

Méhészeti Közlöny

AZ ERDÉLYRÉSZI MÉHÉSZ-EGYLET SZAKLAPJA

Megjelenik minden hó 1-én és 15-én.

Előfizetési ár egy évre 2 frt, félévre 1 frt.

<p>A méhészetre vonatkozó közlemények a „Méhészeti Közlöny“ szerkesztőségéhez czimzendők. Kolozsvár, (Belmagyarutca 2. sz.)</p>	<p>Rendes tagok 2 frt, körli tagok 1 frtot fizetnek, melyért a „Méhészeti Közlöny“-t ingyen kapják.</p>
---	---

Kéziratok nem adatnak vissza.

Kiállítási hangok.

E czim alatt óhajtunk t. olvasóinknak még egyetmást elmondani azon fontosabb események- és körülményekre vonatkozólag, melyek iránt hitünk szerint élénk érdeklődés nyilvánul; de melyekre multkori — a XXXVII-diki kiállításról — szóló cikkünkben nem reflektálhattunk. — Hogy azonban az egyoldalúság vádjá alá ne eshessünk, az ezen czim alá vonható reflexiókat t. munkatársainktól igen szivesen vesszük, sőt kérjük is.

Ez alkalommal megkezdjük a kitüntetettek hiteles névjegyzékét.

Állami aranyérmet kaptak:

Binder Iván, Budapest. — Tropper Josef u. Sohn, Siebing, P. Murek. — Metzger Ede, Budapest. — (Badeni aranyérem) Dr. Lendl Adolf. —

Egyleti aranyérmet kaptak:

Baranyay Géza, Marczalháza. — »Erdélyrészi Méhész-Egylet«, Kolozsvár, (Jeles gyári készítményeiért). — Kühne Ferencz, Budapest. —

Állami ezüst érmet kaptak:

Stauer August, Maria-Erzendsdorf. — »Kolozsvári megyei fogház« (Bodorféle — egyleti — kaptárokért). — Kühne Ferencz, Budapest. — Matisz Lajos, Börgönd. — Pohánka Ödön, Csóvár. — Beliczay Béla, Budapest. — Báró Ambrózy Béla, Temes-Gyarmata.

— Metzger Edéné, Budapest. — Prokop és Schulcz, Friedland, (Böhmen). — Grand Miklós, Buziás.

Egyleti ezüst érmet kaptak:

Hawlena József, Wien. — Gróf Eszterházy Móricz Miklós, Csákvár. — Hobza Anton, Kronberg. — Ernsbrunner Mathias, Wels. — Prokop és Schulcz, Friedland. — Szabó Gergely, Budapest. — Knipfer Ede, Csömör. — Lakatos Károly, Komárom. — Liebner József, Inarcs-Kakucs. — Révész Menyhért, Fényes-Litke. — Lewiczky Emil, Wien. — Tichy Miklós, Budapest. — Winkler József, Schwechat. — Neiszer György, Lugos. — C. Stölzle's Söhne, Budapest. — Ipszer Mátyás, Budapest (Sebestyénutcza). — Gebhardt Döme, Kolozsvár. — Pohánka Ödön, Csővár. — Jos. Ph. Glock, Zusenhausen (Baden). — Günther Wilhelm, Gypfersleben (Thüringen). — Alfonsus Alois jun., Wien-Döbling. — Kühne Ferencz, Budapest.

Állami bronz érmet kaptak:

Állami tznitóképezde, Budán. — Gergelyi Kálmán, Budapest. — Ambrosic Mihály, Moistrona. — Szvoboda Ignác, Gödöllő. — Erster Wiener Handelsbienenstand, Wien. — Bennek Aug., Gross-Stein, (Preuss. Schlesien). — Grand Miklós, Buziás. — Töltényi Antal, Székesfehérvár. — Abend András, N.-Enyed. — Franzen Mihály, Zombolya. — Gergelyi Kálmán, Budapest. — Muhy Sándor, Szolnok. — Gebhardt Döme, Kolozsvár. — Metzger Ede, Budapest. — Binder Iván, Budapest. — Virágh Ferencz, Kolozsvár. — Gergelyi Kálmán, Budapest. — Ambrosic Mihály, Moistrona. — Knipfer Ede, Csömör. — Máthé Mihály, Kolozsvár. — Pfalz Anton, Deutsch-Wagram. — Schachinger M. Cölestin, Feutendorf. — Witzgall János, Uttenreuth (Baiern). — P. Leonides Kaltenegger, Stift Admont, Steiermark. —

Egyleti bronz érmet kaptak:

Hawlena Leopoldine, Wien-Dornbach. — Berkes Kálmán, Budapest. — Horváth János, Kis-Ujszállás. — Kunh Josef, Steier. — Szilasy Márk, Budapest. — Slejcho András, Nagylak. — Voszkopic Márkus, Szluin. — Trattner Josef, Wien-Döbling. — Neiszer György, Lugos. — Pahr József. (Ezen urnak az egész kiállítási katalógusban nem jutott hely, így tehát nem is tudhatjuk, hogy hol lakik.) — Dirnsdorfer Simon, Bia-Torbágy. — Peszneker József, Martonvásár. — Imrey Ferencz, Jászberény. — Schulze Lipót, Bátorkér. — Szain

István, Budapest. — Bihari Zsigmond, Kutyafalva. — Hirschfeld Sándor, Kolozsvár. — Kühne Ferencz, Budapest. — Patka Venczel, Borszék. — Hege József és fia, Szabadszállás. — Hummer Nándor, Leányfalva. — Mayer Károly, Csákvár. — Moussony Gyula, Högyész. — Wolf Vilmos, Kis-Tétény. — Pásztohay Szeőke, Mihály, Kóka. — Szénássy Ferencz, Ráczmecske. — Kustár Lajos, Pest-Csanád. — Lükő István, Morovicza. — Watterich Arnold, Budapest. — Limbacher Samu, Lengyel. — Staufer August, Maria-Erzersdorf. — Holzbach J. B., Königgrätz (Böhmen. — Skarytka W., Schletz a/d. Zaya. — Bodor Lajos, Kolozsvár. — Miskolczy Mihály, Torda. — Pohánka Ödön, Csővár. — Turcsányi Gyuláné, Kolozsvár. — Beliczey Béla, Budapest. — Rusz János, Budapest. — Hüffel Hermann. (Ez az ur se fért bele a katalogusba.) — Imrey Ferencz, Jászberény. — Kun Mátyás, Kolozsvár. — Party Károly, Alcsuth. — Rényi Árpád, Zelestje. — Schaden Johann, Wieu. — Sánta Szilveszter, Nadrág. — Kovács Antal, Buziás. — Schulze Lipót, Bátorkez. — Sötér Kálmán, Inám. —

Aranypénzt kaptak:

10 d. a. Forberger Gyula, Kispeszt. — 5 d. a. Gunther F. W., Ulrichsholben bei Wien. — 3 d. a. Horcsák Mihály, Péteri. — 1 d. a. Pindorfer Ede, Komárom. — 1 d. a. Bennek Aug., Grastein (Preuss. Schlesien). — 5 d. a. Billes Antal, Temesvár. — 3 d. a. Rechouschek Gusztáv, P. Voitsberg. — 3 d. a. Stiller Gottlieb, Nagy-Kovácsi. — 1—1 d. a. Beliczay Ignác, Czegléd. — Gebhardt Döme, Kolozsvár. — Häckel Hermann, Schlath-Göppingen. — Marcsányi István, Isaszeg. — 5 d. a. Mittelholz János, Kőbölkut. — 3 dr. a. Budai állami tanítóképezde. — 1—1 dr. a. Csiky Imre, Kolozsvár. — Csiky Mariska, Kolozsvár. — Csiky Vidor, Kolozsvár. — Décsy Nándor, Jászberény. — Dede Gábor, Koba. — Dirnsdorfer Simon, Bia-Torbágy. — Gr. Eszterházy Miklós Mór, Csákvár. — 5 d. a. Bodor Erzsé, Kolozsvár. — 3—3 d. a. Horváth Emilia, Nagyszeben. — Kleinfelder Henrik és Julianna, Károlyfalva. — 1—1 d. a. Pollák Géza, Borsód. — Achin Franz, Crnilug. — Pfalz Anton, Deutsch-Wagram. — Campianu Illyés, Gyó-Várhegy. Zsivánovic Iván, Karlovicz. — 3 d. a. Kolb u. Gröber, Lorch (Württemberg). — 1—1 d. a. Möszi Lajos, Kőszeg. — Rapp József, Törökbecse. — 5 d. a. Dr. Dzierzon. — 3 d. a. ? —

Skarytka W., Schletz a/d. Zaya. — 1—1 d. a. Lerscht Emil, Naundorf (Sachsen). — Károlyi Gyula, Budapest. — C. Th. Arnold, Ausbach (Baiern). — Peschke József, Eöflein bei Bruck an d. Leitha.*
(Folytatjuk.)

A bíráló bizottsági tagok névsora.**

Alforsus Alajos, Wien-Döbling. Spiess H. Mayer Károly. Pfalz Antal. Skarytka Vilmos. Karner János. Schrimpf J. Maurer Emil. Weizel Tivadar. Turcsányi Gyula. Ruzs János. Ondra György. Girókuti Ferenczné. Hegedüs Sándorné. Borszékeny Sománé. Lakatos Károly. Lichtenthäler Gusztáv. Huemer János. Mährling Frigyes. Ellenberger Ede. Dörner Tamás.

Méhészeti gyűlés.

»Marosvásárhely és vidékének méhészköre« szept. hó 22-én d. u. 3 órakor a szentmiklósutczai II-ik községi iskola helyiségében Maros-Vásárhelyt Dr. Agyagási Károly elnöke mellett, népes és igen élénk szakgyűlést tartott. Elnök megnyitván a gyűlést, felhivta Osváth Domokos választmányi tagot, gyakorlati előadásának megtartására. Ki is a »méhcsaládok téli berendezéséről« igen fontos s még a nem szakértők által is könnyen megérthető szabad előadásban fejtegette a különböző kaptárakban lévő méhcsaládokat, miként kell és mi módon helyes télire berendezni. A gyakorlati életből szerzett és merített tapasztalatait, melyeket szakelőadásába szőtt, a tagok köztetszéssel és helyesléssel fogadták. Előadása alapján eszmecsere folyt s előadónak jegyzőkönyvileg is köszönet szavaztatott.

Egyuttal kimondatott, hogy az újabb szerkezetű Dzierzon v. Bodor-féle kaptárak a legpraktikusabban használhatók s úgy azok, valamint bármilyféle kasok is légmentesen minden hézaga letapasz-

* A kitüntetettek névsorához azoknak illetőségét a „Nemzetközi Méhész-Kiállítás Tárgymutató“-jából és az ezen „Tárgymutató“ hiányait pótló, — utólagosan kiadott — „Függelék“-ből vesszük. Szerk.

** Minthogy a gyűlés a német, osztrák és magyar méhészeknek együttes (nemzetközi) gyűlése volt, igen természetes, hogy a bíráló bizottsági tagoknak is ezen körülményhez alkalmazottan kellett megalakulni, s ennélfogva a magyarországi méhészek ezen bíráló bizottságban csak egy harmad részben vehettek részt; a mit az eredmények constatalásánál érdekes tudni. Szerk.

tandó, csakis a röplyukon hagyandó akkora nyílás, hol legfennebb egy-két méh szállhat és röpködhet ki és be. A telelésre szánt kasban pedig 8—14 telt keretméz helyezendő el. A röpnyílás havonként legalább egyszer kisujnyi vastagságu vesszőcskével kikutorászandó az esetleg odahullott elpusztult méhek és berakodott piszkok eltolása és a ki-bejárásnak tisztántartása és ellenőrizhetése céljából. A kasok belvilágának sarjuval való kitömése elhagyandó, mivel a méhek a téli száraz hideget inkább elviselik, mint a nedves meleget. Már pedig a sarjuval betömött kasok izzadásszerű nedves meleget árasztanak s a kasban mintegy pállást idéznek elő, a sarju maga megpessed (megpenészedik) s az ilyen idegenszerű egészségtelen szag határozottan ártalmára van a kaptárban lakó méhcsaládra, ugyannyira, hogy annak élete is veszélyeztethetik általa.*

Végül a gyűlés legélénkebb pontja következett:

A mézízlelés vagy kóstolás. A beküldött különböző szűrt és lépesmézek, valamint mézeczet a tagok által megízleltettek és a kiosztott szavazó czédulákon osztályozva I., II., III. minőségű mézeknek ítéltettek. S a bevett szavazatok a szavazatszedő bizottság által számbavétettek s ezek alapján, miut legtöbb szavazatot nyertek és kitűnő méznek bizonyultak be a Szentgyörgyi Dénes, Osváth Domokos, Dicső János és Bortnyik Sándor tagtársak által bemutatott saját termelésű mézeik.

A gyűlés igen élénk és rokonszenves hangulatok között oszlott szét.

Bartók László.

Teendők a méhesben.

A mennyiben a kiállítási kérdések lapunkat felette igen igénybe vették, a szeptemberre s október elejére vonatkozó teendőkről nem szólhattunk. De mintha csak tudta volna a természet, hogy kedves méheink körüli kötelességünket itt-ott még nem végezhetjük, oly kedvező őszünk van, hogy még bizonytalansággal fogjuk érvényesíthetni ismereteinket, midőn az ugynevezett őszi teendőkre utalunk. Ezt annyival inkább irhatjuk, mert egy derék és buzgó méhésztársunk hozzánk intézett levelében ezeket írja október 1-én:

* Hogy a jó telelésnek egyik főfeltétele a melegség: ezt ma már elismert ténynek tekintjük. Más kérdés az, hogy miként eszközölné a meleg? Szerk.

»A hordás itt még gyönyörű, a betelelésnél üresen hagyott 1—2 keret (alul) már nem csak hogy tele lett hordva, de sőt be is pecsételték kis munkásaink. A kaptárok tömve vannak mézzel.«

Mindenesetre oly jelenség, mely a méhészet jövő évét már előre is biztosítani ígérkezik. Minthogy azonbau a legkedvezőbb körülmény is változhatik károssá, figyelmeztetjük méhésztársainkat, hogy ha az ily kedvező időjárás mellett a család felzaporítása igen nagy mértékben történik, s a fiasítás táplálása tulságos sok mézet venne igénybe, könnyen megtörténhetik, hogy ezen őszi hordás mellett is mézszegényen mennek méheink a télbe; azért ajánlatos, hogy a már betelelt törzseket is nézzük meg, s ha azt tapasztal-nók, hogy sokkal nagyobb volt a mézfogyasztás, miut az a jó telelés érdekében kívánatos, az üressé lett kereteket cseréljük fel mézzel teltekkel.

Az ily kedvező időjárásnál könnyen szaporodik a viasz-moly is, kivált most, a midőn méhesünkben üres lépeket is szoktunk fel-fel aggatni, — a mi pedig mindég hibás intézkedés. — Egy ily esetben — most halljuk — egyik ügybuzgó méhésztársunk szomorú tapasztalatát. Az eltett szép lépeit nemcsak eltöltötték, de teljesen elpusztították a molyok, melyek rendkívüli nagyságra fejlődtek ki a rájok nézve kedvező időjárásban. Ha már tehát az őszi méz-szüreten túl vagyunk, elteendő lépeinket okvetlen a méhestől távol eső, lehetőleg szellős és hűvös helyen aggassuk fel, vagy rakjuk őket üres kaptárokba, hol jól megkénevezve az egészet, zárjuk el, hogy a kénfüst a lépeket jól átjárja s a netalán észrevétlenül is bejutott molypetét megölje. Ezen intézkedés a lépekre semmiféle hátránnyal nem bir. A füstölőst (kénezést) czélszerű két hetenként ismételni, mind addig, míg az idő hűvösre nem változik.

A betelelésre vonatkozó utasítás is helyén van ilyenkor. Erre nézve a főelvet abban központosíthatjuk, hogy »a jó betelelés feltétele sok méz, sok nép és 3 évesnél nem idősebb anya«. A ki ezt szem előtt tartva, gyengébb családjait egycsíti, ebeli intézkedését még soha sem bánta meg.

A kinek méhészete helyes betelelésben részesül: az a jövő tavaszon élvezettel fog kitelelni! . . .

Turcsányi Gyula.

Csokoládé szeletek.*

Tégy 13 dgr. mézet lassu tüzhöz, ha már fővésben van, öntsd át más edénybe, melyet kissé megmelegítettél, keverj közibe egy késhegynyi fahéjat, 10 dgr. reszelt csokoládét, majd 15 dgr. búzalisztet, s végre egy késhegynyi finomra tört ammonikumot (Hirschhornsalz). Az egészet dolgozd jól át tészttá s hagyd másnapig állani. Ekkor liszttel meghintett lapitón (sodródeszkán) sodord mint egy $1\frac{1}{2}$ cmtr vastagságra szét, szeld fel tetszés szerinti koczkákra, s szalonnával vagy zsirral megkent pléhlapon süsd meg, de csak lassu tűz mellett. Kisülés után vond be a szeletkéket csokoládéval, mely bevonatot így szoktam készíteni: veszek 10 dgr. finom csokoládét, 9 dgr. csak durvára tört czukrot s egy deciliter vizet. Ezen vegyületet addig folyton keverem tüzre téve, míg fővés közben nagy hólyagokat vet s oly sűrűvé lesz, mint pl. a gyenge gyermekkása. Ekkor a tűzről leveszem s még tovább kavarom mindaddig, míg hülés közben oly vastag lesz, hogy a lecseppentés alkalmával nem ömlik szét, hanem megkeményedik. Ezzel most már a szeletkéket bevonom, melyek kihülés után sokáig eltarthatók s izletességükből semmit sem veszítenek. **Turcsányi Gyuláné.**

Irodalom.

A peronospora viticola és a black-rot. Irta Páter Béla, a kassai m. kir. gazd. tanintézet tanára. Kiadja Maurer János, e »Szőlőszeti és Borászati Lap« szerkesztő-kiadója. E műnek leendő megjelenését már előre is örömmel jeleztük lapunk ez évi 15-ik számában; most azonban, midőn a munkát átolvastuk, már teljes elismeréssel adózunk a jeles szerzőnek és az áldozatkész kiadónak.

Különösen ki kell emelnünk a műnek azon nagy előnyét, hogy azt szerző keresetlen, egyszerű, mindenki által könnyen megérthető, valódi magyaros stylussal írta weg. S e keresetlenség mellett is oly mély szakismeretet és széles látkört árul el, mely a munkát a tudományosságával nagy garral dicsekvő férfi előtt is nagybecsűvé teszi. S habár közvetlen nem is a mi körünkbe vágó munkáról van itt szó, azon meggyőződésben élünk, hogy nagy

* Több oldalról hozzám intézett felszólításnak engedek, midőn a budapesti méhészeti kiállításon bemutatott mézsüteményeimnek készítésénél alkalmazott eljárásomat közrebocsátom.

szolgálatot teszünk t. olvasóinknak, midőn a munkát ismertetjük, mert hisz mindaz, közvetetten bár, hozzánk is tartozik, a mi a növényzet fejlesztésére és megvédésére vonatkozik.

Lássuk a művet!

Nem hagyhatom felemlítés nélkül a kiadónak előszavát, melyből idézem a következő figyelemreméltó szavakat: »Hogy mily rengeteg kárt okozhat a peronospora fellépése egy 24 óra alatt is, országsszerte tapasztaltuk;« — — — »de ellene sikerrel védekezhetünk« — — — »a hitetleneket példákkal és tényekkel meggyőzzük és oktatra és buzdítva utat s módot nyújtunk a sikeres és célhoz vezető védekezésre.« — E fontos ígéretnek a mű minden irányban eleget tesz, persze, ha utasításait érvényesítjük.

Megnyitja a tárgyalást azon kérdés megoldása: mi a peronospora viticola: Magyarul szőlőragyának is nevezik. Annak kártékony hatása van esetelvé, s megrendítő volna, ha a védekezés aránylag igen jutányos lehetősége nem volna már itt felemlítve. A következő szakaszban a peronospora ismertetése van érdekesen előadva s az 1. ábrán szemléltetve, oly felismerhető alakban, hogy a ki e képet megnézi, rögtön felismeri rajta a veszedelmes gombabetegséget. Ehez társul, a 2-ik ábrán a tulajdonképeni betegség a szőlőlevélen szemléltetve.

Minthogy azonban e veszedelmes betegség más, kisebb jelentőségű bajokkal könnyen összetéveszthető: kimutatja szerző a különbséget ezen és más betegségek között, úgy hogy az összetévesztés teljesen ki van zárva.

A peronosporának a szőlőre gyakorolt hatása oly élénk színekkel van ecsetelvé, hogy az ember szinte vonzódik a betegség elleni védő-társaság tagjává lenni, hogy tevékenységét ez irányban a nemzeti érdekekre való tekintetből is kifejtse és érvényesítse.

Ne gondoljuk azonban, hogy a peronospora mindenféle szőlőfaj iránt ugyanazon viselkedést tanusítja. Az egyiket inkább, a másikat kevésbé támadja meg. E kérdést is úgy fejt meg a kitűnő szerző, hogy fejtegetéseinek szőlőgazda-társaink sok hasznát vehetik.

Ezzel áttér azon hatásra, melyet a peronospora a borra magára is tanusít. Természetesnek találjuk azon állítását, hogy a bort