

STANISŁAW JASIŃSKI
INSPEKTOR PSZCZELNICZY W. T. O. i K. R. W LUBLINIE

JAKIM BYĆ WINIEN MIÓD

Cena 20 gr.

1 9 3 3

NAKŁADEM ZWIĄZKU PSZCZELARZY s. z o. u. w LUBLINIE

SKŁAD GŁÓWNY:
Związek Pszczelarzy s. z o. u. w Lublinie, ul. Lipowa 3

SKŁAD NASION OGRODOWYCH
ROLNYCH i ZBÓŻ

Bohdan Drzewiecki i S-ka

LUBLIN, Ś-to Duska Nr. 10 (w podwórzu)
TELEFON Nr. 11-25

Konto czekowe w P. K. O. Nr. 64238.

POLECA:

Nasiona rolne, warzywne i kwiatowe.

Narzędzia ogrodnicze.

Drzewka i krzewy owocowe i ozdobne.

Cebulki i kłącza.

Chemikalja rolnicze i ogrodnicze

Sadzonki żywokostu „**Matador**“

znakomita pasza dla inwentarza.

Główny skład i sprzedaż na woj. lubelskie i wołyńskie

Bajcy Sundhoffa

mokrej zaprawy do zbóż

STANISŁAW JASIŃSKI

INSPEKTOR PSZCZELNICZY W. T. O. i K. R. W LUBLINIE

JAKIM BYĆ WINIEN MIÓD

1 9 3 3

NAKŁADEM ZWIĄZKU PSZCZELARZY s. z o. u. w LUBLINIE

SKŁAD GŁÓWNY:

Związek Pszczelarzy s. z o. u. w Lublinie, ul. Lipowa 3

J. PIETRZYKOWSKI

Zakłady Graficzne

Lublin,
ul. Tad. Kościuszki

4

WSTĘP

Mieć zapewniony pomyślny zbytny miodu jest rzeczą nie mniej ważną, aniżeli stosowanie najlepszych metod techniki w produkcji tegoż.

Jeżeli np. przy korzystnej sprzedaży miodu w ilości 1 tys. kg. osiągnęliśmy 1½ tys. zł., to sprzedając 1 kg. miodu tylko po 1 zł., ażeby osiągnąć tę samą kwotę musimy udoskonalić naszą technikę produkcji do tego stopnia, aby w tych samych warunkach otrzymać nie 1 tys. kg. lecz 1½ tys., czyli wyprodukować o 50 % więcej.

Z tego więc chociażby przykładu widzimy, że nie tylko pasiekę trzeba należycie prowadzić, ale też winniśmy troszczyć się o korzystny zbytny miodu.

Ażeby cel ten osiągnąć, musimy tedy stosować się ściśle do wymagań rynku, od którego jest w zupełności uzależniona nasza sprzedaż.

To też w broszurce niniejszej pragnę nie tylko podać Czytelnikowi warunki, w jakich winna się odbywać racjonalna produkcja miodu, ale również i zapoznać Go z wymaganiami dzisiejszego rynku.

A U T O R

I. Nie spieszmy się z odbieraniem miodu!

Znaczna dotychczas jeszcze część pszczelarzy przystępuje do odciągania miodu zawczasie, t. j. nie czekając aż pszczoły zalane miodem plastry poczną sklepić, wobec czego miód taki zawiera w sobie nadmiar wody, której pszczoły nie zdążyły jeszcze wyparować; miód ten jest zatem **niedojrzały**.

Miód taki krystalizuje się b. powoli i wymaga aby z niego sztucznie nadwyżkę wody usunąć, gdyż w przeciwnym razie łatwo może uleść zepsuciu, zwłaszcza gdy zamierzamy go dłużej przechować

Lecz nawet i po skryształowaniu się nie jest dostatecznie spoisty — twardy i wybierany z naczynia tworzy u góry warstwę płynną, co nie nadaje mu zbyt pożądanego wyglądu.

Na miód niedojrzały trudno jest znaleźć odbiorcę, w najlepszym zaś wypadku osiągniemy b. niską cenę.

Jeżeli w końcu zważymy, że miód niedojrzały, t. j. zawierający więcej, niżeli 22 % wody podlega zajęciu i zniszczeniu w myśl art. 32 b. rozp. Prez Rz. z dnia 22/III 28 r. o dozorcze nad artykułami żywności i przedmiotami użytku (Dz. Ust. Nr. 36 z 24/III 28 r.);

poza to winny może być ukarany aresztem do 6-ciu miesięcy i grzywną do tysiąca złotych, lub jedną z tych kar, to stanie się zrozumiałem, że produkcja miodu niedojrzałego winna być corychlej zaniechana.

Czy dany miód po odciągnięciu go z plastrów zawiera więcej niż 22% wody łatwo jest przekonać się nawet bez pomocy t zw. areometru *Beaumégo* w sposób uwidoczniiony na rys. 1, t.j. jeżeli przy nalewaniu miodu do naczynia utworzy on chociażby najmniejszą **wklęsłość**, to na pewno jest w nim więcej, aniżeli 22% wody, a im wklęsłość ta jest większa czyli głębsza, oznacza to, że miód jest bardziej niedojrzałym. Miód taki zatem nie powinien się znaleźć w sprzedaży.

Co jednak zachęca pszczelarzy do tej nieracjonalnej metody gospodarki?

Otóż przede wszystkim przy odbieraniu miodu niedojrzałego odpada potrzeba odsklepienia plastrów, przytem miód ten, jako niedojrzały, jest bardziej **rzadki**, a więc łatwiej wybryguje z plastrów, aniżeli miód gęsty. Poza to wybierając kilkakrotnie miód pszczołom pobudza się je do intensywniejszej pracy, a więc i miodu tego ilościowo można otrzymać i nieco więcej. Dalej wytrząsając miód w okresie głównego wziętku pszczoły nie wdzierają się nam do po-



Rys. 1.

mieszczenia, w którym miód odciągamy i nie przeszkadzają w pracy; wkońcu, w tym czasie łatwiej jest również uniknąć rabunku w pasiece.

Lecz ten system gospodarki pozornie tylko jest korzystnym i z przytoczonych wyżej powodów, nie powinien mieć już swoich zwolenników.

A zatem należy obecnie produkować tylko miód **dojrzały**, za który osiągnąć można najwyższą cenę jako za produkt pełnowartościowy, znajduje on przytem chętnych nabywców i jest łatwym do przechowania nawet w ciągu dłuższego okresu czasu.

Ażeby otrzymać miód dojrzały, należy brać na miodarkę tylko plastry bądźto całkowicie zasklepione albo conajmniej w połowie lub też $\frac{1}{3}$ ramki

Nie należy wytrząsać miodu i z tych plastrów w komórkach których znajduje się **czerw** zwłaszcza niekryty oraz **pierzga**.

Jeżeli konstrukcja ula, lub też inne powody nie pozwoliłyby nam poczekać na zasklepienie plastrów w sposób jak wyżej, to w ostateczności możemy już wziąć na miodarkę te plastry, z których miód, po odwróceniu ramki dolną beleczką do góry nie wylewa się i w górnej części którego pszczoły przystąpiły do zasklepiania.

Miód otrzymany z plastrów całkowicie lub częściowo zasklepionych jest miodem **dojrzałym**, ma wygląd cieczy **gęstej**, przelewany do naczynia tworzy na powierzchni warstwicową **wypukłość**. (rys. 2). Im gęstszy jest miód, tem mniej zawiera wody, krystalizuje się szybciej i przechowany we właściwym miejscu nie ulega psuciu się. Po skryształizowaniu się

im twardszy jest miód, tem wyższą za niego można osiągnąć cenę.

Miód zaś dostarczony do sprzedaży w stanie płynnym winien być **klarowny** t.j. całkowicie przejrzysty i nie należy go łączyć z miodem zeszlorocznym, gdyż przez to zatracą on swój pierwotny pojętny wygląd; przyczyną mętnego wyglądu miodu jest również obecność w nim spadzi

Zachowując podczas miodobrania należy ostrożność, z łatwością unikniemy niepożądanych skutków jak rabunku i wdzierania się pszczoł do naszej pracowni.

Zaś za trud poniesiony przy odsklepianiu plastrów otrzymany w nagrodę piękny воск, którym pszczoły zdążyły już zakryć komórki. A jeżeli z odbieraniem miodu nie spóźnimy się i zabierzemy się do tego natychmiast po skończonym pożytku, to i miód nie będzie ze zbyt wielkim trudem wylatywał z komórek, zaś pszczoły, którym podczas głównego wziętku nie przeszkadzaliśmy w pracy, napewno nam za to zniosą więcej miodu.



Rys 2.

II. Gatunkowanie miodu.

Jeśli miejscowe warunki pozwolą nam na to, że możemy otrzymać miód określonego pochodzenia, to winniśmy dążyć do wydzielenia poszczególnych gatunków.

Przyczem miód lipowy, z esparcety, białej koniczyny i akacji jest zaliczany do gatunków wyżej cenionych, aniżeli miód z rzepaku, hreczki lub wrzosu.

Za miód zaś **spadziowy**, podobnie jak za miód wytapiany lub wyciskany z plastrów osiąga się najwyżej 50 % ceny zwykłego. Nie należy zatem tych miodów łączyć z innymi t.j. pochodzenia kwiatowego i odbieranych przy pomocy miodarki, albowiem obniżają one znacznie wartość tych ostatnich; pozatem miód spadziowy utrudnia krystalizację.

III. Naczynia na miód.

Wyprodukować dojrzały miód to dopiero połowa pracy i, jeżeli nie chcemy jej zmarnować to musimy miód zlać do odpowiednich naczyń, w których następnie go przechowujemy.

Naczynia winny mieć ładny wygląd i odpowiadać wszelkim wymogom technicznym t.j. muszą być:

- a) nader **szczelne**, aby miód z nich nie wyciekał;
- b) wykonane **z odpowiedniego materiału**, któryby miodowi nie zmienił jego pierwotnego smaku, zapachu i wyglądu;

- c) **lekkie**, by waga naczynia nie wpływała zbyt na obciążenie kosztów przewozu miodu;
- d) dostosowane do wymagań rynku.

Dlatego też wszelkie naczynia wykonane z blachy zarówno czarnej jak i ocynkowanej nie są odpowiednie, zaś blacha bielona cyną powszechnie zwaną „angielską” z uwagi na wysoką cenę nie może być również brana pod uwagę.

To też w dzisiejszych warunkach dokładnie wykonane beczki osikowe będą niezastąpionymi; przyczem pojemność tych beczek wynosi:

dla: hurtowej sprzedaży — 100 kg.
półhurtowej „ — 50 kg. i ewentualnie
25 kg.

Dla drobnej rozsprzedaży praktycznymi w użyciu okazały się 10-cio i 5-cio kilogramowe skrzyneczki. Taniemi i wygodnymi są również garnuszki kamienne polewane wewnątrz, lecz przechowane z miodem w miejscu b. zimnem mogą pękać.

Mniejsze ilości miodu rozlewamy i przechowujemy: w szklanych słoikach z metalowymi zakrętkami, zwykłych szklankach oraz w wykonanych ostatnio w kraju specjalnych na ten cel kubeczkach papierowych; zwłaszcza te ostatnie są b. dogodne do wysyłki, bowiem nie ulegają tłuczeniu się.

Drzewo użyte do wyrobu beczek na miód winno być zupełnie suche oraz poddane silnemu działaniu pary, aby zadośćuczynić wymaganiu wymienionemu w punkcie b) Nieliczne coprawda wytwórnie beczek posiadają potrzebne ku temu urządzenia, dlatego też często zachodzi potrzeba zaopatrzenia się i w beczki

z drzewa niewyjałowionego, lecz tedy przed użyciem beczki takie winny być wylane wewnątrz na gorąco woskiem.

Jeżeli beczki są przeznaczone do przesyłki miodu płynnego, to otwór robimy z boku t. j. w jednej z klepek; beczka zaś sama winna mieć kształt więcej wypukły, aby miód z niej dokładniej mógł wyciec. W beczkach zaś dla miodu skryształizowanego, robimy otwór u góry t. j. w jednym z den.

Używanych beczek lub naczyń po innych jakichś artykułach nie powinno się wykorzystywać, gdyż miód z łatwością mógłby przejąć zapach tego artykułu, jaki się przedtem tam znajdował i przez co ucierpiałby na swej jakości, a nawet mógłby ulec zepsuciu.

Beczki zaś po miodzie, o ile są w dobrym stanie należy przed użyciem starannie wymyć i to dwukrotnie wrzącą wodą i wysuszyć dokładnie na słońcu.

Nawet zupełnie nowe beczki należy popłóknąć gorącą wodą i wysuszyć, gdyż przy wierceniu otworu dostają się do wewnątrz opiłki.

Beczki przed wysyłką zatykamy drewnianymi korkami czyli t. zw. szpuntami z drzewa miękkiego. Aby dokładnie były dopasowane do otworu winny być toczone, a nie wykonywane ręcznie.

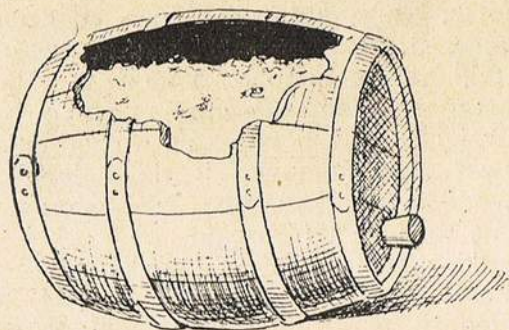
Pod szpunt podkładamy płócienko, które z jednej strony wpływa na uszczelnienie otworu, z drugiej zaś ułatwia nam wybicie szpuntu z beczki.

Na beczce, czy też innem naczyniu, notujemy tarę; przyczem winna być ona wyższą o 1% od rzeczywistej wagi, gdyż nawet przy najbardziej dokładnem opróżnieniu naczynia będzie ono ważyło więcej, aniżeli przed użyciem. Różnica ta dość często wynosi znacznie więcej, aniżeli 1% pierwotnej wagi.

IV. Przechowanie miodu.

Naczynia nalewamy miodem do pełna, a następnie przechowujemy miód w miejscu zupełnie suchym, przewiewnym i do którego żęby nie miały dostępu pszczoły, mrówki, muchy i t. p.

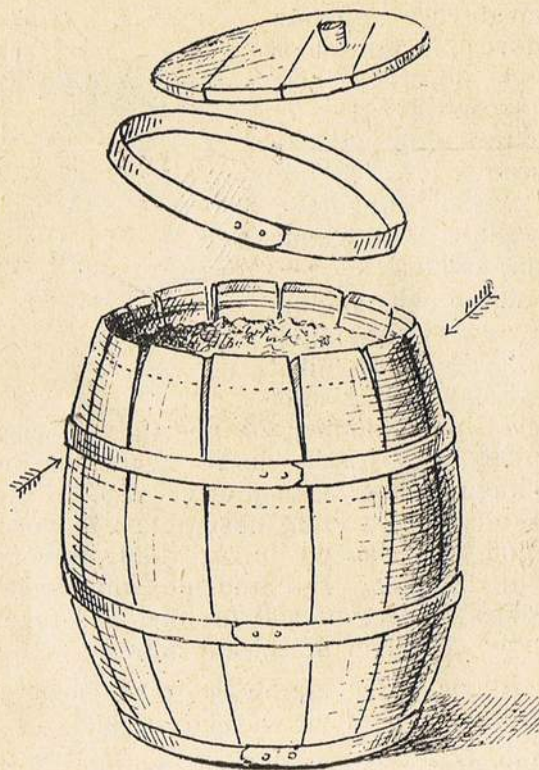
Beczek napełnionych miodem nie należy kłaść, lecz tylko stawiać, gdyż w przeciwnym razie po skryształizowaniu się miodu, wszelkie okruszyny wosku lub też pierzgi a nieraz i martwe pszczoły osiadają wzdłuż



Rys. 3.

beczki (rys. 3) i przy takim położeniu beczki, usunięcie tych zanieczyszczeń jest niemożliwe.

Natomiast beczki w pozycji stojącej pozwalają nam na oczyszczenie górnej warstwy; wystarczy bowiem po skryształizowaniu się miodu zbić pierwszą górną obręcz, zaś drugą nieco posunąć ku górze (rys. 4) i po wyjęciu dna zwykłą chociażby gracką (rys. 5) używaną w pasiece, ściągamy i usuwamy

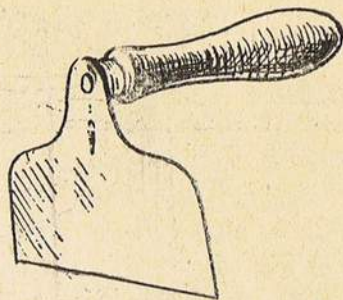


Rys. 4.

(rys. 6) wszelkie woskowiny i t. p., a następnie wprawiamy z powrotem dno i nabijamy obręcz.

Jesteśmy tedy zupełnie pewni, że miód nasz nie zawiera najmniejszych zanieczyszczeń, które na naszych odbiorców wywierają jednak bardzo niekorzystne wrażenie.

Dlatego też najlepiej miód poddać uprzednio sklarowaniu się, do czego służą t. zw. „klarowniki“ (rys. 7) zaopatrzone u dołu w specjalne krany, (rys. 8) lub też w zwykłą drewnianą rurkę szczelnie wprawioną a zatykaną kołkiem.



Rys. 5.

Po odciągnięciu miodu z plastrów wylamy miód z miodarki do klarownika i pozostawiamy go w nim na przeciąg przynajmniej 24 godzin. W ciągu tego czasu miód, jako płyn ciężki, wypchnie do góry wszelkie niepożądane a znajdujące się w nim cząsteczki jako lżejsze, a które następnie z łatwością usuwamy; miód zaś ściągamy przez dolny otwór. Sitka bowiem nie spełnią tego zadania, albowiem przez sitko rzadkie przeleczą cząstki drobne, zaś przez gęste będzie znów z trudem przeciekał miód.

W ostateczności klarownik taki może zastąpić zwykłą beczka o kształcie wysoko-wąskim.

Miód odrazu należy zlać do naczyń, w których ma być przechowany, aby z chwilą skryształizowania się nie zachodziła potrzeba **przekładania** go.

Przekładany bowiem miód traci b. wiele na swoim wyglądzie i dlatego tej niepożądaney dla niego czynności winniśmy sobie zaoszczędzić.



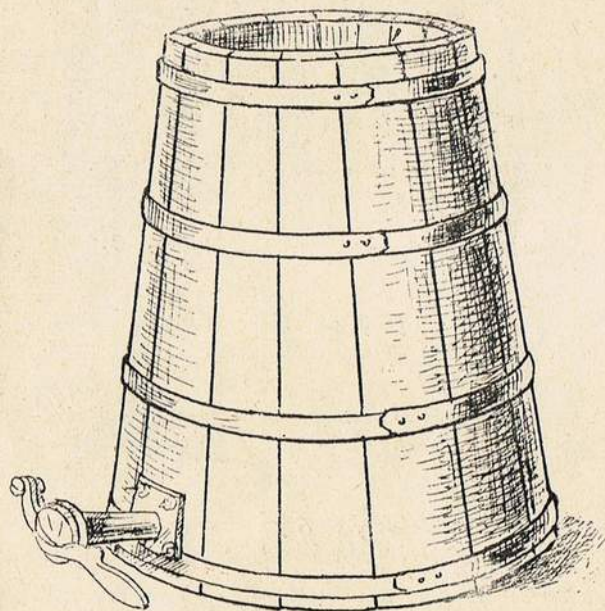
Rys. 6.

V. Zbyt miodu.

Niejednokrotnie sprzedaż miodu jest rzeczą znacznie trudniejszą, aniżeli wyprodukowanie go. To też sprawa organizacji zbytu miodu jest zagadnieniem nader poważnym.

Chodzi bowiem o to, aby mieć zapewniony zbyt miodu i to na możliwie korzystnych warunkach.

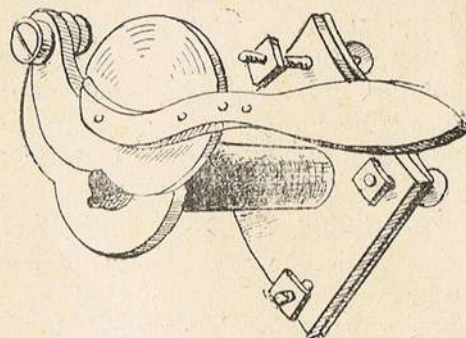
Nie dotyczy to jednak właścicieli drobnych pasiek, którzy na swą niewielką ilość miodu zawsze znajdują w sąsiedztwie chętnych nabywców, winni tylko tacy dążyć do tego, aby całkowitą rozporządzalną ilość miodu nie przechowywać w jednym większym



Rys. 7.

naczyniu, z którego później miód stopniowo byłby wybierany, lecz mieć miód od razu porzlewany do szeregu drobnych naczyń: skrzyneczek, słoików, garnuszków i in. Odbiorcy, widząc ładnie skryształizowany

miód chętnie nabywają go wraz z naczyniem, a które po opróżnieniu mają możliwość wykorzystać jeszcze w gospodarstwie domowym.



rys. 8.

Więcej nieco kłopotu może mieć nieraz właściciel większej pasieki, któremu przychodzi się dysponować niejednokrotnie większą ilością miodu.

Dotychczasowa bowiem procedura sprzedaży miodu miała i w wielu miejscowościach ma jeszcze przebieg mniejwięcej następujący: w jakiś czas po ukończeniu miodobrania przybywa do pasieki „rejonowy kupiec“ z pobliskiego miasteczka, rzadziej przyjezdny, ogląda towar, umawia cenę, pozostawia większy lub mniejszy zadatek na zakupiony miód. Po odbiór zaś miodu zgłasza się dopiero z chwilą kiedy znajdzie nań odbiorcę, lub też czeka, aż zaistnieje pomyslna konjunktura dla tego towaru.

Ponieważ transakcja taka ma miejsce zazwyczaj na przednówku, kiedy rolnik dotkliwie odczuwa brak gotówki, to nic dziwnego, że kończy się ona nieko-

rzystnie dla niego. Poza to często przy obrachunku dochodzi do nieporozumień między sprzedającym a nabywcą przy ustalaniu wagi. Źródłem również niezadowolenia producenta bywa zbyt przewlekłe regulowanie należności przez kupca lub też słaba wypłacalność tegoż.

Nie lepiej również sprawa się przedstawia, jeżeli pszczelarz jest zmuszony sam z miodem udać się do kupca. Tedy stanowisko odbiorcy bywa znacznie mocniejsze, aniżeli dostawcy, któremu zresztą nie wypada wracać do domu z niesprzedanym towarem.

Najgorszą jednak formą wyzysku jest przyjęcie przez pszczelarza zaliczki na miód w okresie przed miodobraniem, gdyż wtedy zgóry są umawiane warunki, na których kupiec zawsze dobrze wychodzi

Rzadziej się zdarza, że bardziej przedsiębiorczy pszczelarz, rozporządzając znacznie większą ilością miodu, udaje się z nim w dalszą drogę, do większych miast, sądząc, że większy rynek zapewni mu szybką i korzystną sprzedaż. Lecz najczęściej dostawszy się do rąk wielkomijskich handlowców, doznaje rozczarowania, powraca do domu, zawiedziony w pokładanych nadziejach zato z pewnym zasobem doświadczenia.

Nic też dziwnego, że tego rodzaju zbyt miodu ma decydujący wpływ na opłacalność pasieki, właściciel której w najlepszym wypadku, otrzymawszy jedynie zwrot kosztów produkcji, nie jest zachęcony do wprowadzenia jakichkolwiek ulepszeń w swojej pasiece, na czem oczywiście cierpi ogólny stan pszczelnictwa.

To też wielce pocieszającym objawem są obecnie liczne fakty przejmowania handlu miodem przez wła-

sne organizacje pszczelarskie, które w rozwoju pszczelnictwa odegrają poważną rolę.

Organizacje te chronią producenta przed wyzyskiem oraz zapewniają mu osiągnięcie jaknajwyższych cen, a rozporządzając znacznymi ilościami miodu, mają możliwość skutecznego oddziaływania na kształtowanie się cen miodu.

Pozatem pszczelarz, mając możliwość nabycia za pośrednictwem własnej organizacji cukru do podkarmiania pszczół po znacznie niższej cenie, nie czuje się zmuszonym do zaciągania zaliczek na miód przed miodobraniem.

Następnie organizacja przyjmując do sprzedaży miód nie tylko w stanie skryształizowanym, lecz i płynnym, zasila w potrzebną gotówkę tych, którzy muszą z różnych powodów, zbyć całkowity lub też częściowy zapas miodu zaraz po wydobyciu go z ula.

Organizacja własna, będąc stale zorientowaną w sytuacji na rynkach zbytu, wysyła we właściwym czasie odpowiednie ilości miodu tam, gdzie jest on w danej chwili najbardziej poszukiwany, odciążając w ten sposób rynki miejscowe i nie dopuszczając do nadmiernej podaży, która zawsze za sobą pociąga niższą cenę. Posunięciami takimi organizacja wpływa na utrzymanie się cen miodu na odpowiednim poziomie.

Dostarczając producentowi przed miodobraniem naczynia do miodu ustalonego typu, przyczynia się organizacja do wprowadzenia standaryzacji opakowania, bez czego trudno byłoby sobie wyobrazić racjonalnego zbytu miodu.

Producent zaś kosztem niewielkiej prowizji, pobieranej przez organizację od sprzedaży miodu,

pozbywa się kłopotliwej procedury sprzedaży, poświęcając ten czas i energję na udoskonalenie swojej produkcji, zaś zapewniony mu przez własną organizację korzystny zbyt zachęca go jeszcze bardziej do tego.

Lecz aby organizacja własna mogła wywiązywać się należycie ze swego zadania, należy z nią jaknajściślej współpracować, głównie trzeba przygotować miód do sprzedaży w sposób wskazany przez nią i zapas wyprodukowanego miodu postawić do jej dyspozycji zaraz po miodobraniu, gdyż niejednokrotnie pszczelarz, licząc na wyżkę ceny, wstrzymuje się dość długo ze sprzedażą miodu i kiedy już widzi, że jego obliczenia zawiodły, dopiero wtenczas odstawia miód do organizacji. Postępując w ten sposób, utrudnia on organizacji prowadzenie normalnej akcji, gdyż zdarzyć się może, że akurat wtenczas na miód może być popyt znacznie słabszy. Albo też w międzyczasie organizacja, mając większe i korzystne zapotrzebowanie na miód wskutek zwlekania producentów z dostawą może nie pokryć tego zapotrzebowania.

Nie tylko należy oddać do dyspozycji organizacji własnej zapas miodu zaraz po miodobraniu, lecz trzeba pozostawać w stałej z nią łączności t.j. dostarczać miód **co roku**, gdyż organizacja, nie wiedząc na kogo może liczyć w danym roku nie mogłaby wówczas myśleć o źródłach zbytu.

Zdarzyć się czasem może, że inny odbiorca „kupiec“ chwilowo poda warunki korzystniejsze, aniżeli własna organizacja, która chroniąc producenta przewyzyskiem jest temsamem niewygodną dla różnego rodzaju kupców. Lecz w takich wypadkach winniśmy się odpowiednio ustosunkować rozumiejąc, że los naszej produkcji winien zawsze spoczywać w ręku nas samych.

VI. Zakończenie.

Jeżeli zatem wyprodukowany przez nas miód będzie dojrzały, czysty, należycie sklarowany, wolny od najmniejszych zanieczyszczeń w postaci okruszyn woskowych, pierzgi i t. p. i, jeżeli zlany zostanie do szczelnych naczyń rynkowych o ładnym wyglądzie i które nie wpłyną na zmianę jego smaku i zapachu, to miód taki oddawany stale zaraz po miodobraniu do dyspozycji własnej organizacji zapewni nam niewątpliwie osiągnięcie najwyższej ceny, a temsamem wydajna nasza praca zostanie odpowiednio wynagrodzona.

K O N I E C