

A LAP AZ E. M. E.
TULAJDONA**MÉHÉSZETI KÖZLÖNY**A LAPOT AZ E. M. E.
TAGJAI TAGSÁGI
ILLETMÉNY FEJÉBE
KAPJÁK.

AZ ERDÉLYRÉSZI MÉHÉSZ EGYESÜLET HIVATALOS LAPJA.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

CLUJ—KOLOZSVÁR,
ATTILA-UTCA 10. SZ.

Felelős szerkesztő és kiadó: TÖRÖK BALINT az E. M. E. főtákar.

Főmunkatársak, mint az E. M. E. szerkesztő bizottságának tagjai:
dálnoki PAÁL LAJOS és KÁDÁR ELEMÉR.

TELEFON 158. SZ.

A LAP MEGJELNIK
HAVONKÉNT EGYSZER**Milyen kijárával bíró kaptárokkal
méhészkedjünk?**

Irta: Dr. László Márton.

Hosszu időn át képezte állandó vita tárgyát a méhészek között az a kérdés, vajon melyik a legjobb kijáró: az alsó, közép, vagy a felső kijáró?

Dinon kaptárjai alsó kijáratuak voltak és másokkal nem is próbálkozott. A németeknél Berlepsch kezdett kísérletezni felső kijáratu kaptárokkal. Majd Boczonádi Szabó kelt sikra a felső kijárat mellett és sikerült is neki az ilyen kijárával bíró kaptárainak akkora hírnevet szerezni, hogy volt idő, amikor számba sem vették azt a méhészetet, amely nem felső kijáratu boczonádi kaptárokkal volt felszerelve.

Ez az idő volt az, amikor egyik modern nagy méhészet a másik után pusztult el költésrothadásban. Ez érthető is: mert a költésrothadás baktériumai ellen a méheknek az egyedüli természetes és igazán hatásos védelme az etherikus hangyasav, amellyel az erős méhcsalád kaptárának a felső levegőrétege állandóan telítve van. Ha most a kijárót a fészek felső részén helyezük el, azon át a kaptár levegőjének etherikus hangyasav tartalma elillan. Ebben az esetben legyen tehát a család különben bármilyen erős, fejlődjék az bármilyen szépen és a mézgyűjtésben produkáljon bármennyit, de az élete mégis állandóan veszélyben forog. Mert a költésrothadásnak bárhonnan behurcolt baktériumai, vagy csak spórái is, a kifejlődésre és elszaporodásra nézve ilyen kaptárookban kedvező talajra találnak.

A felső kijáró hívei azzal érvelnek, hogy a légáramlat az ilyen kijárával bíró kaptárakban nagyobb és kedvezőbb úgy, hogy az ablak mellett levő hátsó lépeket is éri valamelyes friss levegő, minek folytán ezek nem penészednek meg olyan könnyen, miként az alsó kijárával bíró kaptároknak a hátulsó lépei.

Az tény, hogy a lépek megpenészedése sok bajt okoz a méheknek és sok méhbetegségnek is a szülő oka. Mert a penészes, rossz levegő a méheket ingerli, minek folytán azok erősebben zognak. Az erős zugás fokozza az anyagcserét. A fokozott anyagcsere folytán nagyobb a bélsárcépződés. A felgyülemlett bélsárcnak a kaptárban való kiürítése által pedig a vérhas áll elő. De a röpképtelenségnek vagy májusi vésznek a keletkezését is, a modern méhészeti tudomány a kaptárnak romlott, bűzös és penészes levegőjével hozza okozati összefüggésbe. A röpképtelenség t. i. nem a méhek szárny szerkezetének a defektje, amint azt

a régiak hitték, hanem a méh légző szervének a betegsége. Ugyanis a méhnek a légző szerve álca korában (a nyílt fiasítás idejében) nem bír kellően kifejlődni a kaptárnak penészes, bűzös levegőjében. S amikor mint kijáró méh első ízben próbálkozik kirepülni külső munkára, a beteg légzőszervvel nem képes azt a minimális mennyiségű levegőt magába szívni, amely a felrepüléshez szükséges. Ennek folytán a röpképtelenségtől lefordul és a földön étlen-szomjan elpusztul. Így pusztulnak el május havában azok a méhek, melyeknek álcakoruk február végére, vagy március elejére esik és amelyeknek a kaptár levegője a vérhasból és a penészes lépektől már messziről bűzlik.

Találón nevezi el tehát Gerstung a röpképtelenséget vagy a májusi vészt, a *méhek tüdővészének*. Abban tehát teljesen igaza van Boczonádinak, hogy a lépek penészedésének mindenképpen elejét kell venni, csak hogy ennek a célnak elérésére nem kizárólagos mód a felső kijáró, amint azt Boczonádi állítja. Mert a hátulsó lépeket megfelelő légáramlathoz tudjuk juttatni és ezáltal azokat a penészesedéstől meg tudjuk óvni az alsó kijáratu kaptároknál is, még pedig azért, hogy a beteleléskor a küszöbdeszkát néhány helyen megfúrjuk, vagy annak a közepét téglányalakban kivágva drótszöveggel kibéleljük, vagy helyette pléhlapot teszünk, melyet sűrűn teleyukasztunk. Alsó kijáratu kaptárban az ilyen légáramlattól méheinket sohasem féltjük, csak a kaptáraink zárjanak jól felül, oldalt és főleg az ajtó felső részénél.

De még biztosabban tudjuk a lépek penészedésének veszedelmét elkerülni az ugynevezett hidegépítményű rendszerrel, vagyis az olyan rendszerű kaptárokkal, amelyeknél a lépek a kaptár kijárájának nem a lapjukkal, hanem az élükkel mennek. Mert ennél a rendszerrel a kijárón át beáramló friss levegő valamennyi léputcát egyenlően éri.

A hidegépítményű rendszer sokkal természetesebb és így minden tekintetben előnyösebb a melegépítményűnél. A méhek — mesterséges irányítás nélkül — mindig hidegen építkeznek. Ne legyünk tehát pápábbak a pápánál. Térjünk át a hidegépítményű kaptárrendszerre, mert ez a *méhészet jövő haladásának a kulcsa*. Önként érthetőleg azonban a hidegépítményű rendszerrel szóba sem kerülhet más kijáró, mint kizárólag csakis az alsó. Sőt ennél az alsó kijáró sem szabad, hogy magas legyen, hanem inkább hosszabb azért, hogy a léputcákat a friss levegő egyenletesen — de nem túlságosan — érje. Így pld. az országos méretnél 2

cm. magas és 15—20 cm. széles röplyuk teljesen elegendő.

Sokan vannak, akik a két szélsőséges álláspont t. i. az alsó és a felső kijáró között — a *középkijáratot* tartják az üdvözítő arany középutnak.

A hidegépítményű rendszerrel a középkijáró is teljesen elvetendő, mert majdnem olyan veszedelmes, mint a felsőkijáró. A melegépítményű rendszerrel azonban a középkijáró már valamivel jobban bevált, mint a felsőkijáró; mindazonáltal itt is az alsókijáró a legjobb, a legmegnyugtatóbb és a méhek természetrajzának is a leginkább megfelelő, csak hogy az *kellő nagyságu legyen*. Pld. országos méretnél legalább 2½—3 cm. magas és 10—12 cm. hosszú. Emellett, ha a küszöbdeszkán át kellő légáramlatról — amiként azt fentebb kifejtém — gondoskodunk, úgy lépeinket még a melegépítményű kaptároknak is, a penészesedés veszélyétől megmenthetjük.

Az E. M. E. igazgató-válaszmányi ülése.

Egyesületünk igazgató választmánya folyó évi december hó 9-én báró Jósika Gábor elnökle alatt rendes ülést tartott. — Az ülésen a választmányi tagok igen szép számban jelentek meg. — Török Balint főtákar beszámolt az egyesület múlt választmányi ülése óta kifejtett működéséről.

Főtákar jelentette, hogy Tekén méhészkör alakult, mely kérte az egyesületünkbe való felvételét és az egyesületünk támogatását. Választmány a megalakulást örömmel vette tudomásul és a kört a tagok sorába felvette.

Jelentette továbbá, hogy a legutóbbi ülés óta az egyesület nagyobb mennyiségű mézet vásárolt és adott el a tákar hivatal uján, minek kapcsán az egyesület részére némi anyagi hasznót is biztosított. Az erdőigazgatóságtól facsemeték kértettek, melyek díjtalan kiutalása a tavaszra kilátásba helyeztetett azon kikötéssel, hogy azok kiadását és elszállítását a megrendelő saját költségén tartozik teljesíteni.

A marosvásárhelyi cukorgyárral felvették a tárgyalások kedvezményes áru cukor szállítása iránt, mely tárgyalások remélhetőleg rövid időn belül eredménnyel fognak járni. — Az előjegyzés ideje és a cukor ára a tagtársakkal annak idején a „Méhészeti Közlöny“-ben közölve lesz. A mézelő virágmagvak kiosztása kezdetét vette, a magvak 5 L. önköltség előzetes beküldése ellenében az egyesülettől megrendelhetők.

Az egyesület méhészeti telepéről nagyobb mennyiségű kaptár eladása határozottat el, melyekre előjegyzéseket az egyesület titkári hivatala már elfogad.

Balázs Péter Egyesületi pénztáros a tagmozgalomról, a tagdíjhátralékokról, valamint a méhészeti telep állapotáról tett előterjesztést.

Választmány a jelentéseket tudomásul vette és örömmel állapította meg, hogy a tagok száma az utóbbi időben lényegesen szaporodott.

Még több egyesületi ügy megtárgyalása után az ülés az elnök elnökletével véget ért.

Ülés után dr. László Márton „A méhek cukorral való etetéséről” tartott tanulságos előadást, melyet a jelenlevők nagy érdeklődéssel hallgattak.

Az előadás végén báró Jósika Gábor köszönetet mondott az előadónak értékes előadásáért.

Az ülésen jelen voltak: Br. Jósika Gábor elnök, dr. Boga Lajos, dr. Bruckner Antal, özv. Kremnitzkyné, Fröhlich Ilona, dr. Lesnitsky Béla, Nagy Vilmos, dr. Eöry István, Balázs Péter, László Márton, Ambrus Dezső, Török Bálint, Paull István, Szilágyi Márton, Kicsid Géza, Zsigmond Gyárlás, Stief Ottó, Rákosi Albert, Papp Alajos és Csathó Balázs. A. D.

A kedvezményes áru méhész cukorra való jelentkezés módja és ideje.

Tekintettel arra, hogy az 1922. év a mézelés szempontjából gyenge volt, az E. M. E. az éhező méhcsaládok tavasszal való etetése céljából két waggon cukrot szerzett be. Ezt első sorban az E. M. E. tagjai között fogja szétosztani.

A cukor ára kg.-ként Marosvásárhelyen való átvétel esetén 19 L. Kolozsváron való átvétel esetén 20 L. A cukornak postán, vagy vasuton való küldése esetén a csomagolási és fuvar költség a vevőt terheli. A szállítás a vevő felelősségére történik. A cukor 100 kg.-os zsákokba van csomagolva. 100 kg.-nál nagyobb mennyiségben való rendelés esetén a zsákokért drb.-ként 40 L. biztosíték küldendő be.

A megrendelés az E. M. E. titkári hivatala Kolozsvár, Attila-u. 10. címre küldendő. A megrendeléssel egyidejűleg legkésőbb január hó 28-ig a cukor ára és a zsákbiztosíték is beküldendő. Nem tagok kg.-ként 50 banival többet fizetnek.

A méhészecukor vegyvizsgálati eredménye.

Az ideai méhészecukor kétszer tisztított kristálycukor. A rendes, hófehér kristálycukrot háromszor tisztítják. Minthogy ez csupán kétszer van tisztítva, abban különbözik a rendes kristálycukortól, hogy nem olyan hófehér. Porrá törve azonban az is fehérszínű. A cukor száraz, aprószemű kristályokból áll és nem teveszendő össze a háborús nyers, vagy ragadós cukrokkal.

Nehogy kétszer tisztítottága miatt a méhekre ártalmas anyagokat tartalmazó cukrot adjunk tagjainknak, a vegyvizsgáló állomáson megvizsgáltuk. A vizsgálat eredményét az alábbiakban közöljük szövegszerűen:

„Az Erdélyrészi Méhész Egyesület által beküldött cukor vizsgálatának eredménye:

Kissé halványárgás színű kristálycukor 100 súlyrészében van:

víz: (110°-on kiszáritva) 0.22%

hamu: (ásványi anyag) --- 0.16%

tiszta cukor: (répacukor) 98.65%

A hamuban mérges, nehéz, fémek alkotórész nem mutatható ki.

Közönséges kristálycukor, mely mérgező alkatrészeket nem tartalmaz és a méhek etetésére aggály nélkül felhasználható.*

Eddig a vegyvizsgáló állomás jelentése. Azért írjuk le ily részletesen a cukor minőségét, nehogy utólag kifogásokat emelhessenek a cukrot igénybevevő méhészársak annak minősége miatt.

Január havi teendők a méhesben.

Januárban a méhek még csendben telelnek. Ha az idő egy pár napra felmelegszik, tisztuló kirepülést végeznek. Ilyenkor ajánlatos egy kis gazat, szénát, szalmát elszórni a kaptárak elé, hogy ha a hidegben le is hullanak, ne a hóra, jégre vagy vízbe essenek. Az anya, ha a január meleg, megkezd a petézést. Különösebb munkát e hónapban a méhek még nem adnak. A méhészeti eszközöket szedjük rendbe, gondoskodjunk mézelő virágmagvakról és csemetékről, olvassunk szakkönyveket, fizessük be az esedékes E. M. E. tagdíjat.

Házi mézestészták.*

Írta: özv. Kremnitzkyné Fröhlich Ilona.

Dalauzi. 1 csésze barnapirosra megpergelt mézbe 4 csésze durván megvagdalt diót és 1/2 csésze kissé megpirított mákot teszünk belé, jól összekeverjük, kevés ideig még a tűzön tartjuk, akkor egy kávéskanál lisztet zsirt keverünk bele, ostyára egy tömegben, akár kisebb alakokban kirakjuk, összenyomkodjuk s ha teljesen ki nem hült, akkor főliszeldeljük. Sokáig eláll.

Gödöllői csók. 1 liter dara (lehet másféle) liszt; 1/2 liter forró méz. Egy tálban e kettőt jól elkeverve, 24 órán át meleg helyen pihentetjük. Másnap kissé fölmelegítve, gyúródeszkára tesszük s hozzáteszünk még 4 tojásárgát, 2 kávéskanál szodabikarbonát tejben megáztatva; 1/2 citrom reszelt héját, kevés fahéjat törve. Ezekkel együttesen jó eldolgozzuk, közben lisztezve a gyúródeszkát, hogy ne ragadjon a tészta. Ha teljesen kihült és megkeményedett a tészta, kihengergetjük, kis diónyi darabkákat vágunk belőle, tenyer közt gömbölyűre formáljuk, liszttel beszitált bádogra rakva, fölvert tojással megkenjük, mandulát nyomunk rá és nem igen forró sütőben megsütjük. Ha kisült, a bádogról egyenként leszedve, tiszta ruhával letöröljük a lisztet.

Egybensült mandulás. Tésztája ugyanaz, mint a gödöllői csóké. Kinyújtjuk 5—8 mm. vastagra szép egyformán, liszttel szitált bádogra tesszük, villával keresztül kasul megszurkáljuk, fölvert tojással megkenjük, aprított mandulával meghintjük s szép világosbarnára megsütjük.

Méhészbundás. A gödöllői csók tésztát kisodorjuk hüvelykujj vastagra s késsel 1 cm. széles szeletekét vágunk, lisztezett bádogra rakva, kisütjük.

A bunda. 2 tojás fehérje, 1/4 kg. porcukor, 1/4 rúd vanília apróra vágva, néhány csepp citromlé s ezeket együtt habosra keverjük; 25 dkg. hámozott mandulának egy negyed részét vékony hosszúkára vágadjuk, a többi késsel megapritjuk s darabos cukorral összekeverjük. A már elkészített szeletekét villára szúrva a habba mártjuk, kézzel a fölülseget lehúzzuk róla, fölül a hosszúkas mandulával, aztán egészen az aprított mandulával szórjuk meg és bádogra téve, gyöngye meleg sütőben megsütjük, inkább megszáritjuk.

Különfélék.

Kinevezés. A Szamosvölgyi Vasut R. T. igazgatósága dr. László Márton, egyesületünk igazgató választmányi tagját méhészeti szak-

* Mutatvány, a szerző „Házi mézestészták” című munkájából. Megrendelhető Kolozsvárt, a szerzőnél.

előadóvá nevezte ki. Kettős örömmel vettük e hírt, először azért, mert e kinevezésből azt látjuk, hogy a Sz. V. sulyt helyez a méhészetenek és a szolgáltatást álló tisztviselők és pályázók méhészeti ismereteinek fejlesztésére, másodsor azért, mert az előadói tisztségre László Márton tagtársunkban egy arra hivatott lelkiismeretes, munkás embert nyert, aki a várakozásoknak minden bizonnyal meg is fog felelni.

Lapunk mai számához egy Erdélyrészi Méhész Egyesületi tagsági nyilatkozatot csatolunk azzal a kéréssel, hogy azt tagtársaink sziveskedjenek egy olyan méhészársukkal aláírni, aki ezideig még nem tagja az egyesületnek. Megerősödni csak akkor tudunk, ha méhészársaink erkölcsi kötelességüknek ismerik az egyesület kötelességében való tömörülést. Nagyon sok szervezeten méhész van még. Száz meg száz jutna egy-egy szervezett méhészre, de mi csak egy új tag szerzését kérjük egy tagtól és ezt is a tagok összessége érdekében, az erdélyi méhészeti fejlesztésének céljából.

Felhívás a tagdíjhátralékok befizetésére! Minthogy — lapunk mult évi 12-ik számában — ez iránt való felhívásunknak még eddig igen kevés eredménye volt, ismételtén kérjük t. Tagtársainkat, hogy különösen a hátralékaikat — de már 1923. évre szóló tagdíjait is — mielőbb beküldeni sziveskedjenek. A címszalag felső balsarkán levő szám (nem jelent hátralékot) tagnyilvántartónknak az egyesületük (A, B... V, Z) alatti folyószáma, amely alatt az egyes Tagtársak bevannak íkítva. A hátralékosok címszalagjára kiírjuk érthetően, hogy: Tagdíjhátraléka ... évre ... lei. — Tagdíjak és mindennemű más az Egyesületnek szóló pénzek Balázs Péter egyesületi pénztáros címére: Cluj, Piața Stefan cel Mare (Hunyadi-tér) Nr. 2. I. emelet, küldendők. — A beérkező tagdíjakat lapunk egyes számaiban nyugtázzuk. — Azon t. Tagtársaink lappeldányába, akiknek irattárunkon tagsági „Nyilatkozat”-uk még nincsen, befogunk két vagy több űrlapot, hogy azok egyikét a saját személyüket illetőleg kitöltve, a másikkal, illetve a többivel pedig Egyesületünknek egy vagy több tagot szervezve, hozzánk visszajuttatni sziveskedjenek.

A Bánáti Méhész Egyesület cukorkiosztása. Mint értesülünk, a B. M. E. is oszt ki az idén cukrot tagjai között. A cukorra jelentkezéseket elfogad még az egyesület. Kilogrammonként 22 leu. a megrendeléssel egyidejűleg beküldendő az egyet központjába, Temesvárra.

HIRDETÉSEK.

Eladó kaptárok és kasok. Az E. M. E. házon-gárdi méhtelegen fölös számban levő kaptárok és kasok közül eladaték az idén 11 drb. hármás, 4 keret soros 200—250 L. és 18 drb. egyes, 4 keret soros 100 L., 2 drb. kettős, 3 keret soros 80 L., 16 drb. egyes, háromsoros országos méretű 25—80 L., 4 drb. különleges 25—200 L., 2 drb. kaptár 80 L., 20 drb. parasztkas 10 L., 1 drb. napvász olvasztó 40 L., 2 drb. anyanevelő 20—25 L. darabonkénti áron. Az árak a telepen érten-dők. Megrendelések az E. M. E. titkári hivatalához. Kolozsvár. Attila-u. 10. sz. alá küldendők.

Sürgösen eladó 27 méhcsalád, 26 országos méretű és 1 átmeneti kaptárostól, darabonként 400 L. áron, 1 méhcsalád 2,500 L., 32 drb. szalma és gyékény parasztkas a 10 L. Cim Pilecki József Torda, Sóbánya.

Mézpergető Hanemannrács. Műlépprés, keretfogó, raj fecskendő, méhészpipa, füstölő gép, sejtnyitó villa, raj fogó, műlép, kaptárak és mindenféle méhészeti eszközök állandóan a legszolidabb kivitelben kaphatók az „Agit” méhészeti eszközök gyáranak erdélyi és bánáti képviselőségénél. Ugyancsak előjegyzéseket elfogadok tenyésztett megtermékenyített fiatal anyákra és rajokra, Szurdoki Krcc Kornél Sibiu (Nagyszeben) Schullgasse 3.

Különleges Gyalupad

120 cm. hosszú
Egyszerű
Egyszerű

Két asztalos gyalupad nagyon olcsó tartós és olcsó

Működés önműködő

Meslanti drágaságot
Működés önműködő
Egyszerű előállítás és megjavítás.

Dzierzon Méhészeti
Nagyvárad
Tricki utca 32.