

# MÉHÉSZETI KÖZLÖNY

AZ ERDÉLYRÉSZI MÉHÉSZ-EGYELET SZAKLAPJA,

MINT

AZ „ERDÉLYI GAZDA“ ÖNÁLLÓ MELLÉKLETE.

Megjelenik minden hó 1-én és 15-én.

A méhészetre vonatkozó minden közlemény a „Méhészeti Közlöny“ szerkesztőségéhez czimzendő (O-vár, Bástyá-utca 9. sz.)	A méhész-egyleti rendes tagsági díj 2 frt. körü tagsági díj 1 frt, mely Gebhardt Ööme pénz-tárnoknak küldendő Kolozsvárt. („Hója“ szólv.) A tagsági díj fizetési kötelezettség 5 évig tart. (Álapszabály 4. §.)	Egyleti tagok, a 2 frt rendes, illetóleg 1 frt körü tagsági díjért ugy az „Erdélyi Gazdá“-t, mint a „Méhészeti Közlöny“-t díjtalánul kapják.
---	---	--

IV-ik évfolyam.

1889. május 15.

10. szám.

## Hogyan értékesítsük méhtermékeinket?

Ugy vagyunk ezzel a kérdéssel, mint azt valamelyik szindarabban láttam, hol egy egy napos férj és nő összeveszték azon: kinek kereszteljék a gyermeket, pedig a gyermek még nem volt sehol! Mi is szüntelen sopánkodunk, panaszkodunk, hogy méhtermékeinket nem tudjuk értékesíteni; pedig az, amit értékesíteni nem tudunk, nincs is még birtokunkban; ha pedig lenne és sok, vagy bár mennyi lenne is: bizony ellehetne azt azonnal adni s még hozzá jó áron, csak az utat és módot kell tudni, mely a boldogulás felé vezet.

Nem lehet ugyan tagadni, miszerint a naponként nagyobb tért hódító okszerű méhészet folytán, meg az olcsó cukor-árak következtében is, a méhtermékek, jelesül a méz ára némileg csökkent; de ugyanez az árkülönbözet pótolva van a mennyiség által. Eddig egy méhtörzs után nyertünk például tíz kiló mézet s ezért, habár nem is volt „pergetett“, többet fizettek, mint jelenleg kristály tisztaságú mézünkért kapunk; csak hogy előbb a mézért megöltük a méhcsaládot is, míg ma ezt tenni nem szükséges; ha tehát valóban kevesebbet adnak is most mézünkért, mégis aránylag több a méhészet utáni hasznunk, mint a mennyi a kénkor sz ak ban volt.

Viaszunkért is eddig épen két annyi árt adtak, mint jelenleg. Ezen hihetetlen árcsekkenést első sorban a forgalomba jött parafin és stearinnak lehet tulajdonítani. Míg ez utóbbi anyagok uralomra nem vergődtek, addig a viasz, mint nélkülözhetlen gyertya anyag, igen tekintélyes helyet foglalt el a világpiaczon s mint ilyen mindennapi cikk, jó áron is volt értékesíthető; míg ma teljesen lanyhának mondható a viasz-kereskedelem.

Ámde mindebből nem az tűnik ki, hogy nem értékesíthetjük méhterményeinket, hanem az, hogy nem akarják úgy fizetni, mint mi adni szeretnők; szóval, az árak igen nyomottak; csak hogy ezen körülmény legkevesébe sem ok a csüggedésre; sőt inkább kettőztetett szorgalommal ápoljuk méheinket s iparkodjunk minél nagyobb méz és viasz-ter-

melést producálni. Megadják azoknak illó árát ma is, legyünk csak kitartók: mert a kitartó munkásság jutalom nélkül nem maradhat; tehát segítsünk magunkon s az Isten is meg fog segíteni!

A méz és viasz két olyan áldott termény, melyeket igen sok célra lehet felhasználni, illetve feldolgozni. Ha tehát természetes állapotban olyan árt ígérnek egyik vagy másikért, a mi a tulajdonost ki nem elégíti, úgy nem kell azt elvesztegetni! fel kell dolgozni olyan ipar vagy házi czélokra nélkülözhetetlen cikknek, amiért jobban fizetnek s mindehez nem szükséges egyéb, csak egy kevés fáradság. És miért ne tennők? és ki ne fáradna ma szívesen, ha fáradságát megfizetik s ha ezen fáradságot, igazabban unalom izzó mulatságnak tekinthetjük.

Ha összegezzük a házi szükségletre naponként kiadott garasokat: látni fogjuk, miszerint az, egyetlen évben is tekintélyes summát tesz, pedig ha kertünk valamely szegletében néhány kas méhet tartunk s a szép, a jó, a hasznos iránt kissé fogékonyssággal birunk, akkor nemcsak sok kiadástól leszünk felmentve, hanem épen megfordítva: nekünk lehet minden nap bevételünk. . . Kis termelőknek szántam bár e sorokat, mindazonáltal nincs kizárva az eshetőség, hogy belőle a nagy termelők is ne tanulhatnának valami keveset s kedvet ne kapnának a méhtermények okszerű feldolgozásához.

Nézzük csak először is a mézet:

A méz magában is oly méltatást érdemlő, egészséges tápszer és csemege, hogy annak egyetlen család asztaláról sem szabadna hiányzani s ha minden jó tulajdonsága dacára sincsen általános házi tápszerül felvéve: az pusztán a termelők közönyösségének róható fel, ők az okai annak: hogy a zamatos pergetett mézet a helyi közönség nem ösméri, nem használja s így ugyancsak önmagának tulajdoníthatja a termelő azt is, hogy mézét potom áron kell eladni.

Nem vádolóok általánosán, mert habár e vád a termelők nagyobb felére rá is olvasható, ösmerek több olyan méhésztársat, kik terményeiket igen tudják, még pedig illó

áron értékesíteni. . . S mi szükséges ehhez? semmi egyéb, mint tiszta, hamisítatlan pergetett méz és hozzá 1,  $\frac{1}{2}$  és  $\frac{1}{4}$  kilós üvegecskék. A fődolog minden esetre, hogy az üveg bár csinos, de drága ne legyen. A tisztára mosott üvegecskéket még tisztább mézzel megtölteni, takarosan bedugaszolva, az illető méhész névjegyét rá ragasztani mi fáradságba sem kerül, valamint az sem, hogy az így kiállított üvegecskéket helyi heti vásárok alkalmával a piacra küldjük.

Ez, a még sok helyen szokatlan, mindazonáltal mégis tündöklő piaczi áru, első sorban is a hölgyközönségnek ragadja ott meg figyelmét s annak ki cikkünket árulja, csak annyit kell a több oldalról hangoztatott kérdésekre felelni: hogy ez pergetett méz, a többi aztán megyen magától. Egyik hölgy vesz kis fiának, másik kis lányának, a harmadik önmaganak s fizetik mézünk kilóját 80 krral, vagyis  $\frac{1}{4}$  kilóját 20 krral. Otthon pedig összeül a család, forgatja, majd meg kibontja s megizleli a vett mézet apraja, nagyja s azt mondja: e bizony jó! . . Ki is ürül az üveg csakhamar, de nem tesz semmit; a hol az volt, van ott még több is, ime rajta a termelő neve: hol a cseléd? menjen és hozzon!

Csak kétszer, vagy legfeljebb háromszor kell az árut a vásáron kiállítani, azután elhordják már a háztól is szívesen s öntapasztalatom után bátran merem állítani: hogy a termelő méze nem fog megjegecsesedni, főképp ha ő maga is mellőzi a cukrot s kávéját meg süteményét mézzel édesíti s ugyanakkor azt ősmérőseinek is ajánlja. Az édesség egy háznál sem nélkülözhető.

Ugyanott, hol az édesség nélkülözhetlen, ép ilyen, vagy talán még nélkülözhetlenebb cikk a savanyúság: a z eczet. Azt mondják: hogy a méh minden virágból mézet, a pók pedig mérget tud gyűjteni, tehát az ember, mint legokosabb, miért ne tudna a mézből eczetet készíteni?

A mézből készült eczet, iz, szín, zamat és jóságával, minden eddig ősmert eczeten felül áll s ugyanaz a hölgy, ki mézünkől vesz, venni fog készséggel egy, vagy fél literes üveg mézeczetet is s ha egyszer már valaki használja vagy megizleli a mézeczetet: úgy ingyen sem fogadja el többet a boltokban árusított vitriollal pancsolt s eczetnek csufolt zagyalékot.

He tekintetbe vesszük, hogy egy liter mézből majdnem öt liter finom eczetet lehet előállítani, s hogy az eczet készítés semmi költséges beruházást nem igényel, meg hogy: a méz eczetté dolgozva ugyancsak 80–90 forinton értékesíthető kiló mázsánkint, hát bizony legkevésbé sem volna észszerű a méz ez utoni értékesítését nem gyakorolni. Örömmel olvasom az erdélyrészi méhész-egylet évi jelentéséből, hogy 1888-ban mézeczetért 200 forint volt az egyletnek bevétele, s még 1100 liter kész eczet vár vevőket a raktáron, a mi élénk tanúsága annak, miszerint fentemlített egylet, a helyes uton halad, s hogy a méz értékesítéséhez nem csak elméletileg, de gyakorlatilag is a kellő képzettséggel rendelkezik.

Méhészársainknak, kik mézöket eczetkészítés által kívánják értékesíteni, ajánlom Álbó József „Méhészeti kalauz“ című 30 krajezáros munkáját melyben, tudomásom szerint, az eczetkészítésnek czélszerű receptje alaposan van ősmertetve. (E mű megrendelhető Kolozsváron a szerzőnél.)

Felemlitek még egyet, mely szintén minden háznál szükséges, s ha naponként csak egy litert számítunk is egy családra: az azért kiadott összeg — különösen a phylloxera pusztítás óta — évenként tetemes összegre megy, míg ha méhünk van, méztermésünket e czélra is használhatjuk, s sikerrel értékesíthetjük, s ez a bor, illetve a mézbor.

Pfalz Antal alsó-ausztriai jeles német méhész szívesége folytán birtokomban van az általa 1889 re kiadott méhész naptár, s az abban leirt mézbor készítést, mint eddig a legpractikusabbat, felette érdemesnek találok az ősmertetésre.

A recept 100 liter kitűnő mézborhoz a következő:

60 liter víz,  
20 deka phosforsavas natron,  
20 „ borkő,  
10 „ só,  
3 kiló mazsola szőlő,  
35 kiló méz,  
10 deka Szt. János kenyér,  
 $\frac{1}{8}$  liter Jamaica Rum.  
50 deka Bouquet de vin,  
10 „ borsavas káli.

Mind oly szer, mely könnyen és jutányosan beszerezhető s az ezekkel előállítható mézbor meglepő jó, annyira, hogy a leginyenczebbek is respektálhatják.

A tulajdonképeni borkészítési eljárás ez:

Veszünk egy szeszes, boros, szóval teljesen szagmentes üres hordót s miután azt, a nagyobb tisztaság kedvéért meleg vízzel, párszor még jól ki is mostuk bele töltjük a 60 liter vizet is. Legczélszerűbb e műtéthez a lágy patak, esetleg hó, vagy esővíz; de ezek hiányában közönséges kútvizet is lehet használni. Most vesszük a 35 kiló mézet s azt hasonmennyiségű vízzel mindaddig forraljuk s lehabozzuk, míg teljesen megtisztul, a mikor a borkősavat, natront és sót is hozzátéve ezen folyadékot azon melegen beöntjük a hordóba, a víz közzé, s hozzá adjuk a tisztára mosott mazsola szőlőt. Ugyancsak e hordóból vett, egy liternyi mézes vízben kifőzzük az elébb apróra vagdalt Szt.-János kenyeret, s az ebből nyert levét átszűrve, szintén a hordóba öntjük, s ezzel egyetemben a finom jamaikai rumot is. Szükséges a hordót pár perczig rázogatni, azért, hogy a különböző részek kellőleg összevegyüljenek.

— Készen lévén mindezekkel: borunkat letehetjük a pinczébe; figyelemmel legyünk, hogy a hordónak 3–4 liter hija legyen, s hogy légmentesen be ne dugaszoljuk.

Négy-öt hónap alatt borunk teljesen kiforrik és lefejtethetjük egy másik tiszta hordóba; s ha talán színe nem vol-

na elég tetszős, megfesthetjük azt málna, vagy más gyümölcs festékkel, és csakis ekkor töltjük hozzá a „Bouquet de vin“-t is, a mi után pár nap múlva a bor kész, teljesen használható.

Ritkán bár, de elő jön az eset, hogy borunk színe nem egészen tiszta, mely esetben hat tojáshoz fehérjét kisé meg sózva s habnak verve, borunkkal ezt jól összerázzuk, és az szépen meg fog tisztulni, palaczkokba töltve évekig s eltarthatjuk.

Pinczénk hőmérséklete 5<sup>o</sup>-ön alul, 14<sup>o</sup>-en pedig felül ne legyen soha. Sajtot, hagymát, savanyu káposztát, ecetet a boros pinczébe ne tőrjünk, mert ezek első sorban a pincze levegőjét, ez pedig bármily kiténően kezelt bort el fog rontani.

Károlyi Gyula.

### A méhek áthordják a petét egyik sejtől a másikba.

Ezen czim alatt közölt állításom mellett ez alkalommal is megmaradok. Állításom igaz. Ezen állításom bővebb felvilágosításul, kapcsolatosan, a fenebbi czim alatt, egyszerre több közleményt küldöttem a M. K. tkts. szerkesztőségéhez, melyek még ez ideig mind nem közöltettek.\*) A megjelent cikkekben csak a tény van szárazon felsorolva, de ezekből is megérthető sok, mit Sz. V. J. ur megérteni nem akar.

A tekintetes Szerkesztő ur szives engedelmével, állításom védelméül, bátor vagyok itt a következőket adni:

Az 1. esetben szükségtelennek tartom a további bizonyítgatást, ha elmondtam, hogy az anya az összedölt lépek áldozata lett, hogy azt a legelőbb kivett lépdarabra lapulva, halva találtam és sajátkezűleg eltávolítottam. Ha ez nem történik, nem kellett volna aggodnom a meganyásításért.

A beadott üres lépekről azt mondtam: azok tartalék lépeimből valók voltak. Tartalék lépét nem tartja a méhészt a benépesített kaptárban, hanem künn száraz helyen, szabad levegőn. A téli hidegben és egész odáig, míg az anyához helyeztetek, minden petétől, még a moly petéitől is teljesen mentesek voltak.

Ha egyszer állítatik: hogy teljesen üres tartalék lépeken találtatott munkás és anya fiasítás, az anyátlan családhoz beadás után 3 nap múlva: szükségtelen a fiasítás aprólékos ismertetése. Itt azon ténnyel kell leszámolnunk: mikép jutott a fiasítás a czellába? Én ennek igyekeztem magyarázatját adni. Különben olvassa meg Sz. V. J. ur figyelmesen az 1. 2. tétel alatt közöltek, látni fogja, hogy az áthordás által népesített helyeken nem beszélek bábról, befedett fiasításról, (egyetlen anyabölcső kivételével,) csakis kukaczkokról.

Mindnyájan tudjuk, hogy a kukaczkok 3 napos petékből lesznek s ha én nem láttam a betevés után is petét az üres lépeken: az onnan van, mert nem számítottam a mé-

hek ilyen forma munkájukra. Csak miután tisztában voltam a betett üres lépek valódisága és a 2-ik esetben említett anyabölcsők másodszori figyelmesebb megvizsgálásával, azok üressége és az azutáni megnépesítésük felől (fiasítás), tisztában voltam a családok anyátlanságával és később azzal is, hogy álynya munkája nem lehet dolgozó és anya fiasítás, következtettem a szemmel látható, kézzel fogható tényből, hogy az általam említett kukaczkok a méhek által áthordott petékből s meglehet kukaczkokból kerültek új helyükre.

Azon bizony semmit sem csodálkozhatik Sz. ur, ha csak azt állítom is, hogy petéket hordtak által s vizsgáláskomkor 3—5 napra csak kukaczkokról beszélek. Azok lehetnek 2—3 napos s már kikelő félben levő peték, melyek vizsgáláskomkor, mint kukaczkok szerepeltek. Mikor én az első esetben vizsgáltam, 3 nap múlva, az anya elvesztének negyed napja volt; a 2-ik esetben 5 napra lehetetlen petét találni — anyátlan családban. Ha számítok az ilyen munkára és nem sajnálom a méheket háborgatni: megvagyok győződve, hogy áthordott petéket is találok annak idejében.

Midőn a pete áthordását akarom bizonyítani — ha más tényből nem tudom, — felesleges a 3 és 5-ik nap talált kukaczkok bebábozásának idejét is megjelölnem; ez semmit sem bizonyít, az átvihető vagy át nem vihetőség mellett.

Csodálkozom, hogy Sz. V. J. ur kételkedik, hogy 2. esetben jól megvizsgált anyabölcsőkben első és másodszori vizsgálat alkalmával jól kivehettem, hogy nincs bennök semmi. Meglátom a czellák fenekén a petéket 8 dm. távolságra az üveg ablakon keresztül is biztosan, annál jobban a szabadban. Ha van, hogy meglehet látni jól, meg vagyok győződve, a méhészt urak legtöbbje igazat ad nekem.

Csiki János.

### Neiszer rendszere.

Följegyzésre méltónak tartom szerző azon érdekes, tapasztalatilag támogatott állítását, miszerint a méhek a külső levegő behatása ellen teljesen elzárt kaptárokból, a legbiztosabban szállíthatók. Daczára annak, hogy egy véletlen eset előttem is igazolta, hogy egy üveg-edényben befogott mintegy 200—300 darázs az üveg teljes légmentes dugaszolása után is 60 óra eltelté után élet és rüpképes volt; — a méhek is mint a darázsok, azonos légző szervezettel, tracheakkal lévén ellátva: feltehető, hogy egy bizonyos ideig a külső légtől elzárt térben, életképességüket fenntartják, tehát veszteség nélkül szállíthatók; — azonban a már eléggé ismert és többször tárgyalt szállítási eljárást sem tartom elejtendőnek.

A múraj készítésére szerző által előirt időszak (május 15 — június végeig) a mi helyi viszonyainknak nem felel meg, az tehát reánk nézve mérvadónak nem tekinthető, mivel nálunk a családok fejlődése még május közepén nem jutott azon pontra, hogy a múrajok az anyacsádok érzékeny vesztesége nélkül előállíthatók lennének, lehetséges azonban, hogy a szerző rendszere által a családok fejlődése

\*) Tárgyhalmaz miatt.

a mi éghajlati viszonyainkhoz mérten, az eddiginél korábban is bekövetkezhetik.

Szerző az anyatenyészdet teljesen fölöslegesnek tartja, a mely állítása, kezelési rendszere által, némi megerősítést is nyer.

A költőür kezelésénél ajánlott eljárását nem hagyhatom kifogás nélkül; mert azon előnyt, mit nagyobb keretei a könnyebb áttekintésnél nyújtanak, háttérbe szorítja a keretek folytonos le- és felagatása, mi ha rendszerénél csakugyan szorosan követendő és kikerülhetetlen volna, tetemes idő és munka pazarlásba kerülne és megsemmisítené a kínálózó előnyt. De különben is a folytonos háborgatástól és a költőtér kinyitása által származó meleg elillanástól, tekintettel a mi hűvösebb és változékony éghajlatunkra, éppen a szerző alapelvei következtében, kell őrizkednünk.

És most t. ügytársak azon reményben fejezem be észrevételeimet, hogy itt az érdeklődés nem nyer befejezést, s a legközelebbi jövőben megejtendő kísérleteink következtében szerzett tapasztalatokkal fogjuk kételyeinket eloszlatni, hogy így a jelenlegi tartózkodás a felületesség látszatát magáról, a személyes meggyőződés által elhárítsa.

Csiki J. József.

(Vége.)

### Vegyes közlemények.

— **Abend András** méh. v.-tanító utazási programja május hóra: május hó 14-én Szamosujváron, 15—16-án Deésen, 18-án Magyar-Láposon, 20-án Kaczkón, 21-én Kapjonban, 23-án Deésaknán, 24-én Szt-Benedeken, 25-én Rettegen, 26-án Kozárváron, 27-én Apáhidán és 28-án Kolozs-Baráka vasuti telepen tartandó elmélet és gyakorlati előadásokat.

— **Igen jó Bodor-féle kaptárok.** A legtökéletesebb és minden kívánatnak megfelelő Bodor-féle kaptárok készülnek ez idő szerint Maros-Ujváron, melyhez hasonló eddigelé nem sikerült készíttetnem: noha 30 évig kinlód-tam 3 asztalosmestarral s csak utóljára dolgozott azok közül egy kedvem s kívánságom szerint, de csak akkor az is, midőn már ő is az ugynevezett mű-méhészek közé számíthatta magát, eszerint első sorban a méhészetet kell annak a műasztalosnak megtanulnia, azután készíthet csak jó és tökéletes műkaptárokat. Ilyen egyén kezéből kerülnek tehát ki az általam ajánlott kaptárok és az nem más, mint Uniátinczky Sándor méhész tagtársunk, aki bármily nagy mennyiséget gyorsan szállít, mivel készlete is van hozzá. A kaptárok ára darabonként 3 frt 50 kr, Aki azokat befestve kívánja, valamivel többre jön. Ezen kaptárokat merem saját felelősségemre mindenkinek ajánlani, mint melynek belteriméje minden hozzá tartozó felszerelésével hajszálynyira pontosan egyméretűek, keretei csinosan gyalultak, melyek kétoldalu szabályszerű távszegekkel vannak ellátva,

hogy az semmi igazítást nem is tűr, nem hogy szükség volna rá. Ami pedig a kaptár külsejét illeti, az szilárd készíttéssel burkolva van, épp úgy, mint a fegyintézetbeli Bodor-féle kaptárokat készíttetjük egy idő óta, azzal a különbséggel, hogy ez mestermű. Aki tehát jó és örömmel kezelhető kaptárra szert tenni kíván, ne sajnáljon 1 frt 50 krsal többet adni darabjáért, mert ez nem annyival ér többet adni darabjáért, mert ez nem annyival ér többet, mint a fegyintézetekben készült burkolt Bodor-féle kaptárok. Nem feladatom a fegyintézeti kaptárokat ocsárolni, mert azoknál jobbat, abban az árban, kívánni sem lehet. Hátrányait minden gyakorlott méhész ösmeri és segíteni is tud rajta. Főlölesleges volna tehát erről többet beszélni. Aki pedig ezeket ösmeri, az megérti a kettő közötti különbséget is. Egyedül azon szempontból kiindulva láttam tehát szükségesnek Uniátinczky kaptárait ajánlani, mivel nagyon sok kezdő méhész van olyan, akinek módjában áll és szívesen fizet is többet a jobb készülető kaptárért, főként, ha sem ideje, sem szándéka nincs nagy befektetéssel méhészkedni, tehát csak keveset és jót kíván beszerezni. **Abend András.**

— **Magyar sejtkezfal gyártmány a külföld előtt.**

Említettük lapunkban is, hogy Csiki J. József tagtársunk a sejtkezfalgyártást oly tökélyre vette, minőt a legregibb s legjobb nevű külföldi gyárosok sem tudtak eddig elérni; mert egy kiló súlyban ötven félkeret nagyságu lemezt egyetlen gyáros sem állított elő. E gyártmánynak nemcsak hazánkban van naponta nagyobb kelendősége, hanem a külföldi méhészek figyelmét is magára vonta. A Lajtán tőről is tétettek megrendelések s a külföldi méhészek valószínűleg lelkesedéssel szólnak a jeles gyártmányról. Örülünk a magyar ipar eme vívmányán, mely, többszörös előnyei mellett, viasz kivitelünket is fokozni fogja. Csiki ur újabb nagyobb szabásu gyári berendezést eszközölt, így remélhető, hogy a naponta fokozódó keresletnek meg fog felelni.

— **Teendő a méhesben.** Az április és májusi sanyaru időjárás miatt a méhes családok nem erősödhetek meg annyira, hogy a favirágzás alatt méz-szüretet remélhessünk; sőt szükségből étetésre voltunk utalva abban az időszakban is, midőn a méz-pergetőnek kellett volna dolgot adnunk. E sajnos körülmény, kétségen kívül hátrányára lesz a rajzásnak is, minthogy, a hol a szükségből való étetés elmaradt! a méz-szegény családok a fiasítás jó részét kihordták. Annál nagyobb utánjárás szükséges tehát most, hogy a családok megerősödését lehetőleg elősegítsük. A költő-tér rendben legyen s a melegebb napok beálltával, a szükséghez képest, elégtendő üres sejtet, vagy sejtkezdet adjunk s míg be nem áll a jó mézelési idő, a méztért meg ne nyissuk, sőt a tömést se távolítsuk el. A maga idején számításból étetett családokból, ha elég erősek, gyarapítsuk a gyengébbeket, egy-egy keret barna, érett fiasítással s a kivett keret helyébe, lehetőségig tegyünk üres lépet. E hó második felében kell készítenünk a mű-rajokat is, a mennyiben megfelelő erős családokkal rendelkezünk. A műraj készíttést illetőleg ajánljuk méhésztársainaknak, az e tárgyban lapunk jelen évi számaiban is előadottakat.

Szerkesztésért felelős: **Bodor László.**

Lapfelügyelő bizottság: **Albu József, Csiki J. József, Gebhardt Döme, Szentgyörgyi Lajos, Wiedner József.**

Nyomatott Gámán János örökösénél Kolozsvárt. Bel-Középutca Minorita-épület.