kaptárba,

Német átok méhészkedésükben a méz helyett mesterseges szerekkel való serkentőtetés is, meg a műrajoztatás is. A természetesség ellen való eme két merényletnek köszönhetjük jórészt, hogy a költésenyv egyre vesztebbül rémitget nálunk is.

A virágok kelyheiben termő édesség és himpor, illetőleg méz és méhkenyér való a méheknek és *nem más*. Aki mégis okosabb akar lenni a természet rendelkezéseinél, ám bicegjen tovább a német munkán, amíg a méheinek a pusztulásán ki nem józanodik.

A műraj készíttéssel meg osztott törzsből lett két család egyikénél csupa fiatal nép marad, amely még nem járt gyűjtésre. Az öregebb (gyűjtő) méh mérge megfesti a lakmuszpapirot, a még ki nem járó fiatalé nem. A hangyasav fejlődése lehetetlen tehát ott, ahol csupa fiatal méh van. *Ez az egyetlen körülmény elegendő arra: ne erőszakoskodják a tapasztalatlannal méhészek a természetességet megcsufoló műrajkészítéssel*. Nem érinti ugyan a természetességet (s ennek a hangoztatásával is hallottuk ezt az előadót) mégis említésre méltó az

a helytelen cselekedete némely méhésznek, hogy délelőtt 9 óránál előbb nem dolgozik a méhei között, mert szerinte akkor legelőnyösebben folyik a gyűjtés és a legkevesebb méh van a kaptárban, könnyen „elbánhat hát“ a családdal.

Már pedig, minél jobb a hordás, annál károsabb a családok háborgatása és a szurások is sűrűbben esnek ilyenkor; mert minél melegebb az idő és gazdagabb a mézelés, annál feszültebb a méhek méregholyagja és szurásra hajló ingere.

Aki a méhészkedésben élvezetet akar találni, a szurásokat pedig kerülni szeretné: *dolgozzék a méhesben a nyári hónapokban reggeli 4 órától 7—8 ig.*

Az sem természetes ám, hogy némely méhész korán, tehát éretlen mézet pörget, a másik meg csak ősszel szedi el méhcsaládaitól a méz fölöslegét. *Az éretlen pörgetésű méz megromolhat; aki pedig csak ősszel pörget ha jó hordások voltak kevesebbet kap, mert lépeik megtöltése után tétlenkedtek a méhei.*

Akkor pörgessünk, — ha ugyan még várható hordás — amikor a mézesedjten befödését megkezdik a méhek.

Végül szintén a természetesség ellen való merénylet a betelelés olyan módon való eszközlése, hogy minden keretet kiszedünk a kaptárból és újra rendezzük a költőtér. Aki nem kotnyeleskedett nyáron át a költőtérben, ősszel se bolygassa meg azt, hanem nézzen be a költőtér felső keretsorának a 4. keretéig és ha a kiszedett s lép mézzel telt, s a 4-en rendes fiasítást talál; *ne gyötörje további háborgatással a családot.* Ha pedig a felső 4 keret is mézzel telt, nézzen le az alsó keretsorba az anyagsági állapotok rendessége felől való meggyőződés végett. A gondos méhész erről is és minden egyéb feltételről biztosan tájékozott, anélkül, hogy méhcsaládaait zavarta volna.

TARTALOM.

Benedek Gábor halála. — Egyletünk téli előadásai. — Március a méhesben. — Olesó és jó viaszprés. . . . *Vajnovszky Vince.*
A méhek kitelélése. — Természetesség a méhek tenyésztésében.

— Lapunk késedelmes megjelenése a Kolozsvári nyomdász sztrájk miatt történik, s ezért mi elnézést kérünk.

Szerk.

Végre megvan.  Mi van meg?

■ A legjobb és legegyszerűbb ■

Viaszprés

A „kis erő nagy szorítás“ problémája meg van oldva; a sonkolyból a viaszt fél karral, játszó könnyűséggel ki lehet préselni; munkaképessége naponta 20—30 kg. viasz, mely sem meg nem ég, sem szét nem fő; tehát fakószínűvé nem válik, hanem szép sárga színben szűrődik át szalma rétegek között. E prés terjedelme, praktikus volta és rendkívül olcsóságánál fogva egy méhesben nem hiányozhatók. — **Ára:** tömeges megrendelésnél, teljes felszereléssel, festetlenül 20 k.: festve 22 k.

Nagyváradon halász utca 554.

Vajnovszky Vince.

Műlépek

saját olvasztású szép sárga méh-
viaszból ásványviasz keverék
nélkül

1 kgm. egyleti méretű (préselt) 50 drb. 6 K. 1 kgm 40 drb. 5.80 K.
1 kgm 30 drb. 5.60 K. Vastag öntött műlép tetszés szerinti nagyságban 1 kgm. 5 korona.

— Szállítási költség megrendelőt terheli. Valódi méhviaszért fele súlyú műlépet küldök. — Számos elismerő leveleim közül ime egy: Kérek 1½ kgm 50-es műlépet. Hogy mi a véleményem a vékony műlépről eléggé bizonyítja az eljárásom, hogy már 3 év óta mindig öntől hozatom a lépeket. Peczeli Ferencz tanító Pánd.

Megrendelés: **Nagyvárad, Halász-utca 554. sz.**

Vajnovszky Vincze

méhészhez intézendő.

Eladó, ergetett tiszta méz

5 kilós dobozokban 7 koronáért
Lőrinczi Lajosnál.

kapható **Marosludason**

Nyomatott Gámán J. örökösénél Kolozsvárt, Felső utca 10.