

# MÉHÉSZETI KÖZLÖNY

A MÉHÉSZEGYESÜLET HIVATALOS LAPJA

Felelős szerkesztő:

**TÖRÖK BALINT**

az EME tb. alelnök - főtitkára.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

CLUJ,  
Str. A. Muresan 10.  
Telefon 21-58. sz.

Szerkesztő:

**SEYFRIED FERENC**

az EME titkára.

## Kiállítási beszámoló.

Tündöklő napsugárban nyílt meg az E. M. E. által az E. G. E. támogatása mellett Kolozsvárt, szeptember 1—5. napjain ren-



A méhészeti, kertészeti és háziipari kiállítás stílusos kapubejárata

dezt méhészeti, kertészeti és háziipari kiállítás. Szeptember hó 1-én délelőtt a társ- és rokonegyetek, intézmények és hatóságok képviselőinek, valamint az érdekeltek nagy számának jelenlétében.

A kiállítást Pohl Béla, az E. M. E. elnöke nyitotta meg következő szavakkal:

— Mélyen Tisztelt Hölgyeim és Uraim! Az Erdélyrészi Méhész Egyesület ünnepet ül, amikor a jelen kiállítás keretében bemutatja munkásságának eredményeit.

Kiállításunk bizonyítéka annak, hogy egyesületünk munk és fáradságot nem kimélő buzgalommal igyekszik az erdélyi gadozönséggel a méhészetet megszerettetni, a méhészeti ismereteket minél tágabb körben terjeszteni, hogy az egyesület tagj eredményes termelés révén többet produkálva, jobban boldogul hassanak.

Üdvözlöm a kiállítás megnyitása alkalmával megjelent hatóságok és egyesületek képviselőit, köszönetet mondva jóleső támogatásukért. Ez alkalommal azonban különösen hangoztatni kívonom az Erdélyi Gazdasági Egyesület elnökségének, de különöse dr. Szász Pál elnök urnak érdem szerint elsősorban kijáró köszönetünket, azért az önzetlen pártfogásért és segítségért, amelylyel az E. M. E.-t a kiállítás megrendezésében támogatni szíve volt.

Köszönetet mondok Török Bálint úrnak, az Erdélyrészi Méhész Egyesület tb. alelnökének, azért a fáradhatatlan munkáságért, amelyet kiállításunk érdekében kifejtett. Köszönetet mondok továbbá mindazoknak, akik önzetlen munkásságukkal segítségünkre voltak.

Mégegyszer tisztelettel és szeretettel üdvözlöm a megjelenteket, a kiállítást ünnepélyesen megnyitom.

Az elnöki megnyitó elhangzása után a földmivelésügyi miniszterium képviselőjében dr. J. L. Ciomac vezérfelügyelő, a hadtestparancsnokság képviselőjében Gheorghes tábornok, a kolozsvármezei prefektus képviselőjében dr. Filip Pompeius, a Gazdasági Akadémia képviselőjében Martinovici Constantin üdvözölték az E. M. E. elnökét. Ott voltak a megnyitó ünnepélyen dr. Szász Pál, az E. G. E. elnöke, Szilágyi András, Karsai Berenc, a Kolozsvári Gazdasági Egylet alelnökei, dr. Jénáki Ferenc, dr. Stitz János Pécs, Stief Ottó, Stitz János (Kolozsvár), Szilágyi Ferenc, özv. dr. Seyfried Károlyné, dr. Hargitay Bertalanné, Pohl Béláné, Török Bálinnté, Kádár Gézőné, özv. Nagy Albertné, gróf Teleki Arvéd, Korponay Kornél (Feketefalu), Bedő Albert, Katona József (Kolozsvár), Kónya Gyuláné (Magyarvaskő), dr. Mikó Lőrincné, Appán Gyuláné, Balogh Sándor (Torda), Banga Ferenc, Baricz Barnabás és felesége (Imecsfalva), Bodor Kálmán (Sülelmed), Csóg Sámuel, felesége és leánya, Gizi (Nyárszó), Deák István, Balogh Katinka (Kézdivásárhely), Dóczy Ferenc és felesége: Berde Amál, Dicsőffy Béláné, dr. Eöry István (Magyarigen), Keresztessy Sámuel (Tasnád), dr. Kapéri Béláné és leánya: Gizi (Nagyszalonta), Szentimrey Kovács Judit (Sztána), Várady Béla Tóth István, Kremnitzkyné Fröhlich Ilona, Rácz Istvánné (Nagyenyed), Kuti Polixena (Szentgerice), Magyarosi Bandi János (Kajántó), Máthé Ferenc, dr. Parády Ferenc, Nagy Mihály (Szamos-

falva), *Palló Imre* (Kolozs), *Pintea János* (Kraszná), *Horváth Ella*, *Pop Silvius* (Boncida), *Popovits Milutin* (Nagycsanád), *Sallak Dezső*, *Benkő Gábor*, *Szabó Györgyné* (Sólyomkő), *Sztruhala Mihály*, *Vass Áron* (Makfalva), *Vámszer Gézáné* (Csikszereda), *Vásárhelyi Albert* (Nagyenyed), *Blénessy Károly* (Csikszentdo-



Kép, a kiállítás ünnepélyes megnyitásáról: 1. sz. *Pohl Béla*, az E. M. E. elnöke, mellette balra dr. *Szász Pál*, az EGE elnöke, előtte 3. szám *Stief Ottó*, az EME alelnöke, 4. sz. *Dr. I. L. Ciomac* gazdasági vezérfelügyelő, 5. sz. gr. *Teleki Arvéd*, mögötte *Stitz János*, az EME alelnöke, *Pohl Béla* elnök, mellette jobbról *Török Bálint*, az EME tiszteletbeli alelnöke, mögötte *Filip Pompeius* a vármegyei prefektus képviselőjében, balról *Martinovici Constantin* a Gazdasági Akadémia képviselőjében.



Kiállítási részlet az udvaron. 1. sz. *Vásárhelyi Albert*, Nagyenyed. 2. sz. *Kovács József*, Székelykoocsárd. 3. sz. *Berecz János*, Szatmár, kaptárjaik mellett.

mokos), *Berecz János* (Szatmár) és még mások igen sokan, akiknek nevét nem sikerült feljegyezni.

Az üdvözlő beszédek elhangzása után az egybegyűltek elindultak a kiállítás megtekintésére, amikor a bíráló-bizottság a bírálat eredményét minden kiállítónál kitűzte. A szemle alatt *Puskás Béla* és cigányzenekara térzenéje szórakoztatta a megnyitó ünnepélyre összesereglett nagy közönséget.

A kiállítás megszemlélése után 120 terítékes bankett volt az Amerika-étteremben, amelyen az első pohárköszöntőt *Pohl Béla* e. elnök a királyra, a másodikat *dr. Bibó Béla* ref. lelkész *Pohl Béla* elnökre és az E. M. E. vezetőségére, a harmadikat *Máthé Ferenc* a méhészekre, a negyediket *Zoltáni Ferenc* Török Bálint igazgatóra, az ötödiket *Török Bálint* az E. M. E. tagjaira és a kiállítókra mondták.

A bankett lezajlása után *Pohl Béla* elnöklete alatt a református kollégium régi épületének dísztermében összeült az E. M. E. által rendezett másfél napig tartó VII. országos méhészeti kongresszus, amelyen *Pohl Béla* rövid megnyitó beszéde után a Kolozsvári Református Földészek Hidelvei Dalárdája énekelt. A kongresszus előadói voltak: *Török Bálint*, az EME tb. alelnök-főtájkára, *Pop Silvius*, a boncidai állami ménészgazdaság intézője, *Gáli Imre*, a gödöllői méhészeti szakiskola igazgatója, *dr. Parády Kálmán* kolozsvári gyakorló orvos, *dr. Stitz János* fővegyész (Pécs), *Oprean Joachim* méhész (Tárnovița), *Stitz János*, az EME alelnöke, *Seyfried Ferenc*, az EME szerkesztő-titkára és *Biró Pál* (Zimand). A kongresszus befejezése után, mintegy 120 résztvevő kirándult a botanikus kertbe és az egyesület házsongárdi telepére telepére *Stief Ottó* és *Seyfried Ferenc* kalauzolása mellett. A méhészeti kongresszuson elhangzott előadások a Méhészeti Közlönyben megjelennek.

\*

Szeptember 3-án zajlott le ugyancsak a ref. kollégium régi épületének dísztermében az E. G. E. Gyümölcsészeti Szakosztályának alakuló közgyűlése *dr. Szász Pál* elnöklete alatt.

*Dr. Szász Pál* megnyitó szavai után egyhangulag kimondták az E. G. E. Gyümölcsészeti Szakosztályának megalakítását. A Szakosztály elnökéül egyhangulag megválasztotta *Korponay Kornélt*, alelnökéül *Székely Lajost* (Nagyvárad), előadójaul pedig *Török Bálint* E. G. E. igazgatót. A választások megejtése után *dr. Szász Pál* meleg üdvözlő szavak kíséretében iktatta be az elnöki tisztségbe *Korponay Kornélt*. *Korponay Kornél*, az E. G. E. Gyümölcsészeti Szakosztályának elnöke emelkedett szótól szó-lásra. Igéretet téve, hogy széleskörű tudását és gazdag tapasztalatait a Szakosztály útján közkinccsé teszi, felajánlotta szolgálatait az egyesületnek. *Gogomán Ferenc* dési birtokos tartotta meg ezután bemutatóval kapcsolatos előadását a piacra és kivitelre szánt gyümölcs válogatásáról és csomagolásról, majd *Fülöp Ferenc mérnök* a romániai gyümölcskivitelről és *iff. Veress István* a méhészetnek a gyümölcsösben való jelentőségéről.

\*

Szeptember 3-án délután 4 órai kezdettel folytak le a népművészeti és háziipari előadások *Török Bálintné* elnöklete alatt. Ott láttuk Erdély minden vidékéről csaknem az összes a háziipar és népművészet iránt érdeklődő és szeretettel viselkedő vezetőket és lelkes munkatársakat. Az első előadó *Dóczyiné-Berde Amál* volt, aki gyönyörű kalotaszegi népviseletben tartott hangulatos előadást a *Népművészet lelke* címen. *Dr. Koronka Pál*

berendi (Szatmármegye) ref. lelkész a gyapju háziipari feldolgozásáról beszélt, dr. Kelemen Lajos pedig a tőle megszokott közvetlenséggel ismertette a torockói népművészetet. Végül Vásárhelyi Z. Emil tartott előadást az erdélyi képzőművészetről. Az előadóknak Török Bálinné mondott köszönetet a hálás hallgatóközönség nevében.



Részlet a konyhakerti kiállításról: 1. sz. Balázs István háztáti kigazda a Kolozsvári Gazdasági Egylet elnöke. 2. sz. Karsai Ferenc, K. G. E. alelnöke. 3. sz. Szilágyi András, K. G. E. alelnöke. Balról részlet a kigazdák konyhakerti veteménykiállításáról.



A méhészeti kiállítás nagyterme. Jobbra: Baricz Barnabás, Kleisl Gyula, Kohajda József és Borbély Lajos kiállítása. A háttérben a „Dzierzon” méhészeti eszköz gyár csoportja, jobbra Kezdődy tulajdonos áll. Az ajtót kalotaszegi varrottasok díszítik.

Szeptember 4-én zajlott le a kolozsvári gazdasági akadémián végzett okleveles gazdák találkozója. Fél 10 órakor gyülekeztek az E. G. E.-ben a találkozóra érkezett gazdák.

Az egybegyűlt okleveles gazdákat dr. Szász Pál, az E. G. E. elnöke üdvözölte meleg szavakkal. Majd Török Bálint E. G. E. igazgató olvasta fel a megjelentek névsorát és ismertette a találkozó programját. Utána Telegdy László központi felügyelő ismertette a gazdamérnöki kollégium célját, jelentőségét, felhíván

a jelenvoltakat a gazdamérnöki kollégiumba való belépésre, azzal a megjegyzéssel, hogy az érdekeltek ügyében díjtalanul eljár az E. G. E. Bucurestiben, ha a szükséges okmányokat október 10-ig beküldik az E. G. E.-hez. *Dr. Szász Pál* zárószavai után az egybegyültek megtekintették a méhészeti, kertészeti és háziipari kiállítást, majd felmentek a Gazdasági Akadémiára, ahol *Otoiu János* igazgató és *Farkas Árpád* tanár urak fogadták az akadémia volt hallgatóit. *Otoiu* igazgató üdvözlő szavaira a gazdák nevében *dr. Nagy Endre* csombordi gazdasági iskolai igazgató válaszolt. Az akadémia öreg falai közül a monostori sörházba, az



Kép a háziipari előadásokról.

Balról jobbra: *Dr. Koronka Pál*, *br. Mansberg Margit*, a Lutheránus Nőegylet képviselőjében, *gr. Bethlen Györgyné*, a rom. kath. Nőszövetség képviselőjében, *Török Bálintné* elnöknő, a Ref. Nőszövetség képviselőjében, *Dóczyiné Berde Amál* előadó, kalotaszegi népviseletben, *Csifó Salamonné* és *dr. Mikó Lőrinczné* az Unitárius Nőszövetség képviselőjében.

egykori gazdászok kedvelt találkozó helyére vonult a társaság, ahol a sörgyár vendégei voltak. Délben a Amerika-vendéglőben bankett volt, amelyen sok régi kedves gazdász-émléket ujitottak fel a jelenvoltak. Délután az egybegyültek kegyeletes érzéssel eltelve kimentek a temetőbe, megkoszorúzták *dr. Szentkirályi Ákos*, *dr. Páter Béla* és *dr. Seyfried Károly* néhai gazdasági akadémiai igazgatók, illetve tanárok sírját és levélbelileg üdvözölték a még életben lévő egykori tanáraikat.

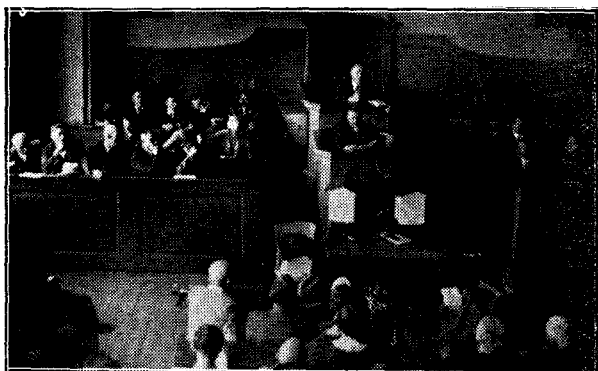
Szeptember 5-én reggel 9 órakor az E. M. E. házsongárdi méhészeti telepére rendezett kirándulás programjában zajlott le, *Seyfried Ferenc* kalauzolása mellett. Délután 4 órakor pedig *Pohl Béla* e. elnök megnyitotta az E. M. E. ezévből immár kilencedik méhészeti tanfolyamát. A tanfolyamon 35 hallgató vett részt. A tanfolyamot *Stief Ottó* egyleti alelnök vezette.

A kolozsvári méhéshétnapok alkalmából hálás köszönettel kell megemlékeznünk a Kolozsvári Református Kollégium, a Római Katolikus Kör, a Magyar Színház Igazgatóságáról és a Kolozsvári Gazdasági Egyletről, mert értékes segítségük nagyban hozzájárult a méhéshétnapok sikeréhez. Külön köszönet illeti a kolozsvári kertészeket, akik a kiállítás termékeinek virágokkal való díszítését díjtalanul voltak szivesek vállalni.

## A méz, mint gyógyszer és táplálék.

Irta és az E. M. E. VII. méhészeti kongresszusán előadta:  
dr. Parády Kálmán kolozsvári gyakorló orvos.

A méz a legrégebbi gyógyszere és élelmiszere volt az emberiségnek. A régi írásos feljegyzések mind megemlékeznek a mézről. Az ókori Egyiptomból is maradt ránk egy sokezeréves pa-



Kép az EME által rendezett VII. méhészeti kongresszusról. Az elnöki emelvényen *Pohl Béla* elnök és *Pop Silvius* előadó ülnek — jobb oldalt  $\times$ -el jelzett *Stief Ottó* az EME alelnöke, hátamögött *Török Bálint* tb. alelnök, balról a hallgatóság egy csoportja.



Kép az EME VII-ik méhészeti kongresszusának résztvevőiről.

pyrus-tekeres, az *Ebers-papirus*, amelyik a méz felhasználását tárgyalja. A világ rég letűnt népei „mézes“-nek nevezték azt, ami kedves, gyönyörűsége volt nekik. *Plinius* a mézet „isteni“-nek nevezte el és egy új fogalmat alkotott a mézről: a nektárt, a halhatatlanság ételét. *Vergilius* a mézet mennyei ajándéknak nevezte. *Pythagoras* tanítványai csak mézen és kenyéren éltek és a szemtanuk szerint igen egészségesek voltak. *Keresztelő Szent János* a pusztában sászákkal és mézzel táplálkozott.

A középkorban sem vesztett jelentőségéből a méz. *Apor Péter* munkájában olvashatjuk, hogy a régi magyar konyhaművésze ben milyen óriási szerepet vitt a méz.

A tizenhetedik században azonban forgalomba kerül a *nád méz*, majd később a *répacukor*, s ettől kezdve csökken a méz jelentősége. Ennek oka az volt, hogy a cukor valamivel olcsóbb volt mindig, mint a méz. A közönség tehát inkább vásárolta a olcsóbb cukrot, mint a kiváló táperejű, de drágább mézet. Eg kétszáz éves könyvecskében olvashatjuk: „A patikákban is, kivált míg a nádméz oly bőven nem volt, az orvosságoknak majd ne gyedrészze szinmézből állott.“

A legelső *gyógyszerkönyv*, amelyik 1794-ben jelent meg Bécs ben, külön fejezeteket szentel a méznek. Leírja az *electuariumo kat*, amelyekben a hatóanyagok méz és gyümölcs-izek keveréké ben vannak. Leírja a *rózsamézet*, amelyet annak idején még va lódi friss rózsalevelekből és mézből készítettek. A rózsamézet ma nap is használják torokfájás, szájbántalmak ellen, kivált gyer mekeknél. Csakhogy most már nem tesznek rózsaleveleket a méz-hez, hanem csak néhány csepp rózsaillatot csöpögtetnek belé.

A köhögés ellen készített mézkeveréket szintén használják még ma is. A *mézecet* és a mézecetből készült gyógyszerek — az oxymelek — ma is kaphatók a gyógyszertárakban és közke- letnek örvendenek. Ezek a gyógyszerek úgy készülnek, hogy a mézhez kevés ecetet kevernek, s a hatóanyagot hozzáfőzik. A *kö- körcsin-mézecetet* a 200 éves recept szerint egy rész kökörösines ecetből és egy rész mézből főzték össze. Igen jó *fogpasztákat* ké- szítettek a mézből már 160 évvel ezelőtt is.

A mai gyógytárakban nemcsak ezek a felsorolt szerek kap- hatók, hanem felhasználják még a mézet kenőcsök alapanyagá- nak, készítenek vele pilulákat is. Sőt a világhírű, nagy gyógyszer- táruk sem idegenkednek a méz használatától. Igen sok tápszerbe tesznek mézet. Ilyen tápszer például a robopan. A legujabb vita- minos erősítőszere a sanostol, alapanyaga szintén méz.

A *népi gyógyászatban* mindig nagy szerepet játszott a méz. Manapság is igen elterjedt a használata. Sebkenőcsnek, boroga- tónak, hülés elleni orvosságnak használják. A sebekre már igen régi időkben tettek mézes borogatást. A sebek hamar gyógyul- tak és a gyuladások hamar visszafejlődtek a méz hatására. Na- gyon érdekes, hogy a méznek ezt a kiváló tulajdonságát miként feledték el időnkint. Az 1799-ik esztendőben megjelent egy érde- kes könyv Kolozsvárt: *Az Erdély Országi Gazdaságbéli Tárház*. „Melyben mind a mezei, mind a házi gazadság külömb-külobb tárgyaitak jobbitására, mind pedig az emberek és harmok egész- ségben való megtartásokra, nemkülönbén sok közönséges nyava- lyájból léendő meggyógyításokra próbált hasznos eszközök ta- láltnak“ — írja a könyv bevezetése.

Az egyik cikk foglalkozik a méhesípessel és oltatlan mész rákenését ajánlja. De a legérdekesebb az a cikk, amelyikben egy új orvosságot ajánl mindenféle seb, ütés ellen. Szó szerint idézem: „Ezen új orvosság a tiszta, és minden csalárd elegyi-



ék nélkül való méz. A véle való bánás is igen együgyü. Ugyanis nihelyt valaki valamely sebet, romlást, vagy ütést kap, vagy öörit megsértette, kenjen lenrongyra jó tészta mézet a sebek erhes voltához képest vastagon és azon friss sebre tegye rá. Csak hogy azelőtt a sebre semmi víz, bor, vagy egyébféle ne ööjjon.“

Ezután foglalkozik a kötésváltás fontosságával és kivitelével, majd megjegyzi, hogy „ezen orvoslást csak a husban levő sebekre lehet alkalmaztatni: mert ha a seb olyan, melyben a csont is megsértetett, vagy el is töretett, már az ilyennek orvoslását rendes orvosra kell bizoni“.

Az orvosok újabb sebkötöző szereket találtak fel és a mult század folyamán kialakult sebkezelési módszer teljesen hátérbe szoritotta a mézet. Csupán a nép körében maradt meg a méz használata sebkezeléseknél. Jellemző erre a változásra a Kneipp-kezelésekről szóló könyvnek erre vonatkozó fejezete. Ez a könyv 1888-ban jelent meg. *Kneipp* felelevenítette a régi, népies gyógymódokat és betegeit vizkurákkal és növénykivonatokkal gyógyította.

A mézről azt írja: „hurutok, nyálkásodások ellen teába keverve régóta használják. Én sok esetben használtam és minlik kitünő hatásu volt. Oldó, tisztító, erősítő hatásu van. Falusiak jól értenek ahhoz, — írja tovább, — mint kell a mézet tenésre alkalmazni. Akinek nincs meg a kellő ügyessége a sebek vízzel való kezelésében, annak minden egyéb próbálgaás helyett ez egyszerű szert ajánlom. Készítése nagyon egyszerű. Egyenlő mennyiségü mézet és lisztet csekélyke víz hozzáadásával összekeverünk. Az igazi méz-ir inkább sürü, mint hig.“

Kneipp korában már elfeledték, hogy az *igazi méz-ir a tiszta, tisztított, s sürü méz*. Ehhez nem szabad hozzátenni sem vizet, sem pedig lisztet. Ezelőtt négy évvel egy német orvos egészen csodálatos hatásu, remek gyógyerejü sebbenöcsöt kezdett sikeresen alkalmazni. Találmányát nemsokára közzétette. A sebeket egészen tiszta mézzel kezelte. Nagy elismerést keltett óriási feledéze. Jellemző, hogy az emberek milyen feledékenyek.

Mit olvashatunk erre vonatkozólag az 1938-ban megjelent Gyógykezelések Könyvében? Ezt a könyvet *Vogel*, drezdai egyetemi tanár állította össze. „A méz alkalmazása: Nagy, roncsolt sebekbe frissen bele kell önteni a mézet és nem szabad semmiéle más szert alkalmazni. A sebek mélyedéseit is ki kell tölteni mézzel. Másnap a seb már egészen tiszta. A sebet minden nap it kell kötni, közben újból mézet tölteni bele. Nedvező sebfelületeket is egyszerűen gyógyít a méz. Száraz sebfelületekről a mézet nem szabad lekaparni. A kezelés elején kevés csipést érez a beteg, de nemsokára igen kellemes hűsítő, nyugtató érzése lesz a méztől.“

Ajánlja továbbá a mézet a szájúreg és a nyelv sebesüléseinél, fertözéseinél, azonkivül az orr és a füljárat furunkulusainál. *Milyen mézet használhatunk sebkezelésre?* Csakis szintiszta,

hamisítatlan, soha fel nem melegített mézet. Kezelésekre egy talán nem alkalmas a patikákban tartott, ugynevezett tisztít méz, mert ennek összetétele a tisztítás által megváltozott. A méz jól elzárva, szárazon és hidegben kell tartani. A tiszta, roslatlan méz csiramentes és nem igényel semmiféle előzetes előszítést a sebkezeléshez.

(Folyt. köv.)

## A méz márkázása.

Kivonat *Seyfried Ferenc* szerkesztő-titkárnak az EME VII. méhészeti kongresszusán tartott előadásából.

Amikor a ragyogó tisztaságú dán vonat — Mélyen Tiszte Hölgyeim és Uraim — Berlinből Kopenhága felé robogott, és érdekes csomagolását figyeltem meg a méznek. A *Mitro* étkezőkocsiba fogpéptubushoz hasonló átlátszó celophán cső szolgálták fel a mézet. A celophán cső végén galleltből prése csavar volt, akár csak a fogpéptubuson és azon keresztül nyomtuk ki a tubus tartalmát a kenyérre: A méz a kenyeren méze kenyeret jelent, de nekünk, erdélyi kisebbségi sorsban élő magyar méhészeknek, ennél sokkal többet, a méz magát a kenyeret, a mindennapi betevő falatunkat jelenti.

Az Erdélyrészi Méhész Egyesület ötéves munkatervet dolgozott ki, hogy elősegítse kenyerünk megszerzését és védelmezze annak értékesítését. A gyakorlati tapasztalat azt mutatja, hogy az utóbbi kérdés, a méz védelmezése, amellyel igyekeveset foglalkoztunk, szinte fontosabb, mint annak előállítása. Ha megfigyeljük más európai országok mézkereskedelmét, észrevesszük, hogy a belföldi valódi mézet mindenütt védelemben részesítik — védjeggyel — látják el.

Dániában a Dániai Méhészegyesület által nyomtatott kör-cimkével védik a mézet. A címke hossza 30 cm., magassága 7 cm. Egyik sarkában három összefogózott méh van, mint bejegyzett védjegy. A címkére fel van írva, hogy az üveg vagy papircsomag tartalma „Valódi dán méz“. Azonkívül reányomatják még a méhészet nevét és pontos címét, ahonnan a méz származik, valamint egy pár utmutatást a valódi méz felhasználására és kezelésére. A címkét csak a Dániai Méhészegyesület tagjai használhatják. Minden tag, amikor megrendeli a címkét, egy nyilatkozatot köteles aláírni, amelyben kijelenti, hogy a címkét csak olyan edényre ragasztja, amelyben saját méhészetében termelt méz van. A nyilatkozat egyben tartalmazza azokat a szabályokat is, amelyeket a méz kezelése terén követni kell. Leírja pontosan a valódi méz használatát, valamint annak kezelése során követendő elveket. Dániában a legnagyobb hőmérséklet, amelyre a mézet fel szabad melegíteni, — igen magas — 80 C°. A dán méz zöme a rövidvirágú lóheré-

ered. A lóhere-méz igen hamar kristályosodik, ujabban széles propagandát indítottak a megkristályosodott méz fogyasztása érdekében. Így Dániában is mind jobban terjed angol méztára az u. n. kásás méz fogyasztása. A rendes folyékony mézet márvány hengerek között addig hengerelik, amíg az kásás összetétel nem nyer. Az ilyen mézet könnyebb kenyérré pézenni, mivel úgy néz ki, mint a vaj. Nem csepeg le a kenyérről és könnyebben lehet papírtégelyekbe is csomagolni.

A címkék árusításából a Méhészegyesület tekintélyes jövedelmre tesz szert, amit a méhész ujság fenntartására, a méz fogyasztásának terjesztésére, és a forgalmazott méz kémiai vizsgálataira fordítanak.

Németországban szintén intézményesen oldották meg a belföldi méz forgalmazását. A Hitler kormány felállította a Birodalmi Népélelmezésügyi Hivatalt, amely az összes méhészeket kerületenként beszervezte.

Felhozom példának Emil Görne, meissenai volt házigazdám esetét, akinek 16 méhcsaládja volt. Amikor a mézét u. n. „egyes”, félkilogrammos csomagolásban óhajtotta forgalomba hozni, bejelentette a kerületi méhészeti felügyelőnél az elért méz mennyiséget. A méhészeti felügyelő pontosan tudta, hogy hány méz van Görnének hány családjában, jól ismerte a vidéket is és ő is tudta, hogy a 16 családdal milyen eredményt lehet elérni. Ő ellenőrizte azt, hogy a kerületébe tartozó méhész nehogy nagyobb mennyiségű mézesüvegekre tegyen szert, mint amennyi mézet a körülmények között maga termelhet a méhészetében. A valódi belföldi méznek mindig jobb ára van, mint a külföldről importáltaké. A Birodalmi Népélelmezésügyi Hivatal méhészeti osztálya az egységes üvegek árusításából a méz folyót összeget szintén propaganda célokra fordítja. A mézes üvegeket egy kb. ujságpapír nagyságu vékonypapírba göngyölítik be, amelyen szintén méhészeti propaganda cikkek vannak. Különleges mézestészta receptek, a méz orvosi célokra való felhasználása és más hasonló szöveg buzdítja a vásárló közönséget a méz fogyasztására.

Magyarországon ujabban szintén bevezették a méz forgalmazásának hatósági szabályozását. A méhészek mintát tartoznak beküldeni a legközelebbi vegyvizsgáló állomásra, ahonnan hatósági személy száll ki és ellenőrzi, hogy a csomagolt méz megfelel-e a mintának. A bödönöket, vagy üvegeket állami védelemmel látják el.

Nálunk — mélyen tisztelt Hölgyeim és Uraim, — a méz árkázása terén az Erdélyrészi Méhész Egyesület annak érdekében igen szép eredményt ért el. Begyűjtötte az egyesület központjába különböző vidékekről a mézet és egységes csomagolásban hozta forgalomba. Az üvegekre az Erdélyrészi Méhész Egyesület védjegy-címkéjét ragasztotta. Sajnos, hogy a

jól beindult forgalom az egyesülettől különálló körülmény miatt megszűnt. Az elmondottakból kitűnik, hogy minden szágban megoldották ezt a kérdést és gondolom mindnyáj megéretnnek látjuk az időt arra, hogy itt is közös akarat elhatározzuk az ügy egységes megoldását. Javaslatom a l következő:

Az Erdélyrészi Méhész Egyesület nyomasson  $\frac{1}{8}$ ,  $\frac{1}{4}$ , kg.-os üvegekre való papircimkét, valamint 1, 2, 3 és 5 kg. bádóg edényekre való nagyobb alaku cimkét az egyesületű feliratával. A cimkéket minden méhésztág megrendelheti egyesülettől. A cimkére reányomul a méhészek neve és pont címe is. Az edény tartalmáért minden méhész személyesen fe lős, amiről nyilatkozatot ad. Az egységes csomagolást és a mi dig megfelelő minőségű árut a fogyasztó közönség hamar me szokja és bizonyára jobb árat érünk majd el mézünkért.

Önkéntelenül is felvetődik az a kérdés, hogy mi történi ha történetesen valaki hamisított vagy nem megfelelő min ségű mézet forgalmaz. Nem sorolom fel azokat a fegyelmi leh tőségeket, amelyek az egyesületünknek rendelkezésére állana csupán egyre hivatkozom, ami magyar embernél a legfont sabb, a „becsültre“.

Amikor a kenyérünkről van szó, gondolom, egy méhés társ sem lesz rendbontó és az előírásnak megfelelő mézet fo galmaz majd.

---

**A vizsgálatra beküldött méhek csomagolása.** Az Erdélyrés Méhész Egyesület tagjai részére díjtalanul vizsgáltatja meg a b küldött betegséggyanus méheket. A vizsgálatot a bukaresti Nen zeti Állattenyésztési Intézet végzi és a következő szakszerű csomagolást írja elő:

Minden betegséggyanus családtól 30—50 darab méhet ke beküldeni. A méheket olyan vatta közé csomagoljuk, amelyet következő oldatba mártottunk: 50 gr. szesz, 20 gr. ecet és 10 g glicerín. A csomagok az E. M. E. címére küldendők, ahonna továbbítjuk azokat a fent nevezett intézethez.

---

## Apróhirdetések.

**Tartalék méhanyákat keres nek megvételre.** Bejelentéseket kérjük a titkári hivatal címére eszkö kölni. Cluj, Str. A. Muresan Nr. 10.

„A Méz.“ Irta: Dr. Stitz János Pécs.

A több mint 800 oldalas mű rész letesen tárgyalja mindazt, amit minden méhésznek tudnia kell a mézről. — A könyv megrendelhető az E. M. E titkári hivatala útján (Cluj, Strada A. Muresan 10.) ára 30 lej, ajánlott küldés esetén 40 lej.

**Keresek** szorgalmas, becsültre megbízható méhészfjút (nőtlen!) állan alkalmazásra, aki méhállományom felszaporítaná és más dolgaimban segédkezne. Komolyan elhelyezked akarók irjanak Fonagy Károly cím Remeji jud. Bihor.

---

**Tiszta hársmézet** keresünk kiset mennyiségben megvételre. Cim E.G.I Cluj, Str. A. Muresan 10.

# A méhtetű.\*

Írta: **Blénessy Károly.**

A méhtetű mézzel él, tehát asztaltársra a méhnek. Egy-két méhtetű még nem nagy veszedelem, de ha elszaporodnak, úgy epik az anyát, hogy mozgási szabadságában korlátozzák. Általában rajta tartózkodnak, összerondítják, de főleg, mivel előle táplálják a nyújtott táplálékot, le is gyengítik és így a téli yaelhullásnak a leggyakrabban okozói lesznek.

Tekintettel arra, hogy olyan irtószer rendelkezésünkre nem van, mely elpusztítja a méhtetűt, s megkímélje a méh szervezetét, akori tisztítással, füstöléssel számuk apasztható. A tetves anyát ár marokba fogva, akár kupak alá helyezve kell megfüstölni. füsttől elszédülnek, lehullanak és elpusztulnak a tetvek. Füst-és után nem szabad rögtön visszabocsájtani a tisztított anyát, nem előbb meg kell szellőztetni, a visszabocsájtás helyén a lé- t méhestől meg kell füstölni, különben idegennek vélik és könnyen leszűrik.

Ha a tetvek nagyon el vannak szaporodva, szép napos idő- n az egész családot kiszedhetjük keretbakra és akár felhigi- t mézzel, akár cukorsziruppal a lépeket egyenként a rajta ülő éhekkel-együtt jó bőven megpermetezzük. Míg a méhek egymás itát nyaldossák, a tetvek róluk lehullanak. Bő nektárforráskor művelet kevésbé célravezető, hordástalan időben nagyon ve- edelmes játék, komolyan meggondolandó tehát, hogy megki- relhető-e a huzamosabb időt igénybe vevő kaptárbonítás. A úvelet végrehajtása céljából a kiszedett családot alkalmas he- iségbe kell szállítani.

Az erős kámforszagtól is elszédülnek és lehullanak, azon- m nem pusztulnak el és a legelső ott elhaladó méhre ismétél- n felkapaszkodnak.

Ezt tudván, helyezzünk a kaptárfenékre, azt teljesen beta- rító keménypapír vagy kartonlapot, melyre 3—4 drb. kámfor- dyót vagy kockát teszünk. Két óra múlva nyissunk kaptárt gyorsan huzzuk ki a papírlapot és seperjük le róla az el- hult tetveket. A műveletet gyorsan kell megismételni, külön- m nem sok eredményt érünk el.

Végleges kipusztításuk csupán a fedett mézes lépek teljes cserélésével lehetséges, mivel a méhtetű petéjét a lefedés alatt vő mézes lép viaszfedelébe rakja, s hogy milyen nagyszerű la- ist kszit magának a fedélben lévő nyüvecske, az a szűzsejtes itményü hófehér lépen — a nap sugarai felé tartva — szabad emmel is jól látható.

\* Részlet a szerző **Gyakorló Méhészek Könyve** c. művéből. A könyv megrendelhető Blénessy Károlynál, Sándominic-Ciuc, 115 lej beküldése lenében.

# AUGUSZTUS.

Mégfigyelő állomások	A mérlegben álló kaptár	A kaptár súlyváltozása (10 naponként dekagramm)						Hőmérséklet (C)						Csapadék mm	Napok száma				
		gyarapodás			apadás			legn. jobb			legkisebb				derült	borult	szél-viharos	kirepülő	gyűjtő
		1.	2.	3.	1.	2.	3.	1.	2.	3.	1.	2.	3.						
Dés . . . . .	Egyleti nagy	—	—	20	90	110	—	35	28	27	16	12	12	—	14	17	2	28	28
Lukafalva . . . . .	Orsz. 3 keretsoros	105	50	10	35	10	4	21	20	20	18	16	13	87	12	19	—	29	8
Püriberec . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	28	27	28	12	8	8	—	17	14	2	23	—
Zelán . . . . .	Egyleti nagy	140	30	—	—	—	180	28	27	28	11	12	8	71	15	15	5	—	—
Kolozsvár . . . . .	"	—	—	—	—	—	—	31	27	29	12	9	10	49	17	14	7	27	19

**Dés. Szamos-megye.** A megfigyelő: **Borbély Lajos.** mézűrt augusztus elején szűrtük le. A mérleges kaptár bruttó 47.5 kg. jött le, mely netto súly 29.80 kg. A méz családok átlag mézhozama kizárólag mézürből 9 kg méz minősége minden tekintetben kifogástalan. A mérleges kaptár 48.80 kg.

**Felvinc. Torda-m. Megye.** megfigyelő: **Bognóczy József.** megfigyelő távolléte miatt augusztusi jegyzetek elmaradtak. Mérleges kaptár súlya 78.50 kg.

**Lukafalva, Maros-m. Megye.** megfigyelő: **Péter Domokos.** A havi gyarapodás 0.80 kg. szeptemberben nem lesz hordás, akkor a betelemezés nagy gondot okoz. Mérleges kaptár súlya 42.10 kg.

**Püriberec. Brassó-m. Megye.** megfigyelő: **Barkó András.** nagy szárazság miatt augusztusban semmi hordás sem volt.

Általában megfigyelhető, hogy augusztus hónapban Erdély majdnem egyik vidékén sem volt semmi hordás. Ez azt jelenti, hogy a hidegebb vidéken a tarlóvirág (tisztesfű) nem mézrel, amire olyan mézrelő növényről kell gondoskodnunk, amely az őszi hordást biztosítja. Ilyen a facélia és a szofora. A kaptárállításon megjelent méhésztársak beszámoltak ezen kezező növény mézrelési eredményéről. Majdnem mindenütt, ahol természetük, illetve ültetésük voltak belőle, nem okoztak gondot a téli élelem biztosítása. Az augusztusi eredmény nagymértékben lerontotta a tény is, hogy a nyár folyamán igen kevés méhésztárs látogatta a fiasítást, amely igen sok mézet fogyasztott.

## Október a méhesben.

A *betelelés hónapja*. Októberben nem zavarjuk többet a méheket. Szép időben virágport, sőt a meleg napokban még nckárt is hordanak. A gondos méhész, dacára annak, hogy méheiek megvan a szükséges téli elesége, melegebb napokban minden családnak még 1—2 liter cukoroldatot ad (1 liter víz, 1 kg. akkor) bucsuajándéku, hogy a kemény tél beálltáig elegendő könnyű táplálékuk legyen. A cukoroldat ugyanis nem képez társarat és így nem terheli meg a méheket még a hosszú tél beállta előtt.

Hűvösebb napokban a fenékdeszkákat jól ki kell tisztítani s október vége felé vagy november elején a fenékdeszkára tegyünk egy kátránypapirlapot, vagy ha az nincs, akkor egy kenényebb kartonlapot. Ezen a tél folyamán összegyűl minden hulladék és kora tavasszal átnézve a méhcsalád egész téli történetét látjuk.

A méhest, az üres kaptárokat és egyéb eszközöket szépen tisztítjuk, a lépkészletet gondosan kénezzük és így nyugodtan arthatunk meg mindent a következő tavaszra.

*Stitz János.*

---

## Méhraj Avrigban.

Katonai szolgálatom alkalmával kerültem ide a havas-övében levő szépfekvésű Avrig községbe. Tavasszal a méhegelő pompás volt, a mézelő virágok ezrei nyiltak, a mogyorófaokrok bőven ontották a virágport. Eső elég gyakran volt. A néhcsaládok jól teleltek, úgy hogy a mézhordást kitudták használni. A kedvező időjárás hatására ilyen jó vidéken az előrajok már május végén — június elején jelenkeztek. Egy napon amikor a vasúti munkánál teljesíttem szolgálatot hatalmas zúgást hallottam, felnézve egy méhrajt láttam, amely egy mogyoró bokorra kezd letelepedni. Miután letelepedett befogtam és egy asztalos bajtársammal készítettünk egy rakodó rendszerű kaptárt. Szereztem műlépet és beragasztottam a keretrámába, majd cukros vízzel belocsolya, a rajt áttettem a kaptárba. A jó mézelő vidéken a fiatal anyáju raj 6 hét alatt kiépítette a költőteret és elehordta mézzel. Jelenleg a mézürben levő kereten dolgoznak és oda hordanak. A szabadságra jövetelem előtt a rajt megvizsgáltam, fiasítása volt bőven és méze is.

A fenti eset egy példa a sok közül, hogy a jó hordású vidék mennyire befolyásolja a méhészetünk eredményét.

Avrig, 1938. VIII. 6.

*Tamásy József.*

---

*Ingyen jár a Méhészeti Közlöny 1938. év hátralevő hónapjaiban azon méhésztársaknak, akik most lépnek be egyesületünk rendszeres tagjai sorába. A beküldött 100 lej tagdíjat 1939. évre számoljuk el.*

**ADALBERT**  
**VÁRADY BÉLA**

**kaptárkészítő üzeme Cluj,  
Str. Reg. 83. Inf. Nr. 4.**

Fiókraktár: Vésárhelyi Albert méhés  
Aiid, Str. Mărășești 2.

**Raktáron tartom az Egyleti nagy  
és Egyleti kis kaptárokat**

Megrendelésre vasuton is szállítom. Készíték rendelés után bármilyen más kaptárokat is. — Ugy a kis Egyleti, mint a nagy ára **(600)** lei teljesen felszerelve. — Gépen csapszott vályus keret drb.-kénti nagyság szerint 3-4 lei.

**Gyártmányaink többizben aranyéremmel lettek kitüntetve!**

Keretléc 100 folyó m:  
10 mm. vastag 150 lei.  
8 mm. vastag 130 lei.  
6 mm. vastag 110 lei.  
Kérdésre válaszbélyeg ellenében felelek.  
Nagyobb megrendelés esetén külön árajánlattal szolgálók.