

# MÉHÉSZETI KÖZLÖNY

Z ERDÉLYRÉSZI MÉHÉSZEGYESÜLET HIVATALOS LAPJA

erkesztőség és kiadóhivatal:  
CLUJ—KOLÓZSVÁR,  
r. A. Muresan (Affila-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.

## Az E. M. E. igazgató-választmányi ülése.

Az Erdélyrészi Méhész Egyesület igazgató-választmánya c. gr. Bethlen László elnöklete alatt június hó 22-én gyűlést tartott, amelyen Török Bálint főtitkár beszámolt a Kolozsváron tartott méhészeti tanfolyamról. A tanfolyamon 24 hallgató vett részt férfiak és nők, felnőttek és tanulók vegyesen. A tanfolyamot Stief Ottó igazgató-választmányi tag vezette. Előadást tartott még dr. Páter Béla ny. gazd. akadémiai igazgató. A tanfolyam hallgatóinak vizsgáján az Elnökség részéről Kicsid Géza alelnök, igazgató-választmány részéről Katona Sándor, Uttinger Adám, Tóth István vettek részt. A tanfolyam zárótárgyával a hallgatók bizonyítványt kaptak a tanfolyam látogatásáról és a jobb előmenetelűek részére az egyesület jutalmát adta. Ugyanez az idei év folyamán tanfolyamot rendezett az Egyesület a kolozsvári Mezőgazdasági Kamara erkölcsi és anyagi támogatása mellett a kolozsmegyei ajántó községben. Ezt a tanfolyamot Kicsid Géza plebános, egyesületi alelnök vezette. A tanfolyamon 23 hallgató vett részt. A tanfolyam megnyitására jelen voltak a Mezőgazdasági Kamara részéről dr. Nemes Simon kamarai elnök, Popiklós kamarai titkár, az Egyesület részéről pedig Stief Ottó Török Bálint. A tanfolyam záróvizsgáján a kajántói hallgatók is bizonyítványt kaptak a tanfolyam látogatásáról, a többi előmenetelt tanúsító hallgatók pedig részben a Mezőgazdasági Kamara, részben az E. M. E. részéről jutalmat is kaptak. Az igazgató-választmány Stief Ottó igazgató, dr. Páter Béla ny. gazd. akad. igazgató és Kicsid Géza alelnök uraknak hálás köszönetét fejezte ki önzetlen munkásságukért. Az igazgató-választmány elhatározta, hogy egyesületi telepen, valamint az iskolák igazgatóival való egyetemes megbeszélés után a középiskolákban méhészeti szakadásokat rendez. Az igazgató-választmány tudomásul vette, hogy a telep kezelését Stief Ottó átvette Ambrus Dezső meg gondnok urtól. A telep állapotáról szóló jelentés szerint június hó 1-én 20 méhesalád volt, ebből 7 család a méztérbe volt engedve. Török Bálint főtitkár jelentésében végül tudomásul szolgál, hogy a naposcsibék részére átalakított épületes visszaállított és újból berendezett méhészeti célokra. A többi kisebb keblői ügy elintézése után az igazgató-választmány az új tagok sorában felvette Fried József Felsővisó és Ambrus Méhész Gyula...

## A virág, a méh és a gyümölcs.

A *Kertészeti Lapok* idei első számában „Gyümölesté mesztők és méhészek béka-egér harca” címen egy jóízű — élitólag — amerikai történetet közöl.

Mister Thury tavaly Mister Shoemaker gyümölesösébe volt vándorméhészetével. A múlt (1931) évben is jelentkezett, de a gyümölesész most csak előre megszabandó díj volt hajlandó a legeltetést megengedni, mert hiszen Thuryék méhei hordószámra gyűjtötték a mézet, hát miért ne legyenek is hasznom?

Mister Thuryék természetesen nem fizettek és máshov mentek méheikkel.

A nota vége az lett, hogy a több oldalról beszerzett információ és felvilágosítás, főképen pedig saját keserves tapasztalata után (úgyszólván semmi gyümöles sem termett) (tudniillik Mister Shoemaker) hívta következő évre a méhészt, sőt vállalta a költözködési költséget is, de Thuryék ez nem fogadták el. Kijelentette a papa, hogy állandóan is odamegy gyümölesvirágzásra, ha fia számára Shoemaker felsegül adja Mabelt. És? Hát igen. Mabel Thurnyné lett és termett is annyi gyümöles, hogy esuda.

Shoemaker esetén tanult a többi gyümölestermelő és már az egész vonalon ők fizetnek a méhészeknek, mert belátták, hogy dr. Zander professzornak igaza van, kísérleteinek eredményét helyesnek fogadják el. Eszerint:

		Tütlel burkoltakon		Nem burkoltakon	
		volt	fejlődött	volt	fejlődött
		virág	gyümölcs	virág	gyümölcs
egres	— —	81	20	81	49
ceseresznye	—	75	1	51	6
meggy	— —	1012	1	1000	106
körte	— —	404	0	404	33
alma	— —	204	1	204	14
		1776	23=1.3%	1730	203=12%

E kimutatásból látható, mennyivel több gyümölesöt kaphatunk a fa vagy bokor, ha hozzáférhet virágzatához a méh, mint akkoriban az esetben, ha nem férhet hozzá.

Ezt az amerikai történetet megszivlelés végett melegebben ajánljuk a hazai gyümölesészek és méhészek figyelmébe. Érdemes utánozni!

*Ho-nos*

### FIGYELEM!

412

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

5 kgr. vételnél 150 lei. — Tegyen próbamegrendelést!

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

## A méz a háztartásban mint cukorpótló.

Irta: Dr. Eöry Istvánné.

A méz ma olcsóbb, mint a cukor és a mai pénzhiány sok háztartás számára lehetetlenné teszi a befőtt készítést. A mézeszek a cukrot mézzel pótolhatják sok esetben. Alább közlök egy pár jól bevált receptet.

### 1. Besztercei szilva mézzel.

A kemény, de azért kissé érett szilvákat hámozni, képezni, kirakni egy abroszra mosatlanul. Ha már egy kicsit zikkadt, megmérni. Minden kiló gyümölcsre 75 deka forró lézet önteni, így maradjon estig, este kiszedni a szilvákat ostára, a levét felfőzni s a lapos lábosba rakott szilvára kalanként rá önteni. Másnap ugyanígy ismételni, harmadik nap együtt főzni, ha az igen leves volna, külön ismét fel lehet légegyszer főzni a levét, a gyümölcsöt az üvegbe tenni, a levet pedig forrón rá önteni. Ha megkült, be kell önteni a tetejét szalicines rummal, mely így készül: 1 kávéskanál rumban elodunk egy késhegynyi szalicint. Bekötés után 5—6 percig özölni.

### 2. Vegyes íz.

Örölt alma, szilva, barack (ezt nem kell örölni) császár örte mind hámozva, mindenikből 75 deka kell külön lemérve, 2 citromlé, egy rúd vanília fel főzni, azután adni bele 1 kiló forró mézet s addig főzni, míg elég kemény, iznek kenhető.

### 3. Som íz.

A somot megfőzni, áttörni, minden kilóhoz 1/2 kiló méz kell. Ha sűrűre főtt, üvegekben eltenni.

### 4. Őszibarack íz mézzel

Este meghámozni a barackokat s lemérni. 5 kiló gyümölcsre 2 1/2 kiló mézet tenni, kézzel jól meggyurni, hideg helyre tenni. Reggel besűríteni 1 citrom levével. Üvegekben eltenni.

### 5. Szilva borral.

Egy 5 literes üveget félig berakni jó sűrűn, le ütögetve, szilvával, ráönteni egy tetejezett kávéskanál szalicint és egy kiló mézet, azután jól megtölteni az üveget, felönteni még 1 kiló mézet és 1/2 liter óborral leönteni, bekötni s addig hagyni a forró napon, míg a méz feloldódik s a szilvát jól elpárolja a lé. Igen jó sült mellé.

### 6. Őszi barack egészben.

A barackot hámozni, képezni, kimosva reggelig abroszon hagyni, lemérni s félannyi mézzel leforrázni egy lapos tálban. Hűlésig így marad, azután kiszedni a gyümölcsöt s ismét leforrázni (háromszor kell forrázni.) A gyümölcsöt üvegbe rakni és az újból felfőzött levével leöntve eltenni, pár percig özölni.

### 7. *Fehér sima haju szilva, barack*

Le kell fejteni a magról a gyümölcsöt, megmérni hán zatlanul, 1 kilóhoz 60 deka mézet együtt addig főzni, m majdnem ellepi a leve, de azért meg ne lágyuljon nagyon; 1 hülésig hagyni, azután szitára tenni, a levét ismét főzni, gyümölcsöt bele tenni mikor jól fő. A lábost hideg vízbe í litani, hogy minél gyorsabban hüljön ki. Másnap ismét fő főzni, de most a barackokkal együtt. Üvegekbe tenni, ha me hült leönteni rumos szalicinnel, bekötni s pár percig gőzölni. gyümölcs inkább kemény és félig érett legyen.

### 8. *Barack citrommal.*

Meghámozva a barackokat, citrommal bedörzsölni, üv gekbe tenni s leönteni kétszer felfőzött lehabozott forrómé zel, másnap bekötni s 20 percig gőzölni.

### 9. *Havasi málna mézzel.*

A málnát mosatlanul megszemelve pohárba tenni. A p harat tenyerünkhöz csapkodva leütögetni. 7 pohár málnához 3 pohár hideg méz. 3 nap egymásután felfőzni. Üvegbe ten és kigőzölni, 10 percig főjjön a vize.

### 10. *Kerti málna mézzel.*

A fenti mérték szükséges, csakhogy a mézet fel kell főzn lehüteni és ismét felfőzve forrón a málnára önteni. Ezt is h romszor főzni, mindig rázogatva, nehogy szét menjenek a sz mek. Ki kell gőzölni.

### 11. *Torzásatlan körte.*

A körtéket hámozni, füstölni, jól kimosva abroszon meg szárítani estétől reggelig. Azután üvegekbe rakni, minden k sebb üvegre egy kicsokhegyni szalicint tenni és leönteni forr mézzel, nagyon jó, ha az üvegekbe egy-egy kis vaniliát is te szünk. Ha megkült, bekötni és kigőzölni 10—15 percig. 3—4 szer meg kell rázogatni, ha a méz lerakodik az aljára, azutá hűvös kamrába tenni.

### 12. *Mézes császárkörte.*

A körtéket mikor még nem egész puhák, de azért étettel meghámozni, ketté vágni, a magtokot kiszedni s meg kénezn. Egyszerre csak annyit, hogy könnyen és gyorsan menjen kénezés. Előbb hideg, majd fővő vízbe dobjuk, ha már kez puhulni ugy, hogy a két uj között megfogva egy kicsit össz hajlitható, azonnal egymásután három hideg vízbe dobjuk. Abroszon szárítani, hogy semmi nedvesség ne legyen rajta, azután üvegekbe rakni, kétszer felfőzött forró mézzel leön teni, tetejére szalicint tenni. A szokott módon gőzölni.

## A házi méh vérfertőzőes betegsége, méhszeptikémia.\*

Az Egyesült Államokban már régebben és különböző helyeken megfigyeltek bizonyos méhpusztulást, amelynek lényegéről és lefolyásáról *Burnside* amerikai kutató már régebben beszámolt. A méhszeptikémia a méhek vérének ragályos baktériummal való megfertőzése. A betegség kórokozója baktérium, és szerint a *Bacillus apisepcticus*. E bacillus a méhek vérében telepszik meg, minek következtében az egyébként színtelen és tejszerűvé válik. A baktérium pálcikaalakú, parányi, szögletes, amelynek hosszúsága jelentősen változik. A mesterséges fertőzés oltás útján igen könnyen és minden esetben sikerül, ellenben, ha a bacillustenyésztést a méhek vagy cukorszörpbe keverjük, akkor és úgy etetjük fel a méhekkel, akkor már kevésbé sikerül a betegség előidézése, valamint eredményesebb a fertőzés, ha vízbe kevert bacillussal permetezzük meg a méheket. A baktérium a különböző hőmérsékletnek az oka még kiderítetlen.

Amint a bacillus a méhek vérébe jut, elkezd a méhek vérében szaporodni és a méh megbetegszik. A megbetegedett méhek nyugtalanok, nem esznek, elerőtlenednek és a fokozódó gyöngésség miatt nem tudnak repülni. Mellettszűrés mellett ugyan látványosan rövid időre felüdülnak, azonban annál gyorsabban elpusztulnak. A beteg méhek mozgása lassú és bizonytalan, gyakran oldalukra esnek. Mindig gyöngébb és elhalóbb lesz mozgásuk, míg végre beáll a halál.

A méhek elpusztulása után a testük külső és belső tulajdonsága nagyon gyorsan megváltozik. A potroh fénylő színe, különösen az alsó oldalon barna, sötét fekete lesz. A test fala rövid ideig változatlan marad, de elveszti szilárdságát. Óvatos szűrés mellett is az egyes testrészek igen könnyen lehullanak és szétesnek, a szőrözöt is könnyen lehullik. A lágy részek nagyon gyorsan elváltoznak. A vörösös mellizmok fehéres-sötétvörös színűvé válhatnak, majd ez a szín átmehet a barnába, végül a feketébe. A potrohban lévő szervek hasonló módon változnak el. Ez az elváltozás alacsonyabb hőmérsékleten és száraz levegőn lassabban és nem olyan jellegzetesen megy végbe.

Mind a három méhegyedre ráragadhat ez a betegség, de inkább a herék könnyebben megkaphatják, mint a munkások. Az Egyesült Államokból eddig ismeretes előfordulási helyeiről a kutatók azt gyanítják, hogy ennek a betegségnek fellépésére a nedves levegőjű vidékek kedveznek. Egyébként a betegség gyógyítására vonatkozólag nem sok a közöltni való, ha csak az nem, hogy a száraz, napsütöttek fekvésű méhekben nem kap lábra a ragály.

*Koppán dr.*

\* Szeptikémia alatt azokat a betegségeket kell érteni, amelyek keletkeznek, hogy bizonyos baktériumok valamely módon az szervezetbe jutván, ott gyorsan szaporodnak és a vér útján a szervezetben elterjedvén és kiválóan magában a vérben élősködve, azonos akut megbetegedést idéznek elő, ezeket a betegségeket vérszeptikémiának vagy vérfertőzőes betegségeknek nevezzük.

## Augusztus havi tennivalók.

Ha július hónapban néhány jó eső volt, sok virág újra éled s a tarlókon fehérlik a tisztesfü; másutt a hajdina (pohánka), vagy a napraforgó virágzik bőségesen. Ezek kihaszorlását kár volna elmulasztanunk. Ha méhesgazdaságunk közepében virágzik a tisztesfü vagy más, tömeges hordást biztosító virág, gondoskodjunk róla, hogy a családok elegendő üres léppel rendelkezzenek s ha a téli készlet biztosítva van a felesleges mézet pergezzük ki. Ha pedig a tisztesfü (hajdina, napraforgó) nagyobb távolban virágzik, vándoroljunk oda méheinkkel. E célból a teljes mézeslépeket üresekkel cseréljük ki, a mézkamrát is ilyenekkel lássuk el s a méheknek csupán utravalóul hagyjunk néhány kiló mézet. Ez a fiaslépeken, mint koszoru, rendszerint megvan. Lehetőleg fekvő vagy rakodókaptárakkal vándoroljunk, az állókaptárak, kivált egyes alakjukban, sokat szenvednek az uton. Ha még ilyeneket vinnénk, kapcsoljuk azokat össze rájuk szegzett lécekkel. Bőséges szellőzés legyen a főgondunk s a mézkamrában egy öreg, üres lépbe friss vizet is tegyünk. A lépек kocsival való szállításnál éleikkel a tengelyek irányába, vasuton való szállításnál pedig a menetirányba álljanak. A kaptárak szorosan legyenek egymás mellé állítva. Ha a nyár száraz és így hordástalan, a méhesaládok elnéptelenednek. Ezen segítendő a hó elején megkezdhetjük a serkentő (spekulatív) etetés olymódon, ahoggy áprilisban tettük s 2—3 héten át folytassuk azt. Így a család ismét megnépesedik és sok fiatal méhvegy telelőbe. A serkentőleg etetett méhesaládnak legyen fiatal anyja és bőven méze. A serkentőetetés befejeztével meg kell győződünk, hogy marad-e a családnak elegendő télélelme, ha nincs, akkor azt nagy adagokkal pótolni kell.

# EGYLETI ÉLET

## Tagdíjnyugtázás.

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

*1931. évre 100 lei tagdíjat fizetett:* Feldmann T. Érmihályfalva, Antal J. Nagyszalonta, Gáspár N. Petrisat, K. Bogdán G. Brassó, Silló B. Cskszereda (1930. évre).

*1932. évre 100 lei tagdíjat fizetett:* Feldmann T. Érmihályfalva, Antal J. Nagyszalonta, Makránszky B., Nágele F. Nagykaroly, Trombitás S. Kolozsvár, Szabó I. Zsibó, Tyfor J. Kolozsvár, Rászga F. Várboksán, Varró N. Üzdizsentpéter, Lázár S.-né Tövis, Zrínyi I.-né Irina (50), Wittenberg S. K. Gelence (1933—34 évre), Hiencz F. Oravica, Demény J. Idecs-fürdő, Krejesi F. Katona S. Kolozsvár.

## KÜLÖNFELÉK.

**Hátralekos tagtársainkat ztelettel kérjük,** hogy hátracos tagdíjaikat szíveskedjenek most már a félév elteltével sürgősen beküldeni.

**Ingyen akácfaesemeték.** Felvjük tagtársaink figyelmét ra a körülményre, hogy az ami erdőgondnokságok esetekertjeikből ingyen adnak itási, erdősítési célokra egyes akác esemetéket. Az akácl javíthatjuk ki legjobban az yébként hasznavehetetlen teleteket. A csemeték iránti rés vármegyénként az illetés erdőgondnoksághoz adanbe.

**Kiknek van eladó méh- yája.** Egyletünknel sokszor resnek eladó méhanyát. Legtább ősszel és tavasszal. Az i szükséglet elláthatása célól kérjük az eladó anyák imának és árának az EME. kári hivatalához való bejeitését. Az anyák ára rendrint 50—100 lei között szott váltakozni.

**Az ideai mézszüret** vidékennt változó eredményeket itat fel. Az akácot általában m tudták jól kihasználni a hek. Annál jobb volt a ves es virág legelője, amelynek asználását a májusi hidegek itották, majd a Medárdus ján beállott esőzések. A öbbi kanikulás napokra radt a hárs, mely aránylag eredményeket adott, mert éjjeli harmatok a nektárzödést lehetővé tették. A zhiány miatt meg is indult djárt a pergetés és alay áron a mézkinálat. A es virágméz átlag 25, az méz kb. 27—30 lej nagyáron cserélt gazdát. A

viasz árak 80—100 lei között váltakoznak, a mülép 140—160 lei kg.-ként. A mézben szegényebb vidékeken vegyes virág méz árak 36 lei-ig emelkednek a mázsás tételeknél. A termés átlag gyenge közepes.

**5000 holdas erdő mézélő fák- ból Magyarországon.** Magyarországon tervbe vettek egy 5000 holdas mézélő erdő telepítését. Az erdő fái úgy lesznek össze válogatva, hogy a méhek kora tavasztól késő őszig hordhassanak. Az erdei utakat mézélő növényekkel fogják szegélyezni és a tisztásokra is mézélő növényeket telepítenek.

**A költésrothadás** az idén is szedi áldozatait, de nem olyan arányokban, mint az előző években. Kérjük tagtársainkat, hogy a vidék méheseit saját érdekükben is tartsák szemmel és oktassák ki az arra szorulókat a költésvész elleni védekezésre és a baj orvoslására. Julius hóban Csikmegyéből jelentették a baj fellépését. Ma már nem gyógyíthatatlan betegség a költésrothadás.

**A méhesaládok tulajdonjoga a cseremiszeknél.** A „Magyar Mész“-ben közli dr. Stitz János, gr. Zichy István nyomán, aki a magyarság őstörténetének jeles kutatója, hogy a cseremiszek ha erdős hazájuk odvas fáiban méhesaládot leltek, azt nem bántották, hanem a fa törzsébe egy jelet véstek, ami igen hasonlít a mi ősi rovás írásunkhoz. Aki a saját jelét bevési a fába, a méhesalád annak tulajdonába megy át. Ez a méhfa örökség tárgya is volt és az apa jele mellé öröklés esetén a fia is oda véste jelét.

Készüljünk elő már most a jövő évi mézértékesítésre. A méz alacsony ára arra kényszerít, hogy bizonyos praktikákhoz folyamodjunk, magasabb ár elérhetése céljából. Ajánljuk méhésztársainknak, hogy meglevő kereteiket fél, negyed vagy nyolcadrészekre osztva, megfelelő nagyságú kiskeretekkel töltsék ki és azokba mülépet téve, készítsenek boxes mézet. Az így nyert lépes mézet jobban megfizetik. A kis alakokat, kisebb darabokat aránylag jobban. Az igaz, hogy azok előállításával több is a dolog, de ha azt olyan idő-

ben csináljuk, amikor egy-egy sem tudunk végezni, értékesítettük felesleges ívet. Anyag ódeskevés hozzá.

Magyarországon a méz á nagybani vételnél 1 pengő állapították meg, ami kb. leinek felel meg kg.-ként.



Méhész jelvény ható az E. M. E. kári hivatalában. aranyból 350 L., nyozott ezüstből 15 oxidált ezüstből 10 rézből 20 L. Az előre beküldendő

lei portóval együtt. Utánvét mellett küldés esetén 25 lei utánvételi számít a posta.

## Apróhirdetések.

Gyékény-kasok nagyban és kicsinyben kaphatók Makránszky B méhészetében Carei-Nagykároly. 41

Mézpergető gépek minden nagyságban, mézesbödönök, mézszűrők állandóan kaphatók

**Zeiler József** bádogosnál,

Cluj, ASTORIA szálló mellett.

329



## Vigyázzon mielőtt vásárol

mert valódi „Rietsche“ műlépprések gyá lerakata nállam van és hamisítványo vannak forgalomban. — Mülépkészít: osztályom teljesen új gépekkel van fe szerelve, legjobb minőségű valódi mē viaszból készült „Oroslán“ védjegy mülépek egyedüli készítője bármilye méreletben 1 kgr. Lei 160'-. Minden má méhészeti eszközt gyári áron, mindenké olcsóbban árusítok, csakis prima miné ségben. Legújabb 13/1932 évi képes nag árjegyzékem Lei 10'— portóköltség bélyeg ben való beküldése ellenében díjmentese: küldöm, ahol az árak beszélnek. 40

**„DZIERZON“ méhészet Oradea**

Mintázott ajánlat ellenében valódi méhviaszt vásárolok.