

MÉHÉSZETI KÖZLÖNY

Z ERDÉLYRÉSZI MÉHÉSZEGYESÜLET HIVATALOS LAPJA

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

Felelős szerkesztő:
TÖRÖK BÁLINT
az EME főtitkára.

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



Dr. gróf Bethlen László

az Erdélyrészi Méhész Egyesület elnöke.

Elnökünk szava.

Mai gazdasági válságunkban, az általános elszegényedés és eladósodás idejében elsőrangú szerep jut számos, eddig részben megvetett, részben kellő fontosságúnak fel nem ismert és ezért elhanyagolt gazdasági jellegű mellékfoglalkozásnak. Pedig tönkremenő kisgazda, kisiparos, kishivatalnok osztályaink anyagi helyzetének feljavításában igen nagy fontosságot kell tulajdonítanunk ezen foglalkozások erélyes felkarolásának és propagálásának és számos előnyéből kifolyólag éppen a méhészet lehetne kellő elterjedtség mellett egész családok, községek, vidékek megmentőjévé. A méhészet lényegesebb előnyei közül ne említsük csak azt, hogy csaknem bárhol folytatható, egyszer beindítva, minimális tőkeszükséggel jár, aránylag kevés munka van vele, mindezek dacára aránylag biztos mellékjövedelmet hoz, ne felejtjük el egyik szerintem leglényegesebb hatását a méhészre, aki öntudatlanul is emelkedik erkölcsileg, fejlődővén szorgalma, mely nem a ma divatos hirtelen vagyonszerzésre irányul, hanem a rendszeres, mindennapi munkára, és fejlődővén a háboru óta csaknem elfelejtett takarékossági szellem iránti érzéke is.

Az általános világkrízisben, melynek következtében minden országban elsősorban a kisemberek megmentésére, talpraállítására történnek kísérletek, rohamos fejlődésnek indult a szövetkezeti mozgalom, de míg egy szövetkezetet meg kell alakítani, a tagok munkájába egységességet belevinni, a tagokat szorgalomra serkenteni, egymásközöti viszonyukban a megértést terjeszteni, addig a méhész mindezt készen kapja méheitől és ahány méhesalád birtokosa, egyszerűsmind ugyanannyi munkás, szorgalmas, ideális szövetkezeté is, melyeket csak jól kell gondoznia, életlehetőségeiről gondoskodnia, egyszerűval szeretnie kell és munkájának, fáradozásának jutalma ne maradjon el.

Szűkebb hazánk mondhatni predestinálva van a méhészet intenzív folytatására és egyletünknek főfeladatát kell képezze a további terjesztésre, propagandára irányuló munka, melyből részét ki kell vennie az EME minden egyes tagjának, amit az egylet vezetőségének nevében a szép célra való tekintettel ezennel —kérek és egyszerűsmind a vezetőség munkájának támogatását is terveinek megvalósításában.

Dr. gróf Bethlen László.

Dr. gróf Bethlen László az Erdélyrészi Méhész Egyesület elnöke.

Az Erdélyrészi Méhész Egyesület folyó évi február hó 2-án tartott közgyűlésén egyhangu lelkesedéssel dr. gr. *Bethlen* Lászlót választotta meg az egyesület elnökéül, mert dr. gr. Bethlen László személyében találta meg azt a közért önzetlenül és becsülettel dolgozó férfit, akire az erdélyi magyar méhésztársadalom nyugodt lélekkel bizhatja magát és egyesületét az E. M. E.-et.

Dr. gróf *Bethlen* Lászlót széleskörű tudása és látóköre vezetőszererepre predesztinálják. Dr. gr. *Bethlen* László vérbeli erdélyi ember, itt nőtt fel körülöttünk és bár repatriálhatott volna, ezáltal nagy vagyont menthetett volna meg a maga részére, mégis itt maradt közöttünk.

Dr. gr. *Bethlen* László 1900-ban született Besztercén. Kolozsváron végezte középiskolai tanulmányait a református kollégiumban. Ezután a kolozsvári, majd budapesti egyetemen folytatta főiskolai tanulmányait, és megszerezte a doktori címet. Elvégezte ezenkívül a budapesti közgazdasági egyetem mezőgazdasági fakultását és hazajött Erdélybe gazdálkodni a Szolnokdoboka megyei Bethlen községbe, ahol a régi 6000 holdból csak 200 kat. holdat hagyott meg a földreform. Pár évi gazdálkodás után tudományos felkészültségét nem akarta parlagon hevertetni és elfogadta a Gazdasági és Hitelszövetkezetek Szövetsége meghívását, mely intézmény igazgatói tisztségét vállalva, 1930. április havától Erdély egyik legdemokratikusabb kisgazdaalakulatának egyik értékes vezető tagja. Ezenkívül tevékeny részt vesz több kisebbségi egyházi kulturális és gazdasági közintézmény vezetésében.

Mint gazda, első volt, aki a mezőgazdasági kultúra mellé kertgazdaságot is teremtett birtokán, 10 holdas faiskolát létesítve Rettegen. De nemcsak mint gazda és magyar ember teljesítette kötelességét, hanem mint katona is helyt állott a kötelességteljesítés mezején. A soproni kilences huszároknál teljesített szolgálatot és a harctéren az orosz és olasz fronton harcolt.

Dr. gr. *Bethlen* Lászlót, az E. M. E. új elnökét, tiszteletteljes szeretettel köszönti az egyesület minden egyes tagja és kívánjuk, hogy őt az elnöki tisztségben az Isten sokáig éltesse erőben, egészségben.

Az E. M. E. közgyűlése.

Február hó 2-án zajlott le az E. M. E. rendes évi közgyűlése az egyesületi tagok meleg érdeklődése mellett. A közgyűlésen id. *Kicsid Géza* egyesületi alelnök elnökölt. Az elnöki megnyitójában kegyeletes szavakkal emlékezett meg az egyesületet ért két súlyos csapásról branyicskai báró *Jósika* Gábornak az egyesület diszelnökének 1930. dec. 23-án történt elhunytáról. Az első közgyűlés volt az idei 33 év óta, amelyen nem br. *Jósika* Gábor elnökölt. Az utolsó közgyűlés volt az, amely őt az egyesület diszelnökévé választotta. Az egyesület érdekében való három évtizedet meghaladó munkásságát és hervadhatatlan érdemeit 30 éves elnöki jubileuma, diszelnökké való választása és elhunytá alkalmával ismertettük. Ezek közismertek. Érdemei feledhetetlenek és emlékét örökre kegyelettel fogjuk őrizni.

A másik súlyos veszteség dr. *Balázs* Ferenc tb. elnökünk elhunytával érte az egyesületet, dr. *Balázs* Ferenc 18 évig volt az egyesületnek főtitkára és az egyesületi élet és szellem fejlesztése érdekében kitartó, eredményes munkát végzett. Dr. *Balázs* Ferenc emlékét kegyelettel őrizzük szívünkben.

A szomorú bejelentéseket mély megilletődéssel és fájdalommal vette tudomásul a közgyűlés. Id. *Kicsid Géza* ezután üdvözölte a megjelenteket és felkérte *Török* Bálint főtitkárt az évi jelentés és zárszámadások ismertetésére.

Török Bálint főtitkár ismertette az egyesület 1930. évi munkásságát és zárszámadásait, amelyeket a M. K. utolsó számában egész terjedelmében közöltünk.

A közgyűlés a jelentéseket tudomásul vette, az egyesület vezetőségének működésére és a számadásokra a szokásos felmentvényt megadta.

Ezekután id. *Kicsid Géza* az egyesület elnöksége, tisztikara és igazgatóválasztmányja nevében köszönetet mondott a megtisztelő bizalomért, amellyel az egyesület tagjai támogatták az egyesület vezetőségét és miután a vezetőség mandátuma lejárt azt a közgyűlés rendelkezésére bocsájtja és kéri, hogy az új választásokat megejteni sziveskedjenek.

A közgyűlés a választásokat egyhangulag megejtve az egyes tisztségre a következő tagokat választotta meg:

Elnök: dr. gr. *Bethlen* László.

Alelnökök: Id. *Kicsid* Géza Kajántó, dr. *László* Márton Kolozsvár.

Főtitkár: *Török* Bálint Kolozsvár.

Jegyző: *Ambrus* Dezső Kolozsvár.

Pénztárnok: *Szathmári* Ilona Kolozsvár.

Telepogondnok: *Ambrus* Dezső Kolozsvár.

Könyvtárnok: *Kabán* József Kolozsvár.

Jogtanácsos: Dr. *Lukácsi* József Kolozsvár.

Igazgatóválasztmányi tagok: dr. *Bruckner* Antal Kolozsvár, *Tóth* István Kolozsvár, *Engli* Vilmos Palotailva, dr. *Eöry* István Magyarigen, *Csoma* Endre Kolozsvár, *Katona* Sándor Kolozsvár, *Kremnitzky* Aladárné Kolozsvár, *Herczegh* Kálmán Torda, dr. *Páter* Béla Kolozsvár, dr. *Bibó* Béla Kiskapus, *Kovács* András Kolozsvár, *Lakatos* Tivadar Székelyudvarhely, gr. *Waldeckné* Bethlen Gabriella Árokalja, *Nagy* Vilmos Kolozsvár, *Pataki* András Várfalva, *Pohl* Béla Kolozsvár, *Xantus* János Kolozsvár, *Lászlóffy* Ferenc Kolozsvár, *Szilágyi* Márton Kolozsvár, *Stief* Ottó Kolozsvár, *Szabó* József Kolozsvár, *Kabán* József Kolozsvár, *Paull* István Kolozsvár, *Buttinger* Ádám Kolozsvár.

Számvizsgáló bizottsági tagok: *Csoma* Endre Kolozsvár, *Kovács* András Kolozsvár, *Nagy* Vilmos Kolozsvár.

Lapfelügyelő bizottsági tagok: *Kicsid* Géza Kajántó, *Stief* Ottó Kolozsvár, *Pohl* Béla Kolozsvár, dr. *Páter* Béla Kolozsvár.

Gazdasági bizottsági tagok: dr. *László* Márton Kolozsvár, *Török* Bálint főtitkár, *Kovács* András Kolozsvár, *Pohl* Béla Kolozsvár, *Herczegh* Kálmán Torda.

Kicsid Géza köszönetet mondott az ujonnan választott tisztikar nevében a bizalomért és továbbra is kérte az egyesület minden egyes legtávolabbi vidéken élő tagját is, hogy a vezetőséget lelkesen és odaadással támogassa a mai súlyos viszonyok között különösen nehéz munkájában. Ezután a közgyűlés véget ért.

Közgyűlés után id. *Kicsid* Géza alelnök vezetése alatt egy küldöttség kereste fel dr. gr. *Bethlen* Lászlót az egyesület új elnökét, hogy a választás elfogadására felkérje és tisztelegjen előtte az egylet nevében. A küldöttség tagjai voltak *Pohl* Béla, *Stief* Ottó, *Török* Bálint és *Ambrus* Dezső.

Dr. gr. *Bethlen* László meleg szeretettel fogadta lakásán a küldöttség tagjait. *Kicsid* Géza alelnök örömmel üdvözölte a gróf, elnök urat és kérte, hogy a személye iránt megnyilvánuló bizalom, szeretet és megtisztelés őszinte megnyilatkozását fogadja hasonló szeretettel és kezébe véve az egyesület zászlaját az egyület fiatalos erővel és lendülettel vezesse nagynevű elődjének példájára évtizedeken keresztül diadalról diadalra.

Dr. gr. *Bethlen* László közvetlen szavakkal mondott köszönetet az erdélyi magyar méhésztársadalom megtisztelő bizalmának ünnepélyes keretek között való tolmácsolásáért és szívesen vállalja az elnöki tisztséget, ha ezzel a köznek szolgálatot tehet, mert az erdélyi magyarság minden egyes tagjának kötelessége megállani a helyét ott, ahova a közérdek parancsolja. A maga részéről mindent meg fog tenni, hogy az együleti életet bensőségessé és virágzóvá tegye. Kérte a küldöttség tagjait, hogy szeretetteljes üdvözlét tolmácsolja az egyesület minden tagjának. Majd barátságos beszélgetés után a küldöttség eltávozott.

Az E. M. E. igazgató-választmányának ülése.

Az E. M. E. igazgatóválasztmánya január hó 28-án ülést tartott, amelyen *Kovács* András ig. vál. tag elnöklete alatt *Török* Bálint főtitkár előterjesztésében tudomásul szolgál, hogy az E. G. E. f. év szeptember havában Marosvásárhelyen, a tartományi igazgatóság pedig ugyancsak szeptember hó folyamán Kolozsváron mezőgazdasági kiállítást rendez. A választmány mindkét kiállítás támogatását határozta el és felkérte a főtitkárt, hogy a tudnivalók felől a M. K. útján idejében tájékoztassa a tagokat. Ugyanő bejelenti, hogy az E. M. E. az E. G. E.-el közösen tanulmányi kirándulást rendez Gödöllőre. A kirándulás tudnivalói a M. K. mult számában részletesen közöltettek.

A közgyűlés tárgyainak előkészítése után az új tagok sorába felvették: *Somogyi* József, *Feketeerdő*, *Emili* István Erdengeleg, *Gill* József, *Világos*, *Vanki* Sándor, *Vermes*, *Farkas* Márton, *Feketeerdő*, id. *Bartha* Sándor, *Kovács*na, *Bálint* Lajos, *Mezőbánd*, *Fülöp* József, *Szilágy*ceseh. Több kisebb kebli ügy elintézése után a gyűlés véget ért.

Az erdélyi mézmintákról.

Irta: **Gaál László**, a kolozsvári vegyakisérleti állomás főügyésze.

Az erdélyi mézminták vegyvizsgálati eredményeit kézzhez véve ezekre vonatkozólag a következő általános észrevételeimet közlöm a szerkesztőség szives felkérése alapján:

1. Viztartalom. A normális mézfélésegek viztartalma 8 és 33 százalék közt ingadozik; a német élelmiszervizsgáló állomások szerint 25 százaléknál nagyobb viztartalom esetén a méz kifogásolható. Az elemzet erdélyi mézminták viztartalma (és így szárazanyagtartalma is) közepes; a maximumot egy kajántói hársméznél találjuk 24.14 százalékkal, a minimumot pedig az Erd. M. E. által produkált kolozsvári virágmézben, 16.09 százalékkal. Ez az utóbbi méz különben más tekintetben is nevezetes, amint azt alább látni fogjuk. A méz viztartalma általában — természetesen — fordított arányban van a méz értékével (tápláló értékével).

2. Cukortartalom. A méz cukortartalmának javarésze az értékes invertcukorból van (fruktóz és dextróz keveréke); e mellett minden normális mézben található egy kevés nádcukor (szakkharóz) is. Ahol a méhek nem virágokból szedik a mézet, hanem szakkharóztartalmu folyadékokhoz juthatnak hozzá, így tehát elsősorban cukorgyárak környékén, a méz nádcukortartalma elég jelentékeny lehet, mert a méhek abbahagyják a virágokról való gyűjtést és csak a cukros léből szedegetnek. Természetesen ez a nádcukor a méhek gyomrában legnagyobb részében inverttenkorra alakul át, de

azért az ilyen „cukorméz“ nádcukortartalma mégis elérheti a 14—15 százalékot. Annál feltűnőbb, hogy a vizsgált erdélyi mézmintákban a nádcukor maximuma még ennél is nagyobb, ugyanis a már említett 4. sorszámú mintában (Kolozsvár Erd. M. E. termése) a vegyelemzés 17.67 százalék nádcukrot mutat ki és csak 54.21 százalék invertcukrot. Mind a két érték erősen abnormális (az invertcukor minimuma 63—64 százalék szokott lenni). Nehezen feltételezhető, hogy ez a szám is sajtóhiba lenne, azért magyarázatot kell keresni erre a rendkívüli összetételre és ez a magyarázat nem lehet más, mint az, hogy az Erd. M. E. méhei nem virágról szedik a mézet, hanem, legalább az 1929. évben, valamilyen bőséges nád- azaz hogy répacukorforráshoz juthattak hozzá és csak ebből a cukorból készítették a mézet. Kolozsvárott cukorgyár nincs, tehát csakis a cukrászműhelyek és bombonyárok jöhetnek számításba; ezek csakugyan tele is vannak nyáron méhekkal. Az a körülmény, hogy a 4. sorszámú mintának a cukormentes szárazanyagtartalma is abnormálisan nagy (lásd alább), arra mutat, hogy ez a méz mégis főként a bombonyárból került ki, melyek dextrintartalmu krumplicukorral dolgoznak. Ezzel szemben érdekes és feltűnő, hogy az ugyancsak kolozsvári Stief Ottó-féle méhészet méze (13. sorsz.) egészen normális összetételű (invertcukor 69.10 százalék, nádcukor 7.44 száz.), aminek talán az lehet az oka, hogy a Stief-féle méhészet ott künn a Donát-uton sokkal messzebb van az itt szobajött ipari vállalatoktól, mint az Erd. M. E. házsongárdi méhészete és így a Stief-féle méhek nem látogatnak el a városba cukorért. Magas nádcukortartalmú még a 2. (magyarsárosi), 3. (szentkatolnai) és 18. (esikkozmási) mézminta, 10.55, illetve 10.45 százalékkal, míg a minimumot a 16-os számú barátкаи mézben találjuk, mely csak 1.44 százalék nádcukrot tartalmaz, de viszont az invertcukortartalma is csak 71.20

3. Cukormentes szárazanyag. A cukormentes szárazanyag főalkatrészei: elsősorban különböző dextrinek (ezek kémiai szempontból a cukrok és a keményítő közt átmenetet alkotó szénhidrátok), nem illanó savok (almasav), fehérjék és hamualkatrészek. A cukormentes szárazanyag normális nézféleségekben 8—9 százaléknál nem több, ennek a szabálynak a vizsgáltatott erdélyi minták eleget is tesznek, csak a már említett nevezetes 4-es számú minta kivétel itt is, mert ebben ez az alkatrész 11.1 százalékkal szerepel, tehát abnormálisan sok. Ezt én, mint fentebb említettem, azzal vélem negmagyarázhatni, hogy a méhek sok nádcukor- és dextrintartalmu édes folyadékhoz jutnak.

4. A hamutartalom, azaz az anorgánikus sók mennyisége a legtöbb mintában normális, sőt igen alacsony, ami egyúttal arra mutat, hogy a mézekben szervesetlen tisztátalanság (por és hasonló természetű szennyezés) sincsen. A szabályzerű maximumok a mézminták hamutartalma meg sem kö-

zelíti. Ami a 3-as mézminta valószínűtlenül magas hamutartalmát illeti (3.15 százalék), már említettem, hogy ez valószínűleg sajtóhiba, mert különben az elemző vegyésznek is feltűnt volna és a hamu összetételét is megvizsgálta volna.

5. Savtartalom. Az almasavban számított savtartalma valamennyi mintának normális. Az 5. és 17. minták 1.4 százalékos savtartalma bizonyára sajtóhiba.

6. Fajsúly. A fajsúlyt az élelmiszervizsgáló vegyész rendszeresen azért határozza meg, hogy vele a méz valódiságát ellenőrizze, így tehát ebben az esetben a fajsúlynak sok jelentősége nincsen, mivel úgy is tudjuk, hogy az E. M. E. mintái valószínűleg nem hamisak. A hígítatlan méz fajsúlya 1.4 körül szokott lenni; ellenőrző vizsgálatok alkalmával megnézik az 1 térfogat méz és két térfogat vízből készített keverék fajsúlyát is, melyre nézve a szabály, hogy ennek a számnak hárommal kell kezdődnie (1.11), sőt ujabban az egy térfogat mézből és 4 térfogat vízből készült keverék fajsúlyát is mérik, mely szám rendszeresen 1.06. Mint az elemzési táblázat megfelelő adataiból látható, ezek a számok igen szépen találhatnak, tehát a vizsgált minták között nem volt hamisított méz.

7. Nitrogén- ill. fehérjetartalom. Ez mindenütt normális és a közölt adatokra nincs semmi különösebb megjegyzésválóm.

*

BCN Méz és Central fűtőanyagok eredeti rendeltetése a hőszolgáltatás. A méhkásban télen-nyáron egyforma, kb. 30 fokos meleg van és ezt a hőmérsékletet a méhek igen gondosan szabályozzák. Nyáron nincsen szükség intenzívebb hőtermelésre, azt a méz is elvégzi, tehát ezekben kipusztulva a méhállam, ha a lakói a munkaidő alatt nem látnák el magukat elegendő fűtőanyaggal. Így is történik ez pl. a darazsaknál, melyek mézet nem gyűjtenek. Mármost a kas fűtésére sok és jóminőségű fűtőanyagra van szükség, mert a téli hideg a kasokat mindenfelől éri (nem úgy, mint pl. a hangyák földalatti téli lakóhelyét) és így igen gyorsan kihűlnének, ha a fűtés nem volna kellően energikus. A társas rovaroknak, milyenek a méhek is, technikai feladatok megoldására más eszközök, mint a saját testük, nincsen. A méh a bélcsatornáiban állítja elő a mézet és még néhány más táplálóanyagot, melyre háztartásában szüksége van, tehát saját teste a konyhája: de a méhtestben készül a viasz is, meg a fulánk mérge, tehát a méh szervezete kémiai gyár is. Így tehát a kas fűtését sem végezheti másképpen, mint csak úgy, hogy a saját testét használja fel kályhának. Mint az állati szervezetben elérhető fűtőanyagok a zsírok és a szénhidrátok jöhetnek tekintetbe. Zsirt a méh nem gyűjt és nem termel, mivel ez az ő szervezete és életmódja mellett nem lehetséges; ha lehetne, bizonyára megtenné, mert a zsír jobb fűtőanyag, mint a cukor. A zsírokkal kémiailag rokonságban

| Sorszám | Évjárat | A termelés helye | A termelő neve | A méz neme |
|---------|---------|------------------------------------|-------------------|--------------|
| 1 | 1929 | Gyergyóaltalu | Bányai Lajos | virág |
| 2 | " | Magyarsárosi | Székely Tihamer | akác |
| 3 | " | Szentkatolna (Háromszék) | Györgybiró Géza | virág |
| 4 | " | Kolozsvár | Erd. M. E. | virág |
| 5 | " | Arad | Dr. Kálmán Ferenc | akác |
| 6 | " | Érendrét, Szilágy m. | Veress György | virág |
| 7 | " | Déja, Kisküküllő m. | Kabari Győző | virág |
| 8 | " | Kajántó, Kolozs m. | Kicsid Géza | hárs |
| 9 | " | Hodja, Udvarhely m. | Józsa Sándor | akác |
| 10 | " | Gyergyóalfalu, Csik m. | Lukács Árpád | havasi csem. |
| 11 | " | Feketegyőrös, Bihar m. | Novotny László | akác |
| 12 | " | Üvegcsür, Marostorda m. | Barros Sándor | akác |
| 13 | " | Kolozsvár | Stief Ottó | virág |
| 14 | " | Ördöngösfüzes | Csürös Ferenc | " |
| 15 | " | Oravicaa | Heine Fülöp | " |
| 16 | " | Barátka, Bihar | Horváth Imre | " |
| 17 | " | Gelence, Háromszék m. | Witemberg Kálmán | " |
| 18 | " | Csikkozmas | Bálint Mózes | " |
| 19 | " | Disznyó, Háromszék m. | Varga András | " |
| 20 | * | Kristyor, Hunyad m. | Vagzsina Imre | " |
| 21 | " | Magyarsáros, Alsófehér | Székely Tihamér | " |

| Víz % | Százszáz anyag % | Összes cukor % | Invert cukor % | Sacharose | Cukormentes százszáz anyag | Hamu % | Sav (alma savra) | Faj-súly | | | Nitrogén % | Fehérje % |
|-------|------------------|----------------|----------------|-----------|----------------------------|--------|------------------|---------------|------------|---------|------------|-----------|
| | | | | | | | | higítet-lanul | 3 × | 5 × | | |
| | | | | | | | | | higítésben | | | |
| 17.68 | 82.32 | 75.35 | 72.27 | 2.95 | 6.91 | 0.265 | 0.0536 | 1.4332 | 1.11776 | 1.0626 | 0.1043 | 0.6518 |
| 17.97 | 82.29 | 79.49 | 68.64 | 5.55 | 7.54 | 0.258 | 0.0670 | 1.4295 | 1.11695 | 1.06238 | 0.1043 | 0.6518 |
| 17.71 | 82.29 | 79.76 | 68.64 | 10.55 | 2.53 | 0.154 | 0.1005 | 1.4330 | 1.11772 | 1.0658 | 0.0910 | 0.5888 |
| 16.09 | 83.91 | 72.81 | 54.21 | 17.67 | 11.10 | 0.455 | 0.0469 | 1.4422 | 1.11992 | 1.0633 | 0.1371 | 0.8568 |
| 20.34 | 79.66 | 75.49 | 68.38 | 4.17 | 0.10 | 0.0737 | 0.0437 | 1.06055 | 1.0938 | 1.1125 | 0.1217 | 0.7602 |
| 18.24 | 81.76 | 75.11 | 67.92 | 5.88 | 6.69 | 0.171 | 0.0737 | 1.4278 | 1.11662 | 1.06217 | 0.1371 | 0.8568 |
| 19.33 | 80.67 | 79.98 | 72.65 | 5.03 | 0.69 | 0.221 | 0.0502 | 1.4300 | 1.11463 | 1.06133 | 0.1043 | 0.6518 |
| 24.14 | 73.84 | 71.27 | 66.04 | 4.96 | 2.59 | 0.646 | 0.1671 | 1.3785 | 1.10470 | 1.05808 | 0.2448 | 1.5300 |
| 18.06 | 81.94 | 75.54 | 69.43 | 5.80 | 6.40 | 0.221 | 0.0804 | 1.4298 | 1.11699 | 1.06231 | 0.2143 | 1.3370 |
| 18.90 | 82.10 | 75.05 | 69.83 | 4.93 | 7.05 | 0.456 | 0.0536 | 1.4001 | 1.11700 | 1.06243 | 0.1217 | 0.7602 |
| 20.33 | 79.67 | 75.54 | 69.43 | 8.80 | 4.13 | 0.160 | 0.1268 | 1.4173 | 1.11327 | 1.05956 | 0.0910 | 0.5888 |
| 21.77 | 78.23 | 76.05 | 66.75 | 8.83 | 9.18 | 0.285 | 0.1125 | 1.4050 | 1.11100 | 1.05746 | 0.0756 | 0.4735 |
| 17.92 | 82.08 | 76.97 | 69.10 | 7.44 | 5.11 | 0.278 | 0.0402 | 1.4297 | 1.11698 | 1.06242 | 0.1479 | 0.9253 |
| 18.85 | 81.15 | 75.39 | 72.27 | 2.96 | 5.76 | 0.459 | 0.0670 | 1.4236 | 1.11580 | 1.06170 | 0.0756 | 0.4225 |
| 17.28 | 82.72 | 76.38 | 71.45 | 4.66 | 6.34 | 0.28 | 0.1951 | 1.4038 | 1.10802 | 1.06291 | 0.0602 | 0.3262 |
| 20.43 | 79.57 | 71.00 | 62.48 | 1.44 | 8.57 | 0.336 | 0.0670 | 1.4124 | 1.11317 | 1.0608 | 0.1043 | 0.6518 |
| 19.85 | 80.15 | 77.60 | 70.53 | 6.71 | 2.55 | 0.1340 | 0.0670 | 1.11400 | 1.06093 | 0.0336 | 0.1217 | 0.7602 |
| 19.37 | 80.63 | 78.00 | 67.00 | 10.45 | 2.63 | 0.542 | 0.0737 | 1.4198 | 1.11461 | 1.06130 | 0.1479 | 0.9253 |
| 19.09 | 80.64 | | | | | 0.336 | 0.0938 | 1.4199 | 1.11462 | 1.06131 | 0.1479 | 0.8568 |
| 18.09 | 81.91 | 77.82 | 69.80 | 7.61 | 4.09 | 0.219 | 0.0693 | 1.4292 | 1.11690 | 1.06226 | 0.1371 | 0.5368 |
| 18.10 | 81.90 | 74.32 | 69.00 | 5.05 | 7.58 | 0.287 | 0.0536 | 1.4231 | 1.11688 | 1.06227 | 0.1448 | 1.5300 |

levő viaszt, melyet a méhek nagy mennyiségben termelnek, szintén nem lehet fűtésre használni, mert magas olvadáspontja folytán az állati testben nehezen alkot emulziót és így nem égethető el a kellő gyorsasággal, másrészt pedig a viaszt a méhek építőanyagként használják, szóval nem fűthetnek a saját házukkal. Ezért a méh szervezete és ösztönélete cukortartalmú fűtőtáplálék gyűjtésére és feldolgozására van berendezve. A cukor a méhek a lehető leggazdaságosabb módon raktározzák, azaz a lehetőségig koncentrált oldat: méz formájában, mely a cukron kívül az élet fenntartásához szükséges vizet, azonkívül a fehérjéket és más anyagokat is tartalmazza kis mennyiségben.

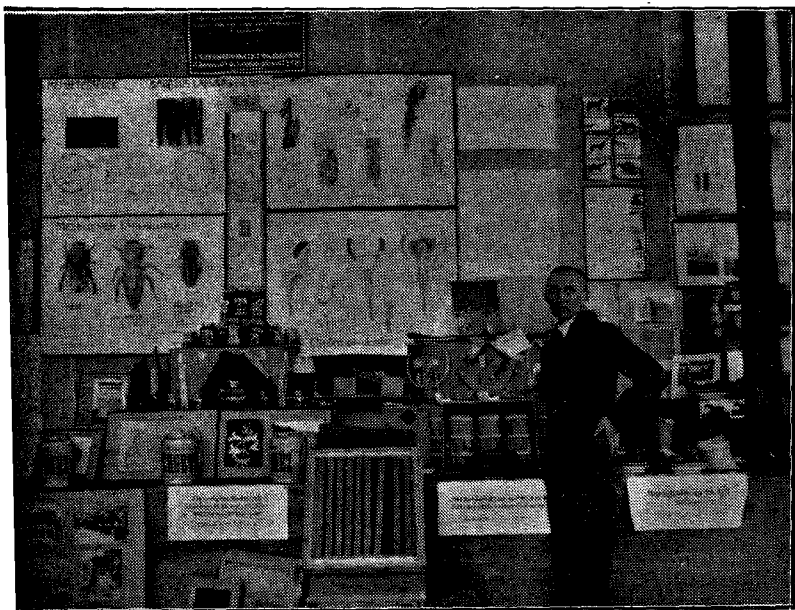
Mint hogy az életfolyamatok mechanizmusa minden állati szervezetben nagyjában ugyanaz, a méznek, mint ember tápláléknak ugyanaz a szerepe van, mint a többi szénhidrát-tartalmú tápláléknak, tehát nem a test elhasznált anyagait pótolja, hanem az életfolyamatok fenntartásához szükséges meleget, azaz energiát szolgáltatja. Azonban a többi szénhidrát-tartalmú táplálékkal szemben a méznek néhány igen előnyös tulajdonsága van. Mindenekelőtt cukortartalmának legnagyobb része invertcukor. Az invertcukor két cukorfajtának (monoszakkharidnak) úgynevezett ekvimolekuláris keveréke; ez a két cukorféleség a dextróz és a levulóz, más néven fruktóz. A dextróz is, meg a levulóz is minden további feldolgozás nélkül közvetlen kapcsolódik bele a szervezet anyagcseréjébe, tehát megemésztésükre kevesebb energia szükséges, mint az összetettebb szénhidrátokéra. Ezenkívül a fruktóz tekinthető a legnemesebb cukorféleségnek is, nemcsak azért, mert sokkal édesebb, mint a többi cukorfajta, a nádcukrot (szakkharóz) sem véve ki, hanem kellemes jó íz miatt is. Fruktóztartalma teszi a mézet annyira édessé, hogy pl. nádcukorral a mézet édesebbé nem tehetjük, akár mennyit is adunk hozzá. Amerikában újabban gyárak elkezdtek, melyek részint invertcukor, részint tiszta fruktóz készítésére vannak berendezkedve és jól prosperálnak, mert az ottani praktikus nép hamar rájött, hogy az invertcukorból, vagy még inkább a fruktózból sokkal kevesebb kel, ugyanolyan édesség elérésére, mint akár a legfinomabb nádcukor vagy répacukorból. Így tehát a méz, mint édesítő anyag, határozottan értékesebb, mint a cukor. A méz azonkívül többféle vitamint is tartalmaz, mely körülmény szintén emeli az értékét. Nem hagyható figyelmen kívül az a körülmény sem, hogy a méz zamatanyagai és hangyasavtartalma a gyomor és belek működésére is serkentő hatással vannak.

Ugy gondolom, hogy az elmondottakból kiviláglik, hogy a kémiai elemzés alapján mennyiben ítélhető meg a méz értéke. Annak a méznek van nagyobb értéke, melynek nagyobb az összes cukortartalma, egyenlő cukortartalmú mézféleségek közül pedig legértékesebb az lesz, mely a legtöbb invertcukrot tartalmazza. Ezen az alapon a vizsgált méz-

ninták közül a 7-ik számú lenne a legértékesebb, 79.98 százalékos összes cukor- és 72.68 százalékos invertcukortartalommal, a leggyengébb pedig a 16-os számú, melynek összes cukortartalma csak 71.0 százalékos, invertcukortartalma pedig 2.48 százalékos. Azonban, mint a legtöbb élelmi és élvezeti cikknek, a méznek sem lehet sem kereskedelmi, sem táplálótértékét egyedül a kémiai elemzés alapján megállapítani. A kémiai elemzés nem határozza meg a zamatanyagoknak sem minőségét, sem mennyiségét, már pedig lehet az a méz akár ilyen édes, ha máskülönben nincs aromája, pedig nagy mértékben ettől függ, hogy vajjon csak édesítésre használatos-e, vagy pedig csemegének, esetleg úgynevezett „gyógyrésznek“ is jó. Még kevésbé ad felvilágosítást az analízis az itaminok állapotáról, hogy vannak-e a mézben, vagy nincsenek, és ha vannak, miféle vitaminok és mennyi van belőlük. Ezért — bölcös mérsékléssel — nem is akarok a közötti elemzési adatok alapján a mézmintákról ebből a szempontból bírálatot mondani, hanem csak azokra a megállapításokra szorítok, melyekkel az elemzések eredményeit már fentebb méltattam.

A Méhészeti Közlöny Törökországban.

Törökország Modern Méhészeti Egyesülete Ankorában méhészeti kiállítást rendezett. Az egyesületet egy magyar ember vezeti Godora Károly, aki Isten István gróf miniszterelnök külföldi gazdaságpolitikájának eredményeképpen került oda több érdemes és kiváló gazdasági szakférfiával együtt. négy tábla közepén látható magyar méhészlapon között legfeljebb a M. K. gyűjtő üveggel jól kiolvasható a lap címe.



Március havi tennivalók.

E hónap a természet ébredésének s a méhek élénkebb életének kezdete, a méhek már jobban megfigyelhetők, s az esleges bajok könnyebben elháríthatók. Amely nép enyhe napokon nem repül, annak okát kipuhatolni s baján lehetőleg segíteni kell. A hasmenésben szenvedő család tiszta lakásba, tiszta lépekre áttelepitendő s úgy ez, mint az esetleg éhező család langyos mézesvízzel bepermetezendő, hogy magához térjen. Az anyáttalan nép más anyás családdal egyesítendő. Mivel az időjárás rendszerint még igen változó s aránylag még hideg, a fűtés pedig egyre nagyobb arányú lesz, a kaptár melegen tartandó és a méheknek a szükséges víz biztosítandó.

A kaptáron kívüli lisztetetés megkezdhető. Napos helyre állított üres kaptárba elhelyezett nyitott skatulyákba vagy papírpokcokba barnapirosra pörkölt s cukorporral kevert lisztet teszünk s néhány csepp mézzel a méheket odaesalogatjuk. Ugyaneleként a méhek közelébe szélétől védett, napos helyre állítsunk itatókat, amely legcélszerűbben egy vízesveder vagy hordó lehet, amelyből a lehetőleg langyossá tett víz egész napon át egy kivételére vagy deszkalapra csepeg. Ne használjunk oly itatókat, melyekben a víz állva marad, mert ezek igen könnyen fertőző méhbetegségek terjesztői lehetnek.

Az esetleg megpenészedett lépeket a kaptárból eltávolítjuk s a fenékdeszkát kitisztítjuk. Az anyának legyen helye a kaptár tetejére.

A méhek tavaszi beszerzésének itt az ideje. Ha közeli (3-5 km-en belüli) méhesgazdaságból veszünk méheket, lehetőleg az első élénkebb röpködés előtt, ha pedig távolabbiból, akkor a teljes tisztulás után szállítsuk el azokat. A család legyen nép legyen bőven méze, két évesnél nem idősebb anyja és szép, ne öreg, dolgozó sejtes építménye. A méheknek szállítás közben legyen elég levegőjük.

Jegyezzük fel a tömegesebben előforduló mézelő növények virágzásának kezdetét s az időjárást. Ültessünk mézelőfákba vesszünk mézelő növénymagvakat.

Végül fizessük be az E. M. E.-nek hátralékos tagdíjunk

A méz reklámja.

Bár a méz az összes ismert, használatban levő élelmiszerek között egyik legtápdúsabb, legizletesebb és legfinomabb anyag, napi általános használata s elterjedése a kereskedelmi életben olyan fölötte csekély, csaknem minimális, hogy a szociális helyes értelmében a semmivel egyenlőnek nevezhető. Ennek okai legfőképpen a méhészek közismert szegénységében és szervezett lenségében keresendő. Képtelenek vagyunk a legkisebb mézmozdulásra is s drága kincsünket a propaganda gondolatának nélkül, egyszerűen odadobjuk a lelketlen kufároknak, akik e finom csemegét lelkiismeretfurdalás nélkül keverik, hamisítják, ig-

yakran teljesen elrontják s olyan állapotban adják át a fogyasztásnak, hogy annak eredeti, valódi becséről a vásárló-özönség alig szerezhet tudomást.

A nép szélesebb rétege mint élelmiszert — tapasztalatból adom — nem is ismeri. Az ő szemében semmi egyéb, mint haldokló betegnek valami izesítő falat. Az meg egyenesen netségszámba megy, hogy gyermekének, ha kedveskedni akar, kkor vesz neki 1 lejre „bombóc“-ot s e kotyvalékkal traktálja könnyen emészthető táplálék, a méz helyett.

A középosztály sem sokkal jobb ennél. A különbség csak abban van, hogy az anya gyermekének „finom“ cukorká- il kedveskedik. A Regátban, hogyha vendég jön, egy kis üveg- nyérkában egy kávéskanál „dulcsáccával“ kínálják.

Elismerjük, hogy a cukorkagyárak készítményeinek külső rmája olyan tetszetős, csomagolása olyan tökéletes, hogy ez- l a méz nem veheti fel a versenyt. De nem tehetnők-e meg- ;, hogy a megkristályosodott kemény mézet apró darabkákra eteljük fel és zsirpapirba vagy sztaniolba csomagoljuk? m vonhatnók-e be mi is mézünket csokoládéval, vagy más- yan anyaggal? Nem tudnánk-e egy üveggyárral egész picinyke egecskéket készíteni s azt megtöltve, mondjuk, 1 lejes árban ni át a fogyasztásra? Vagy talán még gondolatnak is rossz, gy csináltassunk valamelyik fadoboz készítő gyárral egészen ró, gyufás skatulyáknál is kisebb keretkéket s azokban ter- tlessünk cukrászdák és csemegeüzletek részére kis adagocska mege lépesmézet?

Miért várjuk ölbetett kezekkel türelmesen teljes megsem- sülésünket?

Horváth Imre barátom a Méhészeti Közlöny múlt évi 6. mában azt mondja: „... maga a reklám nem elég. Mi tör- úk ugyanis, ha e reklám eredménnyel fog járni.“ Bár csak írt főne a szegény méhészek feje, hogy nem bírnak elegendő nyisegét termelni. Kijelentem, hogy korunkban igenis min- it csak a reklám csinál.

Igaza van Horhü Ballának, hogy a méz árát is a kínálat kereslet közötti viszony szabályozza, de viszont az is igaz, gy a tejtermékekhez viszonyítva, még 1—100 aránynál is ke- ebbet mutat... Kérdem, mi lenne akkor, ha méztermésünk, ndjuk, csak megtízszereződne?

Hogy be ne következék ez, igenis tennünk kell valamit, g pedig saját erőnkéből, hiszen a dec. 20-iki igazgató-választ- nyi ülés jelentéséből is meggyőződést szerezhetünk, hogy ma- abb helyekről semminemű támogatást sem remélhetünk.

Ne feledjük el, hogy az okszerű méhészkedés csak féltudás, ódi tudomány ilyen súlyos gazdasági krízis mellett a méz- kesítés.

Blénessy Károly.

EGYLETI ÉLET

Tagdíjnyugtázás.

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

1929. évre 100 L. tagdíjat fizetett: Szánthó F. Iszló, Papp S. Felsővisó.

1930. évre 100 L. tagdíjat fizetett: Péterfi J. Petrozsény, S. monca G. Erdőd, Matkovesik M. Zimándujfalu, Bernát J. Kolozsvár, Páll S. Alsórákos, Karda P. Csiksztdomokos, Molnár C. Bmonostor, Heine F. Oravica, Albertini J. Tusnádfürdő, Fejér D. Sztamásfalva, Ványi E. Vetés, Csutak F. Kovászna, Bölöni Felsőcernáton, Vekov J. Mpécska, Bartus L. Palotailva, Pa. S-né Fvisó, Kászoni F. Vajnafalva, Hercegh K. Torda, Dézsi Mbikal, Sisak P. Nörincse, Kelemen I. Agyéres, Tömpe F. Mihál falva, Gebe Fügi J. Tsztlásló (50.—), Nagy F. Szzovány, Frank Nkároly, Schilli I. Székelyhid, Rosescu J. Kolozsvár, Balogh Tövis, Varga Á. Mujuvár, Salamon L. Szudvarhely.

1931. évre 100 L. tagdíjat fizetett: Székely F. Mvista, Gr L-né, br. Bánffy F. Kolozsvár, dr. Demeter A. Szkeresztur, Várady L. Rónaszék, Kovács F. Szkoesárd, Paulik A-né Z. Eissen E. Lupény, Molnár Gy. Bmonostor, Heine F. Oravica, P. res Gy. Kolozs, Kovács Gy. Kolozsvár, Magyarai L. Nagyzerén Lengyel M. Kolozsvár, Miklós J. Barót, dr. Bajkó Zs. Papole, J. K. Szarazberek, Balogh J. Mvalkó, Madarassy S. Feketeercő Dérczy L. Egeres, Wanky S. Vermes, Finta J. Pankota, Cseh Torda, Gáspár J. Kovászna, Vékony S. Nvárad, Bartha S. Barát özv. Posta L-né Paptamási, Tillinger F. Fény, Makránszky Nkároly, Albertini J. Tusnádfürdő, Fejér D. Sztamásfalva, Tó I. Kolozsvár, dr. Szirmay K. Élesd, Fülöp J. Szeseh, Karácson M. Radnótfája, Bakesy K. Agáld, Kaba J. Petrosény, Laczkó Gurabárza, özv. Róth K-né Tövis, Rozsos I. Nbánya, Benedek Á. Papole, Nagy L. Erszöllős, Szeness I. Egeres, Csutak F., Bartl S. Kovászna, Fánta K. Kraszna, Szőke S. Gyflok, Bauma V. Egres, Tempfli S. Nkároly, Lányi I-né, Flóra J. Torda, Trieber Fbánya, Nágele F., Tari A. Nkároly, Dragovits J. Felőr, Moln. E. Mludas, Csipkés I. Agyéres, Somogyi J. Ferdő, Sántha A. G. szentmiklós, Schmidt F. Petroseni, Farkas M. Ferdő, Schneider Szkbánya, Nagy A. Galat, Kovács A. Nvárad, Buttinger A. Kolozsvár, Kicsid G. Kajántó, Pataki A. Várfalva, Burzás D. Arákos, Bakó I. Iriua, Wagner J. Szatmár, László I. Etéd, Petruska Gödemesterháza, Kalózy J. Holdea, Bakó G. Igazfalva, Breznóczk J. Ábrahám, Bede A. Segesvár, Oláh P. Oravica, Jobbágy S. Pip Molnár J-né Tövis, Fekete S., Blaha L. Arad, Blénassy K., Péter J., Török I. Csstdomokos, Dietz A. Kovászna, Dávid J. Zalá Smillár A. Kudzsir, Vilhelm S. Nszeben, Cservenyák M., Balai I. Faget, Köpeczi D. Adámos, Eötvös L. Érmihályfalva, Coard P. Kurtics, Székely S. Zsidve, Székely T. Msáros, Brozsek K. Gödemesterháza, Gyöngy S., Kraz G. Dragomérfalva, Riegelhaupt Petrozsény, Szőnyi G. Küküllővár, Bogyó J. Felsővisó, Pál J. Zetelaka, Slovik V. Lupény, Kováts L. Zernest, ifj. Molnár G. Gidófalva, Schwartz B. Érmihályfalva, Vánduti Gy. Feserté Hadnagy D. Szöröse, Józsa S. Hodgya, Triff E. Bbükk, Kovács J. Szászegerbegy, Pallos Gy. Mvásárhely, Katona A. Tbalázsház Imsel O. Gödemesterháza, Ambrus D. P. Gyanta, Szócs S. Tanc Kroner B. Torda, Schmidt L. Bsebes, Apáthi A. Varjasd, Ulbrich R. Gyfehérvár, Demeter J. Siklód, Tarsai Gy. Gelence, Koloz B. Kilyén, Balogh S. Torda, Fogarassy J. Balogh L. Tövis, Jack I. Szinfalu, Bányász L. Gyujfalu, Joó V. Palotailva, Hundem L., Brém R. Ferdő, Grill J. Világos, Birta J. Szudvarhely, Tyra J. Pestes, Jónás L. Harasztos, Vljak J. Gödemesterháza, Horvát K. Bonchida, (1932. évre is 100 L.).

Az Erdélyi Gazdasági Egylet és az Erdélyrészi Méhész Egyesület magyarországi tanulmányi kirándulásának tudnivalói.

Az E. G. E. március hó 16—25. napjain a budapesti országos mezőgazdasági kiállítás alkalmából Magyarországra gazdasági tanulmányi kirándulást rendez, amelyen úgy férfiak, mint nők kedvezményes árak mellett vehetnek részt, amennyiben az alábbi feltételeknek megfelelnek. A kiránduláson való részvételi szándék legkésőbb március hó 3-ig bejelentendő az Erdélyi Gazdasági Egylet titkári hivatalához (Cluj-Kolozsvár, Str. A. Muresan-Attila-u. 10.) A bejelentéssel egyidejűleg beküldendő a jelentkező állampolgársági bizonyítványa és személyazonossági igazolványa hiteles másolatban. A jelentkezéssel egyidejűleg a részvételi díj is beküldendő. A részvételi díjban benne foglaltatik az utlevél szerzés költségei, a vizum díja, vasuti jegy ára Kolozsvártól-Kolozsvárig számítva, az összes szállodai költségek borraivalókkal, a kiállítás területére kétszeri belépésre jogosító igazolvány ára, stb. Az utlevél szerzéséről az E. G. E. gondoskodik. A részvételi díjak több féle csoportosításban vannak összeállítva, aszerint, hogy a jelentkezők csak Budapestre mennek, vagy a vidéki kiránduláson is részt vesznek és Budapesten gényelnek-e szállodai elszállásolást, vagy privát háznál, ismerősöknél szállanak meg. Minden érdeklődésre postabélyeg beküldése ellenében készséggel nyújt részletes felvilágosítást is az E. G. E. titkári hivatala. A társaság vidékre is kirándul. Így március 21-én Gödöllőre megy ki egész napra a következő programmal:

Indulás a Kerepesi-uti vill. megállótól villamossal 7 ó. 45 p. or. Érkezés Gödöllőre 8 óra 54 perckor. A királyi palotának s parknak Nagy Sándor művész szőnyegszövő műtermének, Kolló művész vezetése alatt álló háziipari tanfolyamoknak, Magyar Kázmér gyűjteményének, Premontrei Intézetnek, a gödöllői m. kir. Baromfi Telepnek és Halgazdaságnak, valamint m. kir. Méhészeti Szakiskolának a megtekintése. Ebéd a méhészeti szakiskolában. Közben Gál Imre iskolai igazgató szakelőadása. Indulás Gödöllőről a méhészeti szakiskola kapujától u. 4 óra 20 perckor. Érkezés Budapestre a keleti pályaudarra 5 óra 20 perckor.

Részvételi díjak:

A kirándulás részvételi díja négy féle változatban állapítatott meg.

Az I. csoport részvételi díja 3900 L. azok részére, akik szállodai elszállásolást igényelnek és részt vesznek az összes vidéki kirándulásokon.

A II. csoport részvételi díja 2900 L. azok részére, akik részt vesznek az összes vidéki kirándulásokon, de Budapesten nem tartanak igényt elszállásolásra.

A III. csoport részvételi díja 2700 L. azok részére, akik a vidéki kiránduláson nem vesznek részt, de Budapesten elszállásolást igényelnek.

A IV. csoport részvételi díja 1700 L. azok részére, akik a vidéki kiránduláson nem vesznek részt és Budapesten elszállásolásra nem tartanak igényt.

A gödöllői kirándulás részvételi díja 250 lej.

Szerkesztői üzenetek.

Többeknek. Többen kifogásolták tagtársaink közül, hogy bár kifizették tagdíjukat a „Hátrálék“ szó szerepel címszallagjukon. Két évig költségkimélés céljából aként figyelmeztettük tagjainkat, hogy a „Hátrálék“ szó után oda irtuk ha volt valakinek tartozása, a hátráléka összegét. Miután ezt csak kézírással tehettük, a posta kifogásolta és betiltotta. Minthogy azonban a címszallagok már ki vannak nyomva, míg egy-egy tag címszallaga el nem fogy, szerepelni fog a hátrálék szó a címszallagon továbbra is, az esetben is ha ki van fizetve a tagdíj. Kérjük a reklamáló tagtársainkat, hogy a fenti mayarázatot tudomásul venni sziveskedjenek.

K. S. Három kezdő méhésztől című cikkét nagy terjedelme miatt nem közölhetjük.

Apróhirdetések.

Műlép készítését vállalom a viasz 25 százalékáért. — Cim a titkári hivatalban. 369

Keresek megvételre országos méretű 4 kerelsoros keveset használt egyes, kettős vagy hármás kaptárokat Cim a kiadóban. 369

Világos színű csemege, akác és vegyes mézet keresünk megvételre és bizományi eladásra. Cim a kiadóban. 369

Méhészeti eszközökről árjegyzéket kívánatra ingyen küldenek: Zabb István, Arad, Str. Eminescu 11. és a Bánáti Méhészeti Egyesület áruosztálya, Timișoara. 370