

# MÉHÉSZETI KÖZLÖNY

Z ERDÉLYRÉSZI MÉHÉSZEGYESÜLET HIVATALOS LAPJA

Erkesztőség és kiadóhivatal:  
CLUJ-KOLOZSVÁR,  
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 május hó 19-től 28-ig méhészeti tanfolyamot rendez a méhészet iránt érdeklődők részére.

A tanfolyamon férfiak és nők, fiuk és leányok egyaránt résztvehetnek. Jelentkezéseket május 17-ig naponta 9—2-ig fogad az Erdélyi Méhész Egyesület titkári hivatala, Cluj-Kolozsvár, Str. Andrei Muresan-Attila-u. 10. A tanfolyam allgatói jelentkezéskor 100 lei beiratási díjat fizetnek, egyébként a tanfolyam ingyenes.

### A tanfolyam beosztása:

1932 május hó 19-én, csütörtökön d. u. 4 órakor az Egyesület titkári hivatalában a tanfolyam megnyitása.

1932 május 20—27-ig mindenkor délután 4 órától kezdőleg Stief Ottó, az E. M. E. ig.-választmányi és tb. tagja a Donát-uti méhészeti telepén szemléltető előadást tart a gyakorlati méhészetéről.

1932. május 28-án, szombaton délután 4 órakor, a tanfolyam bezárása, bizonyítványok kiosztása.

Előadások tartására felkérettek még: dr. Páter Béla sz. 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 Erdélyrészi Méhész Egyesület  
Elnöksége.*

## A fehérített mülép előnye méhészeti szempontból.

Legmann Jakab gyógyszerész úr tollából fenti címen megjelent cikkhez kötelességszerűen szölok hozzá azért is, mivel a marosvásárhelyi vándorgyűlésen ekkeseredett hangon rontottam neki a képzett vegyészekkel dolgozó modern mézhamisító laboratóriumoknak.

A fehérített valódi méhviaszon termelt lépesmézet a legkevésbé sem tartom hamisítványnak, de semmi körülmények között sem ismerhetem el csemege-méznek, lévén a csemege lépesméz köztudomás szerint az a méhtermék, mely alig néhány nap alatt megépített szűzsejtbe van elraktározva, beérését, minden tekintetben kifogástalanságát pedig teljes befedelezése, hófehér színe, egyforma áttetszősége biztosítja.

Való igazság, hogy csemege lépesméz céljára kiválóan alkalmas szűzsejtet csak korlátolt mennyiségben tudunk építtetni, mégis abban az időszakban, midőn a családoknál állandóan termelődik a viasz, elég gyorsan s számottevő mennyiségben nyerhetjük a szűzlépeket. Ha a fellépett építési ösztönnek gátat szabunk az értékes viaszpikkelyeket a kaptárfenékre lehullva megtalálhatjuk, miért is érdekünk, hogy e termelt viaszt szűzsejtek nyerésére fordítsuk, ami fiasításos lépek között az anyától elzárt helyen teljes sikerrel keresztül vehető, sőt utórajokkal szabad építkezés mellett is az anya megtermékenyüléséig, ami néha elég későn szokott bekövetkezni. Ki nagyobb mennyiségben óhajt szűzsejtet állítani elő, mentse fel családjait másnemű építkezésektől s etetéssel siettesse azt, de vigyázzon, hogy a lépek ne feletetett mézzel, hanem nektárral teljenek meg.

Cikkíró úrnak igaza van, hogy a fogyasztónak inkább van bizalma a lépesméz eredetiségében, szívesebben vásárolja, mint a pergetett mézet, melyet nagyon gyakran teljes joggal tarthat hamisítványnak, vagy nem helyesen, tisztán kezeltnek, éppen azért ma, mikor a bizalom különben is nagyon megrendült a méz iránt, a bizalmatlanságot nem fokozni kell, hanem teljes erőnkől törekedni olyan kifogástalan árút adnunk a vevő kezébe, mely a kételynek még a látszatát is eloszlassa.

Kedves Méhésztársaim! Értsük meg az idők szavát, mely ellentmondást nem tűrő módon parancsolja nekünk, hogy ne mennyiségi, hanem minőségi termelésre törekedjünk... Nem akarom azt mondani ezzel, hogy a Legmann úr által propagált fehérített viaszat ne vezessük be méhészetünkbe... sőt... A minőségi termelés mintegy megköveteli, hogy mézet lehetőleg csak olyan lépből pergessünk, mely fiasítás céljára nem szolgált. Dobjuk sutba azt a régi elvet, hogy csak öreg, megfeketedett erős lép bírja a pergetést.

Magam évek óta csak mülépen épített hizlalt mülépekből pergetek s meggyőződéssel vallom, hogy vigyázat mellett sohasem szakadoznak, a méz pedig sokkal tetszetősebb, zamatosabb. Valótlán az az állítás is, hogy a mülépet a család csupán a költőfészkekben építi ki. Kiépíti a méz kamrában is, ter-

mészetes, hogy nem olyan gyorsan, mint a másik helyen, miért is indokolt lehet a méztárban fehéritett mülép használata, mely, nem vonom kétségbe, hogy alkalmasabb lehet, mint a sárga. Megtépázott presztizsünk azonban megköveteli, hogy esemege lépesmész semmiféle mülépen forgalomba ne hozzuk, mert bár a vakítóan fehér mülép akármilyen lehelet-szerűen vékony legyen is, mégis rágósságával elárulja magát.

Ha Ambrózy báró szűzsejt gyára feletetés folytán természetes építménnyel, a méz kaparós íze miatt megbukott, a mesterséges lépközfal könnyen halálra ítélni a csemege lépesmész, már pedig hogy ilyen irányú propaganda nélkül is elő gyakori volt a visszaélés, bizonyíték, hogy házunknak nem egy vendége fejezte ki csodálkozását afőlött, hogy eddigi szokásával ellentétben az asztalunknál elfogyasztott lépesmésznek nem kellett viaszát kiköpnie, hiszen az a minimális viaszanyag a mézzel együtt mintegy elolvadt szájában s egyáltalán nem érezte annak rágósságát, viasz ízét.

Ha azonban valaki lelkiismeretbeli meggyőződése ellenére mégis ragaszkodna a mesterséges építményű lépesmész forgalombahozatalához, tartsa erkölcsi kötelességének árúját mintegy ilyenformán osztályozni: pergetett méz, mülépes méz és esemege lépesmész.

*Blénessy Károly.*

BCU Cluj / Central University Library Cluj

### **Cserkésztaborozás Gödöllőn.**

Legközelebről Gödöllőn fognak összegyűlni a cserkészek a világ minden részéről. Ezideig mintegy 12.000 külföldi cserkész jelentette be taborozását a világ minden tájékáról. A résztvevők számát, ha a jelentkezések lezárulnak, 35.000 lélekre becsülik és a hozzátartozókkal mintegy 50.000 külföldi látogatóra számít Magyarország. Gödöllőn nagy előkészületek folynak a cserkészek fogadására. Vízrel való ellátásuk biztosítására pld. eddig négy artézi kútat fúrtak. Gyönyörű területet jelöltek ki a tábor részére, ahol bizonyára jól fogják érezni magukat a föld kerekességéről összegyűlő cserkészcsapatok. A magyar méhészek ezt az alkalmat fel fogják használni arra, hogy a magyar méznek propagandát csináljanak. Gödöllőn van ugyanis a m. kir. méhészeti szakiskola Gál Imre volt Udvarhelymegyei Méhész-Egyleti elnök vezetése alatt és az iskola épületében helyezik el a nagyszabású méhészeti kiállítás. A magyar méhészek élelmesen és ügyesen használják ki a méz és elsősorban a magyar méz megismertetésére kínálkozó kedvező alkalmat és bizonyára nagy mennyiséget is fognak eladni a taborozás tartama alatt is, mert a cserkészek, mint öntudatosan gondolkozó ifjak, ha már ismerik és tudják a méz minden egyéb tápszer felett álló magas értékét, bizonyára élni is fognak vele, annál is inkább, mert a méz kitűnő gyógy- és immunizáló szer és mindemellét nagyszerű csemege is.

## A méz mint élelmiszer és házi gyógyszer.

(Német kutforrás után.)

Sajnos még nem ment át a köztudatba, hogy a tiszta természetes méz, mint élelmiszer és mint gyógytényező elsőrendű értéket képvisel.

A méz könnyebben megemészthető, mint a cukor és közvetlenül a gyomorból szívódik fel és a vérbe jut, azért renkívül erős és zsongító hatással van az egész emberi szervezetre. Különösen olyan házban, ahol gyermekek és öregek emberek vannak, a méznek mindég kéznél kellene lenni, hogy mint édesítő szer a kávéhoz, tejhez és a kenyér mellé felhasználassák.

A tiszta mézben levő hangyasav elpusztítja a szervezetben lévő ártalmas baktériumokat, enyhíti a kezdődő lógyulladásokat és fertőtlenítőleg hat a száj, a torok és gége is. Sok huzódó betegség, melyek lassan megtámadják a szervezetet, egy évőkanál jó méz rendszeres élvezete által, különösen gyermekeknél a tovább terjedést megakadályozza. Sokak véleménye szerint a méz még influenza esetén is gyógyító hatásánál fogva nemcsak aránylag rövid idő alatt szünteti meg a bajt, hanem gyakorlati élvezete esetén mentesítést is biztosít. Vérszegénységben, emésztési és ideggyengeségnél is a legjobb tápszer. Nagy mértékű elerőtlenedéseknél keletkező borzongatást, amely vérszegény vagy ideggyenge személyeknél napjában többször ismétlődik és egy súlyos testi bajnak előjele, a méz napenkinti fogyasztásával ugyancsak megszüntethetjük és a nagyobb bajnak elejét vesszük. Legcélszerűbb napjában reggel, délután, esetleg este is rövidebb időközönként kenyérrre kenve elfogyasztani. Ezenkívül a belek nyálkahártyáira jótékonyan hat és annak működését szabályozza, ami különösen gyermekeknél és idősebb embereknél az egészség jó közérzet fenntartásának előfeltétele. Elgyengült gyermekek és ágyas anyák a mézgyógymód kitűnő hatását szintén igen sokan tapasztalták.

Látjuk tehát, hogy a méz nemcsak élvezeti cikk, hanem egy nagyon hasznos gyógyszer, amelyhez mindenki könnyen hozzájuthat. Állítsunk fel tehát otthonunkban az udvar egy sarkába egy kis méhkaszt, mert hisz akkor nem kell patikát menni, mert méhecskéink behordják számunkra ezt az édes orvosságot, melynek rendszeres fogyasztása visszaadja az elvesztett egészséget is.

*Stáhly György*

Gyékenykas füles vagy etetőlyukkal; Kaptárak, Méz pergetett kicsinyben és nagyban; Műlép, szavatolt méhviaszból; Keretléc, Műlépprések Ritsche gyárimányu, mindenféle méhészeti eszközök kaphatók **Makránszky Béla méhészetébe Carel.**

## Egy praktikus méhitató.

Ismerteti: Seyfried Ferenc.

A tavaszi vízfordás veszélyes volta készítette arra Medve Józsefet Tornyáról, hogy szerkesszen egy önszabályozó vályus itatópipát, melyből egyet megküldött ismertetés végett szerkesztőségünknek.

A készülék egy angol pipához hasonlít. Rozsdamentes einkléből készült. A pipa szárának megfelelő része kb. 25 cm. hosszú, 1 cm. széles és mély nyitott vályuból áll. A pipa fejének megfelelő felfelé álló nyitott esészeje 3 cm. magas, 2 cm. átmérőjű henger és vályu egyik végéhez van forrasztva. Még forrasztás előtt a henger aljába kereken 4 pár, a vályu magasságánál rövidebb bevágás van. A két bevágás közé eső nyelv befele hajlik, ugyszintén behajlanak a vályu szélei is. Használatkor a készülék hengerébe egy vízzel telt literes üveget fordítunk, úgy, hogy az üveg a befele hajlított nyelvekre támaszkodjék. Természetesen a víz elkezd kifelé folyni és a nyelvek behajlítása által készített nyílásokon megtelik a vályu is, de hamar eléri az üveg szájának a magasságát és elzárja a levegő hehatolását, ezzel megakadályozza a víz további kiömlését is. Mivel az üveg száját a hengerbe befelé hajlított nyelvek a vályu magasságánál alacsonyabban tartják, a víz a vályuból, feltéve ha az vízszintesen van elhelyezve, sohasem folyhat ki.

A vályut a kaptárba vagy a kasba a röpnilyáson toljuk be, esetleg hátulról az ablak alatt, úgy, hogy a fészket nem kell megbontanunk.

A készülék természetesen etetésre is alkalmas.

Megtekinthető a szerkesztőségünkben vagy megrendelhető Takács József lakatosmestertől Turnu-Tornyáról, Aradmegye, 10 lejtért darabonként.

A készülék nem ujdonság, több méhészeti szakkönyv is ismertette.

---

## Április havi tennivalók.

A virágzás előrehaladásával a méhek működése napról-napra élénkebb és a családok fejlődése fokozottabb lesz. E hó elején át kell vizsgálni a családokat, főképp az anya, a fiasítás és a mézkészlet szempontjából. A mézkészlet legyen bőséges, de a petezésre is legyen hely. Egy-két kiválónak ismert családnál herék idejében és elegendő mennyiségben való fejlődését is mozdítsuk elő olyformán, hogy az utolsó fias lép után (mellé) egy tisztán heresejtes, nem régi lépet függesztünk; míg a többi családtól a herelépeket, ha vannak, elszedjük. Ha etetni kell, azt este tegyük, mézzel vagy mézzel kevert langyos cukoroldattal, fele cukor, fele víz arányában, nagy adagokban. A kaptárban való itatás, különösen esős, hűvös napokon

Ha az időjárás kedvező, a hónap közepefelé a méz-, vöröspor- és vízfogyasztás egyre fokozottabb lesz s a jó események fejlődése rohamos. Az itatóból állandóan csepegjen a víz.

A gyümölcsfák tömegesebb virágzása kezdetével, kezdhető a serkentő (speculativ) etetés. Először 1—2 literes adagokban adandó a családnak, előbb sűrűbb (1:2, 1:3) méz- vagy mézzel kevert cukoroldat. A serkentő etetést csak az erős hordás kezdete után hagyjuk abba. Hogy rablást ne okozzunk, a méz elcsorogásától óvakodni kell.

A spekulativ etetett méhesaládnak bőséges mézkesztés az anyának a petezésre elegendő helye legyen, azért — szükséges — a kaptárt üres lépek beadásával bővítsük.

Ha a gyümölcsvirágzás gazdag s az idő tartósan kedvező, mérsékelten építtethetünk is, a mesterséges lépet, (lépfalat) mindig közvetlenül a fészkek mellé téve; a fészket megújítani nem szabad.

Az idei április jóval hűvösebbnek ígérkezik a normálisnál, a virágzás később fog megindulni, addig etetéssel bővítsük a család életét, azután pedig valószínűleg a szibériai tavaszhoz hasonlóan fogja pótolni a terméssel a késedelmet.

## Tagdíjnyugtázás.

**Az E. M. E. titkári hivatalához a következő összegek küldettek:**

**1931. évre 100 lej tagdíjat fizetett:** Schuster R. Comar, Szigethy J. Kolozsvár, Sylveszter M. Petriceni, Preisach J. Népszéptétele, Varga J. Dés, Szentpéteri Gy. Erzsébetváros (1930. évi 100.—), Fazék Gy. Nagybánya, Debrecy J. Páké (1930. évi 100.—), Z. Kiss E. Zilah, Ambrus I. Tomesti.

**1932. évre 100 lej tagdíjat fizetett:** Páll A. Zetelaka, Ter. S. Nkároly, Karácsony M. Radnótfája, Nagy L. Érszöllös, S. S. Gyimesfelsőlak, Schuster R. Comanesti, Simon J. Gyese falva, Juoreani J. Kolozsvár, Orbán F. L. Kibéd, Tóth L., Burger Á. Kolozsvár, Kalózy J. Nichisoara, Dávid J. Zalán, Nagy M. Máramarosziget, Zábor Gy. Petroseni, Kovács J. Szeged, Szabó I. Zsibó (50.—), Fogarassy K. Nyenyed (1929—30—31—250.—), Bauma V. Egeres, Bartha B. Mócs, Slovik V. Lur. Ulbrich R. Gyfnehérvár, Benedek Á-né Papole, Bartha L. M. vásárhely, Katona A. Csán, Engli V. Pilya, Gáspár E. B. Ambrus P. Gyanta, Hadnagy J. Bordos, Luther J. Peklisa, Gyel A. Kraszna, Páter E. Pilya, Wagner J. Szatmár, Paulik J. Zám, Czinzél A. Szaniszló, Sylveszter M. Petriceni, Preisach Népszéptétele, Kocsis A., Lukács S. Boffalu, Nagy R. Voivo Krasznai M. Hidegzsamos, Kovács Gy. Mbikal, Bakesy K. A. Csutak F., Bartha S. Kraszna, Fülöp J. Szeseh, Pap M. E. Szentpéteri Gy. Erzsébetváros, Vásárhelyi A. Nyenyed, Petr. B. Gödemesterháza, Kovács B. Kendő, Fogarassy J. Tövis, Demeter A. Szkeresztur, Kállay J. Dobra, Kemecsei Gy., F. M. S. Albis, Kroner B. Torda, Nagy A. Galac, Legmann J. Kra. Veréb J. Gavonsdia, Fejér D. Szlamásfalva, Kovács L. Zor. Schmidt L. Beseb, Máluási L. Zalán, Joó V. Pilya, Demet. Siklód, Dérezy L. Egeres, Kovács J. Szkoesárd, Breznocki J. ábrán, Schmidt F. Petroseni, Fazakas F. J. A. Sznagyfalva, Parády F.-né Dés, Ormai J. Kisiratos, Atzberrer J. Oltenita, Bály L. Szék, Jaekel I. Szinfalu, ifj. Molnár S. Gidófalva, M. M. Balavásár, Boldizsár I. Mfenes, Magyarai L. Nagyze. Fischer M. Sármás, Örley I. Chaged.

## KÜLÖNFELÉK.

**Hívás a tagdíjak sürgős befizetésére.** Az E. M. E. alap-lyai értelmében a tagsági befizetése minden év ja-hó 1-én esedékes. A tag-befizetésére korábban is tük tisztelt Tagtársainkat mételten is kérjük mind-hátrálékos Tagjainkat, ezideig még nem fizették agdíjukat, sziveskedjenek **sorok elolvasása után az E. titkári hivatal címére adni,** mert egyesületünk a áruló nagyfontosságú fel-aknak csak úgy képes meg-í, ha a közös cél érdeké-tagjaink részéről erkölcsi atás mellett kellő anyagi atásban is részesül.

**Magjelent az Erdélyi Gazdák aptára,** Török Bálintnak. délyi Gazdasági Egylet és rdélyrészi Méhészegyesület ának a szerkesztésében. A r magában foglalja dió- n mindazt, amit a gazdá- és méhésznek tudnia kell. nos kiállítású napfár bolti 0 L. Megrendelhető lapunk hivatalánál és az összeg jűleg való beküldésével. stai portóra 2 L., ajánlott mény, gyanánt való fel- génylése esetén 12 L. kül- a 20 Leien kívül.

**Legjobb mézelő növények e az asclepiás, gyapot kre- grendelhető az E. M. E. i hivatalánál tövenként 30 mely összegben a postai is benne foglaltatik. Sze- s átvétel esetén a töven- ára 20 lej.**

**Gál Imre: „A méhgazdaság üzemtana“** című munkáját a szerző áldozatkészsége folytán 480 lej helyett 240 lejért ren- delhetik meg az E. M. E. tag- jai az egyesület titkári hivata- lánál. A megrendeléssel egyide- jűleg a könyv ára és postai portója, 22 lej, is beküldendő. Az erdélyi magyar méhészek szegénysége, nyomora és a leg- nagyobb gondokkal való küz- ködése indította a szerzőt arra, hogy az E. M. E. útján 50% kedvezménnyel adja a tagok ré- szére munkáját. Kívánatos vol- na, hogy a méhészeti tudomá- nyok legújabb kutatásait is tár- gyaló 400 oldalas munkát tag- társaink minél nagyobb szám- ban rendeljék meg.

**Valló—Török: A méhtenyész- 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 dija: 1 lej, ajánlva 11 lej.

Méhész jelvény kap- ható az E. M. E. tit- kári hivatalában. Ára aranyból 350 L., ara- nyozott ez st. ól 150 L., oxidált ez stból 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

Keretlécet, műlépet olcsón beszerezhet (használt kaptárt, méhrajokért  
Cím: Engli Vilmos, Lunca Bradului. Jud. Mures. Kérdezősködéshez vála  
bélyeg. 40

Szalmakaptárokat modern kivitelben, a kívánt méretre készít és vi  
feldolgozását műléppé vállalja Finta András méhészt, Lupeni. Jud. Hunedo

### FIGYELEM!

412

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

Tegyen próbamegrendelést!

**SZÖLLÖSY GYULA** méhgazdasága Reteag, Jud. Someș

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

### Műlep 160' — lei kilója.

Salakmentes tiszta viaszt elfogadok átdolgozás végett 25% levonással, vagy kilonként 40 lei ráfizetéssel, az általam szállított műlep 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 keretsoros használt de jókarban levő kaptárak. Méh rajokért megegyezés szerint és 1 drb. 25 liter őrirtartalmu lépolvasztó gőzprés gép Rietsche-féle

Tiszta méhviaszt veszek, kérek mintázott árajánlatot.

**TÓTH ISTVÁN** méhészete Cluj, Calea Dorobanților 74. szám.



### Vigyázzon mielőtt vásárol!

mert valódi „Rietsche“ műlépprések gyárakata nálam van és hamisítványok vannak forgalomban. — Műlépkészítő osztályom teljesen új gépekkel van felszerelve, legjobb minőségű valódi méhviaszt készült „Oroszlán“ védjegyes műlépek egyedüli készítője. Minden méhészeti eszközt gyári áron, mindenkinek olcsóbban árusítok, csakis prima minőségben. Legutóbb 13/1932 évi képes napárjegyzékem L. 10-12 portóköltés bélyegben való beküldése ellenében díjmentesen küldöm, ahol az árak beszélnek. 4

**„DZIERZON“ méhészet Oradea**