

# MÉHÉSZETI KÖZLÖNY

AZ ERDÉLYRÉSZI MÉHÉSZ-EGYESÜLET SZAKLAPJA

62. évfolyam

3-4. szám

1947 márc.-ápr

## Segítsetek az aszálysújtotta méhészekben

Aszály minden gazdasági ágban — így a méhészetben is — óriási károkat okozott. Háromszék és a környező megyékben, de különösen Felső-Háromszéken romokban hever a méhészet s ha nem jön idejében a segítség, alig marad meg valami.

A tavalyi tavasz indulása ugyanolyan volt, mint a többi, egyesek még örvendtek is az állandó napsütésnek. A nyár elején azonban már erősen érződött a csapadékhiány. Júniusra elfogyott a téli készlet s egyuttal a földkekből is a nedvesség. Csak a lapályos, mélyebb rétek zöldültek úgy, ahogy. Virág alig s az is satnya. Nektár semmi.

A nyári porfelhőben s tűző napon a méhek ki sem repültek. A család nem alakított összefüggő egységet. Kisebb csoportokban igyekeztek az óriási hőség ellen védekezni. Csak kora reggel és késő délután repültek vízért.

Szerettünk volna elmenekülni e pokoltól, de hiányzik a havasi méhlegelők térképe.

Őszire szegényebek lettünk, mint tavasszal voltunk. Amnyi sem termett, mint amit elvetettünk. Méheinket egyesítettük felére, negyedére.

És most, amikor ismét tavasz van, faj nézni a segítség nélkül maradt méheket. Háromszék felső sarkából kiáltunk segítségért szerencsésebb méhésztestvéreink felé. Ha lenne nélkülözhető mézük s elköldenék, mi kamatostól adnánk vissza, akár mézben, akár az akkori árak szerint. Személy szerint is kötnék ilyen egyezményt, csak megmenthetném a megmaradt 33 családomat, de mások is sokan-sokan vagyunk, akik segítségre szorulunk. A leveleket kérjük Siklódy Albert, Tg.-Secuesc címre küldeni.

BALOGH JENO.

## Malátaszörp a méhek tavaszi etetésére

A „Pcselavodsztyo“ szovjet méhészeti szaklapban érdekes cikket közöl Gubin moszkvai gazdasági akadémiai tanár a méhek etetésére alkalmas árpa malátával elcukrosított burgonya keményítő szörp készítéséről, amit a „Romania Apicola“ f. év februári számában Hárnaj V. mérnök-százados által közölt ismertetése alapján kivonatossan mi is közlünk.

Az 1945 évi kedvezőtlen hideg és esős időjárás miatt a Szovjetunió egyes vidékein is kevés mézzel mentek telelőbe a méhcsaládok és a szovjet földművelésügyi minisztérium méhészeti osztálya még idejében megbízta a moszkvai gazdasági akadémia, hogy kutasson cukorpótszerek után.

Gubin akadémiai tanárnak hosszas kísérletezés után sikerült az árpamalátával

átalakított burgonyakeményítőtől egy olyan szörpöt készítenie, amelyet a méhek szívesen fogyasztottak és a felnevelt méhek éppen olyan hosszú életűek voltak, mint amelyek a mézen vagy cukron nevelkedtek. Gubin felfedezésének nagy előnye, hogy árpából és burgonyából állít-hatjuk elő a szirupot.

Eljárása három munkamenetből áll: 1. az árpamalátá készítése, 2. a burgonyaliszt mosása és 3. a malátaszörp készítése.

1. A malátát vetőmagnak is alkalmas jominőségű árpából készítjük. A dohos, kicsírázott vagy úszkós árpa nem alkalmas. A megtisztított árpát jól megmosuk és a vizen úszó szemeket eldobjuk, majd 10–15 °C fokos vízben 36–48 óráig áztatjuk, hogy a szemek jól teleszívják magukat vízzel. Az áztató vizet kétszer

cseréljük. A jól duzzasztott árpaszem-  
kettévágyva szép lisztes és friss gyümölcs  
illatu.

Miután az árpa jól teleszívta magát  
vizzel, 15 cm.-nél nem vastagabb rétegben  
kis ládikákba tesszük csirázni. Nedves  
szakkal letakarjuk és a szoba hőmérsék-  
letét 15—25 C°-ra felemeljük. Naponta  
két-szer megforgatjuk s ha a réteg ki-  
száradna, megfelelően megöntözzük. Ugy  
7—12 nap mulva, amikor az árpa csirája  
másfélszer olyan hosszú, mint az árpa-  
szem, a csira további fejlődését megaka-  
dályozzuk. Egy meleg és száraz szobában  
vékonyan elterítjük, vagy szárítóba tesz-  
zük. A szárításnál 50 C°-nál magasabbra  
ne emeljük a hőmérsékletet.

Szárítás után lemorzsoljuk a csirákat  
és az árpaszemet malomba (kis mennyi-  
séget kézi darálón, rezsnycén) megőröl-  
jük. Ez a maláta. A jó maláta édeskés  
ízű és kellemes szagú. A penészes, dohos,  
vagy kesernyés maláta nem alkalmas  
céljainkra.

A megőrölt maláta száraz helyen sok  
ideig eltartható.

2. A *burgonyaliszt mosásához* a burgo-  
nyát megmossuk és minél finomabbra  
megreszeljük. Konyhareszelón, vagy egy  
szeggel átlukasztott pléből készült na-  
gyobb reszelón, amit fiókszerű rámba  
foglalunk és a burgonyával telt láda alján  
ide-oda mozgatunk. A reszelék egy alul  
elhelyezett másik ládikába hullik.

A burgonyaliszt — azaz keményítő —  
kimosásához a reszeléket egy olyan rossz  
vederbe vagy más hengeralakú edénybe  
tesszük, amelyiknek a feke helyett fá-  
tyolhálót kötünk. A fátyolos edényt egy  
vizes ceberbe mártjuk, a reszeléket jól  
összekavarjuk és amikor kiemeljük, a há-  
lón átfolyó víz kimoosa a burgonya ke-  
ményítőjét. Többszöri áztatás után a bur-  
gonyakeményítő a ceber alján szép fehér  
rétegben lerakódik és hogy minél tisztább  
legyen, még 1—2 lében átmosuk. A ve-  
derben maradt reszeléket, amikor már  
nincs benne keményítő, kinyomkodjuk és  
lakarmánynak felhasználhatjuk.

Ha a keményítőt nem használjuk fel  
azonnal, a vizet letöltjük és vékony ré-  
tegben eltelve megszárítjuk.

3. A *méhető malátaszörp készítéséhez*  
kétféle lére van szükségünk: nevezzük  
árpa maláta kivonatnak és burgonya ke-  
ményítő lének.

Az *árpa-maláta kivonatot* (50 burgo-  
nyából kivont keményítőhöz 2 kg.) árpa-  
maláta lisztből készítjük. A malátalisztre  
két-szer annyi súlyú (2 kg.-ra 4 liter) 70  
C. fokú vizet öntünk és meleg pokróccal  
betakarjuk, hogy minél lassabban hűljön

ki. Ugy 3—4 óra elteltével a burgonya-  
liszt készítésének ismeretett edénybe  
sűrű rongyon átszűrjük.

A *keményítő levet* az előbb említett  
burgonyakeményítóből (lisztből) készítjük.  
Egy kg. keményítőre 2 liter 40—50 C°  
vizet öntünk, jól összekeverjük, majd 3  
liter forrásban lévő vizet töltünk rá, ál-  
landóan tovább keverve. Amikor pontosan  
60 C°-ra kihűlt (hőmérőzés előtt újból  
összekeverjük) az árpa maláta kivonatból  
kb. 1 liternyit hozzáadunk s gondosan el-  
keverjük. Ha jó a malátalevünk, akkor  
2—3 perc mulva a sűrű pépszerű kemé-  
nyítő lé meghígul.

Ezután az edényt meleg pokrócba bur-  
koljuk mintegy három óráig, hogy a ke-  
ményítőt a malátakivonat elcukrosítsa.  
Három óra mulva a szűrő veder aljára  
2—3 rétegű rongyot kötünk és a híg levet  
átszűrjük. A lé elsínte gyorsan megy át  
és zavaros marad, később lassabban folyik  
keresztül s szép átlátszó folyadékot nye-  
rünk.

Az így készült malátalevet lassu tüzőn  
állandó keverés között besűrítjük a mé-  
hek etetésére kívánatos sűrűségre. Ha  
nem használjuk fel azonnal, tiszta üveg-  
ben töltve, jól eldugaszolva, hűvös he-  
lyen (esetleg jégveremben) tarthatjuk el.

Gubin tanár eljárását a Szovjetunióban  
hivatalosan ajánlották a méhcsaládok  
mentésére és gyakorlatilag azt tapasztal-  
ták, hogy 8 kg. méhető maláta szörp  
előállítására 50 kg. burgonya és 2 kg.  
árpa (vagy más gabona) szükséges.

\*

Igen célszerű lenne, ha az erdélyi mé-  
hésztestvéreink is kipróbálnák Gubin el-  
járását és az eredményről lapunkban be-  
számolnának. Magam részéről szintén ki-  
próbálok. Maradt még egy kiló krumpli-  
liszt (burgonyakeményítő) és egy kiló  
árpát már beáztattam. A kicsirázott ár-  
pát megszárítom és kávédarálón szándék-  
szom megőrölni. Aki szintén óhajt kísér-  
letezni, tanácsolom, hogy a hőfokokat hő-  
mérővel ellenőrizze, mert a burgonyake-  
ményítőt az árpa malátában lévő enzimek  
alakítják át malátacukorrá — avagy más  
néven maltozává — és az enzimek na-  
gyobb hőfokon tönkre mennek.

Dr. Szővérdi Ferenc.

ELADÓK

erdélyi egyleti vándorkoptárak

**ALZNER OSZKAR**

villanyerőre berendezett asztalosüzemében

Cluj, Str. Jugoslavia 10.

Bármilyen kap t á r k é s z í t é s t v á l l a l o k .

# Természetes virágpórák serkentőetése

Minden élőlény természetesen gazdálkodik a fehérjével. A fiasítást etető méhek is fehérjét halmoznak fel testükben a táptej készítéséhez és a nagymértékű fehérjefogyasztásnak köszönhetjük az új munkások születését. A méhek virágpórából fedezik a fehérjeszükségletüket, ezért nevezük a virágpórákat a méhek kenyérének.

A méhek rohamos tavaszi fejlődésének előfeltétele a nagymennyiségű természetes virágpórá, amit ha kívülről nem tudnak begyűjteni, mesterségesen adagolunk. A virágpórá begyűjtése a kortavaszi esős, szeles, hideg időjárásban mérhetetlen terhet és nagy kockázatot jelent a méheknek. A méhészt tehát okosan cselekszik, ha segítségére siet a méheknek a virágpórá megszerzésében.

Még 1940-ben serkentési kísérleteket végeztem a mogyoró barkájából eredő virágpórával. A közvetlenül érés előtt, tehát a virágpórá kihullása előtt kilószámra összegyűjtött mogyoró barkát megszárazítottam. Valószínűleg dült belőle a virágpórá. A száraz barkákat tenyereim között összetörtem és a törmelékét finom szitán átszitáltam. Nemcsak a szemnek egyenként láthatatlan virágpórá szemcsék hullottak

át rajta, hanem a mogyoró barkát alkotó sokszáz kis virágpórá megszáradt szíromlevél-törmelékbe is átesett.

Ezt a finom és értékes anyagot mézbe kevertem és etetőben adagoltam vagy a lépre sejtkebe kenve függesztettem közvetlenül a fészek mellé. Az eredmény kitűnő volt, amit annak tulajdonítok, hogy a barkák rövid idő alatt történt megszáradása egybeesett a virágpórá szemcsék beérésével.

Ezzel a módszerrel a mogyoró barkákat néhány kiló terméstől megfosztottam ugyan, de a kísérleti családokban a fiasítás terén tapasztalt hihetetlen különbség arról győzött meg, hogy érdemes néhány kiló mogyorót sokezer méh születéséért feláldozni, mert így a mézhozam értéke sokszorosra felülmúlja az elmaradt mogyorótermés értékét.

A tavaszi virágpóráknak kétszeres értéke van. Erdélyben sok a mogyoró barka, meg az égerfa, tehát kövessünk el mindent, hogy a méhek által kedvelt valamilyen virágpórá nagymennyiségű begyűjtésével mi magunk is segítőtársai lehessünk ingyen napszámosainknak.

Bajkó Ferenc

## Függetlenítsük méhészetünket a méhetető cukortól, termeljünk édescirokot

Ezt a tanácsot egy évvel előbb kellett volna adnunk, hogy a szárazságsújtotta vidéken segítsünk, de a jó tanács soha nem késő. Az édescirok természetével házilag állíthatunk elő a méhek tavaszi etetésére alkalmas cukorszörpöt és jó előre gondoskodhatunk az inséges családok feletetéséről.

Az édescirok (és nem méznád, mézcirok, vagy cukorcirok, ahogy még hívják) a cirok család egy cukornyeresre kitenyészített változata. Amerikában „sumac”-nak hívják, románul „gaolen”. Kinézésre hasonlít a kukoricához, szára valamivel keményebb is, a bélrésze édes cukorlével van tele. Magtermését nem a levelek hónalijában hozza, hanem a szár végén lévő bugában.

Az édescirokot cukorszörpnek (magnak vagy pálinkának) mindenütt természeteltetik, ahol a kukorica jól beérik. Április végén, május legelején vetjük 60–80 cm. sortávolságra, mint a kukoricát. Magja apró, mint a köles, ezért sekélyen, leg-

feljebb 2–3 cm-re takarjuk alá. Egy folyóméterre 10–15 szem magot számítunk. Apolása megegyezik a kukoricával. Valamivel később kel ki, mert csirázásához 10–12 °C meleg szükséges és kikeléskor olyan, mint a muhar. A soron 40–50 cm-re ritkítjuk s minél többször kapáljuk. Hidegebb vidéken többször fattyuzzuk, hogy sietessük beérését. Meleg fekvésben ha korán vetettük, fattyuzását elhagyhatjuk. (Erdélyben jobb fattyuzni.)

Amikor a szára már sárgul, de még jó levek, learatjuk, bugáját az utolsó bűtyök alatt levágjuk és vékonyan elterítve megszárazítjuk és a magot kicsépeljük.

A szárát megfosztjuk a levelétől, a bűtykét egy fejszefokával összezúzzuk és mindössze 5–7 cm. átmérőjű, egymásnak forduló rovátkolt henger között átréseljük. A kiperéselt szár jó takarmány. Ha felszecsakázunk hordóba döngölve és letapaszta megerjeszhetjük pálinkafőzésre.

A kiperéselt levét lassu tűzön besűrítjük sűrű cirokszörpnek vagy cirokfinék s a

méhék tavaszi etetésénél kívánság szerint hígítjuk.

Egy kat. hold azaz 1600 négyszögöl (5755 m<sup>2</sup>) földre 2—3 kg. mag szükséges és jó bőségesen trágyázott földben 6—10 q. magot és 200—250 q. zöldtömeget terem, amiből 150 q. levelezett szárát nyerünk és hengerprésen kipréselve 60—80 hl. friss lé lesz, ami egytődre lefőzve 12—16 hl., azaz 14—20 q 25—30% víztartalmu 1.2 fajsúlyú sűrített szörp. Gyengébb földön vagy hidegebb fekvésben ennek fele terem. Átlag 1 □-ól földön azaz 3.6 m<sup>2</sup> területen ½—¾ liter sűrített szörp termelhető. A híg szirupot szokták szilva cefrével is keverni, amibe szilva-

magot is törnek bele és klerjesztik pálinkának. A Szilágyságban 1 kat. holdan 450 liter pálinkát főztek 1 kat. hold édes cirok termeléséből.

A préseltlen szárát felszecsckázva és megszáritva megőrölhetjük és liszttel összekeverve tésztát készíthetünk belőle, megpörkölte kávépótlékot.

Az édescirok magot a vármegyei EMGE kirendeltségéknél szerezhethetjük be, vagy Kolozsvárt a Granum Szövetkezetnél. Címe: Cluj, str. Regina Maria 9 szám II. emelet. Az ára kg.-ént 100.000 lej körül mozog. Tanácsos az árát előre beküldve azonnal megrendelni. Utánvétet nem szállítanak. Dr. Sz. F.

## A virágpor pótszerek...

A virágpor pótszerek megkönnyítik a méhek munkáját, de csak azok, amelyek összetétele tényleg hasonlít a természetes virágporhoz. Nagy szükségben ugyanis a méhek sok mindent behordanak, amit elbűk tesznek, így a pörkölt málé- vagy búza lisztet, paprikát, sőt fűrészpórt is, de legtöbbje természetellenes. A gabonalisztról sokáig azt hitték, hogy jó, de az újabb kutatások megbizonyították, hogy a fiasítást bár megindítja, de húzamosabb ideig nem élnek meg rajta. A fiasítás elpusztul. Kevés fehérjét tartalmaznak és a vitaminok is hiányzanak. A paprikában van C-vitamin, de kevés a fehérje. A gabonaliszt és paprika tehát csak a fiasítás megindítására alkalmas, míg természetes virágport hordhatnak.

A pótszerek közül legjobb a szójabab liszt s egyúttal a legkönnyebben hozzáférhető. Schüller bécsi tanár február végén — március elején kezdte etetni szójabab liszttel a családait és anyira felerősödtek, hogy április 25-én már rajoztak.

A szójababot kalapácsos malmon őrölik meg. A köves malomból kukoricával kell kevernünk, mert elkenődik. A lisztet szitán keresztül és asztalra kitett lépekbe szitáljuk, közben megütögetjük, hogy minél több rakódjon bele. Amikor a sejtek megteltek, egy rész méz és 2 rész vízből készült keveréssel leporekeljük (permezzük), majd 15 deka cukor, 1 deci víz és 0.6 deci mézből készült oldatba egy ecsetet mártunk és a sejtek tetejét bekenjük. A szójalisztes kereteket közvetlenül a fiasítás mellé akasztjuk. Egy jó család fogyasztása heti 50—70 gramm szójaliszt.

A szójalisztból kétanyai mézzel pépet is készíthetünk, amit régi lépekbe, mindig ugyanabban az irányban húzott lapátkával a sejtekbe nyomkodunk.

A szójaliszt etetésével meginduló fiasítás miatt sok vizet használnak fel a méhek, amiért feltétlenül gondoskodjunk belső itatásról. Pl. vászonnal bekötött befőttes üvegekbe töltött langymeleg vízzől. Közvetlenül a fészek fölé fordítva, vagy más etető-itató edényből itatva.

Schüller egyszerű eredményét a szójabab csodálatos összetétele magyarázza meg. Dr. Kornfeld Arnold medgyesi tanár szerint a szójabab átlag:

- 10% vizet,
- 34% fehérjét,
- 18% olajat,
- 6% hamu alkotórészt,

1.5% lecitint tartalmaznak. A maradék nitrogénmentes anyag. A méhészetben különösen értékes a nagy fehérje tartalma s talán az emberi gyógyászatban is ismert idegerősítő szer — a lecitin tartalma. A frontkatonáknak adott idegerősítő pasztillák nagyrészt szója lecitinből készültek.

Vitamintartalmára nem találtunk adatot, a szójabab fehérjét azonban mindehütt könnyen emészthetőnek írják le. Keleten vízzel összeörölve szója tejet is készítenek, amit akár a juh, vagy tehéntejet megolvasztanak és sajtot, esetleg kakaóval összekeverve csokoládékrémet nyernek belőle.

Szójabab után érdeklődünk az EMGE vármegyei kirendeltségeinél. Bizonyára tudnak címet közölni egy pár kiló beszerzésére.

Dr. Szövérdi Ferenc.

APRILIS 15 UTÁN felemeljük a tagdíjat. Kérjük tehát sürgösen beküldeni, vagy a méhészkörökhöz befizetni a 40.000 lejes tagdíjat.

# „Óriás családokat nevelhetünk a serkentőteával”

A külföldi méhészapokban számtalan ehhez hasonló hangzatos hirdetést olvashatunk különböző különös fiasítást serkentő teakeverékről. Időnkint vita is indul meg a teával itatók s azok között, akik nem itatnak teát és rendszerint a „teások” kerekednek felül, mert az ellentétben gyakorlati eredmények közlésével torkollik le. A teával készített cukoroldatot hamarabb hordják el a méhek és jobban kiterjesztik a fiasítást.

Legelterjedtebb a *Sklenár Gujdo* osztrák méhész — a híres „47”-es méhtörzs kiremesítőjének — serkentő teája. Az anyanevelésről írott könyvecskéjében közli a tea keverékének összetételét is. Mintegy 30 liter serkentő cukorsziruphoz 10—10 gramot számít a következő teafüvekből: méhfű vagy más néven: citromfű (*Melissa officinalis* L.), cicka-fark (egérfark)-kóró (*Achillea Millefolium* L.), fehér üröm (*Herba absintii*), orvosi székfűvirág (*Matricaria chamomilla* L.), csombormenta (*Mentha pulegium* L.) és narancs (vagy alma) héj. A felsorolt teafüveket leforrazza és  $\frac{1}{4}$  óráig hagyja ázni, majd a kész teát letölti és egy rész teában ugyanannyi (egy rész) cukrot old fel. Itatóviznek kétszeres hígításban használja. Általában a keverékből 100 gram (10 deka) elegendő 50 liter etetőszörp megízesítéséhez, vagy 100 liter itatóvíz készítéséhez.

A Sklenár teáját sokan kipróbálták. Legérdekesebb *Günther* kísérlete. Egy 60 családos méhészetben 30-at teában oldott cukorral, míg másik 30-at vízben oldott cukorral serkentett. A „teáztatott” családok fiasítása kiterjedtebb volt és ezért kétszer annyi mézet hordtak. Általában a teával ízesített cukorszörpöt sokkal hamarabb hordják el a méhek (kétszer olyan gyorsan, mint a vizest) és a teás itatókat is jobban járják, mint a tiszta vizet. Sklenár „csodaszernek” nevezi teáját, mert nemcsak a fiasítást serkenti, hanem a méhésznek is használ, mint herbatea. Végezetül figyelmeztette, hogy az egérfark-

kóró virág (*Achillea millefolium* L.) begyűjtésénél ügyeljünk, hogy fehérvirágú legyen, mert a rózsaszín virágú ártalmas a méhekre.

A Sklenár serkentőteájával egyesek nem voltak megelégedve, mert az üröm miatt kesernyés ízű. *Schneider* sziléziai patikus meg is javította s mintegy 15 teafüvből állított össze szerinte egy jobb keveréket. A 15 gyógyteafű közül tíznek közli a nevét: citromfű vagy méhfű levele rövid szárral (*Melissa Officialis* L.), orvosi székfűvirág (*Matricaria chamomilla* L.), kakukfű, vad csombor virág (*Thymus serpyllum* L.), csombormenta virág és levél (*Mentha pulegium* L.), nársfavirág (*Tilia cordata* M.), egérfark kóró virág (*Achillea millefolium* L.), narancs- vagy almahéj, orvosi zsályalevél (*Salvia officinalis* L.), kerti körömvirág virágja (*Calendula officinalis* L.). A többi teafüveket nem sorolja fel. Bizonyára hasonló illatos teafüvekből áll. Amint látjuk, nagyjában hasonlít a Sklenár teájához, csupán az üröm hiányzik, amit más illatos teákkal, csomborral, hársfaviraggal pótol.

Ez utóbbi teakeverékből serkentő etetésnél 20 gram (négy tetézet teáskanál) teát használ 10 liter cukoroldathoz és melegen eteti fel. Itatóviznek csak fele mennyiségű teakeveréket, azaz 10 liter itatóvízhez 10 gramot (két tetézet teáskanálnyi). Ugyanennyit használ az őszi feletetésre is, de hideg oldatban. Németországban ugyanis általános szokás volt, hogy a családokat ősszel erősen kipergették és télire cukorral etették fel. Az őszi etetésnél szívesebben hordatták fel a teával hígított cukrot, mint a vizes cukorszörpöt.

Befejezésül közöljük még Ottó nyomán a „Salvolat” nevű serkentő folyadék összetételét:

- 330 gr. szalamiákszesz,
- 650 gr. 90%-os tiszta alkohol (szesz),
- 5 gr. citromolaj,
- 5 gr. mácis olaj,
- 5 gr. majoránna olaj,
- 5 gr. szekfű olaj.



A Salvolát készítményből, ha minden második héten másodnaponként egy-egy ½ kávéskanálnyiát elkeverünk ¼ liter cukorszörppel és feletetjük egy-egy családdal, a fiasítást rendkívül fokozza és a rajzás különösen hamar megindul. A Salvolát erős illata könnyen rablásra ingerli a méheket, amiért csak este etessük és reggelre vegyük ki az egész etetőberendezést. Az elcsepegtetett serkentő folyadékot pedig töröljük gondosan fel.

Kétségtelen, hogy a felsorolt tea, illetve mesterséges illatosító készítményeknek elsősorban a cukorral való serkentésnél van különösebb jelentőségük, azonban tanácsos minálunk is kísérletezni vele pl. a családok belső itatásánál. Ha sokan kipróbáljuk, megállapíthatjuk majd, hogy a serkentő teával „tényleg” óriás családokat nevelhetünk-e?

Dr. Szövérdi Ferenc

## Nyolcvannégy hallgatója volt az EME régi tanfolyamának

Az EMGE Gazdakörrel karöltve rendezett EME régi mészertanfolyama március 16-án zárult és 84 hallgató tette le sikeresen az elméleti vizsgát. *Szabó Kálmán* tanfolyamvezető mindent elkövetett a tanfolyam színvonalának emelésére és lelkes munkájának köszönhetjük ezt a szép sikert. Az előadások terén teljesen új utakon jártak. A méhészet egyes kérdéseit az EME Marosvásárhely és Vidéke méhészkörének vezetőségi tagjai adták elő, így *Katsó Sámuel* elnök, *Lovász Ferenc*, *Szöllősy Ferenc*, *Frink Károly*, *Becsi Ödön* és *Molnár Lajos*. Az általános ismertetést *Dr. Szövérdi Ferenc*, EME főtitkár végezte. A helységet *Asztalos* titkár szivessége folytán a MNSz. bocsájtotta rendelkezésünkre.

A tanfolyam a magyar-román testvériség jegyében folyt le. Sok román ajku hallgatója is volt és *Negrea* polgármester többször meglátogatta.

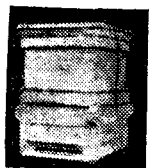
Az elméleti rész vizsgáján *Katsó Sámuel* méhészköri elnök és *Dr. Szövérdi Ferenc* EME főtitkár képviselték a központi igazgatóválasztmányt. A hallgatók nevében *Dr. Niculescu Vazul* orvos mondott köszönetet. A gyakorlati rész vizsgájára májusban kerül sor, amikor a bizonyítványokat is kiosztják.

A MUNKAS-PETÉBŐL 21 nap múlva bujik ki a kifejlődött dolgozó. Két és fél napig csak ténfereg, 2–3 napig az idős alcákat eteti, 5 napig a fiatal alcákat, újabb 10 napig belső munkát végez, elsősorban épít és kikelése után rendszerint csak a 21-ik napon repül ki gyűjteni. Tehát összesen 41 nap szükséges, hogy a petéből gyűjtő munkás legyen.

Serkentő etetést csak akkor végzünk, ha a családnak van minden hétre 1 kg. méze, mert áprilisban és május első felében hetenként ennyit fogyasztanak.

Általános tapasztalat szerint Erdélyben április 5–10 között szoktuk a serkentést kezdeni és május 5–10 között fejezzük be.

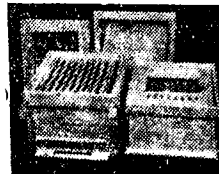
## Raktáron tartjuk az erdélyi nagy és erdélyi kis kaptárokat napi áron



Megrendelésre vasúton is szállítjuk. Készítünk rendelés után bármilyen más kaptárokat is. Gépen csapozott vályus keret kapható. — Képes árjegyzék kívánatra ingyen.

**VÁRADY BÉLA**

kaptárkészítő üzeme Kolozsvár, Tállmann-utca 13. szám.



# A méhek etetésének—itatásának fontossága

A méheket szerető gondos méhészt már beteleléskor a méhek fészke fölé helyezi az e célra alkalmas etető-itató tálcát, melynek segítségével akár a márciusi átvizsgálás után is fészekbontás nélkül segíteni tud iséges családjain.

Március elejétől a számottevőbb hordások megindulásáig családonként — nagyságuktól függően — mintegy 4—6—8 kg. méz szükséges. Ilyenkor kell tehát a több méz s ha kevés mézzel telettük be méhcsaládjainkat — mint pl. az elmúlt télen is —, úgy igyekeznünk kell már márciusban etetni a családokat.

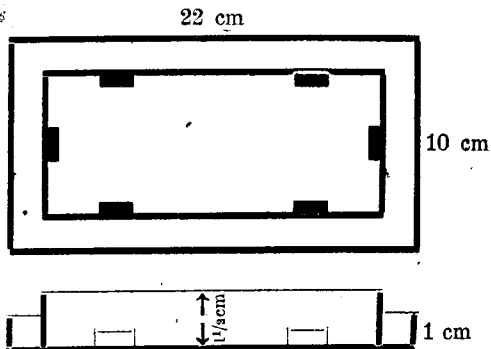
A fejlődés során elérkezik a szeszélyes április, a méhek szaporodásának egyik legfőbb ideje, mert az ekkor felnevelt fiasítás gyűjti be a legértékesebb akácmézet. Jó időben már bőven van virágszór, de fogytán van már a családok mézkészlete, amit megint csak a jó etetőtálcák segítségével adhatunk oda méheinknek. A tartós áprilisi hidegben még a virágporban és mézben bővelkedő családok is szomjazhatnak, mert nem tudják kellőképpen vízzel ellátni az ilyenkor már nagytömegű fiasítást. Adjunk naponta egy kis langyos vizet a családoknak, hogy könnyítsük meg nehéz munkájukat és egyúttal mentstük meg a kijáró méheket a kényeszerű víz-hordás veszedelmétől.

Nem kétséges végül, hogy a hordatlan nyári időben a mézszegényen hagyott legerősebb családok is fokozatosan elnéptelenednek megfelelő fenntartó és serkentő etetés nélkül.

Minderre azért mutattam rá, hogy ki-seprűzzem a forgalomból azt a teljesen helytelen felfogást, hogy csak ott érdemes méhészkedni, ahol soha sem kell a méheket etetni. Ilyen mézelő vidék nincsen. Húsz éves tapasztalatom alapján vallom, hogy az idejében és a megfelelő módban és az arra alkalmas eszközökkel keresztülvitt etetés és itatás az eredményes méhészkedés egyik igen fontos biztosítóka még többhordású vidéken is. Egyúttal ez a többtermelés legbiztosabb záloga is.

Az etető tálcát nem rozsdásodó „fehér bádógból” készítjük. Több mint egy évtizede használom igen jó eredménnyel. A méretét mindenki saját kaptárjához szabhatja, illetve a hulladék bádóglemeze nagyságához. Az általam használt tálcák 10 cm. széles és 22 cm. hosszú. Előbb egy 12 cm. széles és 24 cm. hosszú lemez széleit köröskörül 1 cm. magasra felhajtogatjuk és a sarkoknál összeforrasztjuk. Így egy 10 cm. széles és 22 cm. hosszú

tálcát nyerünk, amelyiknek 1 cm. magas pereme van. Ezután elkészítjük a belső peremet, amelyiknek magassága 1½ cm., belső szélessége 8 cm. és hosszúsága 20 cm. (Alapjában véve egy 56 cm. hosszú szalagból hajlíthatjuk meg téglalap alakú.) Mielőtt a belső peremet reáforrasztanánk a tálcára, a hosszabbik oldalán 2—2, a rövidebb oldalán 1—1 kifolyó nyílást vágnunk 12—15 mm. hosszúságban és 2—2½ mm. magasságban.



Az etető tálcát közvetlenül a fészekre rakjuk és a rostaszövetet úgy helyezzük rá, hogy a méhek ne bújhassanak be a magasabb peremmel körülvett részbe. A folyadékot a rostán keresztül töltjük a tálcába s a vályucska széleit köröskörül ellepik a méhek. Miután egyszerre sokan férnek az eleséghez; azt könnyen és gyorsan elhardják.

Ha sok szirupot akarunk feletetni, akkor üvegbe töltjük és az üveg nyakát organtüllel kötjük be és a szalmapárná etetőnyílásán keresztül az üveget felfelé fordítva, az etetőtálca fölé erősítjük. A szörp a tálcában folydogálva szétterül a vályucskába, ahonnan a méhek gyorsan elhordják.

Báldy Bálint

**A jövőben csak fertőtlenített műlépet használjunk**



Viaszt fertőtleníti és műlépet szállít Tóth István igaz. tag Kolozsvár, Budai Nagy Antal-ut 78 sz.

MŰLÉPKÉSZÍTÉS CSEREVIASZBÓL

# Hozzászólás

A Méhészeti Közlöny február 15-i számában fenti cím alatt közölt Bereczky Lajos cikkhez szeretnék hozzászólni, mert a *Lovász Ferenc* rendszerét jónak tartom, ha a következőket betartjuk:

1. Azt a családot, amellyel herét akarunk nevelni, körülbelül március 10-én kezdjük serkenteni, vagyis 2 héttel hamarabb, mint az anyanevelésre szánt családot.

2. Az anyanevelésre szánt családot kb. március 24-én kezdjük serkenteni, vagyis 2 héttel később, mint a herenevelésre szánt családot. Természetesen a fenti dátumokat nem kell szentírás képpen venni, mert az utolsó szó a természeté, illetve az időjárás határozza meg. Az 1946 tavaszán a fenti időpontnál hamarabb is lehetett serkenteni. A serkentést, illetve az eredményt a felül beadott napi 1 deci szirruppal is el lehet érni.

A meleg téglá alkalmazása nem a mézeslép beadásával van összefüggésben, hanem a következőkért szükséges:

a) a fiasítás kiterjedése nagymértékben megindult, így erős fagy következtében a méhcsalád összehúzódása miatt a fiasítás meghűlne. *Lovász Ferenc* melegtéglát alkalmaz, hogy megakadályozza a nép összehúzódását, illetve a fiasítás meghűlését.

b) *A mézeslép beadásával a fészek kihül?* Határozottan állítom, hogy kellő ekökeszülettel és megfelelő kaptárral ez nem áll fenn. Felülkezelhető kaptárnál a legszélső deszkát emeljük ki (hideg építménynél), kivesszük az üres lépet és helyébe betesszük a melegből kihozott lefedelezt mézes lépet. Természetesen beadás előtt jó meleg vízzel megfröccsköljük, ezzel az eljárással nem hül ki a fészek. Az ilyen műveleteknél egy segítségre van szükség, aki kellő időben kihozza a meleg szobából a lefedelezt mézes lépet.

Szabad legyen ismertetnem a gyakorlati részét is, illetve a műraj készítés eredményét. *Lovász Ferenc* még 1941-ben 2 családdal kezdett méhészkedni Marosvásárhelyen, ahol gyümölcs, egy nagyon kevés akác és napraforgón kívül, mézelés szempontjából figyelembe jöhető virág nincs (1946-ig nem vándorolt). A fent említett eljárással ma 22 családja van és időközben kb. 30 családot adott el. Ugy éreztem, hogy kötelességem ezt az igazságot ismertetnem méhésztársaimmal is.

Részemről minden haladni vágyó méhésztársamnak ajánlom *Lovász Ferenc* műrajkészítési eljárását. Gyakorlatban jól bevált és fáradtságát gazdagon megjutalmazta a méhcsaládok szaporodásával.

Marosvásárhely, 1947 március 3.

*Szöllősy Ferenc.*

\*

A fenti cikkel részletesen megvilágitottuk úgy *Lovász Ferenc* eredeti cikkét, mint a *Bereczky Lajos* hozzászólását és örvendünk, hogy ilyen tárgyilagosan vitattuk meg a kérdést. E hozzászólással a vitát lezárjuk s most következik a gyakorlati élet. Kérjük olvasóinkat, hogy kísérletezés útján állapítsák meg, hogy mennyire válik be a gyakorlatban.

*Szerk.*

## Szaporítsunk műrajjal

Folytatjuk a fenti cím alatt beérkezett cikkek közlését.

Minden méhészetben egy-két család a többiekét magasan túlszárnyalja. Ezen jótulajdonságú családokat április 1-től serkentem mindaddig, amíg anyabölcsöt épít. Az ilyen serkentett család május 24-30-i befedett anyabölcsővel rendelkezik és 10-12 műrajra való anyabölcsőt ad.

Amikor a serkentett család megrajzott, az nap, vagy a következő nap a műrajoztatásra szánt családtól elveszek 4 érett fiasításos és egy mézes keretet (keretméret 32x42) méhekkel együtt. Majd egy tiszta kaptárba először egy üres keretet tesztek, azután a négy fiasításost és hártsónak egy mézes keretet. A törzstől egyiket keretről méheket is seprek, úgyelvé, hogy az anya a törzsnél maradjon és így hagyom jó melegen takarva 6 napig, gondoskodva belső itatásról. Hat nap múlva kibontom a műrajt, lerombolom az összes anyabölcsőket, ugyanekkor bővitem a fészket két kerettel. Következő napon a serkentett családtól anyabölcsőt adok a műrajnak, gyufás skatulyába téve, melyre megelőzőleg nagy nyílásokat vágok, hogy az anya kiférjen. A nyílásokon keresztül megszokják a méhek az anyabölcsőt, vagy a már kikelt anyát, amit kiszabadítanak a skatulyából.

Amire kikél az összes fiasítás, addigra már a jótulajdonságú családból származó anya petézik.

*Vinkler Ferenc*



# Anyásítás

Ha a család anyátlan, mindjárt anyási-tani lehet. A hibás anyát előbb el kell venni.

Az idegen anyát akkor szokta a család szívesen fogadni, ha sok a fiatal méh, gyűjt vagy etetjük, érzi már az anya hiányát, de nem túlságosan régóta árva. Év elején az anyásítás könnyen sikerül.

Az anyásításnak rengeteg furfangos módja van. Két nagy csoportba oszthatjuk ezeket:

1. *Anyásítás szoktatással.* Az anyát a méhektől kalitkával vagy más módon védjük s csak akkor szabadul, ha valószínű, hogy a méhek megbarátkoznak vele, hozzászoktak. Általános használatra ez való.

Az anyával régebben 10--15 kísérő méhet is rekesztettek be saját családjából. Jobb azonban magában adni be, mert a kísérő méhek sokszor ellenségesen viselkednek az anyátlan család munkásaival szemben és hozzájárulhatnak ahhoz, hogy a család az anyát nem fogadja szívesen.

Az anyásítás sikeréről meg kell ugyan győződni, de *hiba volna a családot az anya kibocsátása után nemsokára zavarni.* Megesik, hogy vizsgáltkor az anya megriad és a méhek megtámadják. Hagyjuk tehát békén a családot néhány napig.

2. *Anyásítás szabadon.* Az anyát pl. mézbe mártva, meglisztezve, vagy mesterkedés nélkül mindjárt a méhek közé bocsájtják. *Sokszor nagyszerűen sikerül, máskor azonban az anya életébe kerül.* Az eredmény nagyon függ a család hangulattól, az anya korától, az évszaktól és a gyűjtéstől.

A szoktatással való anyásítás módjai közül minden méhészkönyvben megtalálható a közönséges kalitkázás. Az anyát kalitkában tesszük a méhek közé és egy-két nap múlva magunk bocsájtjuk szabadon. Annyira ismert, hogy nem szükséges részletezni, de talán nem árt az a megjegyzés, hogy a kalitkát nem a fészek szélére kell tenni, hanem *belsejébe, a legtöbb méh közé.*

A közönséges kalitkázásnál jobb és ké-

nyelmesebb a *kirágós kalitka.* Ebből nem a méhész, hanem a méhek szabadítják ki az anyát. Bármelyik kalitka alkalmas erre, ha kibocsátó nyílását mézből és cukorporból gyúrt kemény péppel, vagy mülép darabkával tapasztják be. Mire a méhek át-rágják a tapasztást, rendszerint meg is barátkoznak az anyával. A pép olyan kemény legyen, hogy gyúráskor a kézhez ne tapadjon.

A legérdekesebb, de nálunk még kevésbé ismert kitűnő módok közé tartozik az *építő fűrtben való anyásítás.* Azon alap-szik, hogy a fiatal méhek szívesebben fogadják az anyát, mint az öregek. A fiatal méheket külön választhatjuk, ha a fészekben építésre adunk helyet. *Az építő fűrtbe összekapaszkodó méhek fiatalok.* Az anya a fűrtben szabadul. A fejlődés időszakának legelején nem ajánlatos, mert a méhek még nem hajlamosak építkezésre, később azonban megbízható.

A módszer a következő: Üres keret felső lécének közepére dróttal úgy fűzzük oda a kirágós kalitkát, hogy a méz és cukorpor keverékével betapasztott kibocsátó nyílása lefelé legyen. Lehet melléje jobbról-balról mülépcsikot is ragasztani, de nem szükséges. Az anyátlan család fész-kének közepén másfél keretnek megfelelő helyet tágítunk és az anyás keretet oda-helyezzük. A fiatal méhek kétoldalt viasz-nyelveket építenek, közben pedig kiszaba-dítják az anyát. Az anyásító keret melletti nagyobb hézag arra való, hogy nagyobb építőfűrt alakulhasson.

*Ha a család nem fogadja el az anyát (megöli), legtöbbször anyja vagy fiasítá-*

---

*Lapunk terjedelme  
és pontos megjelenése*

**TÖLED IS FÜGG**

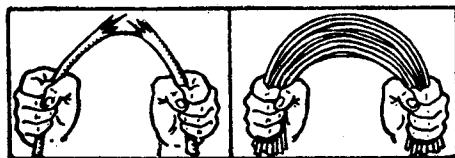
KÜLDJÉL AZONNAL 40.000 lejt az EME-nek

szos anyabölcsője van. Meg kell tehát alaposan vizsgálni. De néha az anyátlan és bölcsőtlen család is makacskodik, különösen akkor, ha már rágóta anyátlan. Módszerek a makacs nép anyásítására:

1. A családhöz anyás családból 2—3 lépnyi fiatal méhet söprünk. 1—2 nap mulva anyásítjuk.

2. A családnak anyanevelésre alkalmas nyílt flasításos lépet adunk. A sejteteket átalakítja, anyaneveléshez kezd. Néhány nap mulva elveszük ezt a lépet és másnap anyásítunk. Azzal, hogy a család nyílt flasítást kapott, fölébred benne az anyairánti vágy.

Örösi Pál Zoltán



# EGYESÜLETI ÉLET

## Megalakult az EME felsőháromszéki méhészköre

Egyesületünk felsőháromszéki tagjai Kézdivásárhelyen, március 6-án összegyűltek az EMGE Gazdakör helységében és lelkes hangulatban kimondották az „EME Felsőháromszéki Méhészkörének” megalakulását.

A gyűlést Balogh Jenő, a csernátóni méhészkör elnöke nyitotta meg és ismertette, hogy egy nagyobb, összefogóbb szervezetet kell kiépítenünk a méhészeti kultúra terjesztésére és érdekeik megvédésére.

Az alakuló gyűlés egyhangú lelkesedéssel fogadta el előterjesztését és a következő vezetőséget választotta: Elnök: Balogh Jenő Felsőcsernáton, tb. alelnök:

Bende Jenő, gazd. felügyelő, titkár: Siklódy Albert, Kézdivásárhely, jegyző: Bánnyász Jenő, Kurtapatak, pénztáros: Tompa Sándor, Kézdivásárhely. Igazgatóválasztmányi tagok: Vinkler Ferenc, Kézdivásárhely, Páll Imre, Kézdivásárhely, Páll Jenő, Hatolyka, Baricz Barnabás, Imecsfalva, Balogh Miklós, Kézdimartonfalva, Szilveszter János, Ozsdola, Tóth Imre, Lemhény, Kovács R. István, Torja, Szilveszter Mihály, Dálnok, Bölöni Antal, Felsőcsernáton, Kovács I. Szentkatolna.

A gyűlés szép munkatervet állított össze. A méhészkör címe: Siklódy Albert nevében Kézdivásárhely. A következő gyűlés húsvét harmadnapján lesz.

## Az EME igazgatóválasztmányi ülése

Beszámolunk az Erdélyi Méhész Egyesület 1947. február 26-án tartott igazgatóválasztmányi gyűléséről, amelyet a rendes másodszerdai összejövetelek után tartott meg a választmány.

A helybeli tagok majdnem kivétel nélkül jelen voltak és letárgyalták a Bánsági Méhészkörnek a Központhoz intézett 15 pontból álló átiratát, a Méhészkör időszerű ügyeire és kérdéseire vonatkozóan. Ezen átiratra a választmány a titkárság útján írásbeli választ küldött.

Blahunka ig. vál. tag. indítványára a vá-

lasztmányi gyűlés elhatározza, hogy kaptárok készítéséhez, valamint méhészeti eszközök részére és mézesbádógok elkészítésére szolgáló anyagokat fog igényelni, aminek keresztülvitelét a titkárságra bízzák.

Precizios fémből készült

**Műlepprések**  
**STUPINA ANTONESCU**

Informațiuni : București, Str. Virgiliu 7.

tartott február 16-án az EME Marosvásárhely és Vidéke Méhészköre *Katsó Sámuel* elnök vezetésével. A választmány elhatározta, hogy a tavasz folyamán felülvizsgálja az összes tagjainak méhállományát és e célból ellenőrző bizottságot választott *Katsó Sámuel, Lovász Ferenc, Szöllösi Ferenc, Németh István, Molnár Lajos, Becsi Ödön, Frink Károly, Bárdi István, Bereczky Lajos, Zajzon Gerő, Dr. Makkay Domokos, Tankó Ferenc, Erzsényi András* és *Moldován Miklós* személyében.

Köszönettel tudomásul vette a kör *Molnár Lajos* 3 évfolyam szaklap és *Becsi Ödön* 5 kg. méz ajándékozását. A méhészköri tagdíjakból pedig méhcsaládok vásárlását határozta el.

E HÓNAP VÉGEIG minden hátrálékos tagunk tartsa kötelességének a tagdíj pontos befizetését. Lapunkat csak óriási nehézségek árán tudjuk kiadni, ha a tagdíjak nem folynak be idejében.

**MEGHÍVÓ.** Az EME igazgatóválasztmánya 1947 április hó 9-én, d. u. 5 óra-  
kor az egyesület iskolaméhészeti telepén  
Kolozsvárt, *Kemény János-utca 25 szám*  
alatt gyűlést tart, melyre az összes igazgatóválasztmányi tagokat ez uton meg-  
hívja az ELNÖKSÉG.

**INGYENES MÉHÉSZETI TANFOLYAMOT** rendez az EME Marosvásárhely és Vidéke Méhészköre 1947 évi március 20-1 kezdettel. A tanfolyam színhelye a *Sándor János-utcai elemi iskola*, az előadásokat a délutáni órákban tartják meg. A tanfolyam ingyenes, csupán beiratási díj címén fizetendő 20.000 lej. Jelentkezni a *Tankó-féle* vasúzetben lehet a Sztalin-téren.

## MŰLÉPET

ÉS MINDENMÉ MÉHÉSZETI  
FELSZERELÉST SZÁLLIT

**Kezdői Gyula**  
**Dzierzon Méhészete**

Oradea, Tudor Vladimirescu 65.

## KÜLÖNFÉLEK

**Méhésztestvéreinknek boldog húsvéti ünnepeket kívánunk!**

**CUKORREPA SZIRUPOT** is használhatunk a méhek tavaszi feletetésére, valamint megfelelő higitással a serkentésre is, mert gyakorlati tapasztalatok szerint csak kevés családnál okozott hasmenést. A répaszirup etetésénél azonban ne feledjük, hogy csak szükségmegoldás és tanácsos óvatosnak lenni. Amennyiben hasmenést okozna, azonnal szüntessük meg a feletetést.

Készítésénél 25 kg. cukorrépat felszecs-kázunk és egy facseberbe téve gyöngyöző (tehát nem buzogóan forró) vízzel leöntjük, hogy ellepje. Letakarjuk, hogy ne hűljön ki és 1—2 órai ázás után leszűrjük, gyengén kinyomkodjuk. A levet melegítés után újból felönthetjük friss szeletekre, így töményebb cukortartalma lesz. A 25 kg. répából nyert léhez, amikor leöntjük, 6 deka oltatlan meszet teszünk s jól felkeverjük, hogy a méz a cukros lében oltódjék meg, de a meszes levét nem főzzük fel.

Pár órai ülepedés után, a cukros levét letöltjük és tetszésszerinti sűrűsége ép zománcos edényben lassu tűzön állandó keverés közben besűrítjük. A *higan hagyott lé hamar megerjed és etetésre nem alkalmas*, ezért tanácsos a cukorfokot legalább 50%-ra besűrítéssel felemelni és tiszta szesszel fertőtlenített üvegbe forrón betölteni és ugyancsak szeszben áztatott dugóval bedugni.

A besűrített szirupot a szükségétetésnél töményebb oldatban és nagyobb adagokban etetjük, míg serkentő etetésnél higabban és kis adagokban. Naponta csak 2—2½ decit, amennyit estétől reggelig elhordanak.

A **MÁTYÁS „HUNGARIA“ KÖPENYES KAPTÁR** részletesebb leírása után sokan érdeklődtek egyesületünkél. Sajnos mindenkinek nem küldhetjük el, azonban Kolozsvárt többen óhajtják elkészíteni s amikor készen lesz, lefényképezzük és lapunkban ismertetjük. Kérjük addig is az érdeklődők szives türelmét.

**PIACI ÁRAK.** Az áremelkedés tovább tart. A *mézért* Kolozsvárt kicsinyben 200 ezret, nagyban 150—180 ezret kérnek. Mármaroszigetről 250 ezerért ajánlottak nagyobb tételt, de még nem tudták elhelyezni. A *viasz* szilágyságban 130—150, Kolozsvárt 160—190, Bukarestben 200 ezer lejért cserélt gazdát. Bukarestben a kozmetikai cikkek gyártói vásárolták. A *műllep* ára még nincsen kialakulva. Március elején 200 ezerrel indult Kolozsvárt, Marosvásárhelyen március 14-én 350 volt, Aradon 300, Nagyváradon 320 ezer lej kg.-ként. Kolozsvárt 400-at kérnek érte, Bukarestben állítólag 420-at, de eladásról nem tudunk. A *viasz feldolgozása*, az EME kolozsvári fertőtlenítő gépén tagoknak 20% levonásért, nem tagoknak 25% Marosvásárhelyen a méhészkörben 16%, magánosoknál tálcsás műlépprésen 10%, illetve készpénzben 20—30 ezer lej kg.-ként alku szerint. A *kaptárak* ára Kolozsvárt erdélyi kis- és nagy 560 ezer teljesen felszerelve. A *méhcsaládok* ára 2—2½ millió rakodó kaptárban kiépített méztérrel 6 kg. tartalékmézzel, kaptárral együtt. Kaptár nélkül Kolozs megyében drb.-ként 1½ millióért vettek meg 10-et, kasokat 900 ezer, 1.2 millióért 12-öt. Háromszék megyében teljesen méznélküli méhcsaládokat országos méretben építménnyel, de kaptár nélkül 300 ezer lejért vesztegettek el, mert késik a cukor kiosttása.

A viasz, műllep, üres kaptár és az életképes méhcsaládok iránt hihetetlen nagy az érdeklődés. Sokan keresnek rajt kaptárért cserébe.

**VÁLASZBELYEGET** kérünk minden levélhez mellékelni s amennyiben csak lehet, visszacímzett (üres) borítékot is. Ha levelezőlapon akarjuk a választ megkapni, az üres, de visszacímzett lapot varrjuk reá egy pár öltéssel a levelező lapra!

## APRÓHIRDETESEK

**VÁSÁROLOK** méhcsaládokat és rajokat. Tisoch Lajos, Gataia Nr. 55. jud. Timis.

**GYÜMÖLCSFAPERMETEZO**, szőlőpermetező, mézpergetőgépek, vörösrézüstök készítése, javítása Dani-féle géplakatos üzemben. Kolozsvár, Vasile Ranta-utca 24 szám, Szamosfalvi vám felé.

**EGY** vagy két család méhet országos méretű kaptárban a tavasszal eladnék darabonként 200 kg. kukoricáért vagy kenyérgabonáért. Lukács György, Bács, Ghimes-Faget, Fő-ut 1. Jud. Ciuc.

**RAJOKAT** cserélnék jókarban lévő, használt erdélyi kis- és nagy, valamint trapéz alakú kaptárakért. Kőítésrothadás sohasem volt méhészetemben. Ha garanciát nyújtanak, a kaptárt előre odaadom. Mélikné, Cluj, Str. Regala 22.

**TISZTA** méhviaszt vennék nagyobb tételben is Dr. Bruck Ottó, Cluj, Rákóczi-út 26 szám.

**MÉHÉSZETI** vándortanítót alkalmazna az EME Bánsági Méhészköre. Írásbeli jelentkezéseket küldjük Körmeny Károly titkár címére: Timisoara, Bul. Reg. Maria 8 szám.

# MÉHÉSZETI KÖZLÖNY

AZ ERDÉLYI ÉS SZÉKELY MÉHÉSZETI EGYESÜLET SZAKLAPJA

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

ROMANIA — Cluj, Str. Regala No. 22.  
Kolozsvár, Majális-u. 22. — Telefon 204

Felelős szerkesztő:

Dr. Szövérdi Ferenc, EME főtítkár.

A Méhészeti Közlönyt az E. M. E. tagjai 40.000 lejes évi tagdíj fejében tagsági illetményként kapják.