



# 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. 30

SUMARIO: LIÑÁN Y HEREDIA, N. J. «La colmena» emigra...—*Conferencias sobre Apicultura.*  
MAGRO MOLINA, MÁXIMO: El Colmenar «España» y la «Triple Colmena Rhan».—*Noticias.*  
*Bibliografía.—Anuncios.*

## «La Colmena»... emigra.

Cuatro años trabajando en la Sección de Apicultura de la C. N. C. A. y treinta números publicados de LA COLMENA creo son prueba de entusiasmo por la causa apícola. Pero puede sentirse ese entusiasmo y no saberlo transmitir, como me ha ocurrido.

Pero a un Apicultor no le asustan obstáculos, y sigue su camino con la misma tenacidad que una abeja empeñada en picar y LA COLMENA (D. v.) si muere en la REVISTA SOCIAL Y AGRARIA es para renacer independiente, con modestia y parsimonia, pero con dignidad. Con unas 250 suscripcio-

nes con que se cuenta hoy puede comenzarse, si los Apicultores persisten, y si apoyan a LA COLMENA en su nueva etapa, podremos muy pronto tener una publicación que no desmerezca de sus hermanas extranjeras. Por hoy no puedo entrar en más detalles, que en el próximo número y último de esta serie se puntualizarán. Y antes de terminar reciban los Apicultores que me han animado en mi campaña y auxiliado en mi trabajo, la expresión de mi cordial gratitud y la seguridad de que siempre y con igual entusiasmo me tenderán a sus órdenes en pro de nuestra causa.

N. J. DE LIÑÁN HEREDIA.

Noviembre, 1924.



BODEGÓN COMPUESTO CON PRODUCTOS DIVERSOS DEL «COLMENAR DE SANTA CECILIA»  
PROPIEDAD DE NUESTRO ILUSTRE COLABORADOR EL EXCMO. SR. CONDE DE SAN JORGE

Ayuntamiento de Madrid



# Conferencias sobre Apicultura.

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

(Conclusión.)

**Vinagre de miel.**—Uno de los riesgos que corre el vino ya formado es su acetificación, la cual consiste en la oxidación del alcohol vínico llamado etanol realizada en presencia del oxígeno del aire por ciertos microbios del género «*Micoderma Aceti*» llamados vulgarmente madre del vinagre. Estos gérmenes abundan en el aire; al caer sobre el vino se desarrollan extraordinariamente y lo transforman en vinagre.

Se le fabrica de propósito; aprovechando los vinos flojos o enfermos, y para ello se procura tener un fermento vivo y abundante y darle mucho contacto con el aire, lo que se logra renovándole con frecuencia y aumentando la superficie; pero cuando se quiere preparar vinagre de buena calidad es necesario partir de un vino que lo sea también.

Puesto que la acetificación es debida al micoderma citado es natural que en la fabricación del vinagre debemos defender la existencia de este germen cuanto sea posible, sometiéndole a las condiciones que producen su mayor desarrollo.

Se ha reconocido que el germen se desarrolla mejor cuando se le cultiva en disoluciones acéticas de poca concentración (de 5 a 6 por 100 de alcohol en los líquidos tratados), y adquiere su máximo desarrollo entre los 28 y 30 grados.

Además, el micoderma exige para vivir y desarrollarse la presencia del aire cuyo oxígeno le es indispensable, y por esta razón la acetificación no se hace en buenas condiciones cuando se emplea un recipiente herméticamente cerrado porque en este caso la producción del vinagre sólo se prolongaría hasta que no quedase en el vaso el menor rastro de oxígeno.

De todo lo dicho se deduce que el vinagre es el vino cuyo alcohol se ha oxidado y transformado en ácido acético y por lo tanto se comprende que otros líquidos que contengan alcohol puedan también dar lugar a la fermentación acética, y así sucede en efecto, puesto que se conoce el vinagre de sidra y otros, entre ellos el que se obtiene partiendo de hidromel, que es lo que nos interesa.

Desde el punto de vista práctico se necesitan cuatro condiciones indispensables para hacer vi-

naigre de buena calidad, partiendo del aguamel.

- 1.º Presencia de un fermento.
- 2.º Acción del aire.
- 3.º Temperatura variable de 20 a 30 grados.
- 4.º Medio alcohólico que encierre los principios salinos indispensables para la vida del fermento.

La presencia del fermento es la condición *sine que non*, porque si bien es cierto que en el aire se encuentran todos los gérmenes y que por lo tanto bastaría exponer el vino a la acción del mismo para que se transformase en vinagre, hay que tener en cuenta que esta transformación sería muy lenta, y que se desarrollarían al mismo tiempo otros organismos cuya acción sería diferente.

Un procedimiento práctico para preparar vinagre de clase superior consiste en verter en el hidromel preparado con un litro de miel y 10 de agua, la madre del vinagre, y someter la mezcla a la temperatura ya citada. Si no se dispone de la madre del vinagre puede emplearse vino un poco agriado al que añade una jicara de leche.

Y por último, para no terminar esta conferencia, que ha tratado principalmente de un producto tan dulce como la miel, con otro tan ácido como el vinagre, indicaré que también se pueden fabricar con la miel excelentes vinos espumosos similares al champagne, en los que el ácido carbónico es producido por la fermentación y no por adición de este ácido como sucede con algunos vinos. Sería muy de desear que los competentes apicultores y productores de miel en gran escala que me escuchan se decidiesen a fabricar este vino con el que pudiésemos brindar por la prosperidad y el desarrollo de la apicultura en nuestra querida España.

## El Colmenar "España" y la "Triple Colmena Rhan"

Mucho se ha discutido cuál es la mejor habitación para las abejas; conocemos infinidad de modelos y el más perfecto de todos, según nuestro leal saber es, en cajas, la «Triple Colmena Rhan». Nuestro buen amigo e inteligente apicultor el Sr. Liñán dice: «Todos los sistemas son buenos con buen colmenero»; pero un buen colmenero con un buen sistema será *óptimo*, y un buen sistema ha de reunir ciertas condiciones que nos solucionen los tres grandes problemas de Apicultura, que son: *calor, ventilación y comodidad en el manejo de las abejas*.

El «Colmenar España» llena estas tres condicio-



nes, y la «Colmena Rhan» las dos primeras; con el sistema «España» pueden trabajar hasta los principiantes, con la «Rhan triple» sólo los muy entrenados.

Como hemos de hacer un estudio del «España» y de la «Triple Colmena Rhan», bueno será que dejemos hablar al Dr. César Rhan. Oigamos al Maestro: «¿Qué colmena es la mejor? Si dirigimos esta pregunta a todos los inventores y fabricantes de cajas para abejas todos nos darán una misma contestación: la mía, la nuestra. Yo contesto a esta pregunta más exacta y prácticamente diciendo: La colmena mejor es aquella que nos dé más rendimiento de cría de abejas en primavera, lo cual soluciona el problema de las obreras y con ello el de invernada, y el problema de la ventilación y calor; que podamos trabajar con seguridad el enjambramiento y éxito de la cría de reinas, y ante todo que esté dotada hasta el más mínimo detalle, de modo que el trabajo en ella se haga con placer y no con tormento. Quien solucione estos problemas resolverá la cuestión colmena, por la que tantas discusiones se han suscitado».

Magnífica definición de la *buena colmena*. La *colmena mejor es aquella que nos dé más rendimiento de abejas en primavera*, porque todo lo demás se dará por añadidura.

Ya sabemos que el calor es el que impulsa principalmente a la reina a aovar, y mayor será la puesta cuanto mayor sea el calor; hablo de la colonia que esté en buenas condiciones; panales buenos y suficientes, grandes reservas de miel, alimentación estimulante «o recolección en el campo» y reina joven y fecunda.

El Sr. Rhan continúa: «Debemos, por lo tanto, ante todo, procurar conservar el calor producido por las abejas, facilitarles la producción del mismo, es decir, impulsar la economía calórica. Así como una habitación pequeña es más fácil de calentar que una grande y conserva este calor si al abrirla se hace con ciertas precauciones, lo mismo sucede con la colmena construida por tabiques movibles para hacer los espacios de ella a voluntad mayores o menores según convenga, toda vez que de esta manera podemos encerrar dos, tres o más enjambres, que, como es natural, desarrollarán más calor que uno solo, y el sistema de reproducción más práctico para lo futuro. Como al propio tiempo *nuestra colmena* está cerrada en invierno, entrando el aire fresco de una manera indirecta y calentado previamente, y las abejas en los días malos de primavera y otoño no pueden volar por la piquera anterior, sino por el canal lateral, todo esto determina circunstancias calóricas para fundamento de toda la cría». Este es el sis-

tema de producir y conservar el calor en la «Triple Colmena Rhan».

Veamos ahora el del «Colmenar España». Ya dijimos que las colmenas de éste están colocadas en parejas, de modo que cada dos forman una sola esfera y el volumen a calentar menor que si cada una formara su globo. Como está probado que un panal completamente obrado sustituye a los tabiques separadores, prescindimos de éstos, aunque dejamos en libertad a los que quieran adaptarlos, que fácilmente se pueden colocar, pero no así retirar, por haberlos propolizado en este sistema y en *todos*. En invierno se cierra la piquera de vuelo o exterior, dejando abierta la que da al interior, de modo que el aire se ha recalentado en el pabellón, que tiene una temperatura de seis a ocho grados, y para ello se abren o cierran los ventiladores hasta producir aproximadamente esta temperatura; así se explica el por qué es insignificante el consumo de invierno en este sistema. Se procurará como se dijo, que el interior esté completamente oscuro y evitar toda clase de ruidos que puedan excitar a las abejas; sólo abrimos los días muy buenos la piquera exterior, por el lado vacío de la colmena, cerrándola cuando todas se han recogido; hacemos pasar a nuestras abejas el invierno como si fuera una noche *toledana*, pero de tibia primavera.

En otoño y primavera los días fríos que pueden salir a recolectar abrimos sólo media piquera, la que da al sitio vacío, y de este modo las hacemos pasar por el *vestíbulo* para que el cambio exterior no lo sientan tanto y el aire penetre en el nido recalentado.

A pesar de todas las precauciones las colmenas al aire libre han de sufrir intensamente los cambios bruscos de temperatura; la que menos de todas las que conozco es la «Triple Colmena Rhan» y aun ésta más que las del «Colmenar España»; los muros, los tabiques aislantes, el calor que desarrollan 50 colmenas y 12 nodrizas las inmunizan casi contra estos cambios.

«¿Por qué enferma la cría de abejas?», pregunta el Dr. Rhan, y contesta: Enferma porque los enjambres son defectuosos a partir del invierno y no consiguen reponerse o rehacerse por falta de sustento o por falta de elementos nutritivos en los vegetales propios para dicha función. Porque la separación de sociedades (enjambres) en el espacio de la mielada causa molestias por falta de desplazamiento en su desarrollo y por ser corto el espacio de tiempo en que las plantas rinden el jugo propio de esta época. Enferman porque los enjambres en la recolección principal descomponen sus fuerzas por todas partes



y se obtienen por regla general fuertes sociedades cuando ha pasado la época propicia de la reproducción. Nuestra cría enferma porque muchas clases de colmenas son casi todas impracticables.»

Es decir, enferma o no se desarrolla oportunamente la cría, porque no inverna bien por falta de calor y ventilación; porque el apicultor en la puesta de otoño fué un avaro y porque en la gran recolección fué un holgazán, no dió a sus colmenas cuadros donde colocar las provisiones, o mejor, porque no usó a tiempo el extractor, y finalmente porque la mayor parte de las colmenas (cajas) son defectuosas por no prestar al enjambre calor y ventilación cuando les son necesarios.

Como hemos visto, todos estos inconvenientes de otros sistemas no lo son ni para la «Triple Colmena Rhan» ni para el «España», que tienen calor y ventilación.

En la «Triple Colmena Rhan» se suple la falta de provisiones por alimentadores, que se colocan en el tejado doble, cinco canales con uno a cinco pozalitos.

He de advertir que en esta colmena las operaciones se verifican por la parte posterior, así como en el «España», y que el tejado es fijo; los cuadros de ella están a exposición fría, viniendo a ser este sistema una variante de la colmena Berlepsch, diferenciándose de ella en la posición de los cuadros y en los depósitos de miel, pues la «Rhan» es en sentido horizontal y en la otra vertical.

Las colmenas del «España», como hemos visto, con muy pocas provisiones tienen suficiente porque el gasto de invierno es insignificante, mas también pueden alimentarse colocando alimentadores sobre los cuadros, o vertiendo jarabe en cuadros vacíos y poniéndolos en el nido de cría; para esta región por fortuna es innecesaria la alimentación estipulante, puesto que sobran flores en los meses de marzo y abril.

En los números siguientes de esta revista continuaremos, Dios mediante, el estudio de la «Triple Colmena Rhan» y el «Colmenar España».

MÁXIMO MAGRO MOLINA.

## NOTICIAS

Don Teodoro José Trigo, Director Gerente de *La Moderna Apicultura*, ha tenido la atención, que mucho agradecemos, de enviarnos copia de la interesante Conferencia de divulgación apícola, transmitida por la estación de Telefonía sin hilos «Radio Ibérica», autorizándonos para su publicación, que emprendemos en el próximo número.

Hemos tenido el gusto de recibir la visita del Sr. Ráfales Valls, que ha ofrecido remitir un muestrario de material apícola y lo ha dejado de cera estampada.

Don José Monclús, estando este número en prensa, nos remite una interesante carta sobre sus colmenares, que nos proponemos publicar en próximos números.

## BIBLIOGRAFIA

**Bienenvater.**—*Junio de 1924.*—La abeja caucásica.—Abastecedores de sí mismo.—Cartas a los colmeneros.—¿Qué tareas debes emprender para que prosperen tus abejas?—De la tierra natal.—De la Escuela de Apicultura austriaca.—Preguntas y respuestas.—Producción.—La cría de abejas.—El mercado.

## ANUNCIOS

Se advierte a los señores apicultores que necesiten envases «Mono Service» para miel, hagan pronto sus pedidos, antes de que se agoten, pues de algunos tamaños ya no quedan.

Los precios y cabidas de dichos envases son los siguientes:

De 1 kilo con asa, 55 pesetas el 100 (Agotados).

« 1 » sin asa,	45	»	»	»
» 500 grs. »	30	»	»	»
» 250 » »	25	»	»	» (Agotados).
» 125 » »	20	»	»	»
» 100 » »	15	»	»	»
» 50 » »	15	»	»	»

Tenemos también a la venta una reducida cantidad de frascos de cristal de medio kilo patentados para miel de lujo, al precio de 130 pesetas el 100.

