

A LAP AZ E. M. E.  
TULAJDONA**MÉHÉSZETI KÖZLÖNY**A LAPOT AZ E. M. E.  
TAGJAI TAGSÁGI  
ILLETMÉNY FEJÉBE  
KAPJÁK.

AZ ERDÉLYRÉSZI MÉHÉSZ EGYESÜLET HIVATALOS LAPJA.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:  
CLUJ—KOLOZSVÁR,  
ATTILA-UTCA 10. SZ.Felelős szerkesztő és kiadó: TÖRÖK BALINT az E. M. E. főtítkára.  
Társ szerkesztő: DÁLNOKI PAÁL LAJOS.  
Főmunkatársak:  
dr. LÁSZLÓ MÁRTON, dr. BOGA LAJOS és BALÁZS PÉTER.TELEFON 158. SZ.  
A LAP MEGJELENIK  
HAVONKÉNT EGYSZER**Karácsonyi gondolatok.**

Dicsőség a magasságban Istennek! A bethlehemi pásztorok ott hallják az éjszakában az angyalkarok felhangzó, áldó zsolozsmáját. A lélek felszárnal, új bizodalom, szentséges erő gazdagítja meg. Az angyali szózat visszhangra talál az ébredő reménységben—s magasztos örömmel sugárzó fényessége ég, tükröződik vissza a csillagfénytől beragyogott nagy éjszakában.

Karácsony éjszakája! A tett ígérek megvalósulása. Emberi lelkek vágyó reménységének beteljesülése. Óhajtott, sejtett világok messze távlatának megnyilatkozása. Megbocsátó, segítő, soha el nem fogyó szeretet szent harsonája. *Dicsőség a magasságban Istennek!*

E földön békesség! Vágyik-e más után e könnyel, vérrel áztatott, vajudó föld...? Keres-e mást e küzdő, szenvedő, nyomorgó emberiség...? Tör-e fel a lelkekből mélyebb sóhajlás, mint a békesség után való vágyakozás...? Békességet óhajt, kér, könyörög a szegény... a gazdag... a szolga... az ur... Békességet az egyén s az egyetemes emberiség... *S hol a békesség...? Ott...! Ott... a karácsony éjszakájában... Ott a karácsony evangéliumában...! Ott a Jézus bölcsője mellett, hol kegyelmével lehajlik az örök Szeretet... az Élet Istene... megvigasztalni, felemelni minket, bűnös gyermekeit... Ott a megváltó mellett, hol elhallgat a szenvedés, a jaj, a kín... hol kezét szorít egymással a keleti bölcs, a bethlehemi pásztor s e kézzorításból egy messze eljövendő világ boldog békességének szent valósága int felénk. Eljövendő világ... *E földön békesség!**

És az emberekhez jóakarati! Minő más lenne e világnak képe, ha a karácsonyi angyal szent biztatásának szava, helyet találna a lelkünkben. Ha életünk cselekedeteiben tündökölnék az isteni méltóság... a jóakarati... megbocsátani, megsegíteni, felemelni, életet adni...!

*Méhészek!* Szólhat-e valakihez inkább a karácsonyi evangélium, mint ti hozzátok...? Szabad-e, hogy jobban megtalálja a lelket valahol, mint ti nálatok...?

Ti a ti foglalkozásokban nem látjátok-e pillanatról-pillanatra tudatlan állatkáitok között a földi békesség páratlan nagyszerűségét? Nem tapasztaljátok-e azt az egyező munkás jó akaratot, mely a parányból csodát teremt...?

Egy titokzatos, munkás; harcra élet mélységeit vizsgáljátok, hol csodálattal áll meg az

emberi-gyarló elme s ez élet mély titkai fölött föl ragyog a magasságos *Isten örök dicsősége.*  
Bethlehemi csillag ragyogj reánk...!  
Karácsonyi béke jöjj el közénk...!

Dálnoki Paál Lajos.

**Mézelő gyógynövények házi patikánk számára.**

Írta: Dr. Péter Béla.

Amióta gyógynövényekkel természetesi kísérleteket végzek, állandóan megfigyelem a méhek járását, melyik gyógynövényt szerelik és melyiket mellőzik? E husz év alatt, amióta a kolozsvári kísérleti gyógynövénytelepet kezelem azt észleltem, hogy a legtöbb nálunk sikerrel természetes gyógynövény egyúttal jó mézelő-növény is. Csak kevés olyan gyógynövényünk van a telepen, amit a méhek állandóan kerülnek. Ilyen pl. a *rovarirtó aranyvirág*, amelynek porrá őrölt virágaiból a rovarpor készül. Erre a virágra sohasem száll méh. A méh is, úgy mint a rovarvilág többi képviselője is, óvatosan kerül az aranyvirág ágására, úgy hogy az, amikor tömördek fehér virágával nyílik, olyan mint egy halottas ház, semmi élet nincsen rajta. Ilyen azután a *gyűszűvirág* is, ezt is óvatosan kikerülik a méhek. De természetes gyógynövényeim legnagyobb részét nagyon kedvelik a méhek, szorgalmasan járják a virágait és igen zamatos mézet gyűjtenek azokról. Nagyon ajánlatos tehát, ha a méhész méhese körül olyan gyógynövényeket ültet, amelyek a méheknek kedvesek. Ezekből a mézelő gyógynövényekből azután még más haszna is lehet a méhésznek. Nemcsak hogy jó legelőt biztosít méheinek, hanem a gyógynövényeket magukat is hasznosíthatja. Egyes gyógynövényeket házi patikájában felhasználhatja a méhész, másokat meg a patikában vagy drogériában lehet jól értékesíteni. Pl. kitűnő mézelő növény a *kerti zsály*. Ennek a levelét jó leszedni és megszáritani, mert házi orvosság gyanánt sokszor felhasználhatjuk. A zsályatea kitűnő szolgálatot tesz fogdaganat és kelések ellen. Mind-ezeket felfakasztja és ezzel szünteti a fájdalmat. A zsályatea továbbá a legújabb is jól bevált szer az éjjeli tulságos izzadás megszüntetésére, ami nagy betegeknek, pl. tüdővészesekeknek igen sűrűn szokott előfordulni. Becsüljük meg tehát a zsályát és tartsunk a leveleiből készletet a háznál. A fölösleget pedig eladhatjuk a patikába. Nagyon sokféleképen használják a *méhfű* leveleit is. Méhfűnek minden méhes körül ott kell lenni, mert azt a méhek nagyon szeretik. Nem-

csak a virágait kedvelik a méhek, azokról szorgalmasan gyűjtenek mézet, hanem a leveleinek a szagát is nagyon szeretik. Ezért szokták a kasokat méhfűvel bedörzsölni, hogy a raj szívesebben vonuljon belé. A méhfű levelei szétörzsölve igen kellemes citromszagúak. Leveleinek a kivonatából nagyon finom likőrt készítenek és egyes külföldi híres (francia) likőrök készítéséhez a méhfű kivonatát vagy illóolaját használják. Illatszereket is készítenek belőle. A karmelitaszesz és a kölni viz gyártásához a méhfű szagos olaja szükséges. Azonkívül sokféle baj ellen használják a méhfű leveléből készült teát. Leginkább szív- és gyomorerősítő szernek használják a méhfűteát. Egyrészt ideges szívdobogás ellen, másrészt idült hörghurut. lélekzési nehézségek, gyomorbad, görcsös hányási inger, valamint gyenge hasmenés ellen is jó sikerrel alkalmazzák a méhfűteát. Németország egyes vidékein a gyerekágyas nő első itala a méhfűtea. A méhfű friss leveleit kelésekre, daganatokra és zúzott sebekre rakják, sőt a mell keményedési csomóinak eloszlására is használják.

Kitűnő mézelő növény a *fehér pemete*, amit a méhésznek jó felkarolni nemcsak azért, mert a méhek sűrűn járják az apró fehér virágait, hanem azért is, mert sokáig virágozik. Majdnem egész nyáron keresztül van rajta virág. A fiatal hajtásai pedig, amíg azok fehérek a bozontos szőrözötöktől, kedvelt orvossággul szolgáltathatnak köhögés ellen. Híresek a *pemetefű cukorkák* is, amelyeket a pemetefűből készítenek. Házi patikánkba tehát felvehetjük a pemete fiatal hajtásait. Drogisták itt Kolozsvárt ma nagyon keresik a fehér pemetét. Ezért is érdemes lenne a természetét méhesek körül felkarolni.

Mint aránylag későn nyíló mézelő virág a *fehér mályva* vagy *ziliz* figyelemreméltó, mert ez július havában nyílik, amikor már kevés a mézelő virág a határban. Ennek a növénynek minden része szerepel a gyógyászatban. Levele mint puhító, lágyító hatású borogató szer, a gyökere pedig torokgyulladás elleni gargalizáló orvosság nagy becsben áll. Virágai is kedveltek a mellteák készítésére. Ajánlom tehát a méhes körül fehérmályvát is tartani, hogy azután elvirágzás után értékesíthessük annak egyes részeit.

Különösen ajánlom a méhészek figyelmébe a *festőmályva* és az *ökörfarkkóró* vetését is, mert ezeknek a virágait is nagyon kedvelik a méhek, azon felül pedig a virágok igen keresett és drága orvosságot adnak, amelyeket minden patikában szívesen megvesznek. A

festőmályva két három éves, az ökörfarkkoró pedig két éves növény. Egyikök sem virágzik az első évben, tehát úgy kell vetni, hogy az első évben valami más növény között nőjön és csak a második évben álljon egyedül a táblán. A festő mályvát célszerű a burgonya vagy répa közé elvetni. Míg a burgonya vagy répa a táblát elfoglalja, mellette nőhet a fiatal festőmályva is. A 2-ik és 3-ik (esetleg 4-ik) évben azután a festőmályva marad egyedül a táblán. A festőmályva virágait nagyon szeretik a méhek, jó mézet gyűjtenek róluk. Egyik falusi plébános ismerősöm egy ízben megajándékozott engemet egy üveg festőmályvamézzel. Nagyon jó méz volt. A méhek annyira ragaszkodnak a festőmályvavirágokhoz, hogy mikor napszámosasszonyaink ezeket a virágokat telepünkön gyűjtötték, többször megesett, hogy a méhek megcsipték a gyűjtők kezét. És még a kosárba gyűjtött virágokat is sűrűn ellepték a méhek. A megszáritott mályvavirág igen kelendő cikk a drogériában, amit drágán fizetnek.

Bár a hivatalos mézelő növények sorában nem találom megemlítve az *ökörfarkkórót*, azért nálam igen sűrűn járják a méhek ezt a virágot is, azt hiszem virágpör gyűjtése végett. Virágai nagyon kelendők a patikában, mert belőlök fontos orvosságot készítenek. Köptető szernek, mellbaj elleni teának használják. A szép sárga színű száritott virágot nagyon szívesen megveszik a gyógyszerészek. Ha vetünk ökörfarkkórót, akkor azt valami egynyári növény közé vessük el.

Hatalmas nagyra növő gyógynövény az *örménygyökér* vagy *örvénygyökér*. Virágai a napraforgóhoz hasonlóak és elég jó mézelők. Egyszer betelepítve sok éven keresztül megmarad az örménygyökér. Gyökerét oldó, vizelet-hajtó, izgató és gyomorerősítő orvosságnak használják. Gyökerét a még forrásban lévő borba teszik és vele együtt hagyják erjedni. Ez a bor (alantbor) jó gyomorerősítő és jó nyálkaoldó. Az örménygyökér megszáritva és porrá őrölve jó szer a szunyogok elhajtására.

Kedvelt mézelő növény még a *levendula* és a *kerti démutka* is. Míg a levendula virágait érdemes megszáritani, addig a kerti démutka levelei keresett cikket képeznek a drogériákban, mert reuma elleni erősítő szereknek használják. A démutka részint fürdő alakjában, részint pedig bedörzsölésre szolgál, de konyhafűszer is egyuttal.

A *ruta* is jó mézelő virág, leveleit pedig drogériákban értékesíthetjük.

A méhek szempontjából nagyon figyelemreméltó az *izsó*, mert egyike a legtartósabb és méhlegelőt adó növényeknek. Leveleit és virágos fiatal hajtását külföldre dolgozó gyógynövénykereskedők szokták megvenni. Külföldön házi szernek használják az izsópot sárgaság, vízkórás és kőbántalmak ellen, külsőleg szemvíznek használják. A virágos hajtásaiból készült tea kellemes ízű és mellbaj, továbbá skrofula elleni szer; némi izgató ereje is van.

Az említett növények a festőmályva és ökörfarkkóró kivételével hosszú életűek és egyszer betelepítve éveken keresztül nyílnak méheink számára.

Figyelemreméltó azonban két egynyári növény is, melynek virágait a méhek szeretik. Ilyen a *mustár* és a *koriandrum*. Ezek is jó méhlegelőt adnak, magjukat pedig mint fűszert

a konyhában használhatjuk és drogériákba el is adhatjuk. Kivált a fehér és fekete mustár kelendő cikk mai nap.

## A mézgyűjtés kihasználása.

A méhcsaládok munkaképessége és munkaeredménye igen különböző. Különösen szembeütő az a népes és a gyenge családoknál, ami könnyen érthető, miután két munkás mézhozama kétszer annyi, mint egyé.

Az eredményt gyakran az is befolyásolja, hogy a nép nagyrészt a fiasítás ápolása ott hon tartja, mi végett egyik család aránylag kevesebb munkást bocsájthat ki gyűjtésre, mint a másik, vele látszólag ugyanolyan népű.

Még az egyes családok átörökölt jó és rossz tulajdonsága is befolyással van arra, hogy a méhlegelőt serényebben vagy lanyhábban tudják-e kihasználni.

A rajzásra való hajlandóság legélénkebb ideje alatt — 3 vagy 4 nappal az első raj kivonulása előtt, egészen a rajzás teljes bevégződéséig — a rajzási készülődés a méhcsalád munkaerejét annyira lekötí, hogy a legdusabb hordást sem használja ki kellőképpen. Ennek ellensúlyozása végett, ha a családok a főhordás előtt a természetes rajzásra előkészületeket nem tesznek, kellő időben rajkészítés által kell őket gyöngíteni s figyelmüket az esetleg később bekövetkező rajzási kedvtől eltéríteni s a mézhordásra irányítani.

Amely vidéken a méhlegelő július elején vagy közepén megszünik, a május utolján vagy június elején kikelő ivadék jelentékeny munkát ott már nem talál.

A jó hordás által készítette, a fejlődésben visszamaradt családok szokták a fiasítást annyira kiterjeszteni, hogy meg is rajzanak. Rajzásuk azonban rendszeren a hordási idő után történik, mikor a sok munkásnak hasznát már nem igen vehetik. A fiasítás felnevelésére felhasznált anyag tehát kárba vesztett s a megmaradt készlet is haszon nélkül fogy el. Miután nincs miről hordani, sokszor éhséggel is küszködnek, holott a rendes időre megnépesedett családok fölösleget is adtak.

Az olyan vidékeken, hol az akác után még tartós hordás van, például erdei vágások közeleiben vagy ahol július hónapban a mézharmanat gyakori, a késői fiasítás nem kárba vesztett.

Aratás után azonban, amint a nagy forróság és vele a szárazság beáll, a fészkek napról-napra összébb húzódik, a fiasítást a méhcsalád korlátozza, sőt meg is szünteti. Pedig fontos érdek, hogy a fiasítás épen akkor ne szüneteljen, miután sok vidéken a tarlóvirág (tisztosfű) még hordást biztosít.

Leginkább pedig a jó telelés végett kívánatos, hogy a családoknak, ha nem is oly nagy mértékben, fiasításuk mindig legyen, mert ha sok fiatal méhvel teleltetjük be őket, jó erőben kerülnek ki a télből, míg az oly családok, melyeknek a beteleléskor sok öreg méhe volt tavaszra a legkedvezőbb telelés mellett is igen megfogynak.

A méhcsaládok munkásságát azért mindig úgy kell irányítani, hogy a főhordási időre sok gyűjtőmunkásuk legyen, hogy nagy munkaerőt fejthessenek ki akkor, mikor a gyűjtés ideje beáll, viszont ne pazaroljuk hasztalanul a kész-

letet oly munkaerő fölnevelésre, mely előreláthatólag téllenségre lesz utalva.

A családokat tehát annak idején serkenteni kell a fiasításra, máskor meg, ha hordásra kilátás nincsen, abban korlátozni.

Nagy mézelés idején a kikelt fiasítás után üresen maradt sejteket, még mielőtt az anya bepetézhéne, mézzel hordja meg a család s a fiasítás folytonosan kisebb térre szorul, Hordási szünet idején azonban a fiasítás körül elraktározott mézet a család lassankint feléli s a fészkek akadály nélkül terjedhet.

## Szüz lépesmész

névvel jelölik a méhészek az a hófehér lépekben levő mézet, amely a méhek olyan lépekbe raktak, melyeknek sejtjeiből fiasítás még egyszer sem kelt ki, vagyis az anya még egyszer sem petézte be. A legszebbek azok a lépesmészek, amelyek egész terjedelmükben vagy munkás, vagy heresejtekből állanak, minden sejt be van pecsételve és a keretnek vagy a boxoknak egészen a széléig teljesen ki vannak építve és mézzel tele vannak. Az ilyen szüzképes mézet, mint különleges csemege méz kerülvén a piacra, jobban is megfizetik. Több nyereségre akarván szert tenni, a szüz lépesmész készítése előnyösnek mutatkozik, mert ára mindig magasabb, csak hogy a nagy keretekkel, a nagy köpükkel való méhészkedés, a kitűnő méhtörzsek és a szaporán petélő anyák kitenyésztése és nevelése, a szüz lépesmész készítése a méhészetnek az a része, amihez már mester kell. Hogy azonban a szüz lépesmész készítése esetleg a csurgatott méz begyűjtését ne hátráltathassa, úgy kell készíteni, amint az a méhészmesterkedése nélkül a természetes uton is folyik, ehhez képest tanulmányozni és tudni kell a méhek ebbeli tulajdonságait és ismerni kell a méhek szokásait és természetét.

A szüz lépesmészet a méhek a méhészmesterkedése nélkül s bő mézelés idejében akkor készíthetik, amikor a köpünek a fészektől távolabbi részén üres hely van, ahol a méhek úgy építhetnek, hogy az anya a friss építési lépekhez hozzá nem férhet. A kasokban is keletkezhetik szüz lépesmész akkor, ha az anya az ujonnan épített lépekbe nem petézhét. Ilyen szüz lépesmészek a kasokban a veselépek, ezek a kas szélső vékonyabb lépei.

A szüz lépesmész készítés szabályainak felállításánál a veselépek figyelmünkre a legnagyobb mértékben érdemesek, mert ezek a szük hely miatt a lép szabályszerű 23 milliméter vastagságánál vékonyabbra épülnek, ennél fogva a lépek sejtjeinek mélysége a fiasítás kifejlődéséhez szükséges méretet nem üti meg, így az anya be sem is petézi azokat, a fiasításra így alkalmatlanok lévén, kizárólag csak a méz elraktározására alkalmasak, ennél fogva azokat a méhek kizárólag csak a mézelésre használják.

Handerla György régi méhészmester és a régi barkácsoló méhészek vagy mézet tettek, hogy a veselépeket a bő mézelés idejében kivagdalták, a méhek pedig az üresen maradt helyet kiépítették és bemézelték, a méhészek pedig a bemézelt szüz lépeket újra kivagdalták.

A szüz lépesmészet úgy készíthetjük a legeredményesebben, ha a természetes keletkezési módját mesterkedve megtudjuk közelíteni. Ehhez

főképen az szükséges, hogy a bő mézelés idejében a méhek lépeket építenek, de az anya ne petézhessen bele.

Köster és Siegwart német mérnökök azt tapasztalták, hogyha a kiépített lépeket a köpübe 7 milliméteres légkörökkel állítjuk be, — a normális dolgozó lép vastagsága 23 milliméter, a rendes légkör 10—11 milliméter, így a szabályszerű lépközfaltávolság 33—34 milliméter, míg a Köster és Siegwart beállításával csak 30 milliméter a lépközfaltávolság — a méhek az ilyen szűk légkörrel beállított lépekbe a virágpórt sem tudják elhelyezni, az anyák pedig nem petézhettek be, míg a méhek összehasonlítva a munkásságuk eredményét a Hannemann rostéllyal küzködő méhekével a mézet nemcsak szabadon és gyorsan helyezhetik el, hanem kétszeres mézet is gyűjtöttek be, amely körülmény a méz gyors elhelyezhetése következményének tudható be, így ez a tapasztalat a lépesmész készítésénél is előnyösen értékesíthető.

A méhészek többféle szűz lépesmészt készítettek:

a) Keretekbe építette a lépesmészt P. I. Prokopovits orosz méhész már a XIX. század elején; Kövesdi Szarka Sándor erdélyi méhész már 1844-ben (Izletes méhtenyésztés című könyvében) az általa álló keretekkel felszerelt Kettőféle köpükben a fészkek mellé helyezett alsó átjáróval ellátott mézkamrában a szűz lépesmészt, így a keretekbe először Prokopovits és Szarka Sándor építettek lépesmészt, amit azután más méhészek is felkaptak, de ezekkel sem elégedtek meg, mert nagy darabok voltak, amin később a kereteknek 4—6—8 felé való osztásával segítettek.

b) Legnagyobb feltűnést okozott azonban a drezdai 1858-iki VII. méhészeti vándorgyűlésen Burchard hermsdorfi (Szászország) méhész által kiállított 20 üvegharang. Az üvegharangokban álló hófehér lépesmész minden izlést kielégíthet, de szállításuk kockázatos és 6—8 kg. mézet nem mindenki vesz, jóval alkalmasabbak a 4—6—8 felé osztott kis keretek.

c) Az amerikai méhészek által felkapott boxokról általában azt tartják, hogy a boxokat Amerika ismertette meg az európai méhészekkel, ami azonban nem bizonyos, mert azonkívül, hogy Angliában már régen használták, Pühler német kereskedő méhész már az 1875. évi strassburgi és 1876. évi boroszlói vándorgyűlésen mutatott be ilyen dobozokat és díjat is nyert velük (B. Z. 1875. 307 l. vagy 1876. 308 l.), de használt ilyeneket dr. Assmus is (B. Z. 1877. 90 l.) holott az amerikai boxokról csak 1880-ban vettek tudomást a német méhészek (B. Z. 1880. 203 l.) részletesebben pedig a B. Z. 1882. évi száma mellékletén 44 l. ismertették azokat Schultz és Pühler.

A lépesmész készítésénél figyelembe kell venni, hogy a méhek a leggyorsabban megtöltik a teljesen munkás sejtekből álló lépeket, míg a herelépeket csak vonakodva töltik meg; az egy lépen levő here és dolgozó sejtek a bepecsételést után nem jól néznek ki, így a méhészek a leggazdaságosabb a teljesen dolgozó sejtekből álló szűz lépesmész. Minthogy pedig a mülépre épített szűz lép csak rágós, a legértékesebb a teljesen méhek által épített lépekbe gyűjtött lépesmész, minél fogva a leghelyesebben akkor járunk el, ha teljesen kiépített természete

tes lépekkel szereljük fel a lépesmész készítésre szánt kereteket és katulyákat, vagy az amerikai módra készített boxokat. A legcsinosabbak teljesen üvegből készített boxok, 5 cm. szélesség, 10×15 cm. mérettel.

A legolcsóbban és a legkönnyebben lehet csemege lépesmészhez jutni, a rajoztatásra szánt átmeneti kasokkal ellátott paraszt kasokban, számolni kell azonban azzal a körülménnyel is, hogy a méhek úgy a boxokat, mint a kisebb részletekre elszabdalt kereteket nehezebben foglalják el, de egyúttal a lépesmész szállítása úgy a boxokban, mint a részlet keretekben alkalmasabb, mert kevésbé töredezhetnek ki. A boxok és részletkereteknek az átmeneti ládába való helyezése a legcélszerűbb is, mert a kis köpükben, mikor a rajzához elkészültek a méhek, a lépesmészt be is pecsételik és közvetlen a rajzás előtt vagy közvetlen a rajzás után már ki is szedhetők, de ki is kell szedni, különben a rajzó méhek utavalónak el is viszik; meg hiányosulván pedig a mézes sejtek, tetszetős kinézésükből veszítenek, amikor nem nyerhetünk elsőrendű lépesmészt.

A paraszt kas tetejét a mézelés idején levágjuk, lyukasfenekű átmeneti ládára anyarostélyt teszünk, a kereteket és a boxokat kiépített lépekkel vagy mülépekkel felszereljük. A csinra és a tisztaságra ügyelni kell, azért a szűzlepek foglatának új, fehér lécekből kell készülnie, hogy pedig a méhek a keretleceket propolissal be ne ragasszák, úgy kell készíteni, hogy az egyesületi fél vagy negyedrészes keret nagyságú lépeknek való keretecskék, amelyekben fél vagy negyed kg. méz van, a köpü rendes keretébe beleilleszthetők és ékekkel beszoríthatók legyenek, ha pedig a lepecsételést szűzlepeket kiszedtük a köpüből, a rajta tanyázó méheket hamarosan el kell róluk távolítani, mert különben a pecsétéket feltörik.

A lépesmész készítése akkor megy a leggyorsabban, ha a kis keretekbe szoroson beillő, teljesen kiépített természetes lépeket rakunk, néhány nap múlva pedig utána nézünk, hogy a méhek helyesen ragasztották-e be a lépeket, a hibákat megigazítjuk. Mülépek használatakor előnyt kell adni a fehér viaszból készített vékony mülépeknek, a legkevesebb eredmény várható a mülép csikokkal.

Tetszetősebb a közönséges lép vastagságánál vastagabbra nevelt szűz lépesmész, amiért is 30—50 milliméter széles keretekbe építettünk, minthogy pedig a méhek ekkor egyik lépét behorpasztva, a másikat pedig kipupositva építhetnék, ennek elkerülésére a keretek közé vékony deszkát, vagy még inkább fehér bádogot teszünk, mert ekkor a lép felülete sima és egyenletes lesz. A keretekbe rakott részlet keretecskék mindenik léceinek a közepé tájáról 5—6 millim. csikocskát lefaragunk, a szegleteken pedig a léceket egész szélességében meghagyjuk, miáltal a kereteknek fülei lesznek, az 5—6 millim. között pedig a méhek egyik keretről a másikra átjárhatnak, amikor is kiépítettén és megtöltöttén a keretek, előttünk állanak a boxok.

Az üvegharangok 5 cm. széles, egy darabból készített és az egyik keskenyebb oldalán szabadon álló négyzetes üveg skatulyák. Ezeket mülépekkel úgy láthatjuk el, hogy előbb a skatulyába beillő, két deszka lapocskából álló csipőfogó forma fogót készítsünk, az üveg skatulyát a tűzhelyen felmelegítjük, a mülépet a kellő

darabokra felszabdaltuk, a fogóba fogjuk és a megmelegített katulya belső lapjának a közepére nyomjuk, amikor a mülép ráolvad, ezután vizbe mártjuk, hogy a ráolvadt mülép ráragadjon. A kiépített lép beragasztása fogó nélkül hasonló módon végezhető.

Mihelyt be vannak pecsételve a skatulyák, azonnal ki kell szedni, mert a méhek a rajta mászkálással bepecsételik, a bepecsételést is megvastagítják, amikor tetszetős kinézését is elveszti. A boxok kiszedését megelőző napon a lépét vékony késsel felvágjuk a boxokat, egy gyufaszállal felpockoljuk, hogy a méhek az elcsurgó mézet felnyalják, másnap pedig kiszedjük.

A boxok berakásakor arra kell ügyelni, hogy a boxok külső oldalához a méhek ne juthassanak, mert különben viasszal teljesen beragasztják.

Szűz lépeket keretes köpükben is építhetünk, ezeknek azonban a rajoztatásra való paraszt kasoknál, vagyis 40 liter ürtartalomnál nagyobbaknak lenni nem szabad, a keretek pedig 20—24 cm.-nél magasabbak ne legyenek.

Ha a köpük óriás tömegében eligazodunk, épen a boxok építésének nagy mestereinél, az amerikai méhészeknél találjuk a boxok építésére a legalkalmasabb köpüt, az amerikai Langstroth köpüt. Ez a teletetésre nem alkalmas, mert keretei alacsonyok, amiért is ebből a tekintetből megjavították, a kereteit megmagosították, de egyúttal a boxok építésére alkalmatlanná tették, mert a magas keretek használatánál a méhek a fészket a megszállott raj fűrt alakjában úgy alakíthatják meg, hogy a fűrt körvonalai kívül eshetnek a boxok során, míg az alacsony, széles eredeti Langstroth köpüben a raj fűrtjének kialakulásánál nem nélkülözhetik a boxok sorját sem, azért foglalják el szívesen és építik ki a boxokat vonakodás nélkül, mert a fészkek gömbölyded formájába beleesik és ezért sikerül a legjobban az amerikai méhészeknek a boxok kiépítése.

A Sötér elvei szerint az egytetemes kaptárjának mintájára megszerkesztett és általam javaslatba hozott Kövesdi Szarka Sándor köpü egy fiókja az amerikai Langstroth köpü térfogatának megfelel, a boxok készítésére alkalmas, az amerikai felülről kezelhető rendszer mellett a méhekkel való elbánást megkönnyíti, úgy a rajoztatásra, mint a szűzlepek készítésére megfelelő; minthogy pedig több egyenlő nagyságú fióknak egymásra való rakásával a kívánt nagyságig mindig bővíthető, e szerint úgy a rajzás megakadályozható benne, mint a mézlegető legjobb kihasználására alkalmas, emellett nyáron a mézelésre alkalmasabb álló formában használható. A köpüszája a nyári szellőztetésre felülről is a legkönnyebben alkalmazható, miáltal a méz besűrítése a leggyorsabban haladhat. Ha pedig a fiókonként a függélyes Sötér-féle választó deszkával, a Hannemann féle rácscsal, vagy akár a Csángó rácscsal ketté választjuk, a méhész a mézlegető szerint a mézkamra nagyságát a fészkek nagyságával mindig a kívánt viszonyba tudja hozni, miáltal az anya működése kisebb nagyobb térre korlátozható.

A csemege lépesmész készítésénél figyelembe kell még venni azt is, hogy a méz méhkenyérrel ne legyen vegyesen, mert ez a lépesmészt a finnyásabb vevő előtt kellemetlen ízével értéktelenné teszi, ebből a célból a köpüknek úgy kell szerkesztve lenni, hogy a szűz lépes-



méz építető köpü részhez a méhek csak a fészken keresztül juthassanak, hogy a hazatérő, mézzel és virápporral megterhelt méhek a virágpórt a fészkekben már lerakhassák.

Ugyancsak figyelembe kell még venni, hogy a csemege lépesméz kaparós izü ne legyen. A méz kaparós izüvé akkor válik, ha a méhek a mézet többször rakják át egyik helyről a másikra, amely alkalommal a méz úgy a méhek által való felszíváskor, mint a lerakásról a méhek nyálával ismételtelen elegyedik, amikor is a közé keveredett méhnyál teszi kaparós izüvé. Ez a körülmény buktatatta meg az Ambrózy báró által ajánlott bő méz etetéssel a „szüzlépgyárakban“ készített lépesméz gyártását is.

Lépesmézhez a legbiztosabban úgy juthatunk:

1. Ha a köpüfészke alacsony, 20—24 cm. magas, de az anyát a köpünek a lépesméz készítéséhez szánt részről kirekesztjük.

2. Ha a méhek az építkezésre még mindig hajlandók, de a rajzáshoz nem készülnek.

3. Ha a köpü keretei teljesen ki vannak építve mézzel, fiasítással tele vannak.

4. Ha az építkezésre szolgáló utmutató lépkezdéseket olyan lépszeletekkel jelöljük meg, amit a méhek tovább építeni hajlandók. A lépesméz szebb kinézésű, ha teljesen here, vagy munkás sejtekből áll.

5. Ha van kész lépünk, ezekkel töltjük ki a kereteket és a boxokat.

6. Ha a lépesméz készítéséhez a legjobb mézelés (akác vagy tarló, virág, virágzás) idejében fogunk.

7. Leghamarabb juthatunk lépesmézhez a köpü felső részében akkor, ha a méheknek bepecsételt mézen nem kell keresztül járni, azért a köpü felső részében levő bepecsételt mézet kiszédjük és fiasítással pótoljuk.

8. Ha valamelyik család soká késne az építéssel vagy a bepecsételéssel, attól ki kell szedni a boxokat vagy a kereteket és más családokba kell berakni, mert ottan nem bepecsételik be. A rajzott köpüből a boxot ki kell szedni.

9. Esténként még a legjobb mézelés idejében is köpüként egy-két kanál hígított mézzel etetjük meg a méheket.

10. Ha mihelyt a lépesméz be van pecsételve, kiszédjük, mert a méhek a sok mászkálással a lépeket megbarnítják.

11. Ha a lépesméznek lehetőleg természetes lépeket használunk, mert a mesterséges lépközfal, még a legvékonyabb is, rágós és mint ilyen a csemege méznek kevésbé alkalmas.

*Horváti Balla István.*

## Mézes tésztákról.

Egyszer elmentem az egyetemi könyvtárba, szerettem volna régi történelmi időkől, följegyzésekből, valami régi lakodalmi leírásokból kikeresni a mézes tésztákra vonatkozó jegyzeteket, vagy leírásokat.

Kutatunk, böngészünk a segédkönyvtárunk urral, de nem találtunk mézes tészta leírásokat.

Csak a hire van meg a nagy mézeskalács vásároknak, a nagyarányú fejedelmi mézeskalács ajándékoknak. Vagy mint váltságdíj szerepel, s mint egyes vidék nevezetessége, stb.

Azt hiszem az egyes vidékek különleges híres mézestésztájának receptje a hajdaninak felel meg, kevés vagy talán semmi fejlődéssel, alakulással.

Különösen a jó székely pogácsa, mikor csak reá mézünk, mintha a mult elevenedné meg, az a pompás rozslisztből gyurt, jó barna tömött pogácsa.

Olyan régi fajta a „tordai pogácsa“ is, csak itt a készítők kevesebb lelkiismerettel dolgozzák ma, s méz helyett „nakszámot“, vagyis másodmézelt) használ, s jó ha azt és nem krumpliszirupot, melynek használata nagyon divatba jött nálunk. —

\*) A nakszám vagy másodméz: a csurgatott méz után a lépeket kimossák vízzel, s nyerneik belőle jó sűrű mézes levet.

Ha mostanság veszünk tordai pogácsát, mindig megcsalódunk, mert nem a régi többé: vajjas, tojásos, finom fűszeres, mézes. Csak még alakja éktelenkedik s a sátor „tordai“ fölírása.

A németek is nagyon régen készítik a mézes kalácsokat, s tulajdonképpen az itteni sátras mézes kalácsok a németektől eredtek.

Kolozsváron Éder Józsefné honosította meg igen szép sikerrel, az 1790 es években.

Az elnevezésük is a régebbieknek német: Mandel, Stangl, Nürnbergi, stb. s még a segéd-eszközeiknek is német elnevezése volt.

Hanem most már az elterjedt méhészkedéssel a gazdasszonyok kezébe került a méz. Vándorolnak kézről-kézre a jó házi mézes tészta receptek. — A kiállítások, méhészeti tanfolyamok mindjobban fölkeltek az érdeklődést, próbálgatások folynak, izlés, takarékoság, néha valaminek a hiánya is (ami mostanság nagyobb baj nélkül is megtörténik) változtat a recepten, s lesz egy újabb tészta.

A földolag az elegyítésnél az arány, a méz és a liszt között, s az emelő, vagyis ami fölönveszti a nehézkes mézes tésztát, ez nemcsak a szaporaságát neveli, de könnyűvé teszi s ezáltal élvezhetőbb.

A régi receptek vízben, vagy borban feloldott hamuzsirt vagy sal alcali = ammoniákat irnak elő nevelőnek, de ezeknél egészségesebb a kettedszénsavas nátrium, vagyis a soda bicarbona. Igaz, ez egy kicsit sósítja a tésztát, de általában minimális keveset teszünk a mézes tésztákba, különösen finomabb tojásosabb tésztákba, hol már a tojással jól megdolgozott mézes tészta sokat fog könnyülni.

Meleg mézzel sötétebb színű lesz a tészta, hideg mézzel készítették világosak s más természetűek is, könnyebben kezelhetők, de mindkettőnek a sajátosságában a jósága. Forrált mézzel összeállítottaknak jobb a pihentetés. Budapesten egyik leghíresebb mézeskalácsos, ősszel állítja össze forrált méz és lisztből a tésztát, s hordókba lezárva tartja pincében, míg apránként földolgozza tojás, s különböző kellékekkel, fűszerekkel különböző alakban.

A cukorpor könnyíti a tésztát, azért tetszik edesebbnek, mert fajsúlyánál fogva anyagra több a cukor. Az olvasztott s főzött cukor a mézet pótolja. A vaj, zsír, növényzsír porhanyóvá teszi a mézes tésztát.

A mézes tészta még inkább igényli a fűszert, de az igazi finom tésztából nem kiabál ki minden egyes fűszer, de egybeolvadva adja meg az izletességét.

Rendkívül tartósak és állandóak a mézes tészták, azért készíthették hajdan előre a szállításra oly nagy mennyiségben. Idő kellett ahhoz, hogy szekérrakományokat süssenek, aztán fuvarral szállítsák más országokba. Ezzel szemben a cukros sütemény mögötte marad, nagyon hamar szárad.

Megkísérteltük, 4 évre tettünk el különböző mézes tésztákat és sem színre, sem izére nem változtak meg, nem lehetett megkülönböztetni az újaktól. — Gazdasszonyainknak kívánok jó sikert a kísérletezéshez.

Cluj—Kolozsvár, 1924. dec. 9.

*őzv. Kremnitzkyné Fröhlich Ilona.*

## Megjelent a „Méhészek Naptára.“

Régi óhajlása méhésztársainknak, hogy egy külön méhészek naptár adassék ki évenként. Az idén szárnypótlásalképpen, bár szűk keretben, de olcsó áron, kiadtuk az első „Méhészek Naptár“ t. Kérjük méhésztársainkat, hogy fogadják azt szívesen és minél tömegesebb megrendelésükkel tegyék lehetővé, hogy a naptár kiadását rendszeresíthessük. A naptárba dr. Péter Béla, Valló János, Dálnoki Pádl Lajos, Hori Balla István és még mások többen irtak értékes szakfoglalmakat. A naptár ára tagok részére 8 Lei, nem tagoknak 10 Lei, akik 10 példánynál nagyobb számban rendelik meg, azok részére darabonként

5 Leiert küldjük meg. A naptárt Török Bálint az E. M. E. főtitkára és Dálnoki Pádl Lajos, a M. K. társszerkesztője szerkesztették. Fölvívjuk méhésztársaink figyelmét a naptár hirdetési rovatára is, mint a méhészeti kellékek legjobb beszerzési forrásaira.

## Különfélék.

A „Magyar Méh“ új szerkesztője. Az Orsz. Magyar Méhész Egyesület hivatalos közlönyének 20 éven át volt felelős szerkesztője: Szilassy Zoltán, az O. M. M. E. elnöke. Most megvált a felelős szerkesztői tisztségtől és a jövőben mint főszerkesztő vesz részt a lap irányításában. Kádár Imre eddigi szerkesztő megvált e tisztségétől és mint felelős szerkesztő, Héjas Endre az O. M. M. E. alelnöke végzi a szerkesztői teendőket. — A lelkesedéssel vállalt munkához sikert és szerencsét kívánunk.

Az anyának a méhtetűtől való megszabadítása. E célra több eljárást ajánlanak. Ezek egyike az anyának híg mézzel való leöntése. A tetvek által ellepett anyát, amikor a méhek lenyalják a mézet, a tetvektől is megszabadítják. Ha az első leöntés nem járt teljes eredménnyel, az eljárás másodszor is megismétlőd. Ha méhésztársaink közül ezt az eljárást valaki kipróbálná, kérjük, hogy az eredményről tudassa lapunkat.

Megkezdjük a méz üvegezését és kicsinyben való eladását. Egyesületünk igyekezik a legutóbbi ülésén elhatározta, hogy bevezeti a méznek kicsinyben való elárulását is. Az elnökség e határozat alapján nagyobb mennyiségű mézes üveget szerzett be és megkezdte a méz árusítását 1, 1/2 és 1/4 kg. os üvegekben. Vásárol és kívánatra szállít az egyesület minden mennyiségben mézet. Reméljük, hogy ezen akciónk kapcsán befolyó jövedelem lehetővé teszi a tagdíjaknak a régi színvonalon való megtarthatását.

A méhészek között is a német méhészek a legraktikusabbak. A német nép mindig híres volt gyakorlati érzékéről és most a német méhészek is tanubizonyosságot tettek erről. Nevezetesen még a nagy valutaingadozások idején elhatározták, hogy a méhészegyesületi tagdíjakat vagy aranyban, vagy mézben, természetben fizetik. E határozattal biztosította az egyesület további fennmaradását és jövőjét szilárd alapokra helyezte.

Mézárak: A mézárak változatlanul alacsonyan állanak, némi emelkedés azonban mutatkozik. A 28—30 lejes ajánlatok megszűntek és ma a legolcsóbb nagybani ajánlatok 30—32 lejesek. Egyes vidékeken 40—50 lejt is kérnek a termelők a mézért, ezeket az árakat azonban csak kisebb tételeknél tudják elérni.

Méhésztársaink kaptár szükséglete bejelentésének tárgyában több ízben intézünk fölívást tagtársainkhoz. Fölvívásunkra eddig előjegyezett: 30 drb orsz. egyes, 15 drb orsz. hármas, 10 drb Boconádi 42-es vándor, 4 drb Boconádi 30 keretes, 6 drb Dzierzon-féle, 6 drb Gerstunk kettős álló kaptár, 2 drb keretbak, 10 drb tető és alj hármas kaptárhoz, 15 drb átmeneti kaptárka és 2 drb rajfogó láda. A kaptárak megrendelése felől a folyó hó 20-án tartandó igazgatóválasztmányi ülés fog dönteni. A beérkezett ajánlatok elég magasak tömeges megrendelés esetében is, úgy hogy méhésztársaink számára olyan nagy kedvezményeket, amilyeneket eddig adhattunk, nem hisszük, hogy ez alkalommal nyújthatnánk. Az árakat az érdeklődő tagtársainkkal levélben is közölni fogjuk és ezúton is kérjük, hogy azok elfogadása esetén megrendelésüket mielőbb sziveskedjenek feladni, hogy a kaptárak idejében elkészíthetők és szétküldhetők legyenek.