



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. 29

SUMARIO: TARRIO FREIRE, MANUEL: *Apicultura gallega. - Conferencias sobre Apicultura.*
MAGRO MOLINA, MÁXIMO: «*El Colmenar España*» y la «*Triple Colmena Rhan*». — ARISTEO: *Discreteos.*
Bibliografía. - Anuncios.

APICULTURA GALLEGA

En el número 23 de nuestra modesta revista de Apicultura, perteneciente al mes de abril próximo pasado, ha sido insertado un artículo, por mí firmado, titulado: «¿Qué colmena adoptar?» El que ha parecido oscuro a mi estimado colega en apicultura, D. Antonio Caballero, Ayudante de Montes, por falta de amplitud y análisis. Antes de entrar en la explicación, amplitud y análisis del aludido artículo he de advertir a D. Antonio Caballero que el motivo de no ser más extenso, es precisamente porque nuestra revista no consta más que de cuatro páginas. de donde resulta, que si los artículos son muy extensos tendrían que ser muy cortados o aparecer una sola firma en cada número, cosa que resultaría monótona, y además los artículos muy largos suelen dejar de leerlos la mayoría. Esto como por vía de inciso dicho, he de advertir también a dicho señor que soy de todo punto enemigo de polémica y que por lo tanto al decidirme a explicar mi artículo, no es ni mucho menos con ese objeto, sino, como dice muy bien dicho señor, para aclarar más y más lo expuesto. Sentadas estas bases vuelvo sobre mi artículo y digo: que la colmena no da la miel, esto no se puede negar; pues yo ví en años excepcionales en colmenas vulgares llenar su interior y luego salir fuera y al lado depositar, construir sus nuevas obras y almacenar el rico néctar; mas no siendo esto lo ordinario decía «que la colmena y aun el género de colmena influía de un modo indirecto en la recogida» y ello es verdad, lo cual no se le oculta al que sepa algo de apicultura; pues sabiendo como debe saber que la recogida está en orden directo con el desarrollo de la cría en tiempo oportuno o con la supresión en parte o totalmente durante la recogida, como quiera que unas colmenas son más aptas al desarrollo que otras, por eso que puede ser en unas comarcas mejor una que otra, según convenga que desarrolle más o menos. De ahí que el que yo diga en mi artículo que esta cuestión es muy debatida y de ello hay razón de ser; pues

para unas comarcas (en donde hay flor sucesiva) es magnífica la «Layens» porque ésta, no hay que negarlo, al menos en mi colmenar y de otros collegas, desarrolla mucho más la cría, por ciertas razones (y siempre quedamos en el misterio) de donde resulta que si no hay más que una flor en la localidad desarrolla durante ella la cría y cuando ésta estaba en actitud de recoger, no hay qué y lo que hace es comer lo muy poco que tienen de provisiones llegando en ocasiones a comerse las mismas larvas (Benigno Ledo). Pero por el contrario, si tras una flor viene otra, como el ejército es numeroso se dedican a la recogida superando las obreras a la puesta de la madre llenando las celdas, impidiendo de un modo relativo la puesta, lo que sin género de duda es una ventaja para la recogida. Esta es una de las razones porque yo llamo «magnífica» a la «Layens» aparte de otras muchas, como el ser de un solo cuerpo y por esto más segura para colmenares abiertos, más fácil de manejar, mejor para practicar la enjambrazón artificial o crías de reinas, por medio de la división, cosa fácil para cualquiera, etc., etc. Una de las ventajas reconocida por todos los apicultores es el ser de cuadro alto, es decir, más alto que ancho, cuyas colmenas son más ventajosas para invernar; pues en comarcas de inviernos fríos, se da el caso de perecer la colonia quedando la miel en los cuadros laterales, a los que con el frío no ha podido desplazarse, razón por la que apicultores eminentes aconsejan los agujeros de paso en los panales (M. Perret-Maisonneuve y otros). La colmena «Dadant» es también muy buena, pero no se puede negar que requiere más ciencia, más tiempo y no es tan segura como la «Layens», si para conducir la «Layens» se necesita ciencia como uno; para conducir otra se necesita como cuatro; esto no es que yo lo diga y lo vea prácticamente, pues tengo la «Layens» la «Dadant» la «Voinnot» la «Trapezoidal» sino que lo dicen apicultores de gran prestigio.

Yo decía y digo, que cualquiera de ellas es buena en manos de un experto apicultor y que disponga de tiempo; pero ¿cuántos hay que sean

apicultores y dispongan de tiempo? Muy pocos, porque el que tiene una cosa no tiene otra; más como la apicultura debemos procurar que esté al alcance de todos y no de unos cuantos, de ahí el que hay que aconsejar (hablo en general) el modelo menos complicado. No se me oculta que cada uno tiene más pasión por un sistema que por otro; esto no es extraño, pues sucede así con la mayor parte de las cosas, mas esto no es motivo para formar un concepto distinto de la realidad. «La colmena movilista es cara.» Y no se puede negar, pues aunque uno haga por sí mismo todo como lo hago yo y lo hace D. Antonio Caballero, como él afirma y yo creo, sin embargo, las maderas (que no lleva pocas) cuestan, puntas, alambre, cera, pintura, chapa de zinc u otra cosa para cubrir, etc., etc., cuestan dinero y mucho dinero, y aunque demos que no cuesten más que 30 pesetas cada una, es mucho para un paisano que no tiene y que no se atreve a exponer un capital. Entre otras, esa era la razón por qué yo, como otros muchos apicultores, aconsejé la colmena fija trenzada con paja y unas tiras de sarza o alambre galvanizado, colmena que el mismo paisano puede construir sin que le cueste nada absolutamente, y por otra parte no hay que negarle que si tiene unas pequeñas nociones y usa alzas con cuadros sobre ese cuerpo de colmena fija, puede recoger tanto como en cualquiera otra colmena. La colmena movilista es «peligrosa», porque siendo un libro se abre, se hojea, ya sea por aprender, sea por curiosidad; el caso es que se tiene la ocasión, y, como dice el refrán, «la ocasión hace al hombre ladrón», dando lugar a introducir la enfermedad más terrible que se conoce en la apicultura, la «Loque», que es producida por el bacilo Pluton o por el bacillus Larvae, según el bacteriólogo de Wansington Whithie (C. P. Dadant en su nueva obra), cuyo bacilo encuentra el medio de vida en las larvas muertas. Que el movilismo es causa, y por lo tanto peligroso, para contraer esta terrible enfermedad, capaz de acabar con todo un colmenar, lo dice muy claro el Barón de Berlepsch, famoso apicultor alemán; dice que «la manipulación de los cuadros es una de las causas de la frecuente «Loque». «Es un hecho cierto—dice él—que la invasión de la «Loque» en Alemania data de la misma época que la colmena de cuadros; antes de esta época se manipulaba poco las colmenas. La «Loque» era apenas conocida, ella era tan rara, pero después ella es tan conocida como frecuente.» Después de años —dice Leipziger Bienenzzeitung—, que la «Loque» ha progresado lo mismo que la apicultura racional, el movilismo, que es una de las principales causas. No digo nada de la opinión de M. Claustre, célebre apicultor fijista francés, y otros.

Resulta de todo lo expuesto que la colmena movilista es no sólo peligrosa, sino peligrosa en grado superlativo. No con esto trato yo de oponerme al sistema movilista, sino antes al contrario, lo que sí me creo el deber, como todo apicultor, de prevenir a mis colegas, pues vale más prevenir que ser vencido.

Hay que confesar que la colmena movilista, sea cual sea el sistema, es buena en todos los sentidos en que se quiera tomar; pero hay que convencerse que no es la colmena que puedan todos poseer, sea porque no saben manejarla, sea por cara, etc.

Antes de terminar he de hacer constar, que lo que indica el Sr. Caballero, de enseñar por preguntas y respuestas es, a no dudarlo, el mejor método, pues poco importa el floreo retórico cuando no se saca nada limpio: hay que ir al grano.

MANUEL TARRÍO FREIRE.

Coruña (Carballo-Seavia), Agosto 1924.

El "Colmenar España" y la triple colmena Rhan.

(Conclusión.)

Pueden figurarse mis lectores la alegría con que recibí el folleto; yo que había esperado con ansia saber lo que los alemanes habrían hecho producir a sus colmenas durante la gran guerra para suplir la falta de azúcar, ellos que supieron hallar sustitutivos a todo, esos sabios que son el asombro del mundo, que por ellos, más bien que por sus soldados, se ha sostenido una lucha de titanes contra casi todo el mundo. ¿No era racional mi curiosidad?

El año 1914, en el mes de diciembre, un «golos» destrozó en mi colmenar cinco colmenas; entonces puede decirse que nació el «Colmenar España».

Torturaba mi entendimiento para poner a salvo mis queridas colmenas, y los cepos de zorros humanos, los pozo-trampas de lobos y otras mil cosas pasaron por mi mente, pero sobre todas se aferró la idea de construir un pabellón o colmenar cerrado y cubierto.

Después de muchas vigiliás, muchas líneas y muchos números, salió el «España» el año 1917, pero sólo en el papel, tal como hoy está construido.

Como uno de los inconvenientes es el no poder trasladarlo como y cuando convenga, después de tener señalado el terreno y hasta abiertos los cimientos para su construcción y traslado de las colmenas «Agrícola» y «Dadant reformada» desistí de su construcción por entonces.

El año 1919 se empezó la construcción del número 1 en el término de Torrebeñena (Guadalajara), en la primavera del 20 se echaron los primeros enjambres, unos 25; el año 21 otros 15 o 20 y así poco a poco, por impedirlo circunstan-

cias que no son del caso. Se hizo con toda clase de economías y todavía no está completo, hubo que luchar con dificultades sin cuento por falta de operarios prácticos y material adecuado.

En el otoño de 1923, se han construido: el número 2, en Ruguilla; el número 3, en Torrebeleña; el número 4, en Montarrón, próximo al apeadero del «Henares», y el número 5 se empezará dentro de pocos días en Robledillo; se piensa poner en el número 2 todos los enjambres y las nodrizas, lo mismo que en el número 3, y 12 o 15 en el número 4, en esta primavera. Las teorías del Autor de la «Triple Colmena Rhau» son: Población numerosa de obreras en la gran recolección, invernal, ventilación, calor; seguridad en el enjambamiento y crías de reinas y comodidad en el trabajo.

En los números siguientes estudiaremos estos puntos (cardinales en Apicultura) y compararemos los dos sistemas para que el apicultor elija. Según mi entender, pueden reducirse a tres principales, que son: calor, ventilación y comodidad.

MÁXIMO MAGRO MOLINA.

Conferencias sobre Apicultura.

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

(Continuación.)

Se conocen muchas recetas para la preparación del aguamiel; en algunas de ellas figura el empleo



Curiosa y acrobática instalación del colmenar de D. Pedro Urbina y Ortega, de San Millán de la Cogolla (Logroño).

En la Colmena Rhau se encierran en otoño tres enjambres y hasta cinco si se destina a cría de reinas; los tres enjambres en primavera se reducen a dos que trabajan en común; en primavera y otoño, días fríos, no salen las abejas por la piquera de vuelo sino por un canal lateral, y en invierno está cerrada y la ventilación se verifica de un modo indirecto, todo lo cual redundará en beneficio del calor interior de los enjambres; como se ve está estudiada hasta los más pequeños detalles para producir el calor y ventilación, puntos interesantísimos en apicultura; lo último, o sea, la comodidad con esa Colmena no lo veo tan claro.

de las uvas frescas para mejorar esta bebida, pero esto no se debe aconsejar, porque al añadir al mosto uvas frescas se introducen las bacterias y el polvo atmosférico que se encuentra depositado sobre la fruta, y si bien es cierto que los esporos de la levadura determinarán la fermentación alcohólica, ocurrirá también que las bacterias, que siguen viviendo, producirán más adelante las enfermedades que comunican al hidromiel un gusto desagradable.

Es natural que los hidromeles preparados con levaduras seleccionadas son más caros de obtener que los otros, pero este mayor precio de costo está ampliamente compensado con la mejor calidad del producto fabricado.

No he podido procurarme los precios actuales de estos fermentos, pero en un libro que trata de

esta cuestión he leído que en 1910 costaba el litro de levadura pura unos 5,50 francos y que el precio de costo de un litro de enomel era de unos seis céntimos, sin incluir el valor de la miel.

Para terminar lo relativo a la preparación de los hidromeles indicaré que estos líquidos se pueden también preparar empleando las hojas de ciertos vegetales que tienen un sabor netamente peculiar. Nada nos hace sospechar que en estas hojas existe la causa de ese sabor tan definido, porque cuando se las machaca en un mortero de porcelana o se las hierva con agua, no se desprende ningún olor aromático. Generalmente se asemejan estos principios particulares a los glucósidos, y se supone que éstos, al ponerse en contacto con la fruta se separan en materia azucarada y en un principio más o menos aromático que caracteriza este sabor.

El siguiente experimento confirma esta hipótesis: Se prepara un líquido que contenga de 10 a 15 por 100 de azúcar, y se introducen en él algunas hojas de manzano o de peral y una levadura que determine la fermentación, pero que no comunique gusto al líquido. En cuanto se inicie la fermentación se notará perceptiblemente el olor a manzana o a pera, según sean las hojas empleadas, y terminada aquélla y una vez sedimentada la levadura, se obtendrá un líquido de sabor agradable, semejante al de la manzana o al de la pera, y que destilado dará un aguardiente que tendrá el gusto de aquellas frutas.

El experimento se puede también realizar empleando hojas de viña en lugar de las hojas citadas, y en este caso el líquido tendrá el sabor del vino de cuyas cepas procedan las hojas empleadas.

La preparación de los glucósidos extraídos de las hojas de parra procedentes de los viñedos más renombrados constituye una industria semejante a la de la preparación de las lavaduras ya citada, y el empleo de los glucósidos está indicado para la preparación de los enomielos porque mejoran notablemente el sabor de estas bebidas.

(Concluirá.)

Discreteos

En el número de agosto y con ocasión de publicar unos curiosos datos remitidos por un distinguido apicultor, se aludía al escudo del Papa Urbano VIII, en cuyo blasón figuraban unas abejas. Atribuíase a dicho Pontífice cierta predilección por Francia, y un súbdito de este país, cuéntase que, reproduciendo el emblema papal, le exornó con la siguiente leyenda:

Gallis mella dabunt, hispanis spicula figent,

lo que traducido al romance viene a decir: «La miel será para los franceses y el aguijón para los españoles». Leyó uno de éstos el epigrama, y recordando lo caras que cuestan a las abejas las picaduras, completó el dístico en esta forma:

Spicula si figant, emorientur apes.

Terció en el debate un italiano, y con singular ingenio y diplomacia declaró no podía el Padre común de los fieles establecer diferencias entre sus hijos, con este otro dístico:

*Cunctis mella dabunt; nulli sua spicula figent;
Spicula rex etenim figere nescit apum,*

o sea: «Las abejas darán su miel para todos, y a nadie clavará su aguijón el rey de ellas, que no lo tiene, o mejor, no lo sabe clavar».

El criterio monárquico, que ha inspirado todas las consideraciones que sobre las abejas se han hecho, llamó rey a lo que hoy se llama reina, si bien modernamente en que la democracia impera y en que se sabe más del interesante insecto, se da al rey o reina el título más exacto de madre, que preside una república constitucional de la que es servidora, y de la que se elimina o la eliminan cuando su permanencia en ella puede ser perjudicial para la colectividad. Ni siquiera interviene en la designación de sucesora, ni goza de derechos pasivos ni realiza el ideal de un rey, de ser destronado, pero no tronado. Acéptese una u otra solución según el criterio de los lectores, creo hallarán interesante el escarceo clásico-heráldico-político-internacional, que perdido en un librito viejo llamado «Las mil y una barbaridades» he vuelto a exhibir, no creyendo que al hacerlo cometa la barbaridad mil y dos.

ARISTEO.

Miraflores, septiembre 1924.

BIBLIOGRAFÍA

Gleanings in bee culture. — Junio de 1924. — Mercados de miel. — Artículos de fondo. — Actividades de las larvas de las abejas. — Producción de reinas en pequeña escala. — Algunos colmeneros de la costa del Pacífico. — Ilustración e ignorancia. — Inspección de las malas especies americanas. — Ejemplares presentados en la feria del Estado de Ohio. — Plan de inspección de enjambres. — Casos peculiares de envenenamiento. — Medios de evitar los enjambres en el exterior. — Método acuático para introducir reinas. — Uso y abuso de los enrejados. — Cribadoras. — Instrucciones al principiante. — Historia de la vida de A. I. Root.

ANUNCIOS

Se advierte a los señores apicultores que necesitan 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.