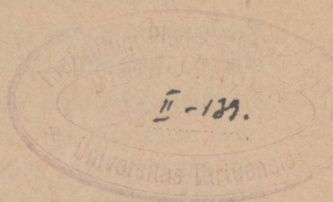


J. S O O



Mesi, selle käsitlemine, omadused ja alalhoid.

Mesi, selle käsitlemine, omadused ja alalhoid.

J. S o o.

1. Meevõtmisest üldse.

Kui perehoidmine on ära jäänud, täitub meemagasin soodsa ilmaga hää saagi puhul üsna ruttu, eriti kui magasinis on madalad ehk poolraamid. Mett sünnib võtta, kui ta on valminud, nii et vee sisaldus juba alla 20% on langenud. Seesuguseks saab kevadsaagi mesi alles siis, kui ta on täiesti kaanetatud. Kuna aga suvi- ja eriti sügismesi eneses vähe vett sisaldavad, võib neid võtta juba enne täielikku kaanetust.

Ei või kõike mett tarust ära võtta, vaid alati peab tarviline tagavara hauderuumi jääma, sest muidu võib juhtuda, et ema munemise katkestab ja mesilased isegi kesksuvel nälga jäävad ja saagi puudumiselt kaanetatamata haudeid hakkavad välja kandma.

On magasin täis, võib mee kärkekestest välja vurritada. Tahe-takse seda tööd mõnesugusel põhjusel edasi lükata, siis kõrvalda-takse täis magasin pesa päält ja asemele pannakse tühi, kuna esi-mene viimase päale tõstetakse. Hõlpsam oleks küll tühja magasin-i täidetud magasin-i päale panna, kuid selles seisukorras ei edene hästi tühja magasin-i meega täitmine.

Et meemagasin kauemaks tarru jääb, sellest pole mingit halba karta, sellest veel võidab mesi, ta saab juurde teravam ja tugevama maitse. Ainult kärjemett pole soovitatav kaua tarus pidada, kuna siis kärje kaanetused tumenevad ja seega oma ehtsa valguse kaotavad, mis kärjemee hinda alandab.

Igasuguste talituste juures meevõtmisel ja ta turule toimetami-sel peame äärmiselt puhtust pidama, sest muidu võib mesi kergesti oma hää lõhna ning maitse ja ilusa värvuse kaotada.

2. Meemagasin-i äravõtmine.

On taru emalahutisvõre-ta, siis toimub meega täidetud magasin-i äravõtmine väga lihtsalt. Mina teen seda järgmiselt: tõmban maga-sinilt katte ära, siis annan magasin-i lage mööda suitsu, nii et mesi-lased hakkavad pesaruumi pugema, seejärel võtan magasin-i kärke-kärje järele välja ja kui mesilasi veel kärjel, hoian ta pesaruumi ko-hal ühe käega kinni kuna teisega löön kärke-hoidva käe pihta või raami ülemise liistu pihta. Sellest raputusest langevad kärjelt maha enamasti kõik mesilased. Kui siiski veel mõni neist kärjele jäänud, pühin nad märja sulega.

534967369

On aga tarul pesaruumi pääl emalahutisvõre, mis mesilaste rutulist pesaruumi minekut takistab, siis pole kärjekaupa mesilaste ajamine sugugi sünnis, sest ta viidab palju aega, mesilased ärrituvad, saavad tigidaks ja nõelavad, kuna saagikehval ajal tekib veel vargus. Sel korral peab tarvitusele võtma mesilaste eraldaja. Kõige paremad on ameeriklase A. J. Root'i tüüpi tehtud eraldusvõred, nad ei lase magasinis mett ära jahtuda. Et mesilaste lahkumine magasinist kaunis aeglaselt sünnib, paneme eraldusvõre magasinini alla õhtul ja jätame ta sinna kuni järgmise päeva hommikuni. Selle aja kestes väljuvad magasinist kõik mesilased.

3. Mee vurritamine.

Soojalt on mesi vedelam ja tuleb hõlpsamini kärgedest välja, seepärast peame teda vurrutama kohe pärast tarust võtmist ja päälegi sooja toas, kus 20 kuni 24° R sooja. Jahtunud kärgi peame ligemale kaks tundi 24° R temperatuuris pidama.

Kuna valminud mesi on enamasti kaanetatud, peame enne vurritamist kannudelt kaaned kõrvaldama. Selleks on olemas mitmesugused abinõud, nagu kärjekahvlid, adrad ja hõõvlid. Kõik need riistad rikuvad kärjekanne ja seepärast ei vääri suuremat tähelepanu. Lihtsam ja parem abinõu kaante kõrvaldamiseks on harilik pikk ja lai mesiniku nuga. See nuga lõikab hästi, mett ei lähe kaotsi ja saab puhta töö, kui nuga keevas vees soendatakse ja enne tarvitusele võtmist puhta rätikuga kuivaks pühitakse. Muidugi võime ka külma noaga korralikult töötada, kui ta hästi terav.

Sügismesi on paks ja seepärast väga visa välja tulema kärke-dest. Seda mett saab siis paremini vurritada, kui teda enne kobendatakse. Selleks on olemas erilised meekobendusharjad ja isegi masinad. Kobendamisel pannakse meekärg lapiti lauale ja vajutatakse siis harjaga ettevaatlikult kärjekannudesse, mis mett kergitab, nii et ta vurritamisel kergemini välja tuleb.

Et kärjekannud on ülespidi viltu tehtud, seepärast paneme kärje niiviisi vurri, et ta alumine äär keerlemise suuna tuleks, siis tuleb mesi kergemini kärjest välja. On kärge ehituselt uus ja õrn, siis ajame vurri esiteks õige aeglaselt keerlema ja pöörame kärje enne ümber, kui kõik mesi sellest küljest on välja valgunud. Teisest küljest vurritades algame samuti aeglaselt. Sel viisil töötades ei murdu õrnad kärjed.

Vurrist laseme mee läbi kahekordse meesõela, mille ülemine osä on harvem ja alumine tihedam.

4. Mee puhastamine ja selgitamine.

Sõelast läbilastud mesi on juba kaunis puhas kuid mitte täiesti. Väiksed vaharaasukesed ja tolmukübemed leiduvad sääl siiski, olgugi et nad alati pole pealiskaudsel vaatamisel nähtavad. Täiesti puhtaks saame mee selgitamise teel.

Selgitada võime mett kahel viisil, kuuma vee abil või päikesepaistel. Paneme meenõu mõne suurema nõu sisse ja täidame viimase sooja veega. Vesi võib olla nii kuum, et mee temperatuur üle 40° R ei tõuse, sest et kõrgemas temperatuuris mee eeterõlid ära auravad ja siis mesi oma hää ja kosutava aroomi kaotab. Meenõu peame päält katma, kuna muidu mesi veeauru sisse võtab ja vesiseks muutub. Soendusest läheb mesi hästi vedelaks ja rõhub kergemad kõrvalained valkja õhukese vahuna üles pinnale, kuna raskemad põhja vajuvad. Jahtub vesi, siis vahetame ta kuuma vastu. Niiviisi toimime kaks kolm korda, igakord vahtu päält ära korjates. Ei teki enam vahtu, siis on mesi täiesti puhas ja selgitatud ning nüüd kallame ta puhtasse nõusse, nii et selgitusnõu põhja langenud kõrvalained maha jäävad.

Kõige parema mee saame päikesepaistel selgitades. Seda teostades paneme mee kergelt kaetud klaasnõuga mõneks päevaks sooja tuppa, kus päike otsekohe mee pääle paistab. Sääl läheb mesi vedelaks ja ta selgitamine ja puhastamine sünnib samuti nagu eespool juba tähendatud. Päikese kiirtest saab mesi märksa puhtama ja heledama läike ning peenema aroomi.

5. Õiemee koostis ja omadused.

Õiemesi moodustub taimede õite mesimahla ümbermuutmise teel mesilase kehas ja seismisel kärjekannudes.

Kuna meetaimede liigid on mitmesugused, siis ka õiemee sortide erinevus mee koosseisu ja omaduste suhtes on väga mitmekesine. Eriti keemilised analüüsid on väga lahkuminevad. Toon siin O. Dengg'i poolt näidatud mee osiste protsentuaalsed andmed, millised mitmete allikate alusel on keskmistes arvudes koostatud.

Õiemesi sisaldab keskmiselt:

vett	20%
viinamarjasuhkrut	35%
puuviljasuhkrut	40%
roosuhkrut	2%
dekstriini	0,22%
lämmastikku sisaldavaid valkaineid	1%

parkainet sisaldavaid aineid	0,002%
sipelghapet ja teisi happeid ning rasvaõlisisid . . .	0,3%
mineraalaineid	0,3%
õietolmu, vaha j. m.	0,7%

Pääle selle sisaldab mesi vähemal määral eeterõlisisid ja lõhn-
aineid.

Mee erikaal on keskmiselt 1,40.

Mee häduse hinnangul võetakse arvesse ta päritolu, puhtust ning selgust, paksust, venivust, värvust, lõhna ja maitset. — Nii tehakse vahet õiemee ja lehemee (mesikaste mee) vahel. Esimene on pärit õitest, teine — meeallikatest väljaspool õisi. Enamasti esinevad need mõlemad meeliigid segamini. Lehemees on eriti rohkel määral dekstriini ja roosuhkrut, kuna aga invertsuhrut (viinamarja + puuviljasuhkur) ja vett on vähem kui õiemees. Lehemee erikaal on keskmiselt 1,45. Õiemesi loetakse mõnel pool lehemeeest paremaks. Kõige alaväärtulisem on lehetäide eritatud, mesikastest moodustatud lehemesi, mida mesilased mesiniku hooletusel mõnikord nälgasunnil korjavad.

Oma puhtuselt ja selguselt peab mesi kaubatarvitajat täiesti rahuldama. Temas ei tohi leiduda mingisuguseid võõrosiseid, ka mitte õhumulle, millised selgust tumestavad. Kui klaasi meega vastu valgust hoida, peab ta puhta, kiirgava kristallläike andma ja läbipaistvalt selge olema.

Mee paksus oleneb mees sisalduvast veest. Valmimata mesi sisaldab rohkel määral vett ja on seepärast vedel, mis ta väärtust alandab.

Ka venivus on hää mee tunnuseks, ta tuleb mees leiduvast dekstriinist. Hää mesilaste mesi, kuni ta veel kristalliseerunud pole, peab kallates heitma sõlmjalt ja jooksu lõpetama niitjalt.

Värvuselt on meesordid väga mitmekesised, vesiheledast toonist kuni rohekasmustani.

Meil leidub harva seesuguseid kohte, kus ainult üht teatavat liiki taime õiemett saadakse. Seepärast esineb meil enamasti ikka segamesi. Ainult mõned üksikud liigid meie meetaimeist tulevad ette nii suurel arvul, et nad täissaaki suudavad anda. Niisugustest võiks nimetada peamiselt kanarbikku, ka mesikat, valget ristikheina, pärna, tatart. Segamesi on alati värvuselt tumedam, kui temas sisalduvad meesordid üksikult. Kui näiteks segame helekollase valgeristikheina mee tumekollase võilille meega, saame segamee tumedama kui seda on võilille mesi. Meesortide segimine ei alanda mee väärtust.

Tähtsamatest mee omadustest on veel ta lõhn ja maitse, millised olenevad mees leiduvaist aromaatilistest õlidest.

Tehakse vahet ka kevadise, suvise ja sügisese mee vahel. Kevadine mesi on heledam ja peenema maitsega kui sügisene paksem ning tumedama värvusega mesi, kuna suvine vahepäälseks osutub.

Maapindki mõjutab mee värvust ja maitset. Taimed, millised kasvavad lubjarikkal pinnal, annavad enam valkjama mee, kuna rauda sisaldav punakas liiva- ning savimaa meele tumedama punaka tooni annab. Niisked ja soised maastikud annavad enamasti üsna tumeda või pruunika mee, milline maitsetki tundub vähema häädusega.

6. Mee kristalliseerumine.

Jääb mesi kauemaks ajaks seisma, siis kaotab ta aegamööda oma läbipaistvuse, läheb teraliseks, paksuks, peaaegu päris kõvaks. Sel protsessil muutub teraliseks viinamarjasuhkur ja ümbritseb seejuures vedelaks jäänud puuviljasuhkru niiviisi, et kogu mesi kõvaks läheb. Mõnikord aga tõukab kristalliseerumisel viinamarjasuhkur osa puuviljasuhkrut enesest eemale ja siis tõuseb see üles mee pinnale vedela massina.

Kristalliseerumise protsessil võtab mesi enamasti ikka heledama värvuse, kui see vedelas olekus oli.

Mõni mesi kristalliseerub ruttu, teine jääb kauem vedelaks. Ka temperatuur mõjub kristalliseerumise ajale; elutoa soojuses (20° C) jääb mesi mõnikord mitmeks kuuks vedelaks, kuna jahedas ruumis ta märksa varem kristalliseerub. Samuti ka külma ja sooja vahetus ning mee segamine ja loksutamine soodustavad ta sõmerdumist, kuna ühesugune madal temperatuur üksinda nii tugevasti ei mõju.

Mõned meeliigid kristalliseeruvad jämedateraliselt, teised peenateraliselt. Segamees tõusevad peened terad (kristallid) mee pinna poole, kuna jämedad alla vajuvad. Seepärast kristalliseerub ühest ja samast taimeliigist moodustatud mesi harilikult kõige ühtlasemalt. Et mees, eriti segamees kristalliseerumisprotsess võiks korralikult areneda ja sõmerdus ühtlane saaks, selleks segame mett pulgaga, kui ta ühesuguse rasvataolise kuju võtab.

Ka kristalliseerunud mee välimus on erisugustel meeliikidel omapärane. Nii jääb üks pehmeks taignataoliseks, teine läheb peaaegu päris kõvaks, kuna mõned jälle esiti on sitked kui pigi ja siis pikkamisi sõmeraks muutuvad.

Korralikult kristalliseerunud mesi saadab oma pinnale enamasti martsipanitaolise valkja vahukihi, milline munavalge ja invert-

suhkru ühendeist koosneb. Selline kiht on mee hääduse, küpsuse ja võltsimatuse tunnuseks, kindlustab teda õhu lahustava mõju eest ja hoiab pikemat aega hästi alal.

7. Mee alalhoid.

On mesi selgitatud ja täiesti puhas, siis kallame ta kinnistesse nõudesse, kuhu õhk ega tolm ligi ei pääse. Kui aga mesi on väga vedel ja karta on, et ta üleliiga sisaldab vett, siis ei või teda õhukindlatesse nõudesse enne kallata, kui ta pole vabanenud üleearusest veest. Muidu võib mesi hoides halvaks minna. Sel korral jätame meenõud seisma puhtasse kuiva ruumi ja katame ainult tolmukindlalt. Seistes tõuseb üleliigne vesi mee pinnale ja aurab niiskust läbilaskva katte kaudu ära. Oleme juba veendunud, et mesi üleliigset vett enam ei sisalda, katame nõud õhukindlalt.

Mee hoidmiseks võime tarvitada klaasist, vööbatud savist, pärna- või leppapuust, ehk emailitud nõusid, kui viimased on täiesti terved ja roosteta. Rooste rikub mee värvuse. Tsink- ja kõrvallõhnalistes puunõudes läheb mesi halvaks. Mee hoiu nõud peame tingimata õhukindlalt kinni katma, muidu võtab mesi kergesti oma ümbrusest halbu kõrvallõhnu ning niiskust ja võib sellest maitsetuks ning hapuks minna. — Hoida võib mett ka elutoas, kuid sääl ta ei kristalliseeru niipea ja siis vedelas olekus kauem seistes võib käärima hakata. Paremaks hoiukohaks meele on puhta õhuga, kuiv ja jahe ruum, temperatuuriga +5° kuni +10°. Selles temperatuuris kristalliseerub mesi lühikese ajaga ühtlase, peeneteralise tiheda massina ja jääb aastaid püsima muutumata hääduses.

Kuna mesi kristalliseerudes paisub, peame suurematele klaasnõudele, milliste seinad ülespoole ei laiene, pulga sisse panema ja kristalliseerumise ajal pulka ringi pöörama, et sellest nõu keskpaika auk moodustuks, muidu võib kõvaks muutuv mesi nõu lõhki ajada.

Paksuks ja kõvaks sõmerdunud mee võime tarbekorral jälle vedelaks teha, kui meenõu paneme kuuma vette. Seejuures ei või aga mee temperatuur üle 50° C tõusta, sest kõrgemal soojusel väheneb mee väärtus.

OSTAME PUHAST
MESILASTE

VAHA JA METT

NING MÜUME KUNSTKÄRGI

E. Aianduse-Mesinduse Keskseks, Tallinn, S.-Karja 10-2. Tel. 467-80.

TARTU ÜLIKOOLI

55836

Hind 10 senti.