



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. 20

SUMARIO: *El Séptimo Congreso Internacional de Apicultura en Quebec (Canadá).*—MENDICOECHREA: *Química Apícola.*—CONDE DE SAN JORGE, EL: *Conferencias sobre Apicultura.*—CABALLERO, ANTONIO: *Colmena Caballero.*—LIHER, DR.: *Un ejemplo más.*—GÓMEZ, ARCADIO: *Los albores de una gran industria.*—*Noticias.*—*Bibliografía.*—*Anuncios.*

El Séptimo Congreso Internacional de Apicultura en Quebec (Canadá).

A continuación traducimos el Programa invitación al 7.º Congreso internacional de Apicultura que se celebrará en Quebec el próximo mes de Septiembre.

Podrán observar nuestros lectores que la ocasión no puede ser más propicia para demostrar nuestro propósito de enmienda, y evitar que en la invitación del próximo Congreso no se note, en la lista de naciones que tienen su Vicepresidente en la Comisión internacional, el vacío que hoy se nota y tanto entristece.

Y no sirve decir que la acción oficial ha sido nula, pues si la particular no hubiese con ella emparejado, tendríamos el puesto que nos corresponde en el concierto mundial. Según en *autores extranjeros* se consigna, las primeras abejas que se conocieron en América fueron llevadas por españoles. ¿Qué esfuerzo no supone la empresa, con los medios de transporte y de cultivo del siglo XVI? Y hoy, en pleno siglo XX, con las comodidades que el viaje ofrece, ¿no habrá un español que pueda y quiera ir a dar un abrazo a nuestros colegas de la otra orilla del Atlántico y felicitarlos con toda efusión por lo bien que supieron utilizar las hijas de Aristeo que nosotros les dimos a conocer? Actualmente, en América es donde la Apicultura ha llegado al máximo esplendor: fué el administrador discreto de la Parábola de los diez talentos.—DR. LIHER.

«Congreso Internacional de Apicultura.

Séptimo Congreso internacional de Apicultura, organizado por la Comisión permanente de los Congresos internacionales de Apicultura y las Sociedades de Apicultura de la provincia de Quebec, bajo el alto patronato de los Excmos. Sres. Ministros de

Agricultura del Canadá y de la provincia de Quebec, en Quebec (Canadá) del 1 al 4 de Septiembre (para la parte académica y los días siguientes para las excursiones) 1924.

Ministerio de Agricultura, Quebec.

Bruselas (185 rue Gaucheret), 15 de Noviembre de 1923.

Señor y querido colega: En su sesión de clausura decidió el VI Congreso internacional de Apicultura, celebrado en Marsella en 1922, que el próximo Congreso se celebrase en Quebec (Canadá) en 1923. Por múltiples razones, la mayoría de orden económico, el Comité organizador de las nuevas sesiones vióse obligado a retardar éstas un año, fijándolas para Septiembre de 1924.

A este nuevo Congreso, para cuya organización no han escatimado cuidado ni esfuerzo el Comité de Quebec y la Comisión internacional, con el deseo de que la reunión proyectada adquiera una importancia excepcional, es al que invitamos a usted.

Rompiendo con la tradición, y con el fin de que las cuestiones no se traten con la superficialidad inevitable cuando son muchas, los organizadores las han reducido a *cuatro* para que pueda hacerse su estudio con la profundidad suficiente para dejarlas resueltas.

Además, y esta es otra innovación, algunos de los temas, especialmente el primero, tendrá, como complemento de la discusión teórica, demostraciones prácticas completas, cuyos elementos se reunirán con especial atención por el Comité organizador.

Como usted verá en el programa a continuación, el Congreso comprenderá una serie de excursiones tan interesantes, que por sí solas atraerán a Quebec a los congresistas de las más apartadas regiones.

Esperamos, señor y querido colega, honrará usted con su asistencia el primer Congreso internacional de Apicultura que se celebrará en la «tierra canadiense», y enviará su adhesión inmediata.

Reciba señor y querido colega, nuestro afectuoso saludo.—Por la Comisión internacional: *El Secretario general perpetuo*, LEÓN TOMBU.—Por el Comité organizador: *El Presidente interino*, CIRILO VAILLANCOURT.

PROGRAMA

El VII.º Congreso internacional de Apicultura se celebrará en Quebec (Canadá) del 1 al 4 de Septiembre de 1924 para la parte académica, prosiguiendo como mínimo hasta el miércoles 10 para realizar excursiones.

El Congreso será bilingüe, y constará de una Sección francesa y otra inglesa.

Todos los trabajos presentados al Congreso se traducirán a una de las dos lenguas.

Los autores de Memorias que asistan al Congreso leerán por sí mismos sus trabajos.

En cada sesión se discutirá un solo asunto.

A cuantos redacten trabajos para los asuntos del Congreso, se ruega los envíen antes del 15 de Mayo de 1924 a Mr. Cyrille Vaillancourt, Ministère de l'Agriculture, Quebec (Canadá), para que haya tiempo de traducirlos.

El Congreso se inaugurará en Quebec (Canadá) el lunes 1.º de Septiembre, a las dos de la tarde, con el orden siguiente:

a) Discurso del Presidente interino.

b) Discurso del Ministro de Agricultura del «Dominion» del Canadá.

c) Discurso del Ministro de Agricultura de la provincia de Quebec.

d) Presentación de los Delegados.

e) Alocución del Secretario general, en nombre de la Comisión internacional.

f) Elección de la Mesa definitiva.

Martes 2 de Septiembre, a las nueve de la mañana
Primera sesión regular de las dos Secciones para examinar el PRIMER TEMA: «*Selección de la cría artificial de reinas según los métodos americanos y canadienses.*» «*Formación de núcleos, fecundación y expedición de madres, núcleos y enjambres.*» (Estas discusiones se ilustrarán con demostraciones prácticas.)

A las dos de la tarde.—Examen del SEGUNDO TEMA: «*Relaciones internacionales a establecer entre cada país, para la venta y colocación de productos y sub-productos apícolas.*» «*Regulación de la enjambrazón.*»

Miércoles 3 de Septiembre, a las nueve de la mañana.—Examen del TERCER TEMA: «*Métodos mejores (legislativos, profilácticos y curativos) de combatir con eficacia las enfermedades contagiosas de las*

abejas.» (Este tema ha sido incluido en el programa por demanda especial de los apicultores norteamericanos y canadienses.)

A las dos de la tarde.—Discusión del CUARTO TEMA: «*De la organización de asociaciones y medios de propaganda para aumentar el consumo de miel y facilitar la venta.*»

Jueves 4 de Septiembre, a las nueve de la mañana.
«*Votación de conclusiones, elección eventual de nuevos vocales de la Comisión internacional y señalamiento de lugar y fecha del próximo Congreso internacional.*»

Jueves 4, a la una.—Visita a la Exposición.

Viernes 5, a las ocho de la mañana.—Salida de Quebec para Santa Ana de la Poratière. Visita a la Granja experimental del Gobierno federal, y demostraciones prácticas de Apicultura. Regreso a Quebec a las siete de la tarde.

Sábado 6, a las ocho de la mañana.—Excursión por el río San Lorenzo hasta Saguenay, con detenciones en distintos puntos. Regreso a Quebec el lunes por la mañana.

Lunes 8, a las nueve de la mañana.—Salida de Quebec en autobús para Montreal. Durante el viaje se visitarán dos o tres colmenares.

Martes 9, por la mañana.—Visita de colmenares en las cercanías de Montreal.

Para los que puedan y quieran alejarse más se organizará una excursión para visitar los colmenares del Ontario y Oeste canadiense hasta Vancouver.

Importe de las cuotas.

	Europa.	América.
a) Gobiernos, provincias y ciudades.....	50 frs.	10 dols. (mín.)
b) Federaciones y Sociedades... ..	50 »	10 » »
c) Miembros protectores..	20 »	4 » »
d) Miembros efectivos....	10 »	2 » »

Vicepresidentes de la Comisión internacional.

Inglaterra, Mr. Cowan; Bélgica, Mr. S. Thibaut; Canadá, Mr. C. Vaillancourt; Estados Unidos, mister Camilo P. Dadant; Francia, Mr. P. Sirvent; Gran Ducado de Luxemburgo, Mr. N. P. Kunner; Holanda, Mr. Van Kiersberglsen; Italia, Mr. Eduardo Perronisto; Polonia, Mr. Xeber; Suiza, Mr. A. Major; Grecia, Tcheoslovaquia, Ucrania (1).—*El Secretario general*, LEÓN TOMBU.—*El Secretario del Comité de Quebec*, CIRILO VAILLANCOURT.

Nota.—Las adhesiones, acompañadas de su im-

(1) Sin designarse.



porte, de los residentes en América y Canadá, se remitirán a Mr. Cirilo Vaillancourt, Ministerio de Agricultura, Quebec (Canadá); las de los congresistas de cualquier otro país a M. LEÓN TOMBU, 185 rue Gaucheret, Bruxelles (Bélgica).

QUIMICA APICOLA

A raíz de la *Semana Apícola*, organizada por la Sección de Apicultura de la Confederación Nacional Católico-Agraria el pasado año, surgió el propósito de publicar las conferencias que pronunciaron los apicultores en el Cursillo, que tan lisonjero éxito alcanzó. Para corroborar lo de que «de buenas intenciones está lleno el infierno» el proyecto no se realizó, pero no queremos que siquiera una parte deje de llevarse a la práctica, y comenzamos la publicación del interesante trabajo del Excmo. Sr. Conde de San Jorge, profesor de Química en la Escuela especial de Ingenieros de Minas y uno de nuestros más competentes y prácticos apicultores. La admirable lección de tan eximio maestro fué acompañada de experiencias ante el lucido concurso, que premió su labor con grandes aplausos. Esperamos que nuestros lectores agradecerán la publicación que hoy iniciamos, y... que los demás conferenciantes seguirán el ejemplo del señor conde de San Jorge, enviándonos las cuartillas o rehaciendo con las notas que tengan unos trabajos que,

salvo el de este modesto discípulo, merecen ser conservados y leídos por iniciados y principiantes.

MENDICOECHEA.

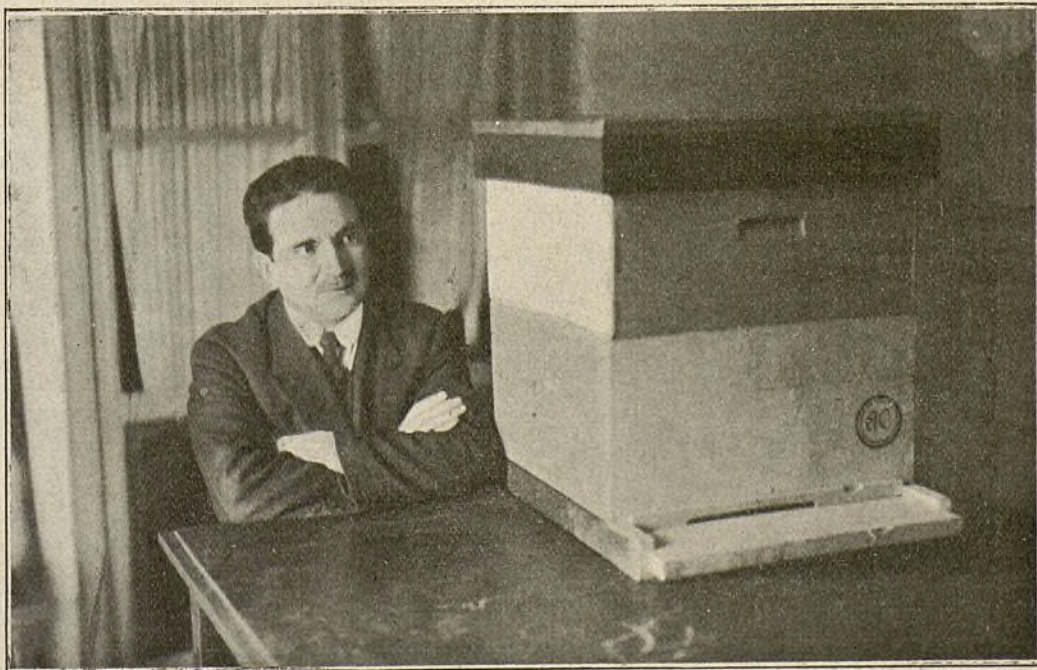
Conferencias sobre Apicultura.

V Conferencia.—Química apícola.—Miel.—Cera Propóleos.—Derivados y fermentaciones.—Falsificaciones y análisis.—Destilación.

Señores: Al hacer el reparto de los temas que componen este cursillo de Apicultura, mis distinguidos compañeros de conferencias me encargaron expusiese el que se refiere a la «Química apícola». Para ello tuvieron en cuenta mis conocimientos sobre la materia, pero siendo éstos tan limitados, y careciendo además por completo de condiciones oratorias, difícilmente lograré que mi conferencia resulte amena.

Además, como el asunto no se presta al empleo del aparato de proyecciones, las que tanto contribuyen a amenizar estos actos, ruego a mi distinguido auditorio se arme de paciencia, y para su tranquilidad anticipo que trataré el tema con la mayor brevedad posible.

Me voy a ocupar de la miel, del propóleos, de la cera, de los derivados y fermentaciones, de las falsificaciones y ensayos para reconocerlas y de la destilación.



El ayudante de Montes D. Antonio Caballero y su colmena.

El orden que seguiré para cada producto, es el siguiente: propiedades físicas y químicas, aplicaciones, sustancias que lo puedan adulterar y ensayos que permiten descubrir estas últimas. A continuación explicaré la manera de preparar algunos derivados de la miel, como son los hidromeles o aguamieles, los enomieles, el champagne y el vinagre de miel.

Desde luego que el asunto es de mucho interés, sobre todo la parte que se refiere a las falsificaciones y a la manera de descubrirlas, para lo cual indicaré algunos ensayos que no exigen para su ejecución conocimientos extensos de Física y Química, ni tampoco un material complicado, puesto que los apicultores no disponen en general de laboratorios con material perfeccionado, ni éste es necesario para dedicarse al cultivo de las abejas.

Siguiendo el orden fijado, trataré en primer lugar de la miel. Este producto, que es el más importante de los elaborados por las abejas, se presenta bajo la forma de una sustancia azucarada, líquida, cuando no está granulada, pegajosa y de color variable, desde el blanco más puro al negro. Entre estos límites existe variedad grande de colores, pues se conocen mieles amarillas, rojas, verdes, etc.

Su densidad es superior a la del agua, y es por término medio de 1,40, es decir, que un decímetro cúbico de miel pesa 1.400 gramos.

El distinto color que tienen las mieles, así como su diferente aroma, pues todas no son igualmente aromáticas, es debido a la clase de plantas de las cuales liban las abejas el néctar para transformarlo en miel. Por ejemplo: la que proviene de labiadas, como el romero y el tomillo, es de color blanco y muy aromática; la de azahar es muy blanca y de sabor pronunciado; las de castaño y tilo son de color pardo, y la que proviene de colmenas instaladas a proximidad de pinares, es aún más oscura y con reflejos verdosos. Algún autor afirma que en las islas Baleares se produce una miel que tiene color negro. En cuanto al sabor de la miel, es tan variable como su color, y por esta razón es de extrañar que algunas personas digan que la miel debe saber a miel; esto nada significa, pues como he dicho, la miel no tiene un gusto peculiar, como les sucede al limón, la naranja, etc. Lo dicho para la miel puede aplicarse al vino, cuyo sabor es tan variable como su procedencia, y no dejaría de asombrar que una persona acostumbrada a beber Champagne, cuando probase el Jerez dijese que aquel líquido no sabía a vino.

No hay que creer que el trabajo de la abeja se reduce a transportar el néctar de las flores a la colmena, porque además de este trabajo puramente mecánico, el néctar experimenta dentro del cuerpo del in-

secto una verdadera transformación química de la que daré ligera idea. El néctar es el líquido azucarado que segregan las glándulas llamadas nectarias que poseen algunas flores. Este líquido, se acumula en la base de las mismas merced a la corriente de agua que circula con intensidad por la planta y que lo transporta a la superficie de la flor. Allí es donde lo recoge la abeja con su lengua y lo introduce en su esófago de donde pasa a una cavidad en forma de pera de paredes transparentes con reflejos plateados, que se llama buche de miel. Merced a un fermento llamado invertasa segregado por las paredes de esta vesícula, la sacarosa o sea el azúcar de caña contenido en el néctar, se convierte en otros azúcares más asimilables llamados *glucosa* y *levulosa*. Pero el néctar así transformado en el organismo del insecto, contiene una cantidad considerable de agua que varía desde el 60 al 95 por 100 y como tan enorme cantidad de agua es perjudicial para la buena conservación de la miel, las mismas abejas se encargan de eliminarla antes de depositar la miel en las celdas de los panales. Cuando en un día de gran mielada contemplamos en el colmenar de aquella actividad asombrosa que tanto admiramos los verdaderos amantes de las abejas, puede observarse cómo algunas pecoreadoras que regresan del campo, expulsan por la boca una gotita de agua antes de penetrar en su colmena, para depositar en los panales la pequeña cantidad de miel que cosecharon. La miel así almacenada contiene todavía agua sobrante y esta es la que evaporan las abejas ventiladoras, así llamadas, porque al mover sus alas con extremada velocidad establecen dentro de la colmena fuerte corriente de aire.

Cuando la cantidad de agua ha quedado reducida a 25 por 100, el jugo de la flor se ha convertido en miel, y las celdas en que fué depositada son operculadas por las abejas.

Desde el punto de vista químico, la miel puede contener los cuerpos siguientes:

- Azúcar de caña (que es la sacarosa).
- Azúcares reductores (*glucosa* y *levulosa*).
- Ácidos orgánicos (principalmente ácido fórmico).
- Sustancias aromáticas.
- Materias grasas.

Una sustancia resinosa llamada propóleos de la que luego me ocuparé.

Y finalmente, cera en mayor o menor cantidad según sea el grado de pureza de la miel. También se encuentran granos de polen, manita y materias colorantes. La reacción de la miel es por regla general ácida; pero no debe confundirse esta reacción química con el sabor que no debe ser ácido cuando se



COLMENA CABALLERO

trata de una miel de buena calidad. Se puede comprobar la acidez de la miel disolviendo en agua una pequeña cantidad de la misma y tratando la disolución con la tintura de tornasol que como se sabe es azul, el líquido después de este tratamiento adquirirá color rojo. Con el naranja de metilo se obtendrá el mismo color.

EL CONDE DE SAN JORGE.

(Continuará.)

Colmena Caballero.

Nuestro amigo D. Antonio Caballero, inteligente Ayudante de Montes del Distrito forestal de Granada, nos envía las cuartillas que a continuación publicamos. Algo semejante hemos visto en Hommell y parecidas son las colmenas usadas por D. Felipe Robles, de San Esteban del Valle. Próximamente se publicará la descripción de otra colmena ideada por D. Benigno Ledo, *El Cura de las abejas*, benemérito y laureado apicultor gallego. Conviene se conozcan las iniciativas de todos los apicultores, se ensayen y se discutan en fraternal controversia. Así podremos entre todos hacer algo por el progreso de nuestra especialidad y demostrar buscamos el acercamiento a la perfección posible en lo humano.

ARISTEO.

La reina en la colmena, hembra absoluta, tan mimada y distinguida por las neutras-obreras de la colonia y no menos estimada por el apicultor, a la que debe la populosidad de la colmena y el incremento del colmenar; la reina, digo, elige para la puesta el sitio más aireado de la colmena, que ciertamente es el conjunto de panales cuadros que dan frente a la entrada; posición ésta que en Apicultura se la denomina «a exposición fría».

En el modelo anterior (Perfección) los panales del segundo cuerpo tienen que ocupar invariablemente posición paralela a los cuadros del primero y los espacios entre cuadro y cuadro en el primer cuerpo corresponden con sus iguales del segundo, siendo ésta una de las razones de que la reina, en ocasiones, ascienda al segundo y de aquí el uso del enrejado para impedirlo.

En el modelo que nos ocupa, por ser iguales y cuadrados los cuerpos, todos los cuadros del segundo pueden estar en situación perpendicular con respecto a los mismos del primero y por esta posición queda truncada la continuidad de espacios de los panales de ambos cuerpos, siendo por esta razón deficiente la aireación de los panales del cuerpo superior por estar en posición llamada «a exposición caliente» que es la menos indicada para la puesta de



Vista parcial del Colmenar del monte Alfaguara (Granada), propiedad de D. Antonio Caballero.

la reina y, por tanto, innecesario el uso del enrejado.

Siendo estos dos modelos esencialmente iguales, varían en forma, capacidad y número de cuadros.

Si en este modelo hacemos el mismo cálculo que hicimos en la «Iradier», resulta que restando los 42 decímetros cuadrados que ocupan las larvas de un enjambre de 35.000 abejas, queda un área dispuesta para la reserva, polen y miel, de 54 decímetros cuadrados, en los que puede haber más de 15 kilogramos de miel. Esta es la reserva teórica, pues la práctica pudiera ser algo mayor, no perdiendo de vista que la extensión que la reina da a la puesta está en todo relacionada con la cantidad de néctar que las abejas van importando, y, claro es, que en las postrimerías de la floración importante o gran mielada esta puesta irá aminorando y disminuyendo el volumen ovoidal (esta viene a ser la forma) del nido de cría, siendo así, que el volumen que pierde el ovoide es el mismo que gana el prisma de la reserva, espacio que van aprovechando las abejas para depositar los recursos que aún les ofrecen las flores; de aquí una consecuencia, cual es, que la colocación del alza no lo determina únicamente la floración, sino también el estado de la colmena, la que hay que reconocer de visú, bastando para esto destaparla y si todos los espacios que dejan los cuadros están rebosantes de abejas, la colmena es fuerte y en todos los panales se trabaja, ya operculando miel formada, cría del pollo, etc., si la visita dejase ver algunos cuadros sin obrar u obrados sin miel o de cuyos espacios no afluyeren abejas, sería inoportuna la colocación del alza por muy abundante que fuese la mielada, pues de ponerla, las abejas irían depositando la miel en el alza, sin cuidarse de acabar de llenar el cuerpo, y llegada que sea la hora de cosechar la miel, que en estas colmenas consiste en llevarse el alza, la colonia estaría fatalmente condenada a morir en la próxima invernada por falta de recursos; de donde se deduce que el alza no se pondrá en la colmena mientras el cuerpo de la misma no esté lleno de los elementos necesarios: abejas, miel y polen.

Para la sustitución de los panales que por tener demasiado tiempo resultan inconvenientes en la colmena, no hay más que considerar como alza la que por algún tiempo fué cuerpo de colmena y al invertir estos cuerpos quedan invertidas sus funciones.

También esta colmena irá preparada, de suyo, contra la polilla.

ANTONIO CABALLERO.

Un ejemplo más.

Si alguna vez creyesen nuestros gobernantes llegado el momento de interesarse por nuestra Apicultura, no les faltarían ciertamente *modelos* que estudiar en todas las naciones de Europa y América. Al catálogo de *cosas* apícolas extrafronterizas podemos agregar la siguiente, que traducimos del último número de *L'Apiculteur*: «Un decreto de 5 de Diciembre de 1923, debido a la iniciativa de Mr. Cheron, ministro de Agricultura francés, ha establecido en el referido departamento un *Consejo Superior de Apicultura*. Este Consejo estudiará todas las cuestiones relativas a esta rama de la riqueza pública, y en él estarán representados los apicultores por cinco individuos, elegidos entre los más calificados, para que defiendan los intereses generales de la Apicultura. ¿Se animará el Directorio a estudiar el asunto?

De desear es que así lo haga.

DR. LIHER.

Los albores de una gran industria.

Con el título anterior, y en la revista *Finanzas y Tributos*, número correspondiente al 13 de Diciembre de 1923, aparece un artículo suscrito por D. Arcadio Gómez, y que con el mayor gusto reproducimos.

Felicitemos a nuestro amigo D. José Trigo, cuyos trabajos conocemos, y esperamos que la poderosa empresa que inteligentemente dirige, no le escatimará los medios necesarios para que la aurora llegue a mediodía esplendente.—L. H.

Los alcoholes derivados de la miel.

Notable ejemplo de las maravillas de la naturaleza, nos ofrece la organización social perfectísima que tienen esos insectos llamados abejas en sus colonias de trabajo, que rinden dos productos de gran utilidad para el hombre, la cera y la miel.

De todos son conocidas las aplicaciones de dichas materias, principalmente la última, que llena un papel importantísimo en la nutrición, por la riqueza alimenticia de sus elementos y fácil digestión de los mismos, siendo base de muchos preparados y también, aunque en la actualidad en pequeña escala, se usa en farmacias.



Estas aplicaciones, por demás sabidas, así como las de cera, no merecen más mención, no ocurriendo lo mismo con la preparación de alcoholes derivados de la miel, asunto poco conocido, y del cual quiero hacer señalar la importancia.

Los principios azucarados que contiene el fruto de la vid, han sido hasta ahora el casi exclusivo origen de los alcoholes que se conocen en toda clase de bebidas más o menos alcohólicas, y es verdaderamente extraordinario que teniendo como tiene la miel principios azucarados análogos, de una pureza grandísima y de una aromatización tan varia y agradable, no se haya pensado en lo que esta fuente de alcoholes podría dar de sí.

Claro es que la generalidad de las personas ignoran lo que puede ser la riqueza en mieles de España, y no conciben por ello la magnitud de una industria desarrollada teniendo por fundamento tal elemento primordial.

Estadísticos realmente no existen; pero no es aventurado decir que la producción de miel en España podría elevarse a la cifra de 50 a 60 millones de pesetas por un cultivo racional y empleando desde luego los modernos sistemas de Apicultura que, fundados esencialmente en ahorrar trabajo a los laboriosos insectos, pueden hacer aumentar mucho el rendimiento de los mismos.

Hoy en día tal producción viene a ser aproximadamente un 10 por 100 de la consignada, no obstante la labor que, elementos entusiastas de tal industria, hacen con sus propagandas.

Pues bien, tal riqueza en miel no es nada si se compara con la que puede originarse por la industria de los alcoholes de miel, pues los rendimientos en vinos de baja graduación y cognac hacen elevar el valor de la primera materia en proporción fabulosa.

Baste decir que de un kilogramo de miel cuyo valor aproximado es una peseta, pueden obtenerse hasta cinco litros de vino excelente de mesa similar a los ricos vinos franceses blancos Sauternes y Chablis, y del mismo pero de miel próximamente litro y medio de un cognac riquísimo.

Además, estos vinos tienen propiedades particulares que los hacen más apreciables; una de ellas es su suavidad al paladar, debido sin duda, a que la materia de origen no contiene como la uva los elementos estructurales del fruto que indudablemente dejan algo en el alcohol que sólo se elimina con el tiempo, al cabo del cual adquieren la finura que los procedentes de la miel tienen desde el primer momento.

Por ello el vino de miel, una vez terminada su elaboración y envasado, adquiere al poco tiem-

po características de envejecimiento o madurez, que son los que corresponden a un vino de uva de cuatro o cinco veces más edad.

El problema de la obtención de estos derivados estriba esencialmente en la fermentación. Este fenómeno químico-biológico, pues es una reacción de descomposición química, iniciada y sostenida por fermentos vivientes, necesita como elemento esencial la existencia de tales microorganismos.

En la fermentación de la uva que da lugar como en todos los azúcares a alcohol y desprendimiento de anhídrido carbónico, estos fermentos existen espontáneamente, y de ello no hay que preocuparse, pero si se trata de obtener la descomposición de la miel, es preciso adicionarlos.

Precisamente tal es la labor que éxito rotundo ha llevado a cabo el ilustrado Farmacéutico Sr. Trigo, entusiasta Apicultor, y director gerente de «La Apicultura Moderna», industria importantísima establecida en Madrid.

Tras infinitos ensayos y experiencias, ha logrado obtener el vino de miel en sus variedades, seco y dulce y además un excelente cognac por destilación de dichos vinos.

Las dificultades principales con que ha tenido que luchar empiezan en la selección de mieles y sus mezclas, para obtener lo mismo en vinos que en cognac un bouquet agradable; después, y esto es lo más interesante, el estudio, selección también de los fermentos, y por último el problema también resuelto de la clasificación que se presentaba muy difícil debido sin duda a lo extremadamente tenue del polen de las plantas en que liban las abejas y que por ello permanece en suspensión siendo muy complicado su arrastre y posado.

El proceso de elaboración poco difiere en términos generales de la de los vinos de uva, formándose los mostos de igual modo que en aquélla y necesitando condiciones de temperatura análogas así como de tiempo y reposo para terminar la fermentación.

La importancia del asunto es grande; los mercados españoles y extranjeros recibirían con agrado los nuevos productos y aunque sea de paso, he de citar el ejemplo de Inglaterra donde las mieles están exentas de impuestos de aduana, y en cambio los licores, como el cognac, tienen un arancel elevadísimo, lo que permitiría establecer en dicho país la industria de los alcoholes de miel con dicho producto importado de España.

Hay que tener en cuenta que aunque en Inglaterra se cosecha también la miel y parece a primera vista que no necesitarían la española, no es así, pues la miel de Inglaterra, debido tal vez

a la pobreza de su flora, no reúne buenas condiciones para la obtención de que tratamos, pudiendo como límite ser utilizada mezclada con otras de aquí.

Los capitales españoles, que dormitan en las cajas de los Bancos, esperando su crecimiento trimestral por el corte del cupón, tienen una nueva ocasión de ponerse en actividad.

ARCADIO GÓMEZ.

NOTICIAS

A imitación de los Cotos Apícolas de Previsión escolar de Miraflores de la Sierra y Chite, se ha fundado otro en el pueblo de Bordecorex (Soria), a cargo del digno maestro de dicha escuela Sr. Roncal. El Instituto Nacional de Previsión merece plácemes y le animamos a proseguir la empresa iniciada.

Según informes fidedignos la Dirección General de Aduanas ha resuelto, de acuerdo con la instancia de la Federación de Apicultores, la reclamación presentada con motivo de una exacción de derechos de aduanas referente a envases de cartón para miel.

La Compañía francesa Mono Service ha concedido la exclusiva de venta de envases para miel a la Sección de Apicultura de la C. N. C. A.

También se ha concedido a la misma Sección la exclusiva de venta de unos excluidores de reinas fabricados en Alemania por la casa Eug. Herzog. Tan pronto se resuelvan algunos detalles de precios de Aduanas y transporte, podrán anunciarse. Hasta el presente es lo mejor que conocemos.

Se realizan gestiones por la Sección, cerca del Directorio, para fijar de modo claro y terminante el régimen tributario de las colmenas. Enmarañado el asunto, como cuanto se relaciona con la Hacienda, esperamos llegar a solución equitativa.

Los Apicultores deben en esta época empezar a proveerse de material, cera, envases, etc. Aguardar a última hora para los pedidos es perjudicial para ellos y para la buena marcha de la Sección. En el invierno hay que preparar los elementos para obtener los frutos de la primavera.

Nuestro amigo D. Máximo Magro está extendiendo sus colmenares *España* por la región alcarreña. El tipo de colmenar cerrado es lo mejor que conocemos. Hemos solicitado de su inventor una descripción para LA COLMENA.

Pregunta de muchos Apicultores: ¿Cuándo sale LA COLMENA independiente? Respuesta: Cuando re unan las cuatrocientas suscripciones que faltan, es decir: cuando ellos quieran.

Se ruega a los Apicultores que estén dispuestos a instalar colmenares y dirigirlos nos escriban condiciones y modelo de contratos.

BIBLIOGRAFÍA

L'Apiculteur 1924. — Enero. Communication officielle. Avis. Un extracteur économique: R. de H. Vaulry. — Sur l'Aspergillo mycose des Abeilles: Vincens. Les extracteurs: Jungfleisuch. — La cinquième extraction avec le radio-bilatéral Bernard: Devanchelle. — Observations sur la température: H. Morin. — La méthode expérimentale: Sylviac. — Les friandises de M. A. Bourgeois, Boris Spoerer. — Encore la question des Haies de nos Ruchers: Mothré. — Nouvelles des Ruchers. — Informations. — Journal d'un jeune Apiculteur. — VII Congrès international d'Apiculture. — Société Centrale d'Apiculture. — Syndicat d'Apiculture. — L'Abeille Roannaise. — Société d'Apiculture de l'Auxois. — Société Charentaise d'Apiculture. — Cours des produits.

Gleanings in Bee Culture. 1924. Enero. Honey Markets. — Editorials. — Great Progress of Recent Years: Morley Pettit. — That Land of Promise: E. R. Root. — Moisture Within the Hive: Dr. E. F. Phillips. — Some Pacific Coast Beekeepers: Dora Stuart. — Learning and Unlearning: Leslie Burr. — Cataleptic Queens: Bruce Lineburg. — The Alcohol Formalin Solution. — E. F. Atwater. Grasshoppers and Sweet Clover: C. D. Adams. — Bank Exhibits Bees and Honey: E. Meineke. — Steam Heated Honey Knife: R. F. Holtermann. — The Language of The Bees: R. Deimer. — Siftings: J. E. Crane. — From North, East, West and South. — Heads of Grain from Different Fields. — Talks to Beginners: Geo. S. Demuth. — Gleaned by Asking: Geo. S. Demuth. — Bees, Men and Things. — Just News A. I. Root, Story of His Own Life.

ANUNCIOS

Engranajes para extractores. Sólo quedan ocho al precio de 30 pesetas.

Cepillos: también se agotan. Precio 3,50 pesetas.

Grifos para miel: a 7,50 y 12,50 pesetas.

Espaciadores metálicos para cuadros a cinco pesetas el ciento.

Colmenas: Root auténticas, desarmadas y sin pintar a perfección (Moderna apicultura), a 62,40 ptas.

Envases Mono-Service: Reciente la remesa, recomendamos activen los pedidos pues se han traído pocos.

Envases cristal: Pedido en tramitación.

Se sirve todo género de material, pero para el no anunciado ha de avisarse con tiempo, pues hay que pedirlo.