



LA COLMENA

ÓRGANO DE LA FEDERACIÓN
DE APICULTORES ESPAÑOLES ESTABLECIDA EN LA
SECCION DE APICULTURA DE LA
CONFEDERACIÓN NACIONAL CATÓLICO-AGRARIA



AÑO IV

VADE AD APEM ET DISCE SAPIENTIAM

NÚM. 27

SUMARIO: DE SAN JORGE, SR. CONDE: *Conferencias sobre Apicultura.*—ARISTEO: *Florilegio Apícola.*
LIHER, DR.: *Una feliz idea.*—*Noticias.*—*Bibliografía.*—*Anuncios.*

Conferencias sobre Apicultura.

*V Conferencia pronunciada por el excelentísimo
Sr. Conde de San Jorge.*

(Continuación.)

De las bebidas a base de miel.—Como su nombre lo indica, el aguamiel o hidromel es una mezcla de agua y de miel que se hace fermentar a una temperatura de 22 a 26 grados.

Como quiera que la miel no contiene todas las substancias necesarias para que la fermentación se haga en buenas condiciones es necesario añadir a la mezcla un fermento.

Consideradas desde el punto de vista científico, las levaduras son hongos microscópicos que se encuentran diseminados en cantidad considerable en la Naturaleza, especialmente en la época de la madurez de los frutos. Estos vegetales microscópicos viven en los jugos azucarados y se nutren con los elementos del líquido, transformando el azúcar en alcohol y en ácido carbónico.

Los hongos-levaduras invernan en los troncos de los árboles y en el suelo; y cuando llega la época de la madurez de la fruta se depositan sobre éstas, bajo forma de un polvo impalpable.

La naturaleza de la levadura tiene gran influencia sobre la calidad y el gusto del hidromel y son muchos los químicos que se han dedicado a perfeccionar la preparación de este licor que tanto apreciaban los antiguos.

En 1876 decía Pasteur en su obra que trata de la cerveza, que el gusto y las cualidades de los vinos dependen en gran parte de la naturaleza especial de las levaduras que se producen durante la fermentación; y que sometiendo un mismo

mosto a la acción de distintas levaduras se obtendrían vinos de naturaleza distinta.

Jacquemin recogió la idea emitida por Pasteur y siguiendo sus instrucciones demostró con sus experimentos el fundamento que tenía la teoría establecida por aquel químico eminente.

No puedo entrar en la descripción de los procedimientos seguidos para aislar, seleccionar, y cultivar las levaduras, sólo diré que los fabricantes especialistas en estas preparaciones las obtienen en estado de gran pureza aislándolas de las sustancias perjudiciales que pueden contener.

Estas levaduras seleccionadas son de mucha utilidad para la fermentación de los hidromeles; dependiendo el gusto y la naturaleza de los mismos de la clase de levadura empleada; y como éstas son muy variadas, de aquí que las bebidas fabricadas a base de miel lo sean también.

Respecto de la fabricación del aguamiel expondré primero algunos detalles de su elaboración. Cuando sólo se quieren preparar cantidades pequeñas de esta bebida, una bombona de vidrio será suficiente, pero tratándose de su producción industrial será necesaria una barrica perfectamente limpia y que no dé gusto al hidromel. El agua preferida es la de manantial, y la cantidad de miel que ha de emplearse será de 2,25 kilogramos por cada grado alcohólico deseado.

Por ejemplo para fabricar hidromel que marque 12 grados, serán necesarios 27 kilogramos de miel por hectolitro de licor. La temperatura no debe exceder de los 24 grados centígrados porque con mayor temperatura se obtendría vinagre en vez de aguamiel. Se insiste especialmente sobre la extremada limpieza que es necesaria en estas operaciones y se recomienda que, tanto el recipiente como cualquier objeto que

tenga que ponerse en contacto con el mosto, sea lavado con agua hirviendo momentos antes de su empleo.

Hecha la mezcla del agua y de la miel en las proporciones convenientes para tener el grado alcohólico deseado, se procede a la esterilización del aguamiel hirviendo el líquido durante algunos minutos y espumándolo después. Es muy conveniente, pero no indispensable, clarificar el mosto con clara de huevo para separar todas las impurezas que puede contener. Una vez hecha la esterilización se vierte el hidromel en el recipiente (bombona o barrica) en el que previamente se han introducido 5 gramos de ácido tártrico por litro de líquido y a continuación se vierte la levadura dándose la preferencia a la de Sauternes. Después se deja fermentar el líquido en un local en donde el aire sea lo más puro posible, y cuya temperatura no exceda de los 20 grados.

Cuando termine la primera fermentación, lo que se conoce porque cesa el desprendimiento de ácido carbónico se decanta el líquido y se lo deja en reposo en un lugar fresco. Entonces tiene lugar la segunda fermentación y al cabo de unos tres meses se puede embotellar el hidromel que se encuentra en excelentes condiciones para el consumo.

Como se ve, en esta preparación se ha empleado una levadura pura y activa de vino como es la de Sauternes; por cuya razón, el hidromel así preparado se puede designar con el nombre de enomel para distinguirlo de los hidromeles en general que son las bebidas a base de miel fabricadas sin adición de levaduras de vino. Estas preparaciones son bebidas de clase inferior y ninguna de ellas sabe a vino.

(Continuará.)

Florilegio apícola.

Desde hace años recojo de mis lecturas, ni tantas ni tan seguidas como quisiera, y encargo a mis amigos me trasmitan cuanto encuentren en las suyas, relacionado con las abejas, la miel, la cera y la apicultura. Fruto del espiguelo, es un montón de papeletas, muy curiosas algunas, que barajadas en informe montón, aguardan tenga tiempo de ordenarlas, clasificarlas y formar con ellas un librito que acaso no careciese de interés, por lo menos para los *chiflados* deseosos de buscar en la apicultura algo más que una industria.

A acrecentar el montón de datos, ha acudido

la gentileza de D. Jaime de Olano y de Silva, y por mostrarme agradecido, deseo insertar las notas que me envía, animándole al propio tiempo a persistir en la busca, ya que, a juzgar por la muestra, es hombre que lee, y sabe leer. Dice una de sus notas: «Por haberse encontrado esculpida en el sepulcro de Childerico I, rey de los francos, trescientas abejas alrededor de una cabeza de toro, créese que dichos insectos simbolizaron la tribu de los francos.» Acaso sea admisible la versión; pero más me inclino, vista la asociación, a un simbolismo más complicado, de acuerdo con la antigua creencia divulgada entre nosotros por el célebre Fr. Miguel Agustín, cuyo libro en catalán y en sus muchas traducciones al castellano, es aún admitido como oráculo entre no pocos labriegos, de que de un toro o novillo muerto a palos y encerrado en una habitación oscura, se podían obtener enjambres realizando determinadas operaciones que minuciosamente describe el autor citado. Pudiera interpretarse la cabeza del toro como representación del rey, origen y fundamento del vigoroso *enjambre* de su pueblo.

Referente a la mitología védica, latina y germana, otra nota que envía nuestro comunicante, dice personifica la abeja la inmortalidad del alma. De Lope de Vega son estos versos, que indican cómo entre las riquezas preciadas entraba el colmenar:

«Toma, toma a manos llenas
el fruto de mis ganados,
la fruta de mis cercados
y la miel de mis colmenas.»

De la sabiduría popular, el refrán «Año de mieles año de bienes», variante apícola del conocido: «Año de *nieves* año de bienes», y ambos prueba de aguda observación, como se puede comprobar en el presente, en que paralelamente, según las noticias que tenemos, han ido las malas cosechas, efecto de las sequías, en los cultivos y en el colmenar. Pudiéramos añadir: «Lluvia en agosto, trae miel y mosto», y otros que tenemos recogidos y que no recordamos de memoria.

Otra nota mitológica envía nuestro comunicante: «el Dios Krisnea se halla representado con una abeja azul en la frente».

En Heráldica son numerosas las representaciones apícolas, registrando el Sr. Olano la bandera del primer imperio napoleónico, con sus abejas de oro, que pudiéramos tomar como representación de las abejas virgilianas, las actuales italianas, las *golden queens*. Anota también el escudo de Urbano VIII, constelado de abejas.

Recuerda también el mito de Aristeo rey de Arcadia, hijo de Apolo y de Cirene, que inventó o divulgó el arte apícola y la utilización de la miel y la cera como alimento y medicina.

Reproduce, por último, la copla popular:

Palomita palomita
tú me sacaste del agua
por eso yo le piqué
al hombre que te apuntaba

y en cuya copla sin duda se inspiró D. Francisco Asenjo Barbieri, autor de la siguiente composición que transcribimos del cuaderno 3.º de «La Cubierta de la Biblioteca hispano-lusitana de publicaciones económicas» (Oporto 1882).

LA PALOMA Y LA ABEJA

FÁBULA

(Traducción del alemán.)

Sedienta una paloma
llegó a una charca
y al sentir la frescura
que presta el agua
vió que una abeja
nadaba, con peligro
de su existencia.

Mirando compasiva
tan gran suplicio,
el tallo de una rosa
tomó en el pico,
y aleteando
del angustiado insecto
se puso al lado.
La abeja apercebida
al tallo trepa:
en muy breves instantes
sus alas seca,
y en rauda vuelo
torna a beber la azúcar
que da el romero.

Cuando hete que divisa
tras los arbustos
de un cazador el arma
y el ceño astuto
con que previene
al ave generosa
bárbara muerte.
Entonces el insecto
para salvarla
del mortífero golpe
que la amenaza,
vuela, y su dardo
al cazador, con ira
clava en la mano.

Un ¡ay! el hombre exhala
con fuerte grito
la paloma se asusta
y huye a su nido,
mientras la abeja,
con salvar a su amiga
ya está contenta.

Que no hay en esta vida
goce más santo
que el de hacer beneficios
inesperados.

¡Oh, cuán tranquilo
vive el que es generoso
y agradecido!

Indudablemente el apólogo alemán del que traduce A. Barbieri, tendrá su origen en otro popular, del que será final, en la versión española, la copla copiada antes y todos procedentes de un tronco común que seguramente hallará algún folk-lorista, al que brindamos la investigación, y que sin duda tendrá sus raíces muy hondas.

De desear es que muchos apicultores imiten al Sr. Olano que nos ha animado a escribir estas cuartillas, y a todos ruego precisen el *texto* de donde toman las noticias, para facilitar la tarea a futuros investigadores. A todos advierto que cuando publique algo diré, con la honradez literaria que acostumbro, a quién debo la noticia, pues ni gusto de engalanarme con plumas ajenas, ni de ejercer de abeja ladrona. *Suum cuique.*

ARISTEO.

12 agosto 1924.

Una feliz idea

De Ustés (Navarra) nos escribe D. León Lacasia lo siguiente:

«No podríamos, o mejor ustedes, no podrían nombrar en cada provincia un agente que reclutase apicultores que se comprometieran a contribuir con dos pesetas mensuales, fundar la Federación, formando parte de la Confederación; nombrar personal apto, etc., y hacer algo práctico? El movimiento se iniciaría y debemos comenzar. Con doce apicultores que se recluten en cada provincia teníamos bastante, y esto no es mucho.» Excelente nos parece la idea, pues de realizarse, se reunirían 588 apicultores, que a dos pesetas mensuales sumarían al año 14.112 pesetas. La revista podría costar de 2.500 a 3.000, quedando un remanente de 11.112 pesetas, que permitiría pagar personal, adquirir envases en cantidad, con lo que nos ahorraríamos molestias y dinero; organizar propaganda para el consumo de la miel y cera; tener constantemente un almacén surtido de material apícola; organizar una escuela de Apicultura, o, por lo menos, cursillos en distintas regiones, concursos, etc., etc. Aunque se redujese a un 5 o 6 por 100 el beneficio de venta de material, constituiría un ingreso apreciable que aumentaría el obtenido por las cuotas; algo se percibiría por anuncios; en marcha la Federación, acaso consiguiese una pequeña subvención del Estado (la tiene la Sociedad del fomento de las razas caninas, y no creo preste al país la utilidad que el fomento de la Apicultura había de rendir); de donde se deduce, que sin hacer las *cuentas de la lechera*, la Federación apícola podría muy pronto contar con un ingreso de 20 a 25.000 pesetas anuales, y no he contado con el beneficio, que podría ser enorme, obtenido por la venta de miel, que bien organizada dejaría un rendimiento respetable, aunque sólo quedase a la Federación 0,10 o 0,15 por kilo. Señores apicul-

tores, hay que organizarse, hay que trabajar y *hay que pagar el trabajo*, y ganaremos todos, ganará la Apicultura y, en último término, ganará nuestra Patria, beneficiándose justamente con la riqueza que sepamos crear y administrar. El distinguido apicultor de Ustés ha puesto el dedo en la llaga, ahora... *ustés* dirán.

DR. LIHER.

NOTICIAS

Días pasados hemos tenido la grata visita del ilustrado maestro de Chite (Granada) D. Antonio García Martín, fundador como es sabido del primer coto sericícola de Previsión escolar y segundo apícola. Nuestro ilustre amigo regresa de un viaje en el que, pensionado por el Gobierno, ha recorrido Francia y Suiza, y por su cuenta Bélgica, adquiriendo curiosas noticias y datos que nos ha ofrecido publicar en LA COLMENA y no sólo ha aprendido, sino que ha enseñado, en alguna escuela francesa, en la que aun se practicaba la bárbara costumbre de la asfixia de las abejas para cosechar la miel, y en la que con el Reglamento redactado por nuestro culto profesor, se establecerá un Coto apícola de Previsión escolar, como los que funcionan en España. Al reiterar a D. Antonio García Martín nuestra bienvenida, le repetimos la cordial enhorabuena y esperamos, impacientes, la ofrecida colaboración.

Las noticias de algunos colmenares son entristecedoras. Nos escribe un amigo ha perdido 300 colmenas y otro 100 y pico. La sequía pertinaz y una enfermedad no bien definida causaron el desastre. Ambos son de los que no se amilanar por los contratiempos y en la próxima campaña intentarán rehacerse. Así lo deseamos vivamente.

APICULTURA HUMORÍSTICA



—¿Y a usted no le pican las abejas?

—No señor. Las conozco a todas por su nombre

Ayuntamiento de Madrid

(Cliché cedido graciosamente por Informaciones.)

Para la Exposición de Canadá han enviado muestras los Sres. Conde de San Jorge, D. José Feito, D. José M.^a Bellido, D. Narciso José de Liñán y Heredia y la Sección de Apicultura de la C. N. C. A. Esperamos hagan un buen papel y lamentamos hayan sido tan pocos los decididos.

BIBLIOGRAFÍA

American Bee Journal.—Marzo de 1924.—Every Step in Bottling Honey III.—Labeling and Marketing.—Disóase.—Editorial.—Hiving Caged Pees.—Organizing Against Disease.—Eveyr Step in Transferring Bee.—More About Packages.—Crop and Market.—Cleaning Super Frames.—Comb or Extracted Honey.—Huber Letters.—Flight of Bees.—Bees Vs. Spraying.—Honey at the Stores.—Editor's Answer.—New Zealand Honey.—Bee Breeding Reviewed.—Burr Combs.

ANUNCIO

Se ruega a los señores Apicultores que necesiten envases *Mono-Service* que se apresuren a hacer sus pedidos a esta Sección para evitarse el perjuicio de recibirlos con retraso o de que se agoten las existencias de ellos que ya son pocas.

Los precios y cabidas de los mismos son los siguientes:

De 1 kilo con asa	55 ptas.	el 100
» 1 » sin asa	45 » » »	
» 500 grs. » » »	30 » » »	
» 250 » » » »	25 » » »	
» 125 » » » »	20 » » »	
» 100 » » » »	15 » » »	
» 50 » » » »	15 » » »	