

Méhészeti Közlöny

AZ ERDÉLYRÉSZI MÉHÉSZ-EGYLET SZAKLAPJA

Megjelenik minden hó 1-én és 15-én.

Előfizetési ár egy évre 2 frt, félévre 1 frt.

A méhészetre vonatkozó közlemények
a „Méhészeti Közlöny“ szerkesztőségéhez
czimzendők.
Kolozsvár, (Belmagyarutca 2. sz.)

Rendes tagok 2 frt, körli tagok 1 frtot
fizetnek,
melyért a „Méhészeti Közlöny“-t
ingyen kapják.

Kéziratok nem adatnak vissza.

Hogyan lehet a rajzást és a mézelést egyesíteni?

»Egy rókáról két bőrt lenyuzni nem lehet«, ezt mondja a példabeszéd. És ebben van némi igazság. Így van ez a méhészeten is; az olyan méhtörzsek, melyek mézelésre voltak szánva, nem igen adnak rajt, és megfordítva. Így tehát látszólag ezen két elvet egyesíteni nem lehet.

Tudvalevő dolog, hogy a méhészeten kétféle: az egyik a régi rendszer, a szalmakassal való méhészkedés; a másik a mind inkább tért hódító új, modern, az okszerű méhészeten, a különféle szerkezetű kaptárokkal.

A szaporítás a méhészeten kétféleképpen történik, a természetes rajzás és a műrajok segítségével. Ez előbbinek a képviselője a régi rendszer. Ezen rendszert ugyszólván végvonaglásában tartja fenn több körülmény. Első sorban a szalmakassok igen olcsók, nagyon jó telelők, sokan pedig azt hiszik, hogy az ezekkel való méhészkedés kevesebb dolgot ad, mint az utóbbi. A méhlokok olcsósága igen fontos tényező a méhészeten terjedésében. Merem állítani, hogy az okszerű méhészeten addig nem is fog annyira elterjedni, mint azt sokan óhajtják, míg 1 frtos jó kaptárok nem lesznek kaphatók; mert a magyar embernek mindene van, csak pénze nincs. Az ekkép gondolkozó embereknel hiába érvelünk avval, hogy a jó kaptárért szivesebben lehet adni 4 frtot, mint a roszért vagy rosszabbért 1-et.

Vége pedig igen sokan nem is tartják a méhészetet arra érdemesnek, hogy arra pénzt költsenek. De igen fontos tényező a régi rendszer megmaradásában az is, hogy a magyar ember szeret csökönnyösen a réginél megmaradni.

Ezek a tényezők egyúttvéve tartják fel a régi rendszert, mely csakis a méhtörzsek szaporítására szolgál. A szalmakasoknál a mézelés ugyszólván szóba sem jöhet.

Ellentétes irányu az okszerű méhészet. Az ingó szerkezetű kaptároknak meg vannak a magok jó tulajdonságai. Belőlük sohasem kell a méhtörzseket kifojtani: szétszedhetőségüknel fogva könnyebben átvizsgálhatók; az esetleges bajon könnyebben lehet segíteni. Azonban ezeknek is meg vannak a magok árnyoldalai, p. o. hogy nem rajzanak.* A törzsek szaporítását műrajjal kell végezni, a mire pedig sokan azt mondják, hogy »A természetes mindig többet ér a legjobb mesterségesnél is.« Ezek a kaptárok gyakran igen bonyolult szerkezetűek.

A szétszedhető építmény, már természeténél is, különféle kombinációkra, illetőleg különféle kaptárok alkotására adott alkalmat. És valóben manapság annyi a kaptár, hogy a kezdő méhész nem képes köztük választani. Ekkor azután gyakran megtörténik az, hogy belefog az egybe is, másba is; a vége pedig az ilyen dolognak az, hogy a sok szék között szépen a földre ül. Mindezekből azt lehet látni, hogy sem az egy rendszer, sem a másik nem absolute tökéletes.

Mindakettőnél lehet jobb; de annyira rossz egy sem, hogy ki lehetne egészen dobni; haladjunk tehát a középuton. Szalmakasokat és ingó szerkezetű kaptárokat vegyest tartsunk a méhesben. Eével el van érve az, hogy a 2 rendszert figyelemmel lehet kísérni, el van érve, hogy az ember egy rókáról 2 bőrt is nyuzhat, vagyis, hogy a méhész ugyanegy évben méheitől rajt is, mézet is nyerhet.**

Prónay Albert.

* Ezt a műkaptárokról nem mondhatni, csak azt, hogy a rajzást ezekben meg lehet akadályozni, s ez nem mindegy! A szaporítást tehát nem kell, hanem csak lehet (s ez a főelőny) műrajjal végezni. Szerk.

** Az igen tisztelt szerzővel — sajnálatunkra — nem érthetünk egyet, mert felállított tételeit tapasztalati tények nem igazolják. Bő tapasztalat szól a Berlepsz (Bodor) kaptár mellett. Szerk.

A méztermények legelőnyösebb értékesítése és azokra vonatkozó gyakorlati útasítás.

5. Néhány szó a viaszról és annak értékesítéséről.

A méheknek második, noha a méznél kevésbé fontos, de ép oly értékes productuma a viasz.

Aristoteles szerint a méhek a viaszt megsebesült fák nedvéből hordják, sőt Hoppe Seyler is azt vélte még, hogy a méhek a viaszt készen viszik be a hímporban; de ma tudjuk, hogy a méhek testének terméke, mely nectár és hímpor gazdag élvezete mellett főleg melegben képződik.

A viasz mint folyékony váladék izzad ki a potroh gyűrűin s apró fehér pikkelyekben kristályodik ki, melyeket a méhek lábakkal leszednek és rákonyaikkal a sejtépítéshez átalakítanak.

A fiatal sejtek fehérek, később azonban sárgák, majd barnásak, végül sötétbarna színűek lesznek, mely szineződés némelyek szerint a hímpor, mások szerint pedig a költéskor évről-évre lerakódó nymphaburkok által van feltételezve.

A viasz régebben sokkal kiterjedtebb alkalmazást nyert, mint napjainkban.

A pogányok élő állat helyett gyakran viasz-alakokat áldoztak isteneiknek; írásra kezdetben viasz-táblákat használtak, melyeknek a régi erdélyi aranybányákban is találtattak; ezenkívül hullák conserválásához, jövendölésre (keratomantia) és gyógyszerekhez is alkalmazták a viaszt, mely jelképileg a halált és töredelmet ábrázolja.

Galenus szerint a viasz közepes természetű, sem tulságos meleg, sem tulhideg, nem tulhűves s nem tulszáraz; miért is mint közömbös anyag különféle hőtől és hidegtől credő bántalmaknál volt javalva. Sőt az ő »ceratum infrigidans« a és »c stomachale«-ja óta, mint közömbös anyag, a gyógytárban gyantás és illóolajos labdacsohhoz, viaszos tapaszokhoz, kenőcsökhöz, azok consistentiájának tömörítése céljából korunkig lett, sőt napjainkban is lesz alkalmazva.

A viasz mint világító-anyag szintén fontos szerepet vitt a közéletben s főleg ad majorem Dei gloriam a keresztény templomokban nagy tömegekben lett fogyasztva mindaddig, míg a reformatio

terjedése, újabb és újabb világító anyagok és növényi viaszok fel-találása háttérbe nem szorították.

A növényi viaszok (glyceridek) sorában megemlítendők a japáni viasz, a szép fehér chinai viasz, a myrika viasz, melyet a Myrika-fajok kék bogycióból főleg Karolinában nyernek, a világos szürke karnauba-visz, előállítva Éjszak-Braziliában a *Coripha cerifera* leve-leiből; továbbá a pálmaviasz, melyet a dél-amerikai *Ceroxilon*-félék kérgéről vakarnak le.

A pineyviaszt Előindiában a *Vateria indica* magvaiból főzik; a tejfa — *Galactodendron* — sárga viaszt ad, míg a Németország némely vidékein vadon tenyésző *Myrica*-fajok bogyciói halvány-zöld, illatos viaszt szolgáltatnak. A nyárfa rügyeiből is lehet viaszt saj-tolni, míg a chinai pela-viaszt a *Coccus pela* termeli, mely az ottani kőriscák leveleire rakott petéit viasszal vonja be. — Mindezen viasz-nemek sorozatát kiegészíti az ásványvilág által nyújtott ás-ványviasz, az ozokerit és a vegyészek által arteficialisan gyártott viasz, mely olajbogyónak gyenge légenysavval való kezelésénél kép-ződik.

Csoda-e tehát, ha a *concurrentia* ilyen özönében a viasz-ke-reslet csökkent? Legkevésbé, sőt éppen azon lehet csodálkozni, hogy a viasz ára mind ennek daczára meglehetősen szilárdan tartja magát, s így pld. az Oest. Ung. Bz. utóbbi jelentése szerint a bécsi piacon 100 kgm törökviasz 157, szerbviasz 150, erdélyi viasz pedig 145 frton kertült eladásra.

Ezen örvendetes jelenségnek egyik oka bizonyára a Dzierzon-üzemmel megszorított viasz-termelésben, egy másik pedig abban rejlik, hogy a méhviasz minden surrogatumi daczára is kiterjedt gazdasági, ipari, technikai és gyógytári alkalmazást nyer.

Ehhez járul, hogy a méhészvilág is tetemes viaszt fogyaszt múltép-közfalakban, melyek vésett érczlapok, hengerek, gypszból és galvanoplasticus uton készült öntvényformákkal állítatnak elő s a modern méhészek által sikerrel használtatnak.

Hosszadalmas s részben lehetetlen is volna a viasz összes alkalmazási módjait itt felsorolni, hanem a mennyiben a méhészek nagyrészt egyuttal pomologusok is, nem lesz talán felesleges egy kipróbált és kitünőnek bizonyult faviasz s egy faenyv előírását közölni.

A faviasz így készül: Veszünk 250 gm. sárgaviaszt, 250 gm. burgundi szurkot, 125 gm. terpentint, 125 gm. fagygyut s 50 gm. disznósírt; mindezeket enyhe tüzön felolvasztjuk, összekeverjük s edénybe öntve kihűlni hagyjuk.

A facnyv készítése következő módon történik: $\frac{1}{2}$ kgm. szurkot, 2 kgm. repezeolajat, $\frac{1}{2}$ kgm. terpentint, $\frac{1}{2}$ kgm. zsirt összeolvasztunk s ezt a fa törzsére alkalmazott papíróvre kenjük.

Áttérek czután a viasz előállításának módszereire. Nagy méhészetekben a viasz kiolvasztására külön gépeket alkalmaznak, milyen a Gerster-féle gőz-viaszolvasztó s a különböző viaszsajtók. Ily műszerek természetesen költségesek, miért is kisebb méhészeten gazdaságosabb és egyszerűbb pld. a következő eljárás:

A kiolvasztandó lépeket összegyurjuk egy tömeggé, vászonruhába kötjük és kevés viaszt tartalmazó fazékba helyezzük, melynek fenekére előzetesen pár fadarabkát fektettünk. A zacskót kövel lenyomtatjuk s enyhe tüzön főzni kezdjük, mire a kiolvadt viasz a víz felszínére száll és összegyűjthető; a még visszamaradó viaszt sajttal nyomjuk ki.

Ily kezelés mellett fiatal lépekből világossárga, régickből sötét színű viaszt nyerünk, mely még tovább tisztítható.

E végett a viaszt nagy mennyiségű vízben felolvasztjuk s tüllel burkolt kőcson átszűrjük, midőn a tisztatlan szennyező alkatrészek s nagyrészt a szinanyagok is visszatartatnak.

Még becsesebb lesz a viasz fehérítés által.

Egy ilyen fehérítő eljárás a következő: Minden 5 kgm. viasz közé olvadt állapotban $\frac{1}{2}$ kgm. stearinsavat vegyítünk, hideg vízbe öntjük s napfényre helyezzük mindaddig, míg fehérre nem lesz. Egy másik eljárás szerint a viaszt felolvasztjuk, kissé lehűlni hagyjuk, majd vékony sugárban folytonos keverés közben vízbe öntjük. Így a viasz finom szemecské s vékony szalagokká alakul át s szinanyaga napra helyezéskor könnyen élenyül. Többszöri ismétlésre a viasz megfehéredik s mint ilyen vízfürdőn összeolvasztható s formákba önthető.

A viasz a növényi viaszoknál aránylagosan jóval magas ára folytán számos hamisításnak van kitéve; ép azért néhány szóval megemlékezni óhajtok még a viasz tulajdonságairól és a hamisítás felismerésének egyszerűbb módjairól.

A méhviasz fajsulya 0·94—0·97. 62°-nál barnás folyadékká olvad, míg forralva gőzöket bocsát, melyek gyulékonyak. Hevítés-kor eleinte szilárd, fehér (viaszvaj), később hígán folyó anyag párolog át, mely olajszerű küllemmel bír és apró jegeceket tartalmaz. Vizben oldhatatlan. 11 r. chloroformban, 20 r. hideg, 4 r. forró aetherben oldódik, szénkénegeben, zsíros olajokban minden arányban oldódik, míg bensin 20^o/_o-ot old fel belőle, midőn fehéres tömeg marad vissza. Tömény kalilúggal szappanyt képez. Alkatrészei: cerotinsav, palmitinsavas myricil, szin- és szagos anyagok s kevés gyantás keserű anyag.

Kémpróbái a következők:

Tiszta viasznak forró borszesz-oldata nem ad savanyu kémhatást, míg stearinsav a kék lakmuspapírt egyidőre megvörösíti, tanúságul a savi reakciónak. Hígított ammoniak-oldat a viaszra nincs hatással, míg stearinsav jelenlétében sűrű emulsió támad.

Ha paraffinnal kevert a viasz, akkor simább, fénylőbb felületű és 38^o/_o-os borszeszen uszik.

A japáni viasz a viasz olvadási pontját alászállítja s egyúttal izzitáskor acrolein képződése mellett kellemetlen szagot áraszt.

A myrikaviasz ujjainkhoz tapad s az olvadási pontot szintén alászállítja.

Az amerikai bikyhibaviasz, a karnavba, vagy pálmaviasz s okubaviasz nagyobb keménységük, törékenységük, jelentékeny fajsulyuk és magas olvadáspontjuk által ismerhetők fel; míg a chinai viasz közönséges hőnél porrá törhető.

Az ozokerit jól oldódik petroleum-aetherben s szénkénegeben épügy, mint a viasz; de ha földszurkot nordhauseni kénsavval hevítünk, nem bomlik fel, hanem legfeljebb sötétre színeződik. Tovább kezelve vízzel és petroleum-aetherrel az ozokerit fehér jegeces lapokat ad, míg a méhviasz hasonló kezelés mellett heves habzás közben teljesen szétbomlik és nem megy át a petroleum-aetherbe.

Gyanta a viaszból hideg borszeszszel vonható ki, míg a szén-savas és kénsavas mész chloroform-kezelésnél visszamarad.

Főbb gyűjtő források: 1. Dr. Rodiczky Jenő: A méhről való ismereteink s a méhészeti elmélet. Bécs, 1876. 2. Dr. Balogh Kál-

mán: A magyar gyógyszerkönyv kommentárja. Budapest, 1879. 404—407. és 761—764. l. 3. August B. v. Berlepsch: Die Biene etc. 3. Auflage. Leipzig, S. 533—544. 4. J. König: Chemische Untersuchung der menschlichen Nahrung und Genussmittel. 5. H. Gühler: Deutscher Honig, seine Gewinnung und Verwertung als Nahrungs- und Medicinal-Hilfsmittel. 4. Auflage. Oranienburg, 1886. 6. Gallik Géza: Utmutatás a tápszerek, edények, szövetek és egyéb háziczikkek orvosrendőri vizsgálatára. Kassa, 1887. 119—122. l. 7. W. Lahn: Lehre der Honigverwertung. Oranienburg, 1888. 8. Max Pauly: Der Honig und seine praktische Verwertung. Gratz, 1890.

Haftl Dezső.

Teendők a méhesben.

A méhésznek tulajdonképeni tavaszi teendői, hol ügyességét s szakismereteit érvényesítheti, april végén, illetve május elején vannak. Most már a jó hordás kezdetét veszi s csodálatos, hogy épen ez alkalommal gyakran neki esik egyik törzs a másiknak s oly rablást visz végbe, mintha a természet semmi hordani valót sem nyújtana. Kisérjük tehát méhcinket figyelemmel s éberségünk ne engedje meg, hogy talán gyengébb törzseink az erősebbek kapzsi természetének essenek áldozatul.

Most már lehet, sőt sok esetben kell is a költőtért bővíteni. Megkezdjük tehát a *műlép* alkalmazását. Helyén valónak találjuk itt a műlépek előnyéről s azok alkalmazásáról némi említést tenni. Az előnyt semmi sem indokolja inkább, mint az, hogy egész műlép beillesztésével elejét vesszük a hereépítésnek. Azért nem ajánljuk ügybarátainknak csak a lépkezdést, hanem hangsúlyozzuk, hogy: akkora műlépet alkalmazzanak, a mekkora a keret. Jobban mondva, a műlépnek 3 oldalon kell érinteni a keretet, alul azonban mintegy 2 cm. távolságban a méheknek szabad átjárást engedünk.

A beagasztásnak egyszerű eljárása már több alkalommal lett találva; s ha most mégis újból elmondjuk: ezt azért tesszük, mert igen sok új méhészbarátunk van, kiknek alig volt alkalmuk az eljárást látni vagy olvasni, s mint több hozzánk intézett kérdés igazolja, szükségük van az utasításra. Tehát: készítsünk egy akkora darab deszkát, mint a keretünk, e deszkára szegezzünk egy olyan másik deszkát, a melyik a keretbe kényelmesen bele megy, azaz

köröskörül mintegy $\frac{1}{2}$ cm-rel legyen az utóbbi kisebb; de egyszerűs-mind ne legyen vastagabb, mint a keretléc szélességének a fele, sőt a műlép vastagságával ennél vékonyabb.

A műlép épen akkorára metszendő, mint a keret belvilágos-sága. A keretet az említett mintadeszkára alkalmazzuk s a műlépet beléhelyezzük. Ekkor mérsékelt tüzőn, lehetőleg tiszta viaszt olvasztunk fel. Ebből egy kávéskanállal a beillesztett műlép széleire folytatunk s az azonnal oda fagy. A mintát azonban tartsuk egyik kezünkben ferdén, hogy a még folyékony viasz a keret mellett a műlépen végig folyhasson. Egy kis gyakorlottság mellett a dolog igen gyorsan folyik.

Az elkészített műlépeket jó időjárás mellett most már be is aggreghatjuk; de ne hátulról utolsónak, hanem legalább az utolsó keretet kivéve, e mögé, és pedig úgy, hogy ne egymás *alatt* legyenek a beaggasztott műlépek, hanem minden másodikban felváltva.

Egyszerre sok dolgot ne adjunk méheinknek, tehát a tér a szerint bővítendő meg, s azon arányban adjunk több-több keretet be, a melyben a törzs népesedése halad előre.

Kellő melegben s jó hordás mellett méheinket most már a méztérbe is felelreszthetjük.

Figyelmeztetünk azonban arra is, hogy a törzs felerősödését látva, még ne siessünk a műraj készítésével, sőt határozottan óvjuk méhésztársainkat, hogy május 20-ika előtt a legkedvezőbbnek mutatókozó időjárás mellett se készítsenek műrajt; mert a mint tudjuk, május vége előtt, az időjárás még nem elég állandó.

A viaszmosoly garázdálkodására ismételtlen is figyelmeztetjük méhésztársainkat. Hogy ezek ellen kellően védve legyünk, a kap-tárt s általában méhesünket tisztán tartsuk, mindenféle viaszöpre-déket távolítsunk el s gyurjuk gomolyba. A felesleges lépkészletet tartsuk hűvös, szellős helyen. A méhes közelében tanyázni szerető hangyák s egyéb alkalmatlan férgeket pedig tartsuk az által távol, hogy hamut hintsünk méhesünk körül, sőt jó ezt a méhesben ma-gában is tenni, de csak oly helyen, hol a méhek nem járnak, mert a méh sem szereti a hamut, esetleg árthat is neki. Az óvintézkedéseket tehát tegyük meg minden irányban.

Turcsányi Gyula.

Üdvözllet a „Magyar országos méhészeti egyesületnek“.

A Királyhágón tuli méhészetre vonatkozólag 1892. év april 7-dike nevezetes nappá lett. A létezett két egyesület e napon szorított baráti jobbot egymással s megértve a jobbak meleg hangon irt s bizonynyal lelkesedéssel elmondott érveit, a »viribus unitis« elvét írva zászlójukra, egyesültek.

Eme nagyjelentőségü ténnyel szemben nem tudunk mi sem közönyösek maradni, sőt azzal se érzük be, hogy talán a vegyesek rovatában constatáljuk a tényt; hanem itt — külön czím alatt — küldjük a Királyhágón túli ügybarátainknak őszinte szivből jövő üdvkivánatunkat, kívánva nekik, hogy az egyesülés által czélzott eszme a közügy érdekében érvényesülhessen.

De ezt másként nem is képzelhetjük, midőn a megválasztott egyesült egylet tisztviselőségének diszes sorában nemcsak jeles méhészeket, hanem oly neveket is látunk, kik összes testi és szellemi tehetségeiket mindig önzetlenül érvényesítették, midőn a közérdek forgott szóban.

Fogadják meleg szivből jött üdvözlletünket együttesen és külön.

A tisztviselőség és választmány így alakult meg: az elnöki szék czuttal betöltetlenül maradt, megválasztattak: 1-ső alelnökké Vámosy Mihály; másod-alelnökké: Matuska István; harmad-alelnökké: dr. Niamesnyi Gyula; gondnokká: Borszéky Soma; első titkárrá: Kovács Antal; másod-titkárrá: Károlyi Gyula; pénztárnokká: Binder Iván; majd 24 helybeli és 36 vidéki választmányi tag.

A szerkesztőség.

Irodalom.

»Okszerü méhészet dióhéjban« czím alatt irt a tevékeny Gergelyi Kálmán egy, a kezdőknek szánt kis, 15 oldalra terjedő utasítást. A művecske mottojául Berlepschnek ama nevezetes mondatát használja: »Tanuljatok elméletet, mert különben kontárok maradtok.« — Művének rövidségét megindokolja azzal, hogy azt a népnek szánta. Indokát elfogadjuk, mert a nép csakugyan inkább olvas oly művet, melyet hamarosan le is tehet, mint a tárggyal behatóan s részleteiben is foglalkozó nagyobb munkát.

Am a szük kerethez alkalmazkodva, nem is jut hely részletes

tárgyalásra, de azért jó szolgálatot tehet a méhészet terjedése érdekében, ha alkalmat s módot talál annak a nép között leendő elterjedésére, mert hiába, az irodalom ma nagyobb hatalom a királyok fegyvereinél.

A művecske lapszélein ott találjuk a tartalomjegyzéket, hogy azt olvasva az érdeklődést a szöveg iránt felkeltse, de másrészt azt is czélozza ez eljárással, hogy az alkalmazásnál a szükséges utasítást könnyűszerrel meglehessen találni.

A kezdőnek szükséges utasítás meg van adva, sőt még oktató részt is nyújt a következő czimek alatt: I. elmélet, II. gyakorlat. Az elmélet foglalkozik mindazzal, a mit e téren röviden elő lehet adni, tehát: a méhről általában, a királynéről, a heréről, a petézésről, az anya életéről, a rajokról, a táplálkozásról, az építményről, a rablásról és a betegségekről. A gyakorlatban szól: az okszerű méhészetről, az ingó kaptárokról, a méhtörzsek szaporításáról, miképen vegyük el a mézet és viaszt, az etetésről, a szüretelésről, a be- és kitelelésről, a méhek ellenségeiről. A kaptárokról szólva, a kitünő kaptárokat említi fel, ezek között a Bodor-félét is kiemeli, majd az eszközöket sorolja fel.

A művecskét méhészkedni kezdő olvasóinknak ajánljuk. Ára 15 kr., mely árért bérmentve megküldi a szerző maga. (Budapest IV. Ferencz J. rakpart 6. sz.)

Kralovai.

Vegyesek.

— *Egyleti életünkből* sok érdekes mozzanatot említhetnénk fel, ha ezt szűkre szabott terünk inkább engedné. Így azonban csak annyit jelzünk, hogy a kiállítás érdekében minden irányban folyamatban van a munka és intézkedés. Már is több barátunk értesített, hogy a versenytérről nem fognak elmaradni. A központban tartott gyűlések gyakoriak, — most legutóbb, ápril 19-én az intéző bizottság a vidéki körök képviselőivel együttes gyűlést tartott s örömmel tapasztaljuk, hogy a ki csak teheti, siet az idők intő jelét megértve, a jó ügy mellett erejét és tehetségét érvényesíteni.

— *Az érdem elismerése.* Őszinte örömnöknek adunk kifejezést azon méltatás felett, melyben a »Deutsche illustrierte Bienenzeitung« f. é. 7-ik számában *Grand Miklóst*, hazánk eme kiváló férfiát, ki ugy a tudományos, mint gyakorlati méhészet terén

elévülhetlen érdemeket szerzett, nemcsak külön cikkben méltatja, de igen jól sikerült arcképét is bemutatja olvasóinak. Ha a lapnak nem a komoly irányu Grevenhorst volna a szerkesztője, a fel-tüntetett körülményben nem találnánk oly nagy megtiszteltetést s az elismerést nem tekintenők oly nagynak. Így azonban készséggel ragadjuk meg a jó alkalmat, hogy a magyar kormánynak hazafias és elismerést érdemlő tapintatos amaz intézkedéseért félremagyarázhatlan elismerésünkkel adózzunk, hogy Grand Miklósban emelt a a méhészetért buzgólkodó ügybarátok fölé oly felügyelőt, kit nemcsak a királyi titulus, de a mindeneknél értékesebb közelismerés és tisztelet vesz körül és tüntet ki. Ám a német világ is láthatja, hogy hazánkiai közül többen kiérdemelték már a külföldnek épen nem pazarul osztogatott babérkoszoruját — s ezek között Grand Miklós az önzetlen törekvés, fáradozás és munkaterén szerzett koszorujával lett feldiszítve, midőn nevezett lapban hű életrajza jelenik meg. Fogadja derék felügyelő barátunk e téren is nyilvánított tiszteletünk kifejezését s legyen róla meggyőződve, hogy fáradozásaiban mindig készséggel csatlakozunk mi is zászlója alá.

— *Egyleti műlépgyárunk* működése iránt nagy az érdeklődés. Magyarországon minden vidékéről történnek a megrendelések. Minthogy azonban a megrendeléssel kapcsolatban a múlt év előnye és használatára vonatkozólag több oldalról intéztek hozzánk kérdést: a májusi teendőkben felelünk az érdeklődőknek.

— *Meghívó és felhívás* a keresztur-vidéki méhészkör tagjaihoz. A keresztur-vidéki méhészkör tagjait a jelen évi május 4-én d. e. 10 órakor az állami tanító-képezdőben tartandó választmányi gyűlésre — hol a nem választmányi tagok is szívesen láttatnak — meghívom. A keblői ügyek intézése után a méhekkel való tavaszi teendőkről és a műrajoztatásról szakelőadás fog tartatni. Továbbá a kör tagjait a tagsági díjakkal Horváth Károly egyleti pénztárnokhoz május folytán leendő pontos befizetésére hívom fel. Pálfi Lajos, s. k., igazg. elnök.

— *Tordán méhészegylet* van alakulóban, mely hirt örvedetes tudomásul vesszük. Az ügynek élén nagy tekintélynek örvedő férfiak állanak, kik a méhészetnek kiválóan fontos közgazdasági szerepét felfogva, a jó mézelő vidéken nem engedik a kínálkozó ambroziát parlagon heverni. Már is tartottak előértekezletet, melyen

Dr. Szentpéteri Nagy Lajos főorvos ur meggyőző érvekkel adta elő a méhészet érdekeire vonatkozó adatokat. A nagyszámu érdeklődők azonnal meg is választottak egy előkészítő bizottságot, melynek elnökéül Dr. Szentpéteri Nagy Lajost, titkárául Bölöni István ref. tanítót választá meg. Sajnálattal értesül azonban levelezőnk, hogy a megadóztatási »mumus« megint felütötte fejét s némelyek ettől való féltükben nem mernek actióba lépni. Figyelmeztetjük tehát ismételten is mindazokat, hogy ettől nincs mit félni. A méz és méztermények nem esnek adó alá, s ha mégis volna oly tudatlan és tolakodó fináncz, ki e kérdés körül kellemetlenséget akarna okozni: azt a miniszternek ez irányban már meghozott intézkedésére lehet utalni s kiutasítható. Ellenkezőleg áll a dolog. Épen a miniszterium maga hoz áldozatokat a méhészet terjesztése érdekében s oszt szét kaptárokat igen előnyös feltételek mellett.

— *Felhívás.* A maros-ludasi méhészkör május hó 10. és 15-én d. u. 2 órakor a m.-ludasi állomásnál levő méhtelegen méhészeti előadást rendez, miről a kör tagjai s a méhészet barátai tisztelettel értesítettek. Az előadás tárgya 10-én: A méhcsalád mint egység. 15-én: az anya, a herék, a dőlgozó méhek rendeltetése. A körri tagok értesítettek, hogy megjelenésüket legalább egy héttel előbb Benkő Benedek ig. alelnök urnál jelentsék be. *Horváth* s k., körri titkár.



— *Eladó méhteleg.* Igen jó állapotban levő méh-állományát eladásra ajánlja egy barátunk. A kik arra reflektálni kívánnak, forduljanak az egyleti műlépgyár igazgatóságához. (Fötér 31. sz.)

Szerkesztésért felelős: **Turcsányi Gyula.**

H i r d e t é s.

Méhészeknek fontos!

Az első magyar kereskedelmi méhtelegnek
KAPTÁRAK-, MÉHÉSZETI ESZKÖZÖK- ÉS SZERSZÁMOKRÓL
szóló folyó évi

 árjegyzéke megjelent 

és kívánatra mindenkinek

ingyen és bérmentve megküldetik.

KÜHNE FERENCZ,

Budapest, *Attila-utca* 1.

2—3