

MÉHÉSZETI KÖZLÖNY

AZ ERDÉLYRÉSZI MÉHÉSZEGYESÜLET HIVATALOS LAPJA

zerkesztőség és kiadóhivatal:
CLUJ—KOLOZSVAR,
I. 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.

Ingyenes méhészeti tanfolyam.*

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

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

A tanfolyam beosztása:

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

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

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

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

A tanfolyam csak az esetben fog megtartatni, ha legalább 20 hallgató jelentkezik.

Cluj-Kolozsvár, 1932 március hó 28.

*Az Erdélyrészli Méhész Egyesület
Elnöksége.*

* Lapunk áprilisi számában a tanfolyamot korábbi időre hirdettük, a közbejött változások miatt a tanfolyam ideje június 4—11. napjaira tétetett át véglegesen.

A méz hamisításáról.

Irta: Deák Bertalan.

A méz hamisítása ma már nem olyan aktuális probléma mint háboru idején volt, ennek főoka az, hogy ma a mezőgazdasági termékek olyan olcsón nyerhetők, amilyen árbar a hamisításhoz szükséges termékek nem volnának kaphatók.

Kivételt képeznek ez alól egyes hamisítások például a méz vízzel való felhígítása, ami azonban legegyszerűbb módszerekkel megállapítható.

Ebben az ismertetésben igyekszem olyan vizsgálati módszerekkel foglalkozni, melyek közül egyeseket minden különösebb laboratóriumi felszerelés nélkül alkalmazhatunk.

A méz úgy fogható fel mint egy igen sűrű cukoroldat, amely főleg kétfajta cukrot (glycóz és fructóz) tartalmaz és ezenkívül kisebb mennyiségben még jelen vannak benne olyan anyagok is, melyek már a nektár-nedvben is találhatóak.

A nektár nagyobb mennyiségű nádcukrot (sacharóz) és kevesebb invertcukrot tartalmaz, több vizet mint a méz és ezenkívül fontosabb alkotórészei: csersav, oxálsav, tejsav, almasav, borkósav, enzimek, fehérjék, foszfor vegyületek, utóbbi kettő a virágporból jut bele. A mézben levő hangyasav a méhek testéből származik.

Az étkezésünkönél használatos cukor (kristály- vagy kockacukor) tiszta nádcukor, mely két egyszerű cukorból áll a glycóz és fructózból (szőlő- és gyümölcscukor), fel is bomolhat alkotórészeire savak és enzimek hatására. Ez történik az emberi emésztő szervekben, ugyanis a vérbe a cukor csak egyszerű cukor alakjában juthat be. Természetes tehát, hogy a kész méz, mely már ilyen felbontott, a méhek által „átémésztett” cukrot tartalmaz, igen könnyű táplálék és sokkal nagyobb mennyiségben fogyasztható, mintha közönséges cukorszörp lenne. A nektárban sok nádcukor van, a mézben már túlnyomóan invertcukor (szőlő- és gyümölcscukor egyenlő arányú keveréke).

Legszokásosabb módja volt a mézhamisításnak a *burgonyacukor szörp* hozzákeverése, ez azonban dextrintartalma miatt felismerhető a következő módon: 5 gr. mézet 10 cm.³ vízben oldunk kémcsőben, hozzáadunk 20 csepp tömény sósavat, 1 cm.³ cseroldatot (5%-ost) és 120 cm.³ abszolút alkoholt; dextrin jelenléte esetén a különben átlátszó oldat tejszerűen megzavarosodik.

Mivel a burgonyacukor szörp nem olyan édes, mint a kockacukor és az étkezési cukor vizes oldata nem olyan édes, mint a mézben levő egyszerű cukrok oldata, ezt az édességet *sacharin* hozzáadagolásával szokás pótolni; ennek kimutatása azonban igen könnyű: a mézből 10—20 gr.-ot kissé felhígítva vízzel, kevés sav (pár csepp kénsav) jelenlétében étterrel, dugóval jól elzárt edényben rázogatójuk, majd ha az étterréteg felül elhelyezkedett, ebből egy üvegcsővel vagy pipettával egy részt

szívünk, vigyázva, hogy az alsó mézes rétegből ne jusson bele semmi, ezt porcellán tányéron elpárologtatjuk. Ujjunkat végighuzzuk a tányéron és megizleljük a maradékot, ha ez emelylehető édes, akkor sacharin volt a mézbe keverve. Az eljárás azon alapszik, hogy a vízmentes éter nem oldja a cukrot, csak a sacharint.

A különböző cukorszörpökből készült mézeket festeni is lehet, ami a hamisítónak annál is könnyebb, mivel a természetes méz színe az akácméz sápadt sárga színétől a hársfaméz sötétvörös színéig változhat.

Szabadszemmel semmi esetre sem állapítható meg a festés, míg kémiai úton ez megállapítható: 5—10 gr. mézet 50 m³ vízben oldva pár csepp kálium vagy nátriumbiszulfát oldatot adunk hozzá és 1—2 drb. éterral zsirtalanított fehér papjufonalat téve belé, 10 percig forraljuk. Ha *kátrányszínt* festették a mézet, ez vízzel nem mosható ki a gyapjufonalból.

A burgonyaszörppel hamisított mézre jellemző próba még az is, hogy pár gr. mézet éterral rázunk, az étert leöntjük róla, elpárologtatjuk és a maradékra pár csepp sósavas rezorcindidot engedünk. Ha meggypiros színeződés lép fel, alapos lehet a gyanunk hamisításra. Megjegyzendő, hogy ez a próba főleg felmelegített mézeknél nem érvényes, u. i. ebben az esetben természetes méznél is észlelhető a színeződés.

A természetes mézben jelenlevő 3-féle cukor aránya közel állandó, illetve bizonyos határok között ingadozik. Az élelmi-törvények megszabják, hogy egyik vagy másik alkotórésztől mennyinek kell jelenlennie.

A mézben levő cukrok mennyiségét a méz „forgatóképességéből” állapítják meg. Ennek megértéséhez azonban szükséges előbb a polározó készüléket ismernünk, mellyel a meghatározást végezzük.

A készülék legfontosabb része egy cső, melynek mindkét végén egy-egy mézspátból (kristályos Ca Co₃) csiszolt prizma van elhelyezve; a csőnek szemünk felé eső végén levő prizma gantyu segítségével skála előtt forgatható, így a prizmához ősitett mutató rögtön fokokban mutatja az elforgatás mérvét.

(Folyt. köv.)

FIGYELEM!

412

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

Tegyen próbamegrendelést!

SZÖLLÖSY GYULA méhgazdasága Reteag, Jud. Someș

Csak egy levelezőlapot!

Már három éve elhatároztam egy méhészeti térkép megszerkesztését, amely csak mellékesen tüntetné fel a méhészek közigazgatási beosztást, nagy súlyt az akácerdők feltüntetésére, főszólam pedig az akácvirágzás időbeli egymásutánjának kimutatására fektetne. Ezt a térképet aztán a térképészeti intézet útján sokszorosítva, általános forgalomba hoznánk és a lecsukélyebb áron szerezhetné meg minden méhész, akit érdekel. Elsősorban a vándorméhészek, de mert aki ma még nem vándorol, holnap már vándorolhat, hát tulajdonképpen a méhészek nagyobb része.

Ma a vándorméhészek többé-kevésbé megfelelő, de mindig terhes járőrszolgálatot kénytelenek fenntartani alkalmas területek feltárására; a tervezett térkép megbízható és gyors adatszolgáltatással mutatná meg mindenkinek, hogy hol és mikor van keresnivalója. Együttal az akácerdők feltüntetésével beláthatatlanul megszorítaná az innen, vagy onnan elérhető vándor-állomásokat.

Bennem meg van a jó szándék, de ez kevés. Az is kétségtelen, hogy minél több, sok, igen sok méhész hozza az idős akácvirágzáskor *egy levelezőlapnyi áldozatot* és bejelenterésnek, hogy náluk az akácvirágzás mikor kezdődött meg. Én úgy gondolom, hogy hiányos és tudományos szempontból csúszkás értékű lenne ez a munka, ha csak Magyarország területén dolgozná fel. Magyarország, Erdély, Szlovénia, Ruténföld, Vajdaság, Szlavónia, Horvátország és Burgenland minden méhészéhez fordulok kéréssel, még ha nem is vándorolna, hogy vázolt uttörő tervem megvalósításában *megbízható és tömeges* adatszolgáltatásukkal legyenek segítők.

Akik megtisztelnék támogatásukkal, sziveskedjenek az akácvirágzás kezdetét, vagyis azt az időpontot, mikor az akác első ízben meglepi a méhek, rossz idő esetén, amikor először érezni meg a kitépett akácvirágban a nektárt, a következő minta szerint velem közölni:

Turna, (Torna) Abauj-m. Szepsi járás. Szlovénia.

Akácvirágzás kezdete: 1932. június 12.

Megfigyelő: Gallay Lajos.

Egy-két adatból a kérdés nem tisztázható, azért kérem a méhésztársaimat, ne maradjon ki a közjóra irányuló munkából senki, de senki, akinek csak kezébe jut ez az írásom. Végül azt kérem még, hogy az 1918. óta új nevet kapott helységek régi nevét is közöljék (mint a fenti minta).

Cimem: Beély Sándor mérnök, Edelény, Borsodmegye.

Május havi tennivalók a méhesben.

Május már a rajzás és a mézelés hónapja. Méhcsaládaink hónapban rendszerint elérik teljes kifejlődésüket.

A családok működésének irányítására és munkaképességük teljes kihasználására gondunk legyen. A fészek teljes elfoglalása után megnyitjuk a mézteret, melyet Hannemann-rácscsaládszert el a fészektől. A rács lehetőleg az egész választófelületre kiterjedő legyen. A méztérbe lehetőleg tartalék munkásokat teszünk, ezek hiányában rakhatunk oda fedett fias lépeket, melyek helyébe a fészekbe mesterséges lépeket (lépözépfalakat) tehetünk.

Ha a méztér megtelt s a méhek a mézes lépeket befedni kezdik, pergessünk. A mézet megszünni nem szükséges, tartunk szűrt papírossal vagy tiszta ruhával lekötött, lehetőleg fehér bádorgól készült edényben tiszta, szellős, száraz s eléggé meleg folyadékot 8—100 napig. Aztán szedjük le felületéről a törmelék s igen hig mézet, a többi elsőrendű méz lesz.

Ha természetes rajok jönnek, az eléggé népes első rajokat megvárjuk külön lakásba mesterséges lépekre (lépközépfalakra), a fiatalokat — anyjuktól megfosztva — adjuk vissza az anya családoknak. A másodrajokat az új anyák kedvéért szintén elengedhetjük, a további rajzást azonban lehetőleg akadályozzuk meg.

Teljesen kifejlett családokból mesterséges rajokat készítünk legcélszerűbben az anyacsaládnak rajállapotba helyezésével. A családnak helyéről elmozdított részét a (homlított ajt vagy bujtást) 2—3 napig itatni kell. Rossz időben a rajokat tessük vagy legalább mézes vízzel itassuk. Neveljünk anyákat kiválóan felismert családoktól és pedig a legegyszerűbben úgy, hogy a lerajzott család fedett, szép rajbólcsőiből elvesszük a feleslegeseket s kis anyanevelő családokkal kiköltetjük azokat.

EGYLETI ÉLET

Az E. M. E. igazgató-választmányának ülése

Az E. M. E. igazgató-választmánya f. évi április hó 27-én délután gr. Bethlen László elnökle alatt ülést tartott, amelyen jelen voltak: *Kicsid Géza* alelnök, *Török Bálint* főtitkár, *Ambrus Dezső* titkár-jegyző, özv. *Kremnitzkyné Fröhlich* előadó, *Nagy Vilmos*, *Paul István*, *Kabán József*, *Katona József*, *Buttinger Mihály*, *Tóth István* és mások. Távolmaradottakat kimentették: *Pohl Béla* és *Csoma Endre*. Elnök az ülést megnyitva, üdvözölte a megjelenteket és felkérte *Török Bálint* főtitkárt a tárgysorozat előterjesztésére.

Főtitkár bejelentette, hogy az egyesület a folyó évben két

méhészeti tanfolyamot óhajjt rendezni. Egyet Kolozsvárc junius 4—11. napjain, egyet pedig Kajántó községben. A kolozsvári tanfolyam vezetésére az elnökség felkérte Stief Ott ig.-vál. tagot, előadókul felkérettek özv. Kremnitzkyr Fröhlich Ilona és dr. Páter Béla th. tagok. A kajántói tanfolyam vezetésére felkéretett Kiesid Géza egyleti alelnök. tanfolyamok tartásának a tervét a válaszmány örömmel vet tudomásul. Főtitkár bejelentette, hogy a folyó évtől kezdve méhészeti tanfolyamok rendezése a földmivelésügyi minis teriumnak előre bejelentendő. Tudomásul szolgál, hogy főtitkár a budapesti mezőgazdasági kiállítás alkalmával érin kezést keresett a Gödöllőn tanuló és az E. M. E. által kiküldött két méhész ifjuval, akik jó magaviseletükkel és előhaladásukkal igyekeznek meghálálni az egylet áldozatkészségét és az idei öszön már mint okleveles méhészek jönnek haza. A jövő tanévre a válaszmány ujabb két tanuló kiküldetését vette tervbe. Tudomásul vette a válaszmány Blénessi Károly köszönő iratát tiszteletbeli taggá történt megválasztás alkalmából. Majd egyhangulag telepkezelőnek választotta válaszmány Stief Ottó ig.-vál. és th. tagot f. évi május h 1-től kezdődő hatállyal. Tagsági ügyekről szóló jelentés kapcsán az uj taogok sorába felvétettek: Veréb József, Váradi és Szijgyártó Dés, Benczédi Márton Magyarországt, Vajda Sándor Marosvásárhely. Verzea Ilie Hosszuaszó, Darvas Ignác Bukarest, Bokor Miklós Héjjasfalva, Krasznay Márton Hidegszamos, Vásárhelyi Albert Nagvenyed, Lukács Simon Botfalu, Gáspár Emil és Magyarosi Bandi János Kajántó Benedek Sándor Nagysomkut.

A tagok sorából töröltettek: Pesach Vencel, Kolozsi Bálint, Varga János, Debreczi József, Theisz Márton, Miklós József, Tari András, Egyed István, Ambrus István, Vojná Kálmán és Huszár Dénes.

Tagdíjnyugtázás.

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

1931. évre 100' — Lei tagdíjat fizetett: dr. gr. Bethlen L. Kolozsvár, Zélinger J. Arad, Salamon L. Szudvarhely.

1932. évre 100' — tagdíjat fizetett: Burzász D. Arákos, Vlák J. Toplice, Alzner F. Gvfehérvár, Kisgyörgy E. Bölön, Sijjansznij A. Margina, Kovács F. Kolozsvár, Tóth K. Tasnádszántó, Darvas I. Bukarest, Treiber E. Felsőbánya, Benedek S. Nagysomkut, Bíró L. Bethlen, Bokor M. Héjjasfalva, Z. Kiss E. Zilah, Kuki Z. Bihar, Jonás L. Harasztos, dr. gr. Bethlen L. Kolozsvár, Váradi és Szijgyártó Dés, Wollmann O. Gyergyósztmiklós, Varga K. Berea, Jakab I. Olthévíz, Christ T. Belényes, Frink K. Mkece.

KÜLÖNFELÉK.

Az O. M. M. E. új elnöke. Az sz. Magyar Méhészeti Egyesület a Szilassy Zoltán egyesületi ökö elhunytával megüresedett öki tisztségre egyhangulag ub Elemér nyug. államtitkárt asztotta meg.

Méhészeti tanfolyam Kaján- l. Az E. M. E. ig.-választmánya vbe vette, hogy ez év folyamán jántó községben méhészeti folyamat rendez. A tanfolyam tetésére az egyesület Kicsid Géza ökö urat kérte fel. A tanfolyam jét az egyesület később fogja ghatározni.

Méz és viasz árai. A vegyes ig-méz ára 25 L., Akác-méz -28 L. Kicsinybeni eladási k 30—50 L. között mozognak. épes-méz kg.-ként 45—70 L. ennti nagybani árakhoz szá- andó szállítás esetén a fuvar ég. A viasz ára 80—120 L. ként. A mülép ára 180—260 között váltakozik.

Méh-család árai. Egy áttelelt s méhcsalád ára 400—500 L. kaptár ára külön fizetendő. új országos, négy keretsoros tár ára 300 L. Egy méh-anya Kolozsvárt 100 L.

Méhészet iskolája címen ög Ernő előnyösen ismert észeti szakiró. Az 55 oldalra edő füzet népies modorban alkotik a méhészet alape- reteivel. A füzet Budapesten mult a Márkus-nyomdában, er. Bank-ucca 5. sz. a. Meg- lélhető ugyanott.

Gyásznir. Özv. bikfalvi Töl- gyes Mózesné született sáros- berkessi Tóth-Kádár Erzsébet, a szabadságharc vitéz huszar- kapitányának, sárosberkessi Tóth-Kádár Lászlónak a le- ánya, 74 éves korában Buda- pesten meghalt. — Temetése április hó 27-én délután 5 órakor volt a református egyház szertartása szerint a kerepesi-úti temető halottas- hazából. Az elhunytban Töl- gyes István dr. m. kir. gazda- sági tanácsos, a Magyar Gaz- daszövetség titkára és Tölgyes Árpád, a Duna-Tiszaközi Me- zőgazdasági Kamara titkára édesanyját és vitéz sárosber- kessi Tóth-Kádár Vilmos m. kir. honvédtábornok testvérét gyászolja.

Vallo—Török: A méltényész- tés vezérfonala című méhészeti szakkönyv megrendelhető az E. M. E. titkári hivatala útján 30 lej beküldése ellenében. Portó- dij 13 lej.

Özv. Kremnitzkyné szül. Fröhlich Ilona: Házi mézestész- ták és méhtermékek feldolgo- zása című füzeté bővített ki- adásban megjelent. Kapható la- punk kiadóhivatalánál magyar, német és román nyelven. A ma- gyar kiadvány ára 25 lej, a ro- mán és német 30 lej darabon- ként. Portó díja: 1 lej, ajánlva 11 lej.



Méhész jelvény kap- ható az E. M. E. tit- kári hivatalában. Ára aranyból 350 L., ara- nyozott ezüstből 150 L., oxidált ezüstből 100 L., rézből 20 L. Az ára előre beküldendő 5/25 lei portóval együtt. Utánvét mellett való küldés esetén 25 lei utánvételi díjat számít a posta.

Apróhirdetések.

Bármilyen méretű, géppel préselt szalmakaptárt és új rendszerű p
getőket szállítok elsőrendű minőségben, mérsékelt áron. Sztarek Károly
Macea. Jud. Arad. 41

Boczonádi családoktól származó természetes rajokat elad Kleisl Gy
méhészete Diosod, jud. Salaj. 41

30 darab 4 soros országos méretű egyes új kaptár eladó a darab
ként 230' — L. Györgyfalvi-út 88. 41

Önálló szerény igényű méhész kerestetik kisebb méhészethez. Aj
latokat eddigi működés és fizetési igény megjelölésével „Erdőbe” jeligér
kiadóhivatalba. 41

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

Műlép 160' — lei kilója.

381

Hófehér Műlép Boxesnek is kapható!

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

Tiszta méhviaszt veszek, kérek mintázott ajánlatot.

TÓTH ISTVÁN méhészete Cluj, Calea Dorobanților 74. szám.



Vigyázzon mielőtt vásárol

mert valódi „Rietsche” műlépprések gyá-
lerakata nállam van és hamisítványok
vannak forgalomban. — Műlépkészíté-
osztályom teljesen új gépekkel van fe-
szerelve, legjobb minőségű valódi méh-
viaszból készült „Oroszlán” védjegy
műlépek egyedüli készítője bármilyen
méretben 1 kgr. Lei 160'—. Minden mé-
hészeti eszközt gyári áron, mindenkin-
olcsóbban árusítok, csakis prima min-
ségben. Legújabb 13/1932 évi képes nag-
árjegyzékem Lei 10' — portókölttség bélye-
ben való beküldése ellenében díjmentesen
küldöm, ahol az árak beszélnek. 40

„DZIERZON” méhészeti Oradea

Mintázott ajánlat ellenében valódi méhviaszt vásárolok.