

MÉHÉSZETI KÖZLÖNY

Z ERDÉLYRÉSZI MÉHÉSZEGYESÜLET HIVATALOS LAPJA

Szerkesztőség 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.

A méz és viasz chemiája.

Az E. M. E. 1933. évi augusztus hó 26-án Sepsiszentgyörgyön tartott méhészeti vándorgyűlésen előadta: *Deák Bertalan* okleveles vegyész-mérnök.

Napjainkban szemünk előtt zajlanak le a gazdasági háborúnak a világháborúnál sokszor tragikusabb eseményei, s harcoló felek egyelőre még nem fáradtak ki eléggé; a gyakorlat mellé oda állították a tudományt s fegyvereiket szigorúan tudományos alapon készítik.



Az E. M. E. március havában, Gyergyóalfaluban, a csikmegyei mezőgazdasági kamara támogatása mellett, *Blénessy Károly* t. b. vezetésével rendezett méhészeti tanfolyamának résztvevői.

Ebben a háboruban egyik fegyvernem a gazdasági termények csoportja, — mely különösen nálunk nagy jelentőségű — s ha kissé körül nézünk a nagy világban, mindenütt azt tapasztaljuk, hogy tanítással és támogatással úgy irányítják a termelést, hogy a piacra kerülő áru mindig egyenlő belső értékű legyen, bizonyos minőségi standard alá ne sülyedhessen, vagyis *minőségre termelnek*. Így elérhető az óhajtott cél, hogy a jó termés, — még ma is, midőn a bizalom

mindenütt megingott — utat talál magának az országhatáron is, és felveszi a versenyt a külföldivel.

Ez különösen vonatkozik az erdélyi mézre, hiszen a méz ma már tudományos kutatások alapján is elsőrendű tápláléknak ismerjük el. Nem hiábavaló tehát közelebbről megismerni vele, mert ezáltal biztosabb ítéletet mondhatunk s ne fogjuk azt sem túl értékelni, sem lebecsülni. Afelől biztos lehetünk, hogy a külföld szigorúan ítél.

A méz tulajdonképpen sűrű cukor-víz oldat, melyben többi alkatrész igen kis mennyiségben van jelen, mégis ez adják meg neki a sajátos méz illatát, aromáját, színét.

Allandó kémiai összetételről itt szó sem lehet, legfeljebb az ingadozásoknál megengedett határokról, mert például erdei virágméz és a mézharmatméz között igen nagy különbségek lehetnek.

Átlagos összetétele: 15—16% víz, 72—73% invertcukor, 6% cukormentes vonadék, 3—4% nádcukor, és ezeken kívül igen kis mennyiségben a többi alkatrész.

Az invertcukor két egyszerű cukornak a gyümölcs- és szőlőcukornak keveréke, míg a nádcukor az előbbi kettőből kombinálódott összetett cukor. Az invertcukor nádcukorból keletkezik az invertáz nevű fermentum segítségével. A nádcukornak ezt a megbontását a méhgyomor végzi el, de a nektárnedvben mindig jelen vannak már egyszerű cukrok is.

Ezeknek az egyszerű cukroknak meg van az a jó tulajdonságuk, hogy igen könnyen emészthetők, részben már gyomorból is felszívódhatnak, míg az összetett cukrok hosszabb emésztési időt kívánnak. Ezeknek előbb egyszerű cukrokká kellene bomlaniuk, csak így juthatnak be a vérbe.

A háztartásunkban használatos cukor csak nyomokban tartalmaz invertcukrot.

A kevés nádcukrot (répacukornak is nevezik) tartalmazó méz mindig értékesebb, mert kevésbé ikrásodik és könnyebben emészthető.

Az ikrásodás (kristályosodás) fő okozója azonban a méz túlságosan nagy szőlőcukor tartalma a gyümölcscukorhoz képest. Előbbi ugyanis vízben kevésbé oldódik, a méz két részre különülhet el: felül átlátszóbb, gyümölcscukorban dúsabb, alul kristályos, nagy szőlőcukor tartalmú rétegre. Nem célszerű az ikrásodott mézet összekeverni más, nem ikrásodó higabb mézzel, mert ezáltal csak azt érezzük el, hogy rövid idő

alva a kevert méz is ikrásodásnak indul, mivel így tulajdon-
pen azt is beoltottuk szőlőcukor kristálykákkal.

Melegítéssel a kristályok feloldódnak, de 60 fok felé fel-
vitve elpusztulnak a fermentumok, vitaminok s a cukor ka-
mellizálódása folytán a méz sajátságos ízűvé válik.

A csersav, oxálsav, alma-, borkósav s különösen a hangya-
v, — mely utóbbi a mézgyomorból jut a mézbe, — az aro-
matikus anyagokkal, illó olajokkal együtt alakítja ki a méz
ízét, aromáját, de ha sok van jelen a hangyasavból, vagy tej-
v van jelen, a méz már romlottnak tekintendő. A mézhar-
atmész mindig kivételt képez, különös összetételénél fogva.



E. M. E. május havában, Kolozsváron, *Stief Ottó* tb. tag vezetésé-
alatt rendezett méhészeti tanfolyamának résztvevői.

A fermentumok közül (nem eléggé szabatosan erjesztő
anyagoknak is mondhatnánk) igen fontos az invertáz, még
többes a diasztáz, mely a keményítő tartalmú anyagokat
bontja át. Az emberi nyálban, belekben fordul elő, nyálban
amylin néven nevezzük.

Szénhidrát szükségletünket főleg keményítő tartalmú
anyagokból szerezzük be, mint pld. a kenyér vagy burgonya
ezeknek megemésztéséhez sok diasztázra van szükségünk.

A mesterségesen, cukorszörpökből, festékekből kevert
mézben nem találunk fermentumokat, ha természetes méz-
vel keverték akkor is kis mennyiségben van jelen. Ezeknek
bontásáról kémiai úton meggyőződhetünk, sőt a kémiai re-
akció lefolyásának sebességéből mennyiségükre is követke-
zhetünk. Az eljárás azon alapul, hogy a mézben jelenlévő
diasztáz kellő hőmérsékleten elbontja a keményítőt maltóz-

cukorra. Míg a hig keményítő oldat jóddal kék színeződ mutat, addig a maltózecukor oldata nem színeződik, legfelj sárgás színűvé válik az oldat. Ha tehát 40 C fokos vizes oldathoz kevés 1%-os keményítő oldatot keverünk s áll dónan ezen a hőmérsékleten tartva az oldatot abból időnk kis mennyiséget jóddal vizsgálunk, azt tapasztaljuk, ha rövid idő múlva (kb. 10 perc) ha természetes méz volt, nem ad kék színeződést a hozzáceppentett jóddal. Ha hossz melegítés után is az időnként végzett vizsgálatoknál még mindig kék színeződést tapasztalunk, ez azt jelenti, hogy a mézben igen kevés a diasztáz, vagy egyáltalában nincs is jelen. A méz ilyenkor már hamisításra gyanús, de lehet, hogy csak túlságosan felmelegítették s a fermentumok elpusztultak. Igen gyakran vannak még a mézben a bélműködésnél szintén fontos szerepet játszó fehérjebontó (proteolitikus) fermentumok.

A fehérjék olyan kis mennyiségben vannak jelen a mézben, hogy tápláló értékük szempontjából nem igen jelentős. A méz fiasításos lép hibás pergetése esetén azonban ezekből is teljes mértékű mennyiségű bejuthat a mézbe. Inkább a méz lecytintartalma fontos, melyből már igen kis mennyiségű is nagy táplálékértéket képvisel az emberi szervezetre nézve. Fontos a méz része az ideg és agyszöveteknek.

Apró viaszdarabkák, pollenszemecskék, méhek szőrei a mézoldat szüredékében mikroszkóppal felismerhetők, ezek a méz természetes eredete mellett vallanak. Szakértő a pollenszemecskék mineműségéből azt is megállapíthatja, hogy mely virágból származik az illető méz.

A mézhamu zöldes színű mangán tartalma miatt, tartalmaz még káliumot, kalciumot, vasat. Mennyisége általában 5/100%—8/10% között ingadozik.

Túlságosan higfolyós méz nem föltétlenül hamis, megcélszerű azt cukortartalmára nézve megvizsgálni. Van számos egészen megbízható kémiai analitikai módszerek, melyek pontos eredményt nyújtanak, de ezekről — komplikáltabb lévén — most nem szólhatok. Egyes gyakorlati fogások mint pld. az, hogy üveglapra csorgatott jó méz szallagot felfekszik, nem folyik szét, vagy hogy jó mézben nem sült el a belé helyezett friss tojás, gyakran használatosak. Meg lehetőszen jó eredményt érünk el, ha megfelelő hőmérséklet fokolóval mérjük a méz sűrűségét. Ezek úgy néznek ki, mint a tej vagy szesz fokolók, beosztással és hőmérővel ellátva. Használatnál leolvassuk azt a fokot, ameddig a műszer el

t s táblázat segítségével a szintén elolvasott hőmérséklet táblázatba vételével kiszámítjuk a méz cukortartalmát.

A nádcukor jelenlétét és mennyiségét már csak komplikáltabb eljárással állapíthatjuk meg. Jó mézben 8%-nál több nádcukornak nem szabad jelen lennie. König egy esetben azonban, cukorgyár közelében levő méhészet mézét vizsgálva, 10% nádcukrot talált benne, de ez természetesen kivételes eset volt.

Gyanus mézben kátrányfestékek jelenlétét úgy állapíthatjuk meg, hogy 10 gr. mézet 50 gr. vízben oldunk, pár csepp jódiumbiszulfát oldatot és éterben zsirtalanított gyapjufonatot teszünk az oldatba s forraljuk. Kátrányfesték kimoshatalanul bennemarad a szálakban.

Dextrinre pár csepp koncentrált sósav jelenlétében abut alkohollal kémlelünk. Alkoholtól megzavarosodik a



E. M. E. által június havában, Kajántón, id. *Kicsid Géza* tb. vezetésével, a Kolozsvári Mezőgazdasági Kamara támogatásával rendezett méhészeti tanfolyam résztvevői.

dextrin tartalmu mézoldat. A vizsgálat előtt csersavval leváztjuk a fehérjéket. Ha esetleg keményítő volt a mézben. A liszttel való hamisításnál, az oldat pár csepp jóddoldattal sötétszínűvé válik.

Sacharint, vagy annak nátrium sóját egyszerűen éterrel oldhatjuk a kellőképpen felhígított mézből. Megfelelő alakumban kevés kénsav jelenlétében éterrel jól összekeverjük a mézoldatot és a felül elhelyezkedett éterrétegből egy részt leve, elpárologtatjuk azt. Elpárolgás után megízleljük a maradékot s ennek hamisítatlan méznél nem szabad édes ízűnek lennie, mert az éter nem oldja a cukrot.

A mézet különben igen sokféle képen igyekeznek hamisítani, ezekről a hamisításokról azonban már volt alkalma Méhészeti Közlönyben szólni.

A méz ismeretéhez szorosan hozzátartozik a viasznal merete is, nem érdektelen, ha ezzel is foglalkozunk. A viasz különben is meglehetősen értékes nyersanyag s mivel ma mindenütt műlép készítéssel támogatjuk és siettetjük a méhek munkáját, természetes, hogy a viasz hamisítók is feltek a láthatáron.

A méhek, mint tudjuk, méz, virágpór és víz felhasználásával építik ki a lépet. A méhviasz két fő alkotórésze a miricilinsav alkoholban oldódó szabad cerotinsav és a nem oldódó palmitinsav-myricylészter. Utóbbi teljesen azonos volna a zsírsavakkal, csak a zsírokban található glicerinnel helyett myricylészter holt tartalmaz. Jelen vannak még benne oldható szénhidrogének és kb. 10% propolisz.

A természetes méhviasz oldódik terpentinben, benzinnel, chloroformban. Növényi viaszfélék nem oldódnak éterben, terpentinben. Ismeretes, hogy idegen anyagokat tartalmazó viaszok a méhészetben nem használhatók, egyrészt mert ilyenből készített műlépek megnyulnak, elgörbülnek, másrészt a méhek rendszeren el sem fogadják, hiányosan építik ki a lépet, esetleg szétrágják. Szerencsére ezeket a belekevert idegen anyagokat eltérő tulajdonságaiknál fogva felismerhetjük.

A viaszt színe alapján még nem ítéltjük meg, hiszen lehet festeni, vagy fehéríteni. Eredetileg a viasz fehér színű, de mézhordás alatt megsárgul, mert egyik nézet szerint a virágpórból a méh táplálkozása által bejutott erythalin és ranthin színezik, másik nézet szerint a propoliszban található chrysin nevű festék festi sárgára. A propoliszt különben a méhek ragasztó, tömítőszerszám állítják elő, gyantaszerű anyagokból áll. Színessé, barnává válik a viasz akkor is, ha olvadt állapotban igen magas hőmérsékletre hevítettük fel, vagy melegtálatlan edényben melegítettük.

A méhviaszt hamisítják földviasszal, növényi viaszokkal, mint pld. a karnaubaviasz, parafinnal, fehér szurokanyagokkal, fehér festékekkel. Ha tulságosan kenőssé, növényi viasszal hamisítják, vastag terpentinnel hozzáadással sával puhítják.

Ha forró vaslapra helyezünk kis viaszmintát, a parafin, petroleum illatáról, faggyút, stearint, terpentint, jellegzetes illatukról felismerhetjük, míg a méhviasz kellemes viaszillattal rendelkezik.

Másik érzékszervi vizsgálat az, hogy ujjaink között gyurjuk a viaszt. A természetes méhviasz zsiros tapintatu s nem ragadós, fogaink közt rágva sem tapad és nem érezzük valamelyik előbb említett idegen anyag jellegzetes illatát. Valódi méhviasz kagylós törésű, hamis viasz ridegebb, morzsolódik.

Legjellemzőbb a viaszokra azoknak olvadáspontja. A jó méhviasz 63—64 C foknál olvad, míg paraffinnal, stearinnal kevert méhviasz 60 C fok alatt, de a 67 C fok felett olvadó viasz is gyanus már.

Házilag is alkalmazható módszer a fajsulymeghatározás. Fél deciliter alkoholból és másfél deci vízből készített oldatba olyan viaszgolyócskát teszünk, melyről bitosan tudjuk, hogy valódi, méhviaszból van s most addig adunk cseppenként vi-



Az E. M. E. által szeptember hó folyamán, Kolozsváron, *Stief Ottó* tb. tag vezetése alatt rendezett méhészeti tanfolyam résztvevői.

zet az oldathoz, míg a belé helyezett viasz golyócska lebeg az oldatban, vagyis vele egyenlő sűrűségű lévén, nem száll le az edény fenekére, de a felszínre sem emelkedik. Most a vizsgálendő viaszból is hasonló golyócskát készítünk és az oldatba helyezve vizsgáljuk. Ha lesüllyed, igen valószínű, hogy hamis, mert a hamisításhoz általában használt viaszoknak nagyobb a sűrűsége.

A méhviasz sűrűsége 0,94. Ha a golyócska felszáll, nem föltétlenül hamis viaszból áll, de célszerű elvégezni a terpentin oldásos próbált. Ez abból áll, hogy borsónyi nagyságu viaszdarabkát kémcsőben terpentinnel melegítve oldjuk; ha nem oldódik fel teljesen, hamisítva volt. A nem oldódó üledékben gyakran megtaláljuk a súlyosító pótanyagokat is, mint a gipsz, fehéragyag, fehér festék, sulypát.

Ujabban szokás a lépet a célból, hogy tetszetősebb külsejű legyen, fehéríteni. Nem célszerű ezt a műveletet olyan erősen ható vegyszerekkel végezni, mint a kénsav vagy hydrogénperoxid, ezek iránt igen érzékenyek a méhek. Célszerűbb jól feldarabolva egy heti áztatás után napra kitenni s napjában többször literenként kb. két deka terpentint tartalmazó vízzel locsolni.

Borkősav, citromsav, oxálsav tartalmú forró vízzel is igen jó eredményt érhetünk el. A megolvasztott viaszt ilyen forró vízben keverve fehéritjük s végül tiszta forró vízben is kimossuk.

Az elmondottakból láthatjuk, hogy föltétlenül érdemes: mézzel, viasszal behatóbban is foglalkozni s azokat közelebb ről is megismerni. Azok a módszerek, melyeket előadásomban vázoltam, többnyire házilag is elvégezhetők és nem költségesek. Akinek tehát érdeke és célja, hogy biztos egyen az általa termelt vagy vásárolt méz és viasz értékét illetőleg, az említett módszerek, ha azokat megfelelő gondossággal alkalmazza kielégítő eredményt nyújtanak.

Méhészeti kiállítások és vándorgyűlések Sepsiszentgyörgyön, Bánffyhunyadon és Kolozsváron.

Az E. M. E. az E. G. E.-vel karöltve Sepsiszentgyörgyön az E. G. E. mezőgazdasági kiállítása kapcsán méhészeti kiállítást rendezett augusztus 26—30. napjain. A rossz méhészeti esztendő dacára is igen népes és gazdag kiállítási anyag gyűlt egybe. A kiállításon ott láttuk a kiállítók között id. Kicsid Géza egyesületi alelnököt, Wittenberg Kálmánt, Blénessy Károlyt, Tóth Istvánt, Baritz Barnabást, Sikó Gergelyt, Albertini Jenőt, K. Bogdán Gézát, Dávid Józsefet, özv. Kremnitzkyné Fröhlich Ilonát, Molnár Andrásné, Páll Albertet Réti Ferencet, Szakács Ferencet, Seyler Józsefet és másokat.

A kiállítás tartama alatt dr. gr. Bethlen László egyesületi elnök elnöklété alatt népes vándorgyűlést tartott, amelyen Blénessy Károly, Deák Bertalan és Baritz Barnabás tartottak előadásokat, amelyeket rendre közölni fogjuk a M. K.-ben. A gyűlés befejezése után annak résztvevői kirándultak Sylveszter Dénes szemérméi szép méhészetének megtekintésére.

E helyen közöljük, hogy az E. G. E. október hó 15—17. napjain Bánffyhunyadon mezőgazdasági, ipari és méhészeti kiállítást rendez, amely kiállítást az EME is erkölcsi támogatásban részesíti. Felkérjük a Bánffyhunyadon és környékén lakó T. Méhészársainkat, hogy a kiállításon minél nagyobb számban résztvenni sziveskedjenek.

A bánffyhunyadi kiállítás tartama alatt az egylet Bánffyhunyadon méhészeti vándorgyűlést is fog tartani, amelyen a

éhek cukorral való etetése kérdését fogja megvilágítani tief Ottó és előadást fog tartani a méhek ragadós költés rotadása ellen való védekezésről is. A kolozsmegyei Mezőgazdasági Kamara Stief Ottót bizta meg a ragadós költés rothadás Kolozsmegyében való terjedésének ellenőrzésére és a betegség ellen való védekezés ismertetésére és foganatosítására. Az előadások igen időszerűek, ezért kívánatos volna, hogy azokon minél nagyobb számban jelenjenek meg T. Méhésztársaink. A vándorgyűlés okt. 17-én d. e. 10 órakor lesz gimnázium tornacsarnokában. Utána társaskirándulás lesz bánffihunyadi méhésztársak által díjtalanul felajánlott fotokon Bikalra, *Décsi* András 100 családos mintaméhészének megtekintésére.

Itt említjük meg, hogy a kolozsvári állami gazdasági felügyelőség október hó végén Kolozsváron gyümölcs, bor és élelmiszerkiállítást rendez. A kiállítást az EME is támogatja erkölcsileg. Kérjük ezért a T. Méhésztársainkat, hogy a kiállításon szintén nagyobb számban sziveskedjenek részt venni. Megjegyezni kívánjuk, hogy a bánffihunyadi kiállítás egész anyagával részt vesz az egyesület a kolozsvári kiállításon.

A kolozsvári kiállítás tartama alatt is szakelőadásokat fog rendezni az egyesület, amelynek pontos idejét akkor fogja megállapítani az egyesület, amikor a hivatalos fórumok a kiállítás idejét véglegesen megállapították. Ez attól függ u. i., hogy a király Kolozsvárra tervezett látogatását mikorra sikerül beosztani.

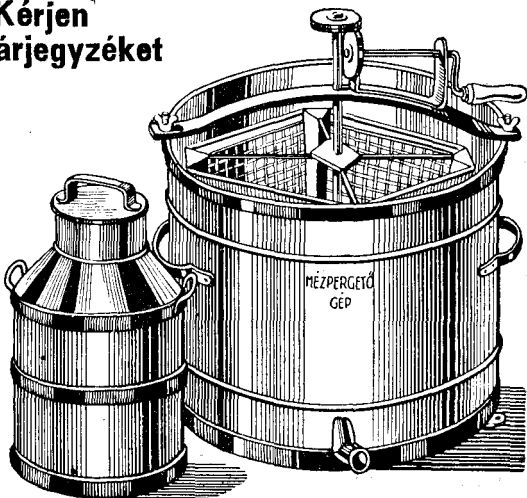
Megemlítjük itten hogy az EME. az idén 3 kiállítás rendezésében tevékenykedett és tevékenykedik. Ugyanítt szögezzük le, hogy az idén az EME rendezésében vagy támogatásával Erdélyben a folyó évben 6 méhészeti tanfolyam tartatott, melyeken mintegy 200 méhésztársunk nyert elméleti és gyakorlati oktatást.

Mézpergető gépek minden nagyságban,
mézesbödönök, mézszűrők állandóan
kaphatók

Zeiler József
bádógosnál,

Cluj, ASTORIA szálló mellett.

**Kérjen
árjegyzéket**



Viaszpergető.

A „Méhészeti Közlöny“ 5—6. számában ezen címen közlemény jelent meg.

Tekintettel arra, hogy én a gőzviaszpergetővel évekig sérleteztem, kötelességemnek tartom annak értékéről az igazsághoz hiven beszámolni megvédendő a koldusszegény méhésztársadalmat a fölösleges kiadásoktól.

Benczédi méhésztárs leírásához hasonló volt az enyém melynek modeljét az 1928. évi kolozsvári mezőgazdasági állításon bemutattam, de ugyanakkor becsületes őszinteséggel be is ismertem az érdeklődőknek, hogy bár 3 év óta kísértezem vele s már 1200 Leimet ette meg, a termelt viasszal nőiségileg meg vagyok ugyan elégedve, de mennyiségileg nem azért is a viaszpergetés után hátramaradt sonkolyt az óka, de még mindig legegéravezetőbb módon kifőzöm s abból eszem nem annyi mennyiségű viaszt nyerek, mint amennyit a pergetéssel kaptam.

A kísérletezéssel főképpen anyagi okokból hagytam fel mert minden egyes viaszpergetés után a leírásban ismertetett henger alakú kosár legerősebb drót szitaszövege anyagtönkrement, hogy a következő viasztermeléshez újat kell csináltatnom. Családtagjaim kritikáit sem akarván tovább hallani, csalódottan leszerelve a nem sikerült gépezetet, edényt esekély átalakítással mézes bődönné léptettem elő a belső szerkezetet pedig az őt joggal megillető helyre, a lomtárba dobtam. Modellje azonban mai napig megvan a leírásban, mint holt vagyon szerepel.

A viaszpergető történetéhez hozzátartozik, hogy Zoller Antal a „Méhészujság“ szerkesztője ugyancsak feltalálta lapjának 1928. évi július—augusztus (7—8.) számában meg teljesen kifogástalan szerkezetet felmagasztalva ismertette végül megengedni kegyeskedik, hogy bárki elkészítheti mert: „nem reklámot akarok csinálni, hanem az olvasóknak egy jó és amellettszerű eszközt kívántam kezébe adni.“ Ilyenkor hogy valaki lemondjon a viaszpergető beállításától, meg „nincsen és nem is lesz szabadalmaztatva“... „mások meg dása dacára is.“ ...az ujság címlapját Benczédi méhésztársával csaknem teljesen megegyező illusztrációval ékesítve hogy senkinek begyéből ki ne essék, már egyszer leadott közleményét „Racionális méhészkedés“ című könyvének 82—83. oldalain szószerint megismétli s újabb illusztrációkkal látja el, hogy: „Egyszerű Zoller-féle viaszpergető kisüzem részére.“ „Zoller-féle viaszpergetőgép nagyüzem részére.“

Hogy Benczédi méhésztársnak érdemes volt-e ismételt feltalálnia a viaszpergetőt, Gáll Imre: „A jó és modern viaszpergető készülék előállítása így még ma is probléma. Végül kísérleteztem az összes eddig ajánlott gőzviaszpergető gépeket nyeket préssel és prés nélkül, de egyik produktumával sem voltam megelégedve. A legtökéletesebb eredményt a leg

bb olvasztási módszerrel értem el“ szavaira hivatkozással zom az erdélyi méhésztársadalom józan ítéletére.

Én mindenféle viaszhulladékot egy nagy üstben láng zen szabadon főzök ki s a forró, lobogó főzetet Sötér Kálán: „A méh és világa“ gyakorlati részének 1078—79. oldalán ismertetett borpréshez hasonló egyszerű alkotáson sajtozt ki. Ha a legnagyobb nyomásra sem ad már egyetlen csepp aszt, vagy vizet sem, kivesszem a présbe helyezett erős, rü szövésű vászonzól a salakot, mely egy darab pogácsává pult össze, színe sötét szürke, semmi fénye sincs s bár próltam nagyobb tömegű vízben újra főzni, a legcsekélyebb aszt sem adott többé. Ezen prést egy egyszerű falusi ipással keményfából készíttetem, 80 leibe került, de kinszet ér.

Blénessy Károly.

Méhészeti tanfolyam Gelencén.

A folyó évben Háromszék vármegyében az EME két mészeti tanfolyamot rendezett. Az egyiket Kézdivásárhelyen, másikat Gelencén. Az EME örömmel vette a gelencei mésztestvérek érdeklődését és megkeresésük alapján felkérte esid Géza egyesületi alelnök urat, hogy szűkebb patriájában llalná el a tanfolyam vezetését. A minden szép és nemes zérdekű munkában szívesen részt vevő szeretett alelnök készséggel tett eleget a felkérésnek és így az ő vezetése tt folyt le a gelencei tanfolyam is. A tanfolyam megszerzésében jelentős munkát fejtett ki Czimbalmos Julianna nő. Az elméleti oktatás céljaira a róm. kath. felekezeti iskola gedte át helyiségeit. A tanfolyam szeptember hó 27-nyilt meg. Részt vettek a tanfolyamon 23-an, névszerint: eh Imréné, Cseh Mária, Cseh Istvánné, László Iluska, imbalmos Julianna, Ferenc Béni, Borbáth Sándor, Bálea zsef, Cseh Béla, Szőke Albert, Taresi György, Taresi Mily, Haralyi József, Fejér Imre, Szőke Lajos, Biró Amália, kács Árpád, Illés Lajos, Illés István, Mátyás Gyula, Bah Jenő, Gáll Gáspár és Cseh János. A záróvizsgán Sólyom za esperes plebános elnökölt, aki szívhez szóló szavakkal zditotta az új méhészeket a méhészkedés megkezdésére. ryancsak meleg szavakkal köszönte meg az előadónak a fá- ltságát és az egyesületnek, hogy a központjától távol eső ékelyföld méhészeire is gondot visel és a tanfolyam meg- ndezésére alkalmat adott. A tanfolyam befejeztével a hall- tók tanulmányi kirándulásra mentek Wittenberg Kálmán lencei mintaméhesének megtekintésére, ahol meleg vendég- retettel fogadta a házigazda a tanfolyam hallgatóit. A tan- yam hallgatói a tanfolyam látogatásáról bizonyítványt ptak.

Tagdíjnyugtázás.

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

1931. évre 100 L. tagdíjat fizetett: Grela A. Egerszeg, Lengy. Á. Kraszna.

1932. évre 100 L. tagdíjat fizetett: Grela A. Egerszeg, Salam L. Szudvarhely, Szabó J. Kolozsvár, Trucza J. Cszsereda, dr. Sz. May K. Erselénd, Berkovits I. Sármás, Soós J. Atya, Balogh Mvalkó, Szigethy J. Kolozsvár, Brehm R. Feketeerdő.

1933. évre 100 L. tagdíjat fizetett: Wollmann O. Gysztmiki Schwartz J.-né Kolozsvár, Szabó S. Zsibó (50 L.) Szabó J. Kolozsvár, Trucza J. Cszsereda, Kádár J. Kolozsvár, Schmidt L. Bset Horváth S. Élesd, Boldizsár I. Mfenes (50 L.), Kovács J. Szászeg begy, Ferdinánd A. Otrobán Bardoc, Berecki M. Camăr, Re. P. Nmajtény, Kocsis A. Botfalu, Darvas I. Bukarest, Sikó G. szentimre, dr. Viola S (70 L.) Szkeresztur, Preisach J. Nsztpél Rác M. Galac, Christ T. Belényes, Verness F. Torockó (50 L.) Szigethy J. Kolozsvár, Cimbalmos J. Gelence, Gál G. Hilib (1933. évre), Rozsos I. Nbánya, Brehm R. Feketeerdő (60 L.).

Műlép hengerprésein előállítva bármily méretű nagyságban kapható Szurdoki Krcs Kornél méhészetében Sibiu, C. Poplacei 14/a.

KÜLÖNFÉLÉK.

Román méhészeti tanfolyam Kolozsváron. A kolozsmegyei mezőgazdasági kamara a katonák részére Kolozsváron méhészeti tanfolyamot rendezett. A tanfolyam vezetője Sniaga gazd. akad. tanársegéd volt. A tanfolyam hallgatói meglátogatták az E. M. E. házsongárdi méhészeti telepét is.

Méhészeti értekezlet Kolozsváron. A Kolozsmegyei Mezőgazdasági Kamara méhészeti értekezletet tartott Kolozsváron, amelyen egy méhészeti szövetkezet alakításának terve vetődött fel. Határozathozatalra azonban nem került sor.

Újabb méhészeti tanfolyam Kolozsváron. Az E. M. E. a folyó évben Kolozsváron már rendezett egy méhészeti tanfolyamot május hó végén és a nagy érdeklődésre való tekintet

tettel azt az ősz folyamán megismételte. A tanfolyam szeptember hó 11—21. napjain tartott meg, ezuttal is Stief C. vezetésével, és tb. tag vezetése alatt. A tanfolyam az E. M. E. házsongárdi méhészeti telepén tartott meg.

Méz és viasz árak. A méz árak emelkedőben vannak Erdélyben. A hideg, esős tavasz és őszi következtében a méztermés minden várakozás ellenére minimális volt. Elvetettek csak mézet, azt korlátolt mennyiségben. A viasz árak Kolozsvár vidékén 26 lej körül mozognak. A Székelyföldön 38—42 lej között. Braşovban a méz detail ára 48—52 lej között. A viasz árak a következők: Sonkoly 50—60 L., viasz 80—100 L., műlép 160 L.

Apróhirdetések.

Műlép hengerprésein előállítva bármily méretű nagyságban kapható Szurdoki Krcs Kornél méhészetében Sibiu, Calea Poplacei 14/a.

Nyomatott a Minerva R.-T. könyvnyomdai műintézetében Clui-Kolozsvár, Brassai-u. 5. sz. — I.