

# MÉHÉSZETI KÖZLÖNY

AZ ERDÉLYRÉSZI MÉHÉSZ-EGYLET KÖZLÖNYE.

MEGJELENIK MINDEN HÓ 1-ÉN.

---

## TARTALOM:

Közgyűlési meghívó. Báró *Bánffy Ernő*, elnök. *Wieder József*, főtitkár. — A méz süritéséről. *Csiki János*. — A kis és nagy keretről. *Nagy Iván*. — Hogyan kell a kupos kasokat — a méh életét megkímélve — szeptember első és október utolsó felében leszüretelni. *Abend András*. — Méhészkör Csapon. — A méhesből. — Mézkereskedők és mézeskalácsosok jegyzéke. — Vegyesek. — Szerkesztő postája.

---

E folyóiratot az egylet rendes és körli tagjai a tagsági díjért kapják. Rendes tag évenként 2 frtot (4 korona), körli tag 1 frtot (2 korona) fizet



KOLOZSVÁR, 1894.

AZ EGYLET TULAJDONA

GÁMÁN J. ÖRÖK. KÖNYVNYOMDÁJA.

# ELŐFIZETÉSI FELHÍVÁS

## A MÉH ÉS VILÁGA

CZIMÜ MŰRE

IRTA SÖTÉR KÁLMÁN.

Elég ha a fenti czímet olvassa a magyar méhész, hogy feleslegessé váljék a mű ajánlása; mert tudjuk mily megbecsülhetlen kincs van letéve az emberiség számára Sötér Kálmán munkájában.

Ha mégis felkérjük ügybarátainkat, hogy előfizetésöket az alább írt feltételek mellett küldjék be: erre nagyfontosságú körülmények hínak fel.

*Az erdélyréssi méhész-egyletet ugyanis, az a nagy szerencse érte, hogy a „A méh és világa“ cz. munkát a nagynevű író és igaz emberbarát, ez egy-letnek ajándékozta, mely adományával elvitázhatlan dicsőséget szerzett nekünk, s a szerény lörekvést, melyet a közügy érdekében egyletünk tanúsított, nagy elismerésben részesítette; az ez évi szamosújvári méhészeti vándorgyűlésünket pedig, mely eme elhatározásra nagy befolyással volt: a buzgó apostolok gyűlhelyévé avatta.*

Amde csak az a nemzet méltó nagy gyermekeire, a melyik azokat felismeri és elismerésben részesíti. **A nagy munka, dicsőségére válik a magyar irodalomnak** a külföld előtt, a mely, ide számítva még a nagy Dzirzon és Berlepsch műveit is, *oly, a méheszetre vonatkozólag mindent magába foglaló irodalmi terméket nem mutathat fel*, mely ezt a munkát felélné. Epen ezért tétetett számos ajánlat német irodalmi vállalkozók részéről, hogy a mű először németül adassék ki.

A műre előfizetni, annak megjelenését siettetni tehát nemcsak méhészeti, de magyar nemzeti kötelesség is.

A mű nagy nyolczadrét íven, finom vellin papiron, szép nyomással, hazánk egyik legkitünőbb nyomdájában lesz nyomva. *Négy vastos kötet lesz az egész mű, legkevesebb 25—25 ívvel, több mint 150 kitűnő illustrationnal. Az egész munka ára 12 frt, bolti ára 16 frt lesz. Finom angol vászonba kötve, a tábláján és sarkán symbolicus arany nyomással: 20 frt.*

Az előfizetés az egész munkának a megszerzésére kötelező; azért kívánatos, hogy a kik az ügyet pártolják s tehetik, az egészet előre fizessék be; de az összeg befizetése **részletekben** is eszközölhető olyformán, hogy az előfizetés alkalmával 3 frt, a többi részletek az egyes kötetek megjelenésekor utánvétellel lesznek fizetendőek, megjegyeztetvén, hogy a kötetek sűrű egymásutánban fognak megjelenni.

Egyletünk a könnyebb és biztosabb kezelésre való tekintetből azt határozta, hogy az előfizetési pénzek az **egylet elnökségének** czímezve Kolozsvárra szolgáltatassanak be.

A mű f. 1894. év október elsejével nyomdába kerül s annak első kötete legkésőbb 1895. február havában megjelenik, az egész munka azonban a milleniumra fogja hirdetni a magyar tudományosság és gyakorlati észjárás dicsőségét.

Kérjük az előfizetéseket minél előbb, de legkésőbb f. év decz. 31-ig eszközölni.

Kolozsvártt, 1894. szept. 1.

**Br. Bánffy Ernő**  
elnök.

**Turcsányi Gyula**  
I. alelnök.

**Bodor László**  
a Méhészeti Közlöny szerkesztője.

**Wieder József**  
az Erd. Méh. Egylet fűtőháza.

## A szerkesztő postája.

**A. J.** urnak Eger. Semmi szin alatt se használja méztartálynak a penészes hordót, mert sem a kiégetés-, sem a kilugozással, nem lehet annyira megsemmisíteni a hordó dongába mélyen beevődött penészt, hogy a mézet meg ne rontsa. Ha azonban egyéb célra akarja használni a hordót: kiégetés után mázolja be vízüveggel a dongák belső felületét. Ebből annyit kell használni, a mennyit a fa magába vesz. — **G. I.** urnak Kis-Harta. A kérdéses cikk írójának nem volt más célja, mint jóakaratu figyelmeztetés a kezdőknek, hogy csak a legszükségesebb és kipróbált, jó minőségű eszközöket szerezzenek be, s egyes eszközök ismertetésével nem akart üzleti érdekeket sérteni. A beküldött cikkben megnevezett egyén bokros érdemeit részünkről is előismerjük s készséggel helyet adunk a méhészet terén szerzett érdemeiket méltató közleményeknek, de olyan közleménynek, mely irányánál fogva üzleti reklámnak tűnik fel, nem adhatunk helyet. — **S. G.** urnak Szász-Bonyha. Az anisz-liqueur készítéséhez a következő anyagok szükségesek: Anisz-olaj  $5\frac{1}{2}$  gramm, csillag anisz-olaj  $1\frac{1}{2}$  gramm, víz 300 gramm, finomított alkohol annyi, a mennyivel megfelelő szesztartalmat nyerünk és pergetett méz szintén annyi, a mennyivel izlés szerint megédesítjük. — **O. A.** urnak Szék. A kívánt számot elküldtük. A fölösleges szám visszaküldését nem kívánjuk. — **Sz. R.** urnak Pozsony. A megírt határidőn túl hova küldjük a lapot? — **J. F.** urnak Kolozsvár. Az ugynevezett japáni viasz nem méhviasz, hanem zsiradék, melyet a *Rhus succedanea* gyümölcséből nyernek. Sárga színe és viasz tapintata van s ennél fogva a járatlant könnyen megtéveszti.  $40-58^{\circ}$  között olvad és az aetherben oldható. — **K. J.** urnak Szathmár. A viaszmoly elleni védekezésnél első szabály a tisztaság. A méhesben ne hagyjunk lépet hányódni s az üres kasokat is tartsuk tisztán, ha pedig a lépet kaptárban raktározzuk, néha meg kell füstölni kénnel. A benépesített kasok aljáról a viasz-törmelékét gondosan el kell takarítani és a pilléket szorgalmasan fogdossuk. Egy méhésztársunk értesítése szerint zárt méhesébe éjjel kitett olajmécsesrel több száz darab molypillét fogott el egy nyáron. A mécs körül röpkedő pillék az olajba pusztultak.

---

Szerkesztésért felelős: **Bodor László.**

---

Méhészeti eszközök  
egyedüli nagy raktára  
**KISS ERNŐ** vaskereskedésében,  
Kolozsvárt, főtér 22. sz.

„Hungaria“ Budapesti részvénytársaság

**Mütrágyagyári termékei**

kizárólagos nagy raktára.

A nmltsg. miniszterium elrendelte az állami birtokokon e mütrágya kizárólagos használatát.

Megrendeléseket postafordultával postai utánvét mellett küld.

Árjegyzék ingyen.

10—12

**Apró hirdetések.**

E rovatban a méhészegylet tagjai 2 sorig ingyen hirdethetnek; ezen felül minden félhasábos petit sor 4 kr.

**VÁSÁROL.**

Csurgatott és pergetett mézet Lerner Vilmos, Gyöngyösön. Minta küldendő.

Tiszta viaszot nagy és kis mennyiségben vásárol *Gergely* Ferencz kereskedése Kolozsvár, főtér.

**ELAD.**

*Szabó* Imre pénztárnok Kun-Félegyházán, 12 erőteljes méhcsaládot, igen jó készületű négyes kaptárokban. — Egy négyes kaptár négy méhcsaláddal 40 frt. — A 12 együtt 112 frt.

Mézcsemetét a méhész-egylet gyárából, *Hirschfeld* Sándor kereskedése, Kolozsvár, főtér.

*Szabó* László Vésztőn, Békésmegye 45 kg. pergetett mézet, à 50 kr.

Műlép-gyár teljesen felszerelve előnyös feltételek mellett. Értekezhetni Kolozsvárt Tivoli-utca 3. sz. emelet.

*Szontagh* Elek Krakkón, u. p. M.-Igen, 30 darab méhcsaládot és 54 darab jól készült mű-kaptárt. Ugy a kaptárak, mint a méhcsaládok egyenként is eladók.

cserebogár saját súlyának 14-szeresét, a méh pedig 20-szorosát bírja el. A hangya, szú és szöcskér még erősebbek.

— *Esős időjárás esetén miért petézik az anyaméh többet, mint rendszeren?* A. Baist, a »B. Ztg.« legutóbbi számában avval felel e kérdésre, hogy esős időben a virágméz higabb, mint száraz időben és a híg méz ingerli az anyaméhet több petezésre, míg ellenkezőleg történik a száraz időjárásban, minő pl. 1893-ban volt, hogy a nectár a virágba száradt s a mézharmat már reggel meg volt keményedve a leveleken. Ilyen időben megcsappan az anya petézési kedve.

— *Erdékes raj.* Az »Oest.-ung. B. Ztg.« tesz említést egy rajról, mely megszállás után csakhamar fölkerekedett s a méhestől 1000 lépés távolságra levő szomszéd méhesben, oly kaptárba vonult be, a melyben egy gyenge törzs volt. Nyolcz nap mulva történt átvizsgálásnál fiasítást és friss petét találtak a kasban s így az se bizonyos, ha vajjon a raj bevonulásakor anyátlan volt-e a család?

— *Műlép-ragasztás ujj-begy segélyével.* A »B. B. Ztg.« nyújtja azt a kényelmet olvasóinak, hogy mellőzve a »műlép-ragasztó gépet«, azt tanácsolja, hogy a lép egyik végét egész hosszában melegítsük annyira, míg meglágyul s azután gyorsan nyomjuk a léczre »gyakorlott« ujjal. A mi »gépünk«: egy négyszögü deszka és egy lapos ecset, vagy egy száll toll, melylyel az olvasztott viaszot a műlép és keretlécz érintkezési vonalán végig vezetjük. Ez a munka gyors és biztos, azért csak maradjunk e mellett, mert az »idő pénz« és az ujbegy is valami.

---

Szerkesztésért felelős: Bodor László.

---

## Apró hirdetések.

E rovatban a méhészegylet tagjai 2 sorig ingyen hirdethetnek; ezen felül minden félhasábos petit sor 4 kr.

### VÁSÁROL.

Csurgatott és pergetett mézet Lerner Vilmos, Gyöngyösön. Minta küldendő.

Tiszta viaszot nagy és kis mennyiségben vásárol *Gergely Ferencz* kereskedése Kolozsvár, főtér.

### ELAD.

*Szabó Imre* pénzárnok Kun-Félegyházán, 12 erőteljes méhcsaládot, igen jó készületű négyes kaptárokban. — Egy négyes kaptár négy méhcsaláddal 40 ft. — A 12 együtt 112 ft.

Mézezetet a méhész-egylet gyárából, *Hirschfeld Sándor* kereskedése, Kolozsvár, főtér.

*Szabó László* Vésztőn, Békésmegye 45 kgr. pergetett mézet, à 50 kr.

Műlép-gyár teljesen felszerelve előnyös feltételek mellett. Értekezhetn. Kolozsvárt Tivoli-utca 3. sz. emeleti

### AJÁNLKOZÁS.

*Filep Miklós* méhész Radnóthfája, (u. p. Sz.-Régen) méhésznek ajánkozik. Levelek közvetlen hozzá intézendők.

Méhészeti eszközök  
egyedüli nagy raktára  
**KISS ERNŐ** vaskereskedésében,  
Kolozsvárt, főtér 22. sz.

„Hungaria“ Budapesti részvénytársaság

## Mütrágyagyári termékei

kizárólagos nagy raktára.

A nmltsg. miniszterium elrendelte az állami birtokokon e műtrágya kizárólagos használatát.

Megrendeléseket postafordultával postai utánvét mellett küld.

Árjegyzék ingyen.

9—12

**BALOGH GERGELY**  
Tompahát, Szentes.

### Kínál

5 mm. akác-,  
1 mm. gyümölcs-  
virág-,  
3 mm. vegyes  
mézet.

### Ára:

55—50—40 frt.

## Eladó

30 darab méhesalád

és

54 darab jól készült

## mű-kaptár.

Ugy a kaptárak, mint a méhcsaládok  
egyenként is eladatnak.

**SZONTAGH ELEK,**

Krakkó, u. p. M.-Igen.

## A szerkesztő postája.

**K. M.** urnak helyben. Ugynevezett »mézszappan« kereskedelmi tárgy, azonban a forgalomban rendszeren *mész nélkül* jelenik meg; ha tehát ön »hamisítatlan«, valódi mézszappant akar szerezni, legcélszerűbb azt házilag előállítani. Előállítása következő: 1 kiló közönséges, jó házi szappant kevés vízben, lassu tűzön olvasszon föl, folytonos keverés közben vegyítsen bele 45 gramm pergetett mézet s azután főzze addig, míg a fölösleges víz elpárolog. Kellő besűrítés után s a tüztől félre véve, vegyíteni lehet a szappanhoz tetszés szerinti illatszeret. — **A. J.** urnak Sz.-Udvarhely. A fiasítás kihordása bizonyosan a julius második felében beállott nagy hő és rendkívüli szárazság miatt történik. A méhcsaládok etetésével egész biztosan megakadályozhatja a fiasítás kihordást. Etetéshez kevéssé hígított mézet használjon. — **K. M.** urnak Jászberény. Ön azt írja a lépek megújítására vonatkozólag lapunk mult számában közlöttekkel kapcsolatban, hogy az anyaméh készsegebben petézik a barna, mint a friss sejtekbe. Téves állítás. Tegyen kísérletet olyan lépes kerettel, melynek egyik fele barna, régi, másik fele friss építmény; a méhek a barna sejteket mézzel töltik meg, míg a friss építménybe petézni fog az anya. A régi elhasznált lépeket magok a méhek is kihordják, így hát a barna lépet semmiképp sem lehet védelmezni.

---

Szerkesztésért felelős: **Bodor László.**

---

## Apró hirdetések.

E rovatban a méhészegylet tagjai 2 sorig ingyen hirdethetnek; ezen felül minden félhasábos petit sor 4 kr.

### VÁSÁROL.

Csurgatott és pergetett mézet Lerner Vilmos, Gyöngyösön. Minta küldendő.

Tiszta viaszot nagy és kis mennyiségben vásárol *Gergely* Ferencz kereskedése Kolozsvár, főté. —

### ELAD.

*Szabó* Imre pénztárnok Kun-Félegyházán, 12 erőteljes méhcsaládot, igen jó készületű négyes kaptárokban. — Egy négyes kaptár négy méhcsaláddal 40 frt. — A 12 együtt 112 frt. —

Mézcsemetet a méhész-egylet gyárából, *Hirschfeld* Sándor kereskedése, Kolozsvár, főté. —

*Szabó* László Vésztőn, Békésmegye 45 kgr. pergetett mézet, à 50 kr. —

Műlő-gyár teljesen felszerelve előnyös feltételek mellett. Értekezhetn. Kolozsvárt Tivoli-utca 3. sz. emeleti

## AJÁNLKOZÁS.

*Filop* Miklós méhész Radnóthfája, (u. p. Sz.-Régen) méhésznek ajánlkozik. Levelek közvetlen hozzá intézendők.

Méhészeti eszközök  
egyedüli nagy raktára  
**KISS ERNŐ** vaskereskedésében,  
Kolozsvárt, főtér 22. sz.

„Hungaria“ Budapesti részvénytársaság

**Mütrágyagyári termékei**  
kizárólagos nagy raktára.

A nmłtsg. miniszterium elrendelte az állami birtokokon e mü-  
trágya kizárólagos használatát.

Megrendeléseket postafordultával postai utánvét mellett küld.

Árjegyzék ingyen.

8—12

**BALOGH GERGELY**  
Tompahát, Szentes.

**Kínál**

5 mm. akác-,  
1 mm. gyümölcs-  
virág-,  
3 mm. vegyes  
mézet.

**Ára:**

55—50—40 frt.

**Eladó**

30 darab méhesalád

és

54 darab jól készült

**mű-kaptár.**

Ugy a kaptárak, mint a méhcsaládok  
egyenként is eladatnak.

**SZONTAGH ELEK,**

Krakkó, u. p. M.-Igen.



# Méhészeti Közlöny

AZ ERDÉLYRÉSZI MÉHÉSZ-EGYLET SZAKKÖZLÖNYE.

MEGJELENIK MINDEN HÓ 1-ÉN.

A lap szellemi részét érdeklő közlemények a „Méhészeti Közlöny“ szerkesztőségéhez czimzendők:

**Kolozsvár, Bástya-uteza, 9. szám.**  
Reclamatíók-, hirdetésekre vonatkozó megkeresések, valamint a pénzküldemények: **Gebhardt Döme** egyleti pénztárnokhoz intézendők Kolozsvárra.

Rendes tagok 2 frt (4 korona), körli tagok 1 frt (2 korona) tagsági díjért a „Méhészeti Közlöny“-t is kapják.  
Hirdetés díja: garmond soronként 8 kr. (16 fillér). Egy egész oldal: 3 frt (6 korona). Fél oldal: 1 frt 50 kr. (3 korona).  
Egyleti tagok, éves és féléves hirdetők 30% leengedésben részesülnek.

A kéziratokat nem adjuk vissza.

## Közygylési meghívó.

Az Erdélyrészi Méhész-Egylet *f. évi október hó 28-án, d. n. 3 órakor* az Erd. Gazd. Egylet hiv. helyiségében (belközép-utca 11. szám, Mikó-palota) *rendkívüli közgyűlést* tart, melynek egyedüli tárgyát a *Sötér Kálmán által irt kitűnő és egyletünknek ajándékosott „A méh és világa“ című munkának kiadási módozataira vonatkozó végérvényes határozat hozatala képezi.*

Felkérjük az egylet minden tagját, hogy ezen nagyfontosságú gyűlésen részt venni sziveskedjék.

Az Erdélyrészi Méhész-Egylet folyó évi szeptember hó 15-én tartott választmányi gyűlésének határozatából.

Br. **Bánffy Ernő,**  
elnök.

**Wieder József,**  
főtitkár.

## A méz süritéséről.

»Mit gyűjtenek a méhek?» e czim alatt irt cikkében Sötér ur felhiv, hogy e tekintetben elfoglalt álláspontomat kifejtsem, megokoljam. Mielőtt a méz süritésre vonatkozó nézetemet kitejteném: meg kívánom jegyezni, hogy sem arról, hogy mit gyűjtenek a méhek, nem nyilatkoztam még egyszer sem, sem nem neveztem a

méheket méz csinálóknak sehol; hogy ezeket akartam volna bizonyítani, eddig megjelent cikkeimből S. ur ki nem olvashatta. Hanem, ha állítja, szíves készséggel igyekszem erre vonatkozó nézeteimet is elmondani.

A mennyiben eddigi cikkeimben a tárgyat érintettem, a mézről mint kész dologról beszéltem, a melynek egyik alkatrésze a víz, és a melynek mennyisége szerint lehet higabb, vagy sűrűbb. A mézesinálás és mézsűrités egészen két különböző dolog. Beszéljünk először a mézsűritésről.

Sötér ur szerint a kész mézet a hordó méhek egyenest rendeltetési helyére rakják le és a méhek minden további aktiv hozzájárulása nélkül sűrűsödik meg a kaptárbeli lég és hő hozzájárulásával. Nos hát én ebben Tamás vagyok, ujabban kifejtett nézete után is, mert nem látom következetesen bebizonyítva a lég általi sűritést és nem mutatja ki megczáfolhatlanul a méh általi sűrités lehetetlenségét. Sőt, Sötér ur iránt érzett nagy tisztelem mellett is, kénytelen vagyok kijelenteni, hogy a lég sűritési képessége mellett felhozott indokai, bizonyítékai is nagy részben épen a méhek általi sűritésről tesznek bizonyosságot. Én ugyan nem akarom tagadni a levegő hozzájárulása általi sűrűsödést se, de ez a méh lakásokban nem elégséges és nem is kívánatos.

Igaz ugyan, hogy némely időszakban hetekig ott áll a méz pecsételetlen, a miből felületes vizsgálat után azt lehetne következtetni, hogy a sűrűsödésre várnak a bepecsételéssel, de bizony ez nem úgy van. Az ilyen időszakokban igen gyenge hordás van, a méz lassan gyűl. Ilyenkor a méhek csupán a sejtek megtöltésére várakoznak, és a mint a méz, a napi szükségleten felül, a télire szánt rendes helyen, a fiasítás felett, vagy hátul, annyira gyűlt, hogy az egy vonalban eső területen a sejtek telve vannak, azonnal fedik is. Ha ilyenkor megvizsgáljuk a fedettek közelében eső, félig vagy kevésbé telt sejteket: a bennük levő mézet semmivel sem találjuk higabbnak, mint a fedetteket. Természetes, hogy itt ugyanarról a keretről beszélek, mert más kereten lehet más fajta méz, mely a mézelő növények sa vegyületeiben levő tartalom szerint, mind fedett, mind fedetlen állapotban, látszhatik higabbnak vagy sűrűbbnek.

Egy napi kitűnő hordás idején még a jóközepes méhcsaládok is

megtöltenek minden létező üres sejtet mézzel a költőkamrában, sőt még a petékre is reá rakják, úgy, hogy az anya nincs hová petézzék, bár a Hannemann-rács által elválasztott mézkamrában számos üres lép áll rendelkezésre. Ez a gyűjtő méhek munkája. Igaz ugyan, hogy ebben az időben a mézkamra sejteiben is szaporodik a méz, de ez már nem olyan, mint alól, a fiasítás közötti sejtekben. Ha a fiasítás közötti szétszórt mézet vizsgáljuk, találunk valamivel sűrűbb folyadékot a viznél, sajátságos émelítő izzel; halványon szennyes szintelen; a legkisebb félrebillentésre kiömlik a sejtekből. Ugyan-ebben az időben vizsgáljuk a mézkamrában folyton szaporodó mézet, sehol sem találunk a költőkamrájához hasonlót. Ize a tökéletesen elkészült mézé; szennyes, zavaros színe kristálytisztává vált s felvette a méz állandó színét, t. i. a gyűjtött nektár minősége szerint vizszi, halványsárga, sárga, vagy barnapiros. A mennyiben ott lenn a kaptárban még kissé hignak látszik; meghülve a tökéletes mézsűrűségű lesz. Ez bizonyítvány, hogy a gyűjtő méhek nem hordanak a Hannemann-rács által elválasztott felső mézkamrába. Most már, ha ugyanazon családot, a melyet délután vizsgálunk, másnap reggel vizsgáljuk: a fiasítás közötti mézet eltüntetve, hol az anya rendes petézését folytatja, de a mézürben már nagymérvű szaporodást látunk. Ha az ottan sürgölődő méheket figyelembe vesszük, észleljük, hogy azok igen szelid, félénk magaviseletűek és külső kinézésükre is azonnal elárulják, hogy fiatal méhek. Ez bizonyítvány, hogy az elraktározást fiatal méhek végzik. A roppant nagy hordás miatt napközben nem győzték alulról felszedni, feldolgozni és elraktározni: éjjelre maradt. Bizony, a ki megfigyelte, az észlelhette, hogy a gyűjtő méh még azzal sem törődik, hogy a lábán hozott virágport a sejtben jól elhelyezze, hanem a mint nagy gyorsan megtalálja az alkalmas sejtet, egyet lök a két hátulsó lábán s a mint beleesik a sejtbe a virágpor, két darabban, úgy hagyja. Jön egy más kutató fiatal méh, az gyümöszöli és simítja el a sejtben. Ez már belmunkás méh.

Az elválasztott felső mézkamrában a legrövidebb idő alatt hordott mézet is fedelezésre kész sűrű méznek találjuk. Ama bő mézhordás idejében, midőn képesek egy nap 3—4 keret mézet gyűjteni a mézürbe: mihelyt a sejtek csordultig teltek, többé mit sem várokoznak, csak annyiban késnek, a mennyiben a viasz előállításához

és a folyamatban levő munka bevégzéséhez idő kell. A méheknél tapasztalt arányos munkanemekből következtetve, alig lehet megtagadni a munka-megosztást. Innen van, hogy a mely méh építésre, fedelezésre, t. i. viaszelőállításra van utalva, várnia kell, a míg a sejtek megtöltettek s csak azzal a sorral fog neki, a mint telve vannak; azt pedig a méhek egyszerre nem egy sejten kezdik, mert annyi munkás nem is kezdheti egy sejten, de megtartják az arányos menetet felülről lefelé.

Míg a gyenge hordás idején ott áll a méz hol apadó, hol szaporodó mennyiségben, fedetlen: jó hordás idején egy nap alatt megtöltött kereteket másnap be is fedik, még pedig abban a gyors menetben, a mint más újabb keretek kezdenek telni. A mint a jó hordást gyengébb hordás váltja fel; a már befedni készült sejteket is az ablakfelé és a mézkamrában annyiban hagyják. De nem azért, hogy a sűrűsödésre várnának, hanem azért, mert az esetleges teljes szünetelés beálltával, mint utolsó hordást, a fiasítás közelébe a téli fészekbe szándékoznak hordani; mit meg is tesznek, ha a mézelés egészen megszűnt. A méh oknélküli munkát nem szeret végezni. Pedig akár hányszor kénytelen még a befedettet is felbontani és a téli fészekbe hordani hátulról. Mindezek nem azt bizonyítják, hogy a lég hozzájárulása általi sűrűsödésre várnának, hanem csakis a sejtek teltségére és a további hordásra.

Ha a lég párologtató hatására kell számítanunk, midőn a kaptárban kevés fedelezetlen, vagy egyáltalán kevés méz van, az ott levő levegő kevésbé kellene, hogy vízzel telt legyen, annál gyorsabban kellene, hogy magához ragadja abból a kevésből a vizet, t. i. pára alakban. S ha kevés méznek hetek kellene, míg bepecsételéshöz jut, vagy egyáltalán nem is jut: úgy a soknak hónapok kellene; de bizony fordítva van. Ez épen nem bizonyít a kaptárbeli lég sűrítése mellett. Talán mondhatná valaki, hogy a nagy hordás a nagy melegekben van, a mikor a légkör jóval több vizpárát bír meg, mint a kis hordások idején. A mézhordásra sem áll ez. Bizony nagy forróság ajkalmával bár hányszor csekélyebb hordás van, mint a közepes meleggel s mégis, a méz lepecsételetlen áll. Kivétel csak ősz felé van, a mikor a hordási remény teljesen lejárt s megteszik az előkészületet a betelcléshez. Ekkor már gyorsan pecsételik a csekélyebb mennyiséget is, t. i. összepontosítják

a távolabbi részeken szétszórt fedetlen mézet és azonnal peccételk, csupán csak a téli fészekben hagynak peccételetlent. A mennyiben a késő ősszel hordott mézet az alsó lépeken a méhektől elhagyva, fedetlen találjuk: arra mutat, hogy abban az időben, mikor odagyült, nagyobb meleg volt és a méhek által teljesen ellepve, a téli fészkek pedig tömve a korai fogyasztáshoz szükséges mézzel, már az is a korai fogyasztásra volt szánva, de a hirtelen lehülésért és méhszámuk apadásáért oda kellett hagyniok. Ilyenkor a méz feldolgozása mindenütt bevégzett tény, csak a helyszüke, vagyis a méhcsomóban a méz sokasága nem engedte az összébb hordást és a hideg a befedelezést. Később a hideg nem engedi a fogyasztással üresedő helyekre az összébbhordást; de ha a légmérséklet engedi: tagadhatlanul későn is megteszik. Az így elhagyott méz tökéletesen fedelezésre kész süri méz s nem is romlanék meg itéletnapig is, ha más, a méhektől nem függő külső ok nem járulna hozzá. Ez pedig a kaptárbeli párákkal telített lég által okozott higulás, minek következtében czukorrészének egy része erjedésbe jön, a külléggel bevitt erjedő gombák által. A méhek által fedett helyeken ez lehetlenné van téve ezen erjedő gombákat előző meleg kigőzölgésük által. Ezért nem jó a kaptárban több fedetlen mézet hagyni, mint a mennyit a méhek telelő csomójukkal eltakarni képesek.

Míg felső méztérben befedelezésre alkalmatlan mézet nem találunk, alsó vagy hátsó méztérben a hordás idején már igen. Igen, mert nagy hordás idején a költőkamra teltsége miatt a külmunkás az aljcszkán a keretek alatt és a méztért elválasztó deszka vagy rács alatt minden akadály nélkül könnyebben juthat a mézkamrába, mint a költőkamrába és így lerakja terhét a mézkamra alsó sor lépeire, a honnan a belmunkások megint csak felszedik.

Mindennek határa van. Így a levegő szárító erejének is. Ha így nem volna, hogyan lenne harmat, eső és hó? Nem képzelhető oly hideg lég, melyben a vízből, vagy akár megfagyott alakjából a jégből, hóból el ne párologna. Különben a hidegség csak képzeleti tulajdonság, a melegség mind csekélyebb, csekélyebb fokát teszi. Vagy a levegőtől külön álló melegfejlesztő test kell, hogy hasson a vízre, vagy a levegő már felvett saját melegének egy részét adja át a körültre levő víznek, hogy magát azzal kiegyenlítse, azaz légnemüvé változtassa. Az első esetben, mihelyt a lég-

nemüvé vált víz a hűvösebb foku levegőt érinti, a mint a melegségi fokához mért vízmennyiséget felvette, a többit gőzzé tömöríti és rögtön utána viszi, mely ismét visszahull a körülte levő tárgyakra, hacsak ezen telített levegőnek nem jön segítségére kevésbé telített, mely tőle elragadja a már gőzzé, akár vízzé alakult párákat és magában ismét felosztja. Második esetben: ha a felmelegedett levegő melegségi fokához még nincs telítve, felragadja a vízből, vagy a vízzel telített tárgyakból; de a víz e végre a levegőnek mindig egy bizonyos foku melegét köti le. Példa: Nagy melegben szobánkat vízzel öntözzük, vagy vízzel telített szöveteket terítünk le: a víz ezekről felszárad, de a levegő lehül; vagy künn a szabad természetben az esőzések után. Hogy a légkörben uralkodó ugyanazon melegségű levegővel mind több-több vizet párologtathassunk fel egy helyből, a légkör folytonos mozgására van szükség, t. i. a telített levegőnek tovább kell állnia, hogy szárazabb jöjjön helyébe.

Ha most a vizet légnemüvé változtató melegség forrását vizsgáljuk, úgy találjuk, hogy a lég az egyszer felvett meleget, mint rossz melegvezető, csak elenyésző kis mértékben hajlandó átadni a körülte levő testeknek, így önmaga tulajdonkép igen keveset foly be a nedvek gőzzé változtatásába.

A levegő nagyon rossz melegvezető. E tulajdonságának köszönhető, hogy a légnemüvé vált víz melegét sokáig megtartja s fenn a magasban uszva, lassan tömörül vízzé. Mert azt is meg kell értenünk, hogy a meleget csak test fejtí (anyag) s csakis annak adja át. A vízzé alakult gőz melegének egy részét továbbra is megtartja s magával szállítja a földre.

A lég meleget nem fejleszt, csak a meleg forrásokból a vele érintkezett tárgyakból felvesz, ez által meggyérül. Melegét nehezen adja át — mint rossz melegvezető — más testeknek. E szerint a vízre bomlasztó hatással elenyésző kis mértékben bír. A vizet légnemüvé a melegfejlesztő testek változtatják és az ezekben előidézett vegyi folyam. A léznek azon főszerepe van a párologást elősegítő folyamatokban, hogy a meleg által előállított légnemü vizet gyérségébe bevegye, azaz ez üzetve a meleg által, mint légnem helyet kapjon mindég azon mértékben, a hogy a meleg a léget kiterjeszthette és ugyanazon meleg a vizet léggé változtatta. A további mértékben

léggé változtatott víz azonnal kénytelen tömörülni és a légből a körülte levő tárgyakra visszahullani.

Ezekben kívántam elmondani a meleg és hideg, a lég és víz szerepét a nagy természetben; nem Sötér úrnak, hanem azon olvasóimnak, kik a természettani ismeretekben kevésbbé jártasok, mint én. Tettem azért, hogy S. ur által kívánt megokolásom azok előtt is érthető legyen. Ezekből láthatják t. olvasóim, hogy a lég hatása a nedvek légnemüvé változtatásában elenyésző csekély. Egyetlen érdeme e tekintetben, hogy a rajta kívül álló, más befolyás alatt léggé változtatott vizet, felveszi és a tőle kitelhető gyorsasággal tova viszi. De eme munkája is a zárt helyiségekben igen korlátozva van. Általam is nagyon tisztelt Sötér ur, midőn a méz süritésére vonatkozó indokaiban a légre támaszkodott, bizonyára tévedett, a mint hátrább még jobban kitünik.

(Folyt. következik.)

Csiki János.

## A kis és nagy keretről.

A »Méh. Közl.« ez évi 7. számában t. Szabó Imre ur is volt szives szóvá tenni a fenti czim alatt megjelent közleményemet. Semmi kétség, hogy én, és velem sokan a lépeket általában, tehát nem csupán a tartalékos lépeket, oly fontos felszerelésének vallják az okszerű méhészetnek, mely nélkül a hasonló mézlegelővel bíró vidéken, mint a miénk, haszonról szó sem lehet. Megmutatta ezt az idei év is. Az ákácvirágot méheink mindössze öt napig használhatták, méheinknél sem ezen idő előtt, sem utánna mézgyűjtésről szó sem volt, a méhek nem is építettek; ha már most elegendő lépünk nincs a mézkamra kirakásához, bizony üresen maradtak volna mézes bődönjeink. Az is igen szükséges, hogy a most még a mézkamrában levő lépeket baj nélkül a költőfészekbe rakhassam; tehát nemcsak elegendő lépe legyen a méhészetnek, hanem olyan állapotban is legyenek azok, hogy akár a költőfészekben, akár a mézkamrában haszonra szolgáljanak.

Elfogulatlan méhésztársaimnak tudomására hoztam a nagy keretekbe épített lépeknek idő előtti clomlását, megnyulását. Azt jegyzi meg Szabó I. ur, hogy azon lépek nyulnak meg, melyeknek felső részében fiasítás soha sem volt; a melyek az alsó léczhez

nincsenek megerősítve; ezekben az esetekben szerinte nemcsak a nagy, hanem a kis keretekben levő lépek is megnyulnak. Miután a megnyulás tulajdonképpen nem azért áll be, hogy a lép felső részében fiasítás soha sem volt, vagy alól a léczhez erősítve nincs, hanem azért, mert a lép súlyának a felső sejtsorok ellenállani nem képesek: igen természetes, hogy mentől nagyobb a súly, annál csekélyebb a lép felső részének ellenállása, tehát a nagy keretben kétszer akkora erő működik, mint a kis keretben. Ha például egy és ugyanazon lépet tekintve, a megnyulás 2 kgr.-nyi súlynál beáll és a kis keretben levő lépek felső sorai 1 kgr.-ot kár nélkül el bírnak viselni, hasonló megterhelés mellett a nagy keret lépe már is fog nyulani. A nagy keret lépe tehát mindenesetre hamarabb és többször fog megnyulani, mert kétszer akkora terhet hordoz. Ezen körülmény a kis keret előnyét tünteti fel a nagy keret ellenében.

Bár nem fogadhatom el azt az állítást, hogy »azon lépek nyulnak meg, melyeknek felső részében fiasítás soha sem volt«, megengedem és elismerem, hogy a fiasítástól szüzen maradt lép a legkevesebb terhet képes viselni. Azt mondanám tehát, hogy azok a lépek hajlandók leginkább a megnyulásra, melyeknek felső részében mentől kevesebbszer volt fiasítás. Feltéve, hogy a felső sejtsorok nagyobb súlyt kénytelenek hordani, megnyulik bizony azon lép is, melyben a méhek egyszer vagy talán többször is fiasítottak. Szabó Imre ur által helyesen megfigyelt ez a körülmény azonban ismét csak a kis keret javára szól. Ugyanis, ha a méheknek bizonyos mennyiségű mézkészletök van, az a fiasítás fölött van elhelyezve, a nagy keretek felső részében tehát ez esetben több-kevesebb méz van, alatta meg fiasítanak a méhek és éppen azért, mert a nagy keretek lépeinek felső részében fiasítás ritkábban van, mint az alsó részében: nincs oly ellenálló képessége és megnyulik, hasznavehetetlenné válik idő előtt arra a végre, hogy akkor, midőn a méhek a felső részekben fiasítani kényszerülnek, azt arra fel nem használhatják. Másképp áll azonban a dolog a kis keretekkel, mert ezeket hol a felső sorban, hol az alsóban használjuk; ha az alsó sorban van a kis keret lépe, annak legfelső sejtsoraiban a fiasítás lesz, csakhamar megbarnul, nagyobb súlyt is képes hordani, meg nem nyulik. Még mielőtt a kis keretek lépeinek (bár felényi súlynak is ki vannak téve, mint a nagyok) idejük volna megnyulani,



felcserélődnek, megbarnulnak és megkeményednek. A nagy keretek felső soraiba fiasítást erőltetni nem lehet. Megeshetik, hogy a fel nem cserélődött kis keret lépe is megnyulik, de hasonló viszonyok között a nagy keret lépe kétszer annyira megnyult volna, tehát Szabó I. ur megfigyelései is a kis keretek clónycit bizonyítják.

Nagy Iván.

## Hogyan kell a kupos kasokat — a méh életét megkimélve — szeptember első és október utolsó felében leszüretelni.

Tudva van, hogy kedvencz kis munkásaink nyári évadban alig élnek 3 hónapig, — szorgalmuknak csnek áldozatul; való az is, hogyha jó hordási idő van, azt hiszik, örökké tart s akkor rendkívüli szorgalmat fejtenek ki, crejúkhöz képest szaporítják az ivadékat, rajzásra készülnek és ápolják, nevelik nagy mennyiségben a heréket stb. Nemkülönbén, ha kedvezőtlen időjárás áll be: szintén azt hiszik, örökké tart s akkor nemcsak a petéket szedik, hurczolják ki, de megtámadják a már kifejlődött, kelendő fiatal heréket, sőt még a leendő munkástársukat is, vagy teljesen beszüntetik azok szaporítását, félvén, hogy kevés leend az eleségök.

Az erdélyi részekben, hol igen jó hordás van ugyan már ápril elejétől kezdve és tart, kevés különbséggel, julius végéig, de akkor meg is szünt aztán a hordás azon nyári évadnak hátra levő hónapjaira is. — Nincs tehát őszi méhlegelő, mint pld. az alföldön, kevés kivétellel, schol egész Erdély részében. Annak következtében be is szüntetik a méhek a fiasítást, amint azt fenn is jeleztem, ugy annyira, hogy már augusztus végén alig számbavehető kevés fiasítás látható az erősebb családoknál. Ezt nagyon jól tudja bérczes hazánkban minden okszerű méhész, ahoz alkalmazkodva törekszik is arra, hogy midőn a tavaszi 4 hónapig tartó bőséges méhlegelővel a jó mézhordás bekövetkezik, olyan korban legyenek méhci, hogy azt teljes erővel legyenek képesek kihasználni, mert azután legfeljebb annyit képesek beszerezni, a mennyi napi élelmükül szolgál, s nem fogyasztják a készletet.

Ámde népünk, minden okszerű kezelés nélkül, egészen a természetre bízva, csak »tartja« a méheket, mert nem értenek a

rajok befogásán kívül semmit sem, azért nem is csoda, hogy csak némely évben kapnak egy kevés méztermést. És ez így van éppen ott, a hol legégetőbb szükség van egy kis mellékjövedelmi forrás minden fillérére.

És hogy épen a méhtenyésztésből nyerhető mellékjövedelem nem fokozódik, az csak a tudatlanságnak tulajdonítható. Tekintve pedig azt, hogy kizárólag az er. élyrészi VI-ik méhészeti kerületben van, a múlt évi statisztikai adatok alapján, ez idő szerint 22582 db. használatban lévő mozgó szerkezetű kaptárral szemben 98330 méhcsalád közönséges fonott kasokban és ezek a kasok alig adnak évenként átlag 2—2 frt\*) jövedelmet, holott csekély és mindenki által elsajátítható okszerű kezeléssel minden egyes kasból évenként átlag 5 frtot lehetne bevenni és az bizonynyal volna  $\frac{3}{4}$  millió frt.

A kinek volt tavaszkor pl. 10 tenyész-méhcsaládja és azok, bár későn, rajoztak, fölszaporodott állománya 40-re, vagyis széjjelforgácsolódott a 10, 40 részre; de minthogy későn ért véget a rajzás, a méhlegelő korán elfogyott, már augusztus elején, az utórajok, nemkülönbén a kirajzottak, nép- és mézszegények voltak még akkor is, midőn megszűnt a mézelés, 10—15 nap múlva be-szüntették a fiasítást is, a mint általában tenni szoktak. Ámde még 2 hónapig is kijárnak azután, mely idő alatt kisebb-nagyobb mérvben ki vannak hát ezáltal téve a halandóságnak, — az a 2 hónap pedig nagy idő, midőn az egész élet is csak 3 hónapig tart, — annyira lepad aztán a család népe, mire a betelelés ideje bekövetkezik, hogy a jobb családok népének is csak  $\frac{1}{4}$  része van életben abból, a mi 2 hónap előtt volt. — Megvan ugyan a kellő mennyiségű mézzel telített lép, a mely bőségesen elég is lett volna a volt népnek, de most már nagygyá lett méh-lak, melyet kisebbíteni sem lehet, mint a hogy a mozgó szerkezetű kaptárokban kis népet kis térre szorítva lehet kiteleltetni. A kasokban ha kiállja is a dermesztő hideg telet, kis nép kis tért képes befiasítani, de ott hiába is kezd az anyaméh február havában petézni, mert tönkre megy, mivel sokkal nagyobb a lak, hogysen képes volna a kevés nép a gyenge nemzedék életben maradásához, fejlesztéséhez megkívántató hőfokot kifejteni, hiába van sok méz, ha nép kevés.

Az ilyen kis nép, ha átkinlódta is a telet, midőn a jó mézelő

\* Ideértve a leginkább közönséges köpükkel termelt viasz értékét is.

idő bekövetkezik, alig mehet külső munkára 4–5 száz, mely hoz aztán ugyancsak annyi kisebb-nagyobb csepp mézet és ha elkészülhet is rajzásra, de oly későn, hogy tönkre megy rajjával együtt. A leszüretelendő kasok népcit azonban igen számosan, a kik okszerűtlenül méhészkednek, nem hagyják életben tovább szeptember hó első felén túl, szerintök akkor már fogyasztanak, a készet eszik, — »fel kell tehát őket verni«. Indíttatva is vannak a mézet össze szedni, két oknál fogva, részint azért, mert bárha pocsek árt ad érte a méztüzer vagy a mézeskalácsos, a ki mézüket megszokta évente venni, szintén tudja a mézszüret idejét s jár falról-falura s megveszi, a hogy akarja fizeti, s viszi el össze csömöszölve a viaszszal együtt, a nélkül meg sem veszi, mert a viaszat ingyen kapja.

A legnagyobb kegyetlenség és önkárosítás a méhek leglykolása. A méhek élete kioltásával tőkéjét dobja el a gazda. Pedig lehet ám ingatlan szerkezetű kasokkal is haszonnal méhészkedni, a nélkül, hogy a méhcsaládot leöljük.

A szüretelésre szánt kasokba, mielőtt fölvennénk helyéről, belefünk a röplyükán pipa füstöt 2–3-szor, aztán elvehetjük minden megtámadtatás nélkül s kupjára állítjuk, letakarván kendővel a méheket, a munkába vevendő kasokat elvisszük távol a méhestől előre vagy hátra s egy fa árnyékába felfordított ülőszék lába közé állítjuk az aljával fölfelé. A 2-ikat, ha talán gyenge s félig van, be is kell kötni, félretesszük az árnyékba, a míg az elsővel végeztünk. Ha tele van, azt legjobb aljdeszkára tenni, s azután helyezük sötét pinczébe vagy kamrába. Visszatérve aztán az 1-höz, a kendő alá csesztünk 3–4 füstöt s tenyerünkkel alul a kas kupját veregetjük, a míg a méhek zavarba jönnek s futkosva zugni kezdenek, az azt jelenti, hogy zavarba jöttek s röpképtelenségig tele szedték magukat mézzel, (mint a pióca vérrel) s vész jelezve zúgással, a rázkodtató ütögéstől menekülve futnak kifelé, ezt látva még egy füsttel visszatartandó őket, félre tesszük róluk a kendőt s a lépeket felém fordítom s mellé ülök kis székre, — egy kevés vízzel meglocsolom a kas mellső oldalát, sőt a léputeza közé is cseszték egy kis vizet szintén a mellső oldalon azért, hogy ne felém, hanem az átelleni oldalon huzódjanak a méhek fölfelé az üres kasba, melyet oda állítunk úgy az alsó teli kas tulsó szélére

rézsutosan (ferdén), hogy kényelmesen alá lássunk. Jó néhány szál, vízbe mártott tollat a már meglocsolt oldalon ha ledugunk a lépek közé, azzal érintkezve menekülnek tőle a túloldalra s húzódnak rohamosan egymás hátán fölfelé. — Vigyázni kell ugyan az anyát, hogy a sokaság között látatlanul fel ne szökjék s ha meglátjuk, ki kell fogni s el kell pusztítani szegényt, áldozatul a többi életéért. Ha meg nem láttuk, az nem olyan lényeges baj itt, mert majd megtaláljuk utoljára vagy fenn a méhek között, vagy ha visszamaradt, ott is megkapjuk.

Ezzel a mivelettel sietve kell elbánni és 1-2 száz visszamaradt méhvel nem kell törődni, majd megkapjuk azt is. Beszüntetvén a dobolást, az első teendőnk a mézes, kidobolt kast zárt helyiségbe (kamara) vagy akár szobába bevinni, mert a szabadban nem szabad abból a mézet kiszedni, a mindig tolvajkodni hajlandó méhektől óvakodni kell, főleg midőn nincs hordás.

A kidobolt méheket elviszem más helyre és úgy állítom napos helyre, hogy a nap bele süssön. Ezután kiszedjük a mézet a mézes kasból hamarosan, a lépeken lévő visszamaradt méheket lesepervén másik üres kasba s hozzá ütjük a lépektől már kiürített kasból is a népet.

Vegyük ezután munka alá a másodikat, melyet azért kellett helyéről eltávolítani, mert az első kasbeli nép sorsára lévén bizva, nem sokáig állja ki e dicsőséget, mivel nem otthon van és süti őket a nap is, nyugtalanokodva húzódnak volt helyükre a méhesbe; nehogy besompolyogjanak tehát a 2-ikba s még egyszer kelljen velök bajlódni.

A 2-ik és mindannyival a leirt módon kell elbánni sorrendben. Midőn aztán a 2-kat is kidoboltuk, oda lehet az 1-ső mellé is tenni, melybe egyuttal bele is tekintünk, ha tán sem föl menni nem láttuk sem a visszamaradtak közt nem találtuk az anyát, meglátjuk egy tekintettel, ha szétbontjuk egy tollal a még el nem ment kis csomó méh között, vagy leütjük a kas kupját a földhöz, s oda esnek le rakásra a kupba, de azonnal futnak fölfelé széjjel a a kas oldalán, könnyü meglátni s kifogni. — Ezt a munkát meg lehet kezdeni reggel, midőn az idő ki van derülve s ha nctán az éjjeli hűvös idő enyhül nap felkelte után — este felé későn nem kell hozzáfogni, részint azért, mert talán hűvösedik és mert nem

leendő idejök a méheknek új otthont keresniök. Eszerint szüretelhetünk tehát szeptember első felében a méhek életének megkegyelmezve, a melynek népe a meghagyottakhoz szegődik. Visszamennek mindannyian megkegyelmezve szokott helyükre, de nem találván ott volt lakukat, vonulnak tehát jobbra, balra, de mindcsak a legközelebbi szomszédhoz. Igaz, hogy ott minden egyes méhet megtámadnak, az örök utjokat állják, kezdetben kitódulván a röplyukra tömegesen, de ezek békés szándékkal megálázkodva, nem is gondolva a menekülésre, inkább kinyújtják nyelvüket, mézzel kínálják meg támadóikat, melyek szemmel láthatólag azon perczen elfordulnak másikhoz, mintha akár mondanák: jöhetsz, hoztál. Ne is közelítsen akkor más rossz szándéku idegen a részen álló tömeghez, mert az nem hozott, vinni akar. A szegény száműzöttek azonban meghunyászkodva, bevonulva, meghuzódnak egy rakáson az oldalon alól. Ha a 2-ik kasbeli nép is be ment, külön két csoportban huzódnak meg és úgy maradnak 20—24 óráig s nem is avatkoznak a belső munkába sem, még kevésbé a külsőbe, a míg bele nem találják magukat sorsukba s egyszaguvá nem lesznek. Annál éberebb figyelemmel buzgólkodva őrködnek aztán az otthonvalók, mintha tudnák, hogy rájok is jobb sors vár, mivel megsza porodtak s olyanokkal, a melyek nem jöttek üres tarisnyával. Ez a méheknek minden emberi beavatkozás nélküli egyesülése. Attól se féljen senki, hogy talán túl volnának terhelve néppel, mert 40-ből ha 10-et választunk szüretelésre, 3 jut egyre, 10-el egyesült 30, de volt ám azok között alig számbavehető gyenge is, és ha nem volt, az sem baj, mert el volt fogyva  $\frac{3}{4}$ -re és még sok elpusztul az egézből így is, a míg a betelelés ideje bekövetkezik.

Ráüthetnénk ugyan magunk is akár 3 családot egyre, de akkor is ki kell az anyákat fogni s meg kellere az egyesítendőket füstölni; ámde ekkor egyszerre úgy összezavartuk az egézséget, hogy nem ismerik ki magokat egymással szemben, jön aztán a rossz szándéku idegen tolvajnép és mert össze lettek keverve, nem tudják, melyek ellen védekezzenek s tönkre megy, kirabolják az egész telepet. Jobb tehát, ha egyesülnek maguk.

Azt se vonhatja pedig senki kétségbe, hogy ilyen népes család kebelében siker koronázza az anyaméh nemző képességét; rakhatja petéit január hó végétől kezdve is, nem pusztul el, mert

hát van az istállóban elég jószág, elég meleg is van abban. Legyen elég népes és legyen elég méze ott, a hol téli eleségül lennie kell, meg vagyok győződve, hogy soha meg nem fagy az olyan méh, sőt ellenkezőleg többet árt neki a meleg, mint a hideg.

Visszatérve még egyszer e helyt a szürethez, azt elhiszi nekem minden egyszerű káros méhészt, midőn ténylegesen részt vettem az egyesítés munkálatában, hogy egy egyesítéssel felerősített méhcsaládjából tavaszkor, midőn a jó mézelés ideje bekövetkezik, akkor már három annyi népe lesz, mint a betelepítés idejében volt és akkor nem 4—5 száz méh, hanem 8—10 ezer megy abból ki külső munkára és hoz ugyanannyi csepp mézet és hogy az többet is ér, mint 10 néptelen család, bármennyi méze legyen.

Következik az október havi szüret, mely sokkal egyszerűbben s gyorsabban eszközölhető. Azért is jó, mert akkor a rablástól nincs mit félni és mégis oda tehetjük a méheket, a hová akarjuk s ott is maradnak, hová tesszük. A ki pedig nem hajlandó méztermését fele áron a viaszanyaggal együtt eladni: annak ajánlom, hogy halassa is el a szüretet október második feléig, és miután a méhek élte is meg leendő kimélve, hadd fogyasszanak saját készletükből, nem fogyasztanak legalább ott, a hová tenni fogjuk, így is, úgy is a gazdát eszi, elégedjék meg a gazda azzal, a mi marad neki. Fődolog az, hogy a méhek életének saját érdekünkben megkegyelmezzünk, — szoktam mondani. És most követendő példaként elmondom, hogy miként végeztem sajátkezüleg 3 év előtt egy szüretelést. Ugyanis:

Megbizásom volt, hogy 50 családból 30-at válasszak ki szüretelésre.

Hamar rátaláltam a meghagyandó 20 kupos kasbéli jó méhcsaládra, volt is miből választani. Megjegyeztem a magnak valókat s más jegyet tettem krétával a leszüretelendőkre s a segítségemre készen állott emberek, utasításom szerint megfüstölgetve, kihordták a méhesből sorrendben, a mint következtek egyenként minden kast a méhestől 50 méter távolságra egy nyílt oldalú borprésház fedele alá. Mint a kidobolásnál, itt is megfüstölöm a méheket s megvergetvén a kas oldalát, lefektetem a földre a kast úgy, hogy a lépek lapjaival föld felé fordítva, egy lábnyira megemelve, lezökkentve hosszában a földre, ugyszintén a másik oldalra fordítva. Keresztfa

egyben sem volt, melyek kihuzogatásával kellett volna előbb bajlódni, a lépek is kihülvén, törékenyek lévén, könnyen ment, el voltak a lépek oldalkötései föl a kupig szabadulva, egyenként szedtem aztán a lépeket egész nagyságban ki, melyről egy üres aláállított kasba separték segédeim a méheket tollal a két oldaláról egyszerre; ha a kasokból kiemelt egész lépeken volt az anya, levettem róla, ha lement a lépről, egy tekintettel meglátva, kivettem a már kiürített kasból. Így végeztem 5 óra alatt el a méz kiszedését, a 35 kasból separtem a méheket 5 üres kasba, a mézet pedig tisztán raktuk 2 kádba, melyekről leszedtem minden üres lépet is. Az anyakasok egyik oldalát föltámasztván kövekkel, a méheket egy nagy kanállal méregetve, szétosztottam a 20 kasba, a résekhez rakván, tollal separtem befelé, — ez is készen volt egy óra alatt.

Midőn végeztem, következőleg szoltam a jelen volt gazdaszhoz: ime uram, most már elég népesek a meghagyott tenyész-méhesaládok, nem is kell őket a megfagyástól féltetni, felelősséget is vállalok, hogy kitelelnek jó karban, de csak azon esetben, ha senki hozzá nem nyul. Kérem tehát, sziveskedjék oda utasítani a vinczellért, a ki a méhekre felügyel, hogy ne merészeljen semmit sem tenni, nem szabad a röplyukakat kisebbiteni sem, még kevésbbé betapasztani, mert akkor menthetetlenül elpusztul, befulad mind; üres kasokat, sarju szénát vagy akármi más takarót nem szabad rájuk tenni, mely csak egérfészekül szolgál, és ha mégis vétenek utasításom ellen és baj lesz, azon esetben nemcsak védeni fogom magam a nyilvánosság terén, de soha többé át nem fogom lépni ezen méhes küszöbét. Híven teljesítették minden utasításomat, a méheket sem kénezik le azóta. Nem is volt abban a méhesben soha oly korán és annyi raj, mint a következő esztendő óta mindig van. És így van más méhesekben is mindenütt, a hol megfordultam s alkalmazták (közvetve is) a kupos kasok okszerű kezelésére vonatkozó tanaimat.

Abend András.

### Méhészkör Csapon.

Örömmel adunk hírt t. tagjainknak, hogy az Erdélyrészi Méhész-Egyletnek *Csap*-on (Hontmegye) is köre alakult *harmincz* taggal, mint »Csap és Vidéke Méhészköre«.

Szeptember 22-én délelőtt volt az alakuló közgyűlés, melyre egyesületünk választmánya *Wieder* József főtitkárt küldte ki. Az alakuló gyűlést *Wieder* nyitotta meg a méhészet nemzetgazdasági fontossága és a társulás szükségességéről tartott előadással. Ezután közfelkiáltással megválasztott korelnöknek *BacsKay* Sámuel ev. ref. lelkész, ki lelkesült beszédet intézett a jelenvoltakhoz s ezzel kimondta a közgyűlés a körre alakulás szükségességét, valamint azt, hogy az *Erdélyrészi Méhész-Egylet*hez csatlakozik.

A tisztikar megválasztása közfelkiáltással történt következőleg: elnök és egyszersmind a felállítandó mintaméhes igazgatója: *BacsKay* Sámuel, titkár: *Józsa* Dezső gyógyszerész, pénztárnok: *Kozma* Márton vasut-állomási pénztárnok.

A közgyűlés elhatározta, hogy mintaméhest fog létesíteni, minek előállítására a tagok egyenként 10 frtot fizetnek évnegyedes részletekben; a mintaméhesnek helyet *BacsKay* Sámuel elnök ajánlott föl minden díj nélkül, mely nagylelkű adományozást köszönettel fogadta a közgyűlés, elhatározta, hogy a mintaméhes még ez évben építtessék föl, hogy már a jövő évben be legyen népesítve.

Közgyűlés után bankett volt, melyen számosan jelentek meg a méhészek és a méhészet barátai közül. Az első pohárköszöntőt *BacsKay* Sámuel mondta *Sötér* Kálmánra, miről azonnal táviratilag értesítették. *Wieder* az új méhészkörre, *Berzeviczy* István *BacsKay*-ra, *BacsKay* az erdélyrészi méhész-egylet, mint anyaegyletre üritette poharát s ezeken kívül még számos pohárköszöntő fűszerezte a kitünő hangulatban lefolyt bankettet.

Részünkről is melegen üdvözljük az ujonnan alakult kört s elősmeréssel adózunk *BacsKay* Sámuel ev. ref. lelkész urnak, ki ezen a téren is hivatott lelkes hirdetője az igének s kinek köszönhetjük első sorban, hogy ma már Csapon is van méhész-egylet.

## A méhesből.

Októberben, még a hidegebb időszak beállta előtt, tartson szemlét a méhés méhesében, hogy nincs-e ott rendellenesség? Csak abban az esetben szedjük ki a keretet, ha a család gyanus, mert most már sokat ártunk a családnak a bolygatással. Ha anyátlanságot fedezünk fel: egyesíteni kell az anyátlan családokat. Legegyeszerűbb és legbiztosabb az egyesítés, ha egy másik kaptár méz-



kamrájában a Hanemann-rács helyére egy olyan tömötségu sodronyszövetet erősítünk, melyen a méh nem hatolhat föl. Este az anyátlan népet keretestül együtt a mézkamrába áttelepitjük. Huszonnégy óra alatt a két család egyszaguvá lesz s ekkor, ha a sodronyszövetet eltávolítjuk, az anyátlan nép levonul a költő kamrába s az üres lépeket eltávolíthatjuk.

A mely családokat szeptemberben etettünk, meg kell vizsgálnunk, ha vajjon a fokozottabb mérvben szaporodott fiasításra nem fogyasztottak-e a téli készletből igen sok mézet? szükség esetén mézről gondoskodjunk. De most már csak bepecsételt lépes mézet adjunk. Ha netalán igen sok volna a még befedetlen fiasítás, a fölösleget több erős család között meg kell osztani, mert ha hirtelen nagyobb hidegek állanak be, meghülhet a fiasítás egy része s beállhat a költés-rothadás.

A mézkamra kitömését e hóban végezzük. Ajánlatos, hogy a költő kamrát elválasztó deszkára (Abend eljárása) szorítsunk 8—10 rétü papírt, úgy, hogy minden szögletet pontosan fődjen. A költő kamra üveg ajtaját ugyanigy lássuk el papirburkolattal.

## Mézkereskedők és mézeskalácsosok jegyzéke.\*

### Mézkereskedők.

#### I. Magyarország.

Baán, Trencsén vm. Burg Adolf és fiai. Bazin, Pozsony vm. Ertl Győző. Budapest, Kühne Ferencz, I. ker. Attila-utca 151. Nadler János, W. & Comp., terménykereskedő, V. ker. Akadémia-utca 6. C. Ulmann, V. ker. Nádor-utca 16. Csenger, Szatmár vm. Berger Ábrahám. Dunaszerdahely, Pozsony vm. Hirschler Simon, Bölcsházi Lajos, Ágh Ignác. Érsekujvár, Nyitra m. Barsi József, Hrabovszky János. Fiume, Pessi Lőrincz, Rudán Károly. Galántha, Pozsony vm. Katz Mark (Gal). Galgóc, Nyitra m. Stern Simon. Gyöngyös, Heves m. Lerner Vilmos. Győr, sz. kir. város Zechmeister Károly és fia. Kiszuczaujhely, Trencsén m. Vondrasek és társa. Kolozsvár. Gergely Ferencz, főtér. Korpona, Szepes várm. Klein Adolf. Mágocs, Baranya vm. Schumann István. Mogyoród, Pest vm. Deák György. Mossóc, Turóc m. Perl János. Nagy-Lévárd, Pozsony vm. Burián János, Dokupil A. Nagy-Szombat, Pozsony vm. Aranyosy Sándor, Szvatko Vendel. Nagy-Surány, Nyitra m. Dianicska Tivadar. Nagy-Tapolcsány, Nyitra m. Link

\* E jegyzéket a „M. M.“ Aug.—szeptemberi számából adjuk. (Szerk.)

Fülöp. Nagy-Bittse, Trencsén m. Leimdörfer Jakab. Német-Próna, Nyitra m. Brettyanszky István. Nyitra, Felix Rezső. Laurencsik János. Pozsony, Pozsony vm. Eder Antal, Hecht Mór és fiai, Kotttrisch Ernő, Levius A. C., Levius János ifju, Zechmeister Ernő. Rajecz, Trencsén m. Kalvesnyi Arnold. Sasvár, Nyitra m. Krajcsovics Antal. Szakolcza, Nyitra m. Zlatas József. Szászrégen, M-Torda vm. Adleff Sámuel, Keller Regina, Kondert Gusztáv. Szenicz, Nyitram. Toman Antal. Szered, Pozsony vm. Barina István, Kosnár József. Szepesváralja, Szepes m. Maurer István, Moser János. Székesfehérvár sz. kir. város, Szénási Ferencz és társa. Somorja. Pozsony vm. Szalay Ignác, Wels István. Stomfa, Pozsony várm. Tomcsett János. Tasnád, Szilágy vm. Fischer Ferencz. Trencsén, Barényi János, Huboczky József, Stanek Nándor. Turócz-Szt.-Márton, Turócz m. Grossmann József és fiai. Ungvár, sz. kir. város. Kohn Ármin. Vág-Besztercze, Trencsén m. Milch testverek. Vág-Ujhely, Nyitra m. Kresz Emil. Versecz, város. Serbán Anna, Zsolna, Trencsén m. Kianicska Alajos, Sefcsik János.

## II. Horvát- és Szlavonország.

Brood, Pozsega vm. Eichhorn S. Ilok, Szerém vm. Lang Fülöp, Karlopage, Lika-Krbava vm. Gebrüder Budak. Lipik, Pozsega várm. Klein Dávid. Pakrac, Pozsega vm. Pech S. Sziszek, Zágráb vm. Turifonovic N. Vinkovce, Szerém vm. Mikovic M.

## III. Ausztria.

Angern, Müller Josef. Bécs. Gatterer Franz, VIII. Bz. Kochgasse 34. Glücks Sohn, II. Bez. Obere Donaustrasse 3. Koch J. Gaudensdorf. Schönbrunnerstrasse 75. Rother Albert, III. Bez. Reisnerstrasse 25. Bruck, a. d. L. Glietsch Franz. Ebensee, Kaltenegger Rudolf. Franzensdorf, Post Gr. Enzensdorf. Pum Ignáz. Heizendorf, Post Grafenegg. Haberfelner Franz. Jetzelsdorf, Frank Ignaz. Kautzen, Gangusch Anton. Kirchberg a. d. Pielach. Anthofer Franz. Mülberg. Kovald Anton, Schiel Josef. Mannswörth, Barandt Johann, Steller Albert. Mautern a. D. Brüder Weg. rer. Messern, Schmutzer Heinrich. Neu-Pola, Post Göpfritz. Winkler Ignaz. Pernersdorf, Ecker Eduard, Steigel Julius. Poisdorf, Much G. Sänsenstein bei Yps. Schartmüller Michael. Ulmerfeld. Karrer & Co. Roth & Hernfeld.

### **Csehország.**

Bakow ob. der Iser. Halla József. Prag. Tichy & Wich, Heu-  
platz 19. Peipert, Post Bodenbach. Zinek Theodor. Schweinitz.  
Rehruschek Franz. Sobotka. Macah Johann. Unterbauzen. Cerny  
Paul. Vorlik. Kubyas Anton. Wirschin, Post Neutitschlein. Peter-  
mann W. Wolfsberg. Grokmann J.

### **Gácsország.**

Bochnia, Bulsienicz J. E. Brody, Strisower A. S. Zucker H.  
Butla, Post Borynie Motilewicz Eduard Sigismund. Dolina, Novo-  
nitova Emma. Glimani. Steinwurzel Juda. Grzymalow, Weizmann  
Naftali. Kolomea, Häger E. Häger J. Krakau. Robacki Casimir.  
Wojcikiewie J. Monasterzyska. Adermann D. M. Nadworna. Stern  
Mondkó. Premyslany. Imber Mózes. Staramiastá. Winger Mindel.  
Toki, Post Storyki. Flinta Johann. Turka. Schein Mózes. Zablatow,  
Tillinger Josef. Zaleszczyki, Hansfeld L. Reiter M. J. Zlozow, Bal-  
ter Salomon.

### **Karintia.**

Bodensdorf, Post Oissah. Galsterer Simon. Gradenegg, Post  
Feistritz-Pulst. Kämpel S. Kappel, Pacher Karl. Leimberg, Post  
Feistritz-Pulst. Kelz Franz, Nageli Valentin, Rauter Oswald. Oisach-  
berg, Post Oisach a. Sec. Huber Johann. Uggowitz. Ehrlich Franz.

### **Krajna.**

Assling, Vonk Josef. Krainsburg. Houdowernik Primus. Kropp,  
Schusternitz Thomas. Pösendorf und Weichselberg Baron Roth-  
schütz. Save bei Assling. Modic Johann.

### **Morvaország.**

Brünn. Haberneck M. Zcile 36., Ritschel Ferdinand, Ratwil-  
platz. Wellaczek Mathias. Rudolfsgasse 12.

### **Salzburg.**

Salzburg, Stadt. Bruck Johann. Ensmann Ignaz.

### **Stájerország.**

Eibiswald, Jelek Martin. Etmissl, Post Thörl bei Bruck a. M. Grass-

berger Leopold. Fürstenfeld, Bartha Heinrich. Köflach, Pauli Max. Ober-Wölz. Küstner Jakab. Siebing, Post Murech. Tropper Josef jun. u. sen. Studenzen, Post Feldbach. Pappler Franz.

### T i r o l.

Insbruck, Gebrüder Ettel, Pfargasse 3. Santow, Coracristi Franz. Chinati Carlo. Trient, Antonio N.

### IV. Angolország.

London. George Neighbour & Sons, 127, Heigh Helborn W. C. Archbutt & Co., 50, Elizabeth Street, Pimlico S. W. John Burgess & Son, 107 Strand W. C. John Cottvill White, 29a Up Gloucester pl. Dorset Sy. N. W. Duhamel & Co., 4 White Hart et Bishopsgate Str. E. C. Friedrich Hingwell, 86 St. Martin's Lane W. C. John Wm. Höhler, 8 Bruton Street, New Bond Str. W. George Lampard, 48 Watling Street E. C. Morel Brothers, Cobbet & Son 18 és 19, Pall Mall W. C. Domenico Piccirilo, 95 és 97 Wigmore Str. W. Williams Gibert, 300 Fulham Road S. W. Hansson & Co., importers u. exporters 21, Oxendonstreet, Haymarket S. W.

### V. Franciaország.

Paris. J Boileau, 6. rue du Cloitre St. Merri. Chantier, 33. rue des Lombards Ronssray fils, 77. rue de la Verrerie Soulés aîné, 52, rue de Sevigné Valade fils, 12. rue Lavoisier Wadeux & Cundelah 99, rue de la Verrerie. Bryon Freres, quai des Grand-Augustus 29. Tournier A. boulv. St. Marcel 24.

### VI. Németország.

Berlin. Allgemeine Deutsche Handels-Gesellschaft, C. Neu Friedrichstrasse 47. Gebrüder Blass, O. Blumenstrasse 80, 81. Borchert und Brendicke, C. Kaiser-Wilhelmstrasse 43. Bernhard Engel, S. W. Plan, Ufer 6. Jahn & Co., O. Holzmarktstrasse 15, 18. Gustav Schmidt, S. W. Friedrichstrasse 230. P. Seidler, N. Zehenickerstrasse 1. Friedrich Otto Brandt, (Agent) S. O. Köpenickerstrasse 133. Wilhelm Niessen, Moabit. Gühler Wilhelm S. O. 33. Brema. A. Gämlich & Co., Martinstrasse 11. Bukov. Otto Schulz. Bayreuth (Bajorország). Oscar Teuscher. Celle. Friedrich Nagel. —

Danzig. Luis de Veer, Vorstadt, Stadtgebiet 1. s. p. Ohra b. Danzig. Dresden. C. A. H. König, Caffetier & Konditor, Waisenhausstrasse 15. W. A. R. Hulfert, Caffetier & Konditor, Pragerstrasse 48. Rob. Jul. Apel, Conditor, Annenstrasse 27. Jul. Hugo Bassler, Conditor, Pilnitzerstrasse 4. F. R. Beger Conditor, Grosse Brüdergasse 13. O. C. Berger Conditor, Wettlinerstrasse 44. E. R. Beyer, Conditor & Caffetier, Willdauferstrasse 20. F. E. Büttner Conditor, Amalienstrasse 8. C. H. B. Conradi, Lebkuchenfabrikant & Conditor, königl. Hoflieferant, Seestrasse 3. H. O. Fehre, Conditor, Ferdinandgasse 1. A. H. H. Gerling, Conditor, Zwickauerstrasse 28. E. Gustav. Giersch, Pfefferkühler, Cottaerstrasse 7. F. W. C. O. Gierech, Pfefferkühler, Adlergasse 10. Richard Graicher, Caffetier & Conditor, Kurfürstenstrasse 40. F. H. Grosse, Caffetier & Conditor, Freiburgerplatz 27. Grossmann, Caffetier, Kaulbachstrasse 31. P. G. Heinze, Caffetier, Schäferstrasse 27. A. A. Hertel Caffetier & Waffelfabrikant. Güterbahnhofstrasse 16. Alois Hobmaier, Conditor & Caffetier, Grünaerstrasse 13. Alb. Köllner, Delikatessen-Geschäft, Schnorrstrasse 62. H. M. Kreutzkamm, Hofkonditor & Hoflieferant, Altmark 14. Johannes Limberg, Conditor & königl. Hoflieferant Pragerstrasse 10. E. A. M. Neuhahn, Conditor & Caffetier, Amalienstrasse 16. R. B. Nürnberger, Marschalstrasse 31. F. M. Pfeifer, Canditor & Pfefferkühler, Schützengasse 2. M. R. Pönig, Conditor, Priessnitzstrasse 2. A. A. Pollender, verw. Caffetier & Conditor, Hauptstrasse 27. G. A. Pollender, Canditor, Grosser Garten-Pavillon E. Emil Säuberli, Conditor & Caffetier, König Johannstrasse 17. F. F. Sándor, Conditor & Caffetier, Waisenhausstrasse 24. J. C. Ch. Sutow, Conditor, Wilsdruserstrasse 42. J. G. R. Stergel, Conditor, Bartholomäistrasse 2. E. G. Uhlich, Conditor, Rosenstrasse 34. H. E. Uhhlig Conditor Pillnitzerstrasse 44. v. Armin & Röder, Conditorei & Honigkuchenfabrik. Falkenstrasse 21. E. R. Einhorn Conditor, Kaiserstrasse 9. E. F. Eulitz Conditor, Schuhmannstrasse 19. I. A. Gratl & Co. Conditorwaren-Fabrik, Röhrhofgasse 5. Josef Habel, Conditor, Sachsenplatz 2. A. B. vereh. Haubold, Pfefferkuchen und Waffelbäckerei, Gabelsbergerstrasse 11. E. H. Horn, Conditor, Porsbergstrasse 32. F. Jul. Köllner Pfefferkühler, Schützengasse 12. Müller Canditor, Pfötenhauerstrasse 10. J. W. B. Neumann Conditor, Woki-

nerstrasse 29. C. R. W. Pabst, Conditor und Chocoladefabrik, Waisenhausstrasse 25. Richter, Conditor, Markgrafenstrasse 39. F. H. Richter, Conditor, Schuhmachergasse 8. F. H. Rudolph Conditor, Kamenzerstrasse 12. J. vorm. Schlechter Pfefferküchler und Conditor, Rosenstrasse 58. J. E. S. Schlenkrich verw. Conditorie, Friedrichstrasse 28. Gebr. Schmidt Bisquitenfabrik, Moritzstrasse 8/b. Michael Sommer, Canditor und Caffetier, Georgsplatz 12. J. W. Tinun, Conditor, Mollinerstrasse 36. Wagner, Conditor, Ziegendorfstrasse 3. H. A. Weck, Conditor, Jacobsgasse 2. Feuerbach bei Stuttgart. Siegl Georg. Gispersleben. Wilhelm Günther. Hamburg. Richard Brückner. Jos. Hauschild (közvetítő-alkusz, Makler). Adolph H. Möller (közvetítő-alkusz Makler). O. Wendt. Kips Nachfolger. Lipese (Leipzig) Theodor Zink, Honig en gros. Nürnberg. F. G. Metzger. Henrich Haberlein. F. A. Richter & Co. J. F. Boss C. Bierhals. C. F. Dietz. J. Volleth. Stauber & Comp.

## Vegyesek.

— *Felkérjük a tagsági díjjal hátralékosokat, hogy az esedékes tagdíjakat küldjék be mielőbb Gebhardt Döme pénztárnokhoz (Kolozsvár, Hója-szöllő).*

**Rendes tagsági díj 2 frt, köri tagsági díj 1 frt.**

**A tagok lapunkat is kapják a tagsági díjakért.**

**Kérjük t. tagjainkat és a méhészet barátait, hogy sziveskedjenek lapunkat minél szélesebb körben terjeszteni.**

— *Egyesületi élet.* Szeptember 15-én egyletünk választmánya rendkívüli ülést tartott *Turcsányi* Gyula alelnök elnöklete alatt, melynek főtárgya volt a *Sötér* Kálmán »Méh és Világa« című nagyszabású munkájának egyleti költségen leendő kiadása. A választmány elhatározta, hogy e kérdést rendkívüli közgyűlés elé terjeszti és ajánlani fogja, hogy a jeles tudós munkájának közkincsé tételét mihamarább eszközölje az egylet s a végrehajtással bizza meg a választmányt. Ugyancé választmányi ülésen számolt be dr. *Bálint* Sándor erdélyi körutjáról. Érdekes leírásban hű képét nyujtotta a méhészetet érdeklő tapasztalatainak. A nagybecsű terjedelmes jelentést lapunkban is közölni fogjuk. Az egyesület jegyzőkönyvileg nyilvánította köszönetét a fáradságot nem ismerő tudós tagtárs odaadó munkásságáért.

— **Szives tudomásul.** V. Nagy Zsigmond V-ik kerületi méh. vándortanító urnak váratlanul bekövetkezett betegsége folytán, a nagyméltóságú földmivélségügyi m. kir. ministerium legkegyelme-  
sebben elrendelni méltóztatott, hogy betegségének ideje alatt —  
további rendelkezéséig — az V-ik méhészeti kerületben (Arad-, Bé-  
kés-, Bihar-, Csanád-, Hajdu-Szabolcs-, Szatmár- és Szilágyvármegye-  
kben) a méhészeti tanítást az I. és IV. kerületi méh. vándor-  
tanító urak lássák el. Az I. kerületi méh. vándortanító Tóth János  
ur (lakik Jász-Berényben, Jász-Nagykun-Szolnokmegyében) oktat:  
Arad-, Békés-, Csanád- és Hajduvármegyékben, továbbá Arad és  
Débreczen trvh. j. felruházott városokban. — A IV. kerületi méh.  
kerület vándortanítója Rózsa János ur (lakik Miskolczon, nagy ál-  
lomás) tanít: Bihar-, Szabolcs-, Szathmár- és Szilágyvármegyékben,  
Nagyvárad és Szatmár trvh. joggal felruházott városokban. Midőn  
ezt szives tudomásul adnám, egyszersmind felkérem az igen tisztelt  
méhésztársakat, miszerint bárminemű, a méhtenyésztést illető ügy-  
ben ez időszert hozzájuk vagy hozzám fordulni sziveskedjenek.  
Méhésztársi üdvözlettel Buziáson, 1894. évi szeptember hó 26-án.  
*Kovács Antal*, méhészeti felügyelő.

— **Méhészeti előadások.** A méhészeti vándortanító urak októ-  
ber hó folyamán az alább megnevezett napokon és helyeken tart-  
ják előadásait: *I. kerület. Tóth János.* 2-án Pásztón. 4-én Rákos-  
palotán a kertészképző-intézetnél. 5-én Budapesten az állami tanító-  
képezdénél. 6-án Páhin. 8-án Adán a m. kir. földmives-iskolánál.  
9-én Félégyházán az állami tanítóképezdénél és 11-én Ujszászon.  
*II-ik kerület. Abaffy József.* 14-én Kakasdon. 15-én Bonyhádon.  
16-án Nagy-Mányokon. 17-én Hanton. 18-án Lengyelén. 19-én  
Tevelén. 20-án Högyészen. 21-én Kölesden. 22-én Faddon. 23-án  
Tolnán és 24-én Mözsön. — *III. kerület. Valló János.* 2—3-án De-  
méndén. 8—10-én Pilinyen és vidékén. 14—15-én Kemenczén. 17-én  
Visken. 19—20-án Kis-Kereskényen. — *IV. kerület. Rózsa János.*  
6—7-én Tibán. 8—9-én Huszton. 10-én Mármaros-Szigeten. 11—12-  
én Körösmezőn. — *V. kerület. V. Nagy Zsigmond* még mindig  
beteg. — *VI. kerület. Abend András.* 1-én Báldon. 11-én Pusztá-  
Kamaráson. 13-án Radnóthon. 14-én Dicső-Szent-Mártonban. 15-én  
Adámoson. 16-án Szőkefalván. 17-én Szász-Bonyhán. 18-án Gogán-

Váralján. 19-én Keresden és 21-én Nagy-Szebenben. Buziás, 1894. évi szeptember hó 26-án. *Kovács Antal*, méhészeti felügyelő.

— **Szállítási kedvezmények az ezredéves kiállításra.** A hazai közlekedési vállalatok a kiállítási tárgyak szállítása tekintetében a következő viteldij-mérsékléseket engedélyezték: A m. kir. államvasutak, a déli, a győr-sopron-ebenfurti, a kassa-oderbergi, az aradcsanádi, a mohács-pécsi és a pécs-barsi vasutak számítani fognak gyorsáruk után klm.kint és métermázsánként 0,36 krt; teheráruk után, a mennyiben teljes kocsirakományt nem képeznek, 0,25 krt, teljes kocsirakományt képező teheráruk után 0,13 krt. A helyi érdekű vasutak ugyanazon megkülönböztetés alapján 0,60, 0,30, 0,15 krt. A küldemények szállítási díja a kir. államvasutak nyugoti pályaudvarára czimezve értetik. A nyugoti pályaudvarról a kiállítási területig vagy viszont 5—20 kr. lesz fizetendő métermázsánként. A dunagőzhajózási-társaság általános érvényű díjtételeiből 50% engedményt ad. Az elmondott szállítási kedvezményeket minden kiállító igénybe veheti, külön igazolvány nélkül is. A visszaszállításnál az igazgatóság igazolványa mellözhetlenül szükséges.

— **Viaszfehérítés.** A viaszfehérítés egyik gyors módja a következő: 10 deka felmángánsavas kálit olvasszunk fel 250 deka vízben; 500 deka sárgaviaszot lassu tűzön heviásúnk olvadásig s ekkor folytonos keverés közben öntsük hozzá a felmángánsavas káli oldatot és pár óra hosszat erősen keverjük, vagy még jobb, ha rázzuk, hogy a viasz minden paránya érintkezze a felmángánsavas káli oldattal; 24 órai állás után hozzáadunk 15 deka jegeczes sodát (a viaszat előbb olvadásig melegítjük) s addig keverjük, míg a soda egészen felolvad, végre 20 deka sósavat öntünk a viaszba s mintegy 1/4 órai gyors keverés után, a meleg viaszot addig mosuk (forró vízzel), míg a leeresztett mosóvíz tiszta marad és savi tartalmat nem mutat (ezt a kék lakmus papírral kémleljük).

— **Hibaigazttás.** Lapunk mult számában a 259-ik lapon »Dasipoda» helyett *Dasipodák* és »Megachik» helyett *Megachilék*, a 261. lapon a 12., 13. sorban »az előbb« helyett a 259-ik lapon olvasandó.