



LA COLMENA

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



AÑO IV

VADE AD APEM ET DISCE SAPIENTIAM

NÚM. 21

SUMARIO: *Conferencias sobre Apicultura.*—Colmena «Ledo-Argozón».—LIHER, DR.: *Medicina Apícola.*—DE ALBILLOS, EL PÁRROCO: *Recolección de Marzo.*—*Bibliografía.*—*Anuncios.*

Conferencias sobre Apicultura.

Química apícola.—V Conferencia dada por el
Excmo. Sr. Conde de San Jorge.

(Continuación.)

En todos los análisis practicados sobre muestras de miel pura de diversas procedencias, se ha podido comprobar que todas ellas contienen aproximadamente la misma cantidad de agua, y que ésta oscila entre el 20 y el 25 por 100. También se ha descubierto, que si bien estas mieles contienen azúcar de caña, el tanto por ciento de sacarosa es muy pequeño comparado con el de los azúcares reductores. En un análisis practicado por Layens, la cantidad de sacarosa hallada fué del 6 por 100, mientras que las glucosas acusaron un total de cerca del 70 por 100.

Estos resultados indican que la transformación de los azúcares en el organismo de las abejas no fué completa; pero se ha comprobado que con el tiempo, y a medida que la miel se madura, la cantidad de azúcares reductores aumenta, mientras que la sacarosa disminuye, hasta tal punto, que llega un momento en que no es posible descubrir en la miel indicios de azúcar de caña.

La miel contiene, además de los cuerpos citados, pequeñas cantidades de cal y de hierro, y estos elementos, que no contiene el azúcar, desempeñan papel importante en la formación de los tejidos del organismo humano. En cuanto al valor nutritivo de la miel, se dice que un kilogramo de la misma equivale a tres y medio kilogramos de carne, y a doce de legumbres.

Cristalización de la miel.—La miel recién extraída por uno cualquiera de los procedimientos conocidos se presenta bajo la forma de un líquido viscoso y espeso, pero al cabo de cierto tiempo, variable con las circunstancias y con la naturaleza de la planta de que procede, se convierte en una masa sólida, compuesta de cristales más o menos grandes. Este fenómeno es debido a la cristalización de la glucosa que contiene la miel. En este estado se la llama miel cristalizada o granulada. No todas las mieles cristalizan con la misma rapidez; así, las que proceden de árboles frutales, granulan rápidamente; mientras que las de acacia y tilo tardan mucho más tiempo en

endurecerse. La granulación de la miel es una garantía de su pureza, puesto que las adulteradas no cristalizan nunca; pero esto no quiere decir que las mieles líquidas son mieles falsificadas, por el hecho de presentarse en tal estado, puesto que se conocen mieles puras que no llegan a granular, y también es sabido que para satisfacer el gusto de algunos consumidores se impide o se retrasa la granulación de las naturales, calentándolas en baño maría o con corriente de vapor de agua y, lo que es mejor aún, exponiéndolas al sol durante los meses de verano.

La miel cristalizada es prácticamente inalterable, y se puede conservar indefinidamente si se tiene la precaución de almacenarla en un local seco; esto es indispensable, porque siendo este producto muy higrométrico, puede absorber hasta 48 por 100 de agua, y cuando ésto sucede, se liquida rápidamente, fermenta, adquiere sabor agrio y queda inutilizada para el consumo.

Aplicaciones de la miel.—Las aplicaciones tan numerosas como variadas de la miel eran conocidas desde la más remota antigüedad. En la India, dos mil años antes de Jesucristo, la utilizaban en las ceremonias fúnebres y religiosas, así como en los sacrificios. También en Egipto, que era el país de la ciencia en general y del saber apícola en particular, tenía numerosas aplicaciones, como lo prueban los jeroglíficos descubiertos en las murallas de los templos, en las esfinges y en las pirámides, y se sabe que Solón emprendió un viaje a aquel país con el exclusivo objeto de estudiar allí la Apicultura.

La miel era empleada en la antigüedad para los embalsamamientos y es sabido que así fué conservado el cuerpo de Alejandro el Grande; nada tiene de extraño que se le diese semejante aplicación porque el ácido fórmico que contiene, siendo antiséptico, es un gran agente de conservación. En nuestros días, damos a la miel aplicaciones menos fúnebres y más dulces. «Este don divino bajado del Cielo», según la hermosa frase de Virgilio, tiene dos aplicaciones principales: la de curar y la de alimentar. Como remedio figura este producto en la preparación de muchos medicamentos de uso externo e interno cuya enumeración sería larga y fuera de mi competencia, siendo también muy empleada en la medicina veterinaria.

Como alimento, todos sabemos que constituye un postre delicioso y nutritivo, que por desgracia no es tan apreciado en nuestro país como en muchos del

extranjero. En España es de empleo frecuente en la repostería y sobre todo para la preparación de turrones. También la perfumería consume cantidades de alguna importancia para la fabricación de jabones y cosméticos. Y finalmente otra de sus aplicaciones es la preparación de los aguamieles, vinos espumosos, vinagres, etc., etc.

Es muy de lamentar que acerca de este producto, exista el prejuicio muy arraigado por cierto, que consiste en suponer que la miel, cualquiera que sea su procedencia, tiene propiedades irritantes. No se puede negar, que aquélla que procede de colmenas fijistas, que eran antes las únicas conocidas y que aun actualmente son las que más abundan en nuestro país, tenga este defecto debido a que su extracción se hace por procedimientos rudimentarios que no permiten separarla de los cuerpos que le comunican esa propiedad, tales como el polen, y las sustancias nitrogenadas contenidas en la cría. Pero la miel producida en colmenas movilizadas y extraída de los panales por los procedimientos modernos, que permiten aislarla de las sustancias citadas, no tiene las propiedades irritantes que erróneamente se asigna a la miel en general.

(Continuará.)

Colmena «Ledo-Argozón».

EXPLICACIÓN Y MANEJO

Consta la colmena «Ledo-Argozón» de tres cuerpos independientes: uno central y dos laterales. El céntrico es dedicado exclusivamente a la cámara de cría y provisiones de la república, para todo el año.

Los dos cuerpos laterales, unidos herméticamente al del centro, son exactamente iguales aplicables a cosechar miel extraída y en secciones, a voluntad del apicultor. Esto es: puede el operante dedicar un cuerpo a miel extraída y otro a miel en secciones, o ambos a secciones, o a extraída.

DESCRIPCIÓN DE LOS MISMOS

PLANTA

Consta de tres piezas independientes. La del centro está clavada al cuerpo-colmena y las laterales a la del centro, por medio de dos visagras cada una.

La pieza central es más saliente por la parte delantera, cuyo borde sirve de patio de la piquera principal.

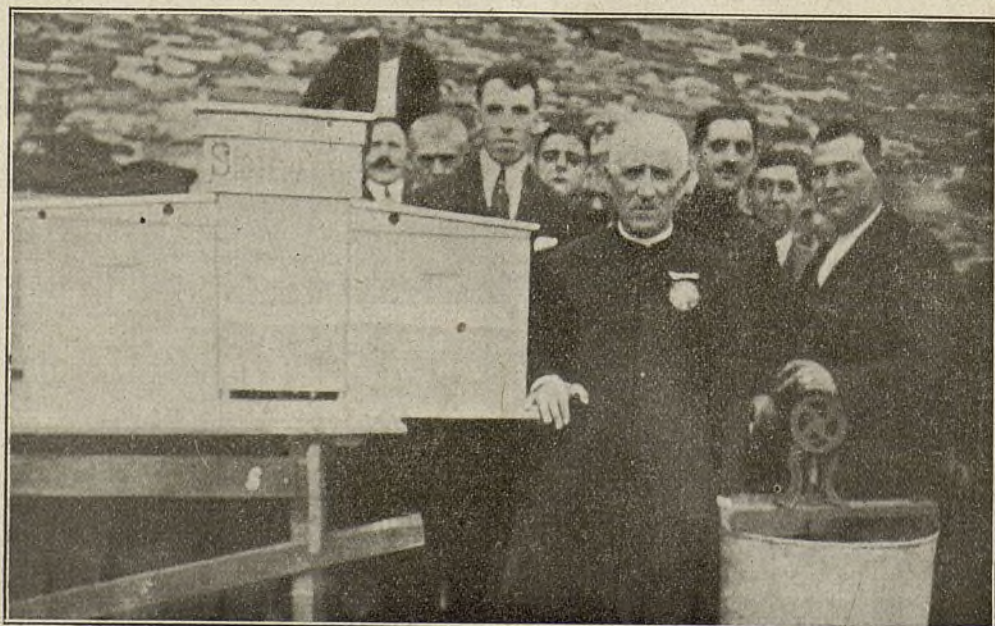
CUERPO CENTRAL

Este cuerpo está sujeto al sistema Layens, en cuya cavidad están colocados seis cuadros Layens de 31 por 40 centímetros. La piquera principal alcanza todo el ancho de la colmena y tiene una pieza para reducir la entrada, en tiempo de invierno, semejante al sistema Root.

En la parte superior, o alta, sobre los cuadros, contiene una cavidad, para guardar sus pequeñas piezas y herramientas.

La tapa, es de madera cubierta de zinc, o hierro galvanizado, con dos ventiladores laterales, y sujeta la tapa al cuerpo colmena, por medio de dos clavijas.

Por los dos costados, interiormente, tiene



Colmena sistema «Ledo Argozón» preparada para tiempo de verano, con sus tres cuerpos, en las ferias de San Froilán, de Lugo, en el año 1923, en las que obtuvo el primer premio.

una abe
28 cm. t
forado, c
los cuer
lo los zã
los tap
zinc, cu
nicación

Las d
por las
mente, c
moldura
do la co
bleros q
vijas qu
céntrico.

Son e
cación s
sa solam
vez des
céntrico
abierto c
se une a
rrado po
tiene dos
una en e
pondient
los cuad
descanso
cuerpo c
lares, y
para los
éste para
lla otro
fondo de
tes horq

Todos
dos hací
Cada
seccione
dros seco
cuerpo. I
ciones.

Por ar
grueso c
hueco.

La tap
vanizado
cuerpo c
planta. C
calados,
ción.

Están
las dos m
tablero y
teral.

una abertura o boquerón cuadrado de 26 por 28 cm. tapizado o con tela metálica o zinc perforado, que permite el tránsito de las obreras a los cuerpos laterales, sin que puedan verificarlo los zánganos y la reina. Estos boquerones los tapa herméticamente una planta de lata o zinc, cuando convenga, para impedir la comunicación a los cuerpos laterales.

Las dos piezas de la planta laterales, doblan por las visagras y cierran la colmena lateralmente, cuyo borde superior encaja debajo de la moldura de la parte alta del cuerpo, presentando la colmena en estado de invierno, cuyos tableros quedan sujetos al cuerpo por cuatro clavijas que aprisionan los cuerpos laterales del céntrico.

CUERPOS LATERALES

Son exactamente iguales y una misma explicación sirve para los dos. Este cuerpo descansa solamente en la planta o tablero lateral, una vez desclavijado de la parte alta del cuerpo céntrico y puesto de plano. Es este cuerpo abierto completamente por la parte interna, que se une al cuerpo colmena madre y sólo es cerrado por los tres costados externos. Tan sólo tiene dos tiras de madera por la parte abierta: una en el fondo, en la que se hallan las correspondientes horquillas, para cuando se le ponen los cuadros de miel extraída y otra arriba para descanso de las mismas, y a la vez sostener el cuerpo cuadrado y consistente a los rayos solares, y por la parte opuesta dos descansos para los mismos, uno al alto y otro al centro; éste para las secciones, a cuya distancia se halla otro listoncito por la parte abierta. En el fondo del anverso se hallan las correspondientes horquillas.

Todos los cuadros y secciones están colocados hacia la colmena madre o cuerpo central.

Cada cuerpo lateral alcanza dos hileras de secciones, una sobrepuesta en la otra de 6 cuadros secciones, más uno de miel extraída cada cuerpo. Los cuadros secciones son de tres secciones.

Por arriba de los cuadros hay una tapa de grueso cartón, o de lata, que tapa todo el hueco.

La tapa de madera cubierta con hierro galvanizado, encaja bajo la moldura superior del cuerpo céntrico, donde encaja el tablero de la planta. Contiene la tapa dos ventiladores, o calados, que permiten el tránsito de la ventilación.

Están estos cuerpos unidos al principal por las dos mismas clavijas cada uno, más dos al tablero y la tapa una al costado del cuerpo lateral.

Cada cuerpo lateral contiene una pequeña piquera lateral.

Estos cuerpos son de saca y pon, y colocados todos en su lugar, nos presentan la colmena «Ledo-Argozón» en estado de verano. En medio de cada cuadro sección, hay las oportunas separaciones y los listones para los cuadros de la miel extraída.

Los cuadros de miel extraída son de forma Layens, de 30 por 31 cm.

(Continuará.)

MEDICINA APÍCOLA

En el número de Diciembre de 1923 de *La Quinzaine Médicale*, que se publica en París, se da cuenta de las dos observaciones siguientes, referidas por el profesor Ed. Boinet en *Marseille Médicale*, del 5 de Noviembre.

Observación 1.^a—Mujer de 50 años, atacada en 1909 de un lupus externo en la cara con erosión de las aletas nasales. Durante cuatro meses y medio Mr. Lantal, apicultor, aplicó sobre las lesiones nasales millar y medio de picaduras de abejas. El tratamiento consiguió una rápida curación, que ha persistido, a pesar de haber transcurrido trece años.

Observación 2.^a—Mlle. R., de 30 años, presentaba en 1911 dos lesiones marcadas de lupus, una en la cara con erosión de aletas nasales, y otra en la nalga. La placa de lupus eritematoso de esta última región, tenía la anchura de una mano. Recibió cuatro mil picaduras de abejas durante cuatro meses y el resultado ha sido la curación completa.

Como el tratamiento no presenta inconvenientes, pues los enfermos resultan pronto inmunizados contra el veneno, el profesor Boinet opina debe acudir a él en casos análogos que se resistan a la terapéutica habitual.

Brindamos el caso a los apicultores médicos, y rogamos nos comuniquen cuantas noticias hallen de tratamientos en los que, bien por la aplicación de picaduras, de miel, propoleos o cera, se consiga la curación o el alivio de las dolencias tratadas, para ir completando los datos de una terapéutica del apicultor.

DR. LIHER.

DE APICULTURA

Recolección de Marzo.

Empieza ya, en este mes, la actividad en las abejas; en su vista algunos apicultores acostumbran a catar las colmenas en vez

de hacerlo, como debieran, en otoño, especialmente en aquellas regiones en que escasean las flores tempranas. Ellos consideran tal método como el más seguro y menos expuesto a inconvenientes; pero estos tales no tienen en cuenta que la miel que pasa el invierno en la colmena está saturada de las emanaciones de las abejas y toma un color más obscuro, se halla en los panales más pastosa, cristalizada, en parte, por tanto difícil de extraer; tiene un gusto poco agradable debido a la humedad invernal y falta de ventilación; perdiendo al mismo tiempo su perfume y resultando de calidad inferior a la que se cosecha en el otoño o en la primavera. Lo mismo pudiera decirse de la cera.

¿Qué fin persiguen los que así obran? ¿Cosechan mayor cantidad de miel? ¡Lamentable equivocación! Las abejas cesan en su recolección, en este país, cuando las flores desaparecen del campo, que suele tener lugar en el mes de Septiembre, salvo en las regiones en las cuales abunda el brezo y roble; en donde dura la recolección hasta Noviembre. De donde resulta que en los meses de Noviembre hasta Mayo es cuando menos cantidad de miel tienen las colmenas porque, en ellos, es cuando más consumen las abejas. ¿Se proponen matar menor número de abejas? ¡Errónea creencia! En estos meses de invierno, se hallan todas agrupadas, formando hermoso racimo, a causa del frío, y aun en los días de sol espléndido, prestando calor a la cría, y su expulsión de la colmena es por tanto más difícil; las abejas se manejan mejor con el calor que con el frío; son más obedientes en verano que en invierno. ¿Se imaginan que están más libres de sus picadas? ¡Temor vano! Las abejas pican más cuando no hay flores que cuando las hay, porque, cuando abundan éstas, la mayor parte se encuentran libando y entretenidas en el campo; a su regreso, repleto su estómago del licor azucarado, ansiosas de dejar la carga, no se ocupan de clavar su aguijón al que no las molesta.

Por consiguiente, se matan menos, pican menos, se recolecta más miel, más sabrosa y perfumada, catando en estío y otoño, antes que llegue la melada del brezo y roble, de cuyas plantas las abejas recogen abundante provisión de invierno. En éste ellas se comen la peor miel y el apicultor la mejor, cual es la de primavera. Luego, por esta y otras muchas razones, la cata es improcedente en Marzo.

Convencidos están de lo dicho y de lo que

omito en obsequio a la brevedad, aquéllos que en teoría y práctica siguen este consejo. «En Agosto y Septiembre, recoge la miel y el mosto».

EL PÁRROCO DE ALBILLOS.

BIBLIOGRAFÍA

Gleanings in bee culture.—1924. *Febrero.* Honey Markets.—Editorials.—The Digestion of the Honeybee, *Dr. R. F. Phillips.*—Whe should Sell Honey?, *Jay Smith.*—Some Pacific Coast Beekespers, *Dora Stuart.*—Learning and Unlearning, *Leslie Burr.*—Sterilizing Combs Cheapened, *E. R. Root.*—Package Bees or Wintering, *E. W. Wooster.*—Differences in Locality, *Leslie Burr.*—Wintering in South Dakota, *I. W. Cameron.*—Tiny East Indian Honeybee, *R. H. Macdonald.*—Siftins, *J. E. Crane.*—From North East, *West and South.*—Heads of Grain from Different Fields.—Gleaned by Asking, *Geo. S. Demuth.*—Bees, *Men and Things.*—Talks to Beginners, *Geo. S. Demuth.*—Just News.—A. I. Root's Story of His Own Life.

ANUNCIOS

NOTA DE PRECIOS DE MATERIAL APÍCOLA

	Pesetas.
Ahumadores de hoja de lata.....	10,00
Idem de chapa de cobre.....	12,50
Cuchillos de desopercular M. J.....	6,00
Idem id. L. P.....	8,00
Idem id. L. G.....	9,00
Grifos para miel.....	7,50
Idem, id. niquelados.....	12,50
Engranajes para extractores.....	30,00
Guantes de apicultor..... 10 y	12,50
Velos protectores.....	2,50
Cepillos para abejas.....	3,50
Espuelas para fijar la cera.....	3,00
Cera estampada, el kilo.....	5,50
Escapes de abejas.....	0,85
Jaulas para reinas.....	1,75
Idem, id.....	1,25
Idem id.....	0,50

Cuadros para secciones, palas para miel, levanta cuadros, etc., etc., a diferentes precios.

«Editorial Ibérica».—Alburquerque, 12.



A N
SUM
La casa

Con
V Confe

Química
menta

Falsif
sificar a
el almid
substanc
Los lí
permiter
de análi
mente ca
la maner
frecuenc

La de
contiene
tantes q
za. Cons
peso esp
rial nece
más del
pie para
introduc
que su g
lo consig
porque la
o menor
cederse o
un volum
solución
sayo. Le
hallarán
azúcar c
que frecu
ficultad.
ya y se c
grados c
enfriar y
tipicada
cordaré q
que varia
el agua