



LA COLMENA

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



AÑO II

VADE AD APEM ET DISCE SAPIENTIAM

NÚM. 13

SUMARIO: LIÑÁN Y HEREDIA, NARCISO JOSÉ DE: *La Apicultura en Portugal: Impresiones de la Exposición de Viseo*.—E. DAVID: *Ventajas de la miel*.—DR. LIHER: *Noticias*.

LA APICULTURA EN PORTUGAL

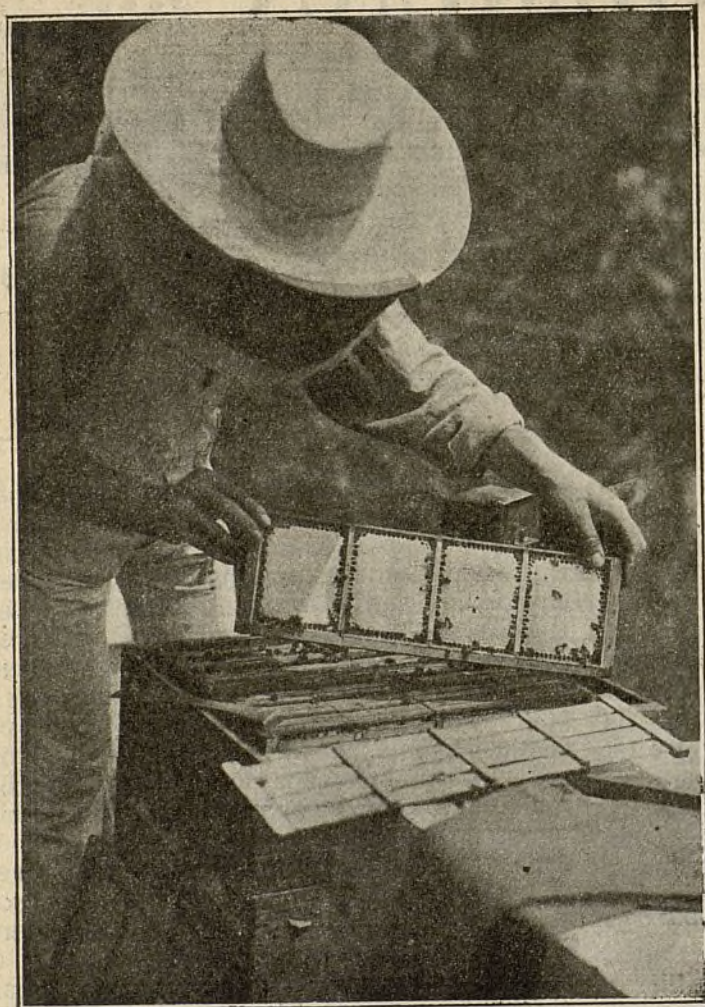
Impresiones de la Exposición de Viseo.

En otro lugar de este número de la REVISTA SOCIAL Y AGRARIA, podrán ver nuestros lectores una crónica-carta del viaje de los delegados de la Confederación al segundo Congreso de Federaciones agrarias portuguesas. Tanto el Congreso como la Sección apícola del mismo, merecen detallado estudio que se hará, Dios mediante, con la debida calma; por ahora deseo adelantar impresiones, que no han podido ser más gratas y que los apicultores españoles conocerán con satisfacción. En primer término, transmito el saludo de nuestros colegas portugueses, que acreditaron su fama de hospitalarios y galantes, y que en mi modestísima persona mostraron sus sentimientos de cordialidad y el deseo de que se establezca, entre los que en ambos países nos dedicamos a la Apicultura, una inteligencia y un intercambio de ideas y productos que a todos nos será muy útil. Desde luego aceptaron el ofrecimiento que les hice de las columnas de LA COLMENA y me han anunciado trabajos y colaboración valiosa, con lo que nuestra REVISTA será *peninsular* y ganará en interés e importancia contando con tan apreciable auxilio.

Cuando el segundo día del Congreso me disponía a visitar la Exposición, interesantísima por cierto, los amigos portugueses, animados por D. José Mosquera, me dieron un cariñoso *atraco*, invitándome a pronunciar una conferencia sobre la Apicultura en España y los trabajos de organización de nuestra Federación de Apicultores. Dar una conferencia a *tenazón*, sin unos minutos siquiera para pensar en ella, y ante un público inteligentísimo y técnico, es algo comprometido, y lo hubiera pasado muy mal quien esto escribe, sin la indulgencia propia

de quienes por hallarse en plano superior, aprecian las buenas intenciones y disculpan benévolo los defectos. Con la timidez propia de quien no es ducho en lides oratorias, en la forma sencilla de una *charla*, espuse lo mejor que pude y supe lo que era nuestra Apicultura, lo que era nuestra Sección y lo que será D. m., la Federación de Apicultores, por la que trabajo con el entusiasmo y la tenacidad que conocen mis pacientes lectores. No menos pacientes y cariñosos nuestros hermanos portugueses, escucharonme con cariñosa atención y al final premiaron mi buena fe con alentadores aplausos y cordiales parabienes. El rato que pasé fué de verdadero apuro, pues además de hablar por *sorpresa*, hube de hacerlo después de una interesante conferencia del Dr. Eugenio Guedes de Andrade, registrador de la propiedad de Mirandela y apicultor inteligentísimo, como lo demuestran las tres series de postales de *Vulgarización Apícola*, que en treinta fotografías originales y setenta y cinco páginas de texto, contienen un verdadero, práctico y clarísimo curso de Apicultura. Pasado el *sofocón*, que fué mayúsculo, visité detenidamente la Exposición, toda del mayor interés y en especial la parte apícola. El material de colmenas es en su mayoría Dadant y está admirablemente construido, y entre otras cosas conocidas y material menudo, ví una jaula de introducción de reinas original, que considero muy práctica, y de la que me propongo hacer descripción especial, y un «extractor de rueda libre» que utiliza para su movimiento el piñón, la rueda del pedal y un trozo de cadena de bicicleta, colocado todo el sistema horizontalmente sobre un soporte que se apoya en los extremos superiores de la tina. La aplicación es ingeniosísima, el funcionamiento perfecto. Recomendando a los apicultores ciclistas el ensayo y de seguro quedarán satisfechos.

La presentación de mieles es inmejorable, con envases muy originales algunas, como un vaso de cristal de sección oval con tapa sujeta por una



Sacando las secciones de la colmena.

tira precinto de papel de sugestivo aspecto y artística etiqueta, idea del apicultor.

Envases de barro los había de elegante forma, y muestra de los mismos me ha ofrecido el Dr. Freire de Andrade que los utiliza.

Hay colmenares de 600 colmenas, dirigidos por un joven e inteligente apicultor (cuyo nombre he perdido, por lo que le ruego perdone la involuntaria omisión), autor del modelo de jaula a que antes me he referido.

De calidad de mieles nada puedo decir, pues sólo pude probar la del Sr. Almeida Oliveira, que es muy buena. El aspecto de todas era excelente, y la preparación irreproachable. Creo sin embargo, que nuestra vegetación es más rica en plantas melíferas y puede producir variedades como esparceta, azahar, espliego y otras de mejor calidad que la posible en la región de Portugal que visité. En Bibliografía hallé cosas de interés, antiguas y modernas: «Hojas divulgadoras» muy bien hechas por el Dr. Nuno de Gusmão y otros, y revistas y folletos de apicultores

brasileños, que demuestran gran adelanto en la ciencia apícola.

De todo me iré ocupando al detalle y con la merecida atención; por hoy, una vez más, quiero dar las gracias a los apicultores portugueses por el cúmulo de atenciones con que me abrumaron, y decirles que la *saudade* o «añoranza» de los días en Portugal no se borrará fácilmente de mi memoria, y al propio tiempo reiterarles el ofrecimiento de que considere las columnas de LA COLMENA como suyas para cuantos trabajos quieran enviar y que aguardamos los apicultores españoles con gran interés y la mayor cordialidad.

NARCISO JOSÉ DE LIÑÁN Y HEREDIA.

Ventajas de la miel.

La miel, que tan poco conocida es y que demasiado a menudo es considerada como un producto secundario, debiera ser consumida en todas las familias. No se sabe lo que es verdadera miel. Muchísimos son los que no la han probado nunca. Otros compran en el comercio un producto más o menos blanco y espeso llevando el nombre de miel, pero adulterada o extraída con procedimientos de otros tiempos, que no tienen nada del gusto y cualidades del producto de que se trata.

La miel, la verdadera miel, tal como sale de los panales, es un jarabe limpio y más exquisito y perfumado que la más deleitosa confitura. ¿Cómo podría ser de otra manera? Pensad que la miel es el néctar, más bien, la quintaesencia de las plantas, cuya fragancia es tan suave y penetrante.

La miel, saliendo de los panales bien madura, es superior a cualquier dulce. Contiene 80 por 100 de materias azucaradas y un 20 por 100 de agua; la pueden digerir los estómagos más delicados. He aquí por qué: Las confituras están hechas con azúcar industrial, que es la sacarosa, y que en el intestino debe sufrir una transformación que cansa mucho al organismo que debe, para provocar dicha transformación, secretar un jugo fermentativo contenido en los intestinos para después pasar a la sangre. Al contrario, el néctar de las flores está digerido por el buche de las abejas antes de depositarlo en los panales bajo la forma de miel. Pues de esta forma se asimila sin cansar el intestino, pa-

sando directamente a la sangre. Por eso muchos médicos emplean la miel para los niños y los enfermos que sufren de enteritis.

Si fuera de estas consideraciones se pudieran presenciar todos los trabajos de las abejas, si pudiéramos darnos cuenta de los cuidados de que se valen para confeccionar el producto que les debe servir de alimento, si todo el mundo pudiera percatarse de la limpieza con que elaboran la hermosa miel que cosechamos, y si probaran todo el jarabe cuando sale de un panal en casa de un apicultor que conoce su oficio, estoy seguro que la miel se presentaría en todas las mesas como uno de los primeros postres.

Pero la miel se recomienda también por otras cualidades. Verdadera quintaesencia de las plantas medicinales, disfruta de propiedades curativas de primer orden, que se imponen para los médicos y farmacéuticos. Facilita la digestión, es un emoliente, un calmante, apaga la tos y es muy favorable para todas las dolencias de la garganta. Regulador del intestino, permite luchar eficazmente contra la diarrea y el estreñimiento rebelde, a condición de tomar regularmente dos cucharadas todas las noches durante mucho tiempo. Es la medicina predilecta para curar radicalmente la enteritis crónica, y cuanto más se use de ella, más pronto se hallará una relativa salud.

La prueba de mis afirmaciones está contenida en el hecho de que una colonia de abejas, a la cual se roba toda su miel para luego alimentarla con jarabe de azúcar, muere casi siempre en la primavera atacada de diarrea o de estreñimiento.

Muchos médicos no gastan otro azúcar que la miel para azucarar sus propios alimentos; los farmacéuticos preparan muchas medicinas a base de miel, y entra en gran consumo en la medicina veterinaria. Bien claro se ve que la miel es un alimento precioso que nunca se usará lo bastante.

¿Cómo se debe usar esa miel, néctar de las flores, recolectadas por nuestras abejas? Por mi parte hago un uso diario de miel como postre, sea con rebanadas de pan o

con bizcochos o fruta empapados con miel.

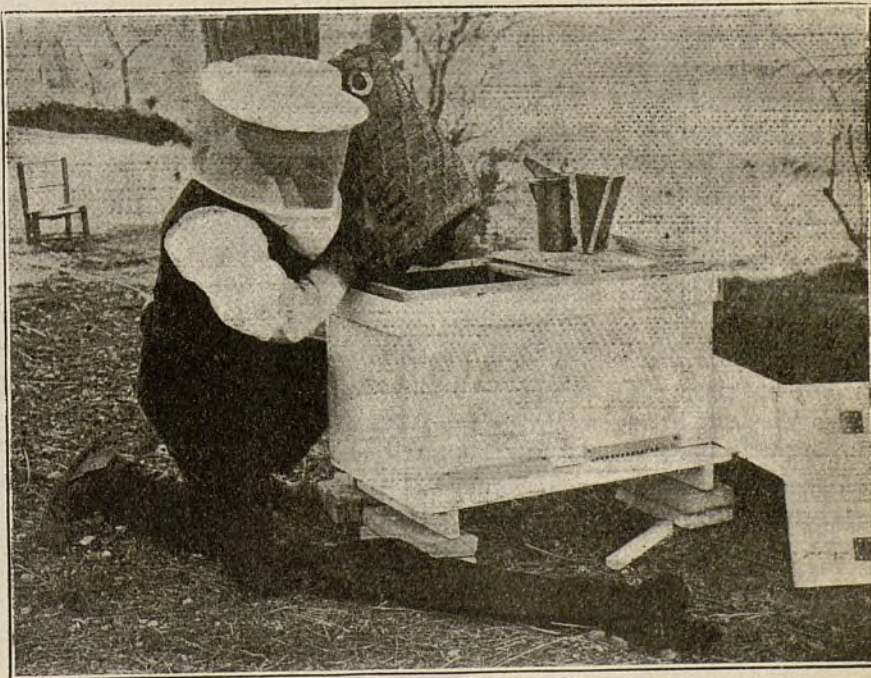
Para los niños la rebanada de pan con miel es la merienda ideal, nutritiva y económica. Pero la miel se puede emplear en la cocina para la preparación de infinidad de recetas para dulces y confituras. Todo lo que se hace con el azúcar se puede hacer ventajosamente con la miel. ¿No conocéis el rico pan de miel o *pain d'épices* de los franceses? ¡No hay mejor merienda para los niños! Algún día daré la fórmula de su fabricación.

Además con la miel se hace un vino muy rico que puede competir con los mejores; es el hidromiel. El vinagre que se obtiene con la miel lo llaman vinagre de salud. Ya ven, por lo poco expuesto aquí, la importancia de la miel y lo útil que es fomentar la cultura de las abejas y el consumo de la miel.

E. DAVID.

NOTICIAS

Hemos recibido los números correspondientes al año de 1922 y el primero y tercero de 1923 de la interesante revista, *Archiv für Bienenkunde* publicada en Freiburg por Theodor Fisher, dirigida por el doctor Luis Armbruster, del Instituto de Biología de



CÓMO SE PONE UN ENJAMBRE POR ARRIBA DE LA COLMENA

Se han dispuesto unos cuadros con hojas de cera; la piquera del lado que no hay cuadros, está tapada y una vez que se habrán dejado caer las abejas, se cubre con una tela la parte vacía de la colmena; levantando por un punto de dicha tela, se introduce la boca del ahumador y se envía humo en la dirección que obligue al enjambre a refugiarse en los cuadros. Al día siguiente puede ponerse el separador. Será muy conveniente dar un panal con miel o bien alimentar el enjambre los primeros días.

Bahlem, encargado de la Sección de Apicultura, con la colaboración del Dr. Hv. *Buttel-Reepen*, Profesor del Museo de Historia Natural de Oldemburgo. Al hojear la publicación, que según el autorizado voto de *American Bee Journal*, es la mejor de Europa en su especialidad, sólo se nos ocurría este comentario: «Lástima que todos los apicultores españoles no sepan alemán, o que el «Archivo para el estudio de la Apicultura», no se publique en castellano». Todos los trabajos son del mayor interés, y hechos con la honradez científica a que nos tienen acostumbrados los alemanes. Los límites restringidos de nuestra modesta revista sólo permiten la enumeración de los mismos, lo que haremos en la sección de Bibliografía. La misma casa editora Fisher publica la *Biblioteca para el estudio de la Apicultura*, de la que han aparecido siete volúmenes, habiendo llegado a nuestras manos los seis primeros cuyos títulos y autores son los siguientes: *L. Armbruster*: La Ciencia Apícola, Experimentos sobre la aplicación de la ley de herencia en la cría de un animal útil. Parte teórica. 22 ilustraciones y 9 tablas. *E. Preuss*: Mi método de cultivo de la abeja y su resultado. 3.^a edición revisada por el Dr. *Armbruster*. *E. Preuss*: Escuela de apicultores. Con 45 ilustraciones. *L. Armbruster*: El problema de las celdas de las abejas. Biología comparada del instinto de abejas y avispas para la construcción del nido de cría. Con 43 ilustraciones en el texto y 16 tablas. *L. Armbruster*: Los experimentos de K. A. Ramdohr sobre la cría de las abejas: los más sencillos y de más rendimiento. Pruebas experimentales comparativas demostradas con ejemplos, con 13 figuras. *J. M. Barón de Ehrenfels*: La Apicultura teórica y práctica con dos láminas. Reproducción de la edición de 1829, por Alois. Alfonsus. Cada tomo de esta Biblioteca, de 160 por 240 mm. y de 100 a 200 páginas, se vende de dos a tres pesetas, más gastos de correo. El mismo editor nos ha remitido *El Manual de Apicultura nómada*, del Pbro. *J. Uisch*, interesante folleto de 82 páginas profusamente ilustrado: El Jardín de las Abejas de Erlangen (*Der Erlangen Bienengarten*), del Prof. Enoch Zander, verdadero *Palacio apícola*, que nos ha hecho soñar con el que debíamos tener en España hace muchos años, y sugerido amar-

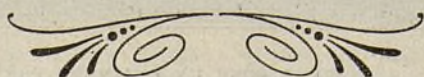
gas reflexiones, y del mismo autor, Dr. Zander un precioso *Programa-Resumen*, de la enseñanza apícola en 40 lecciones, y por último las Actas de las discusiones sobre Apicultura, Agricultura y Arboricultura, celebradas en el Ministerio prusiano, los días 17 y 18 de Marzo de 1919, y en las que tomaron parte los más renombrados especialistas.

También hemos recibido los cinco primeros números del año corriente de la veterana revista (el actual es el cincuenta y cinco año de su publicación): *Bienen Vater* (*El Apicultor*), órgano de la Sociedad austriaca de apicultores, dirigida por el Dr. *Günter Rodler*. Se publicará el sumario en la Sección Bibliográfica, y por el momento señalaremos el consolador detalle de haber visto, con la natural satisfacción, nota de dos trabajos españoles en el número 5: los de los Sres. *Canal y Sánchez*: Sobre la existencia de un aparato táctil en los ojos compuestos de las abejas, y Contribución al estudio de los centros nerviosos de los insectos, publicados en *Trabajos del Laboratorio de investigaciones biológicas*, tomos XVIII y XIII. Esto prueba la buena información del veterano y simpático colega *Bienen Vater*.

Agradecemos el envío de las dos revistas y con sumo gusto establecemos el cambio, que ya tenemos con diez extranjeras, de la República Argentina, Estados Unidos, Canadá, Francia, Italia, Austria y Alemania. Esperamos que pronto le tendremos con las demás revistas que faltan, por lo menos una de cada nación, con lo que los apicultores españoles podrán estar al corriente de cuanto pasa en el mundo referente a su especialidad.

En el *Diario de Cataluña* ha aparecido el 31 de Mayo del corriente año un artículo, con la firma equivocada sin duda alguna, pues se trata de un trozo del libro de Layens, *Curso completo de Apicultura* y al pie no aparece la firma de su autor, ni en la cabeza se indica tampoco nada. Como decimos, se trata a nuestro piadoso juicio, de un error, y confiamos será subsanado en el próximo que el *transcriptor* anuncia. Y por hoy nada más. No vale el pillaje.

DR. LIHER.



A N

SUMARIO
Apicultur

OFF

En el
ciaba qu
tores p
ses, ofre
su coop
valiosa a
Revista.
la estima
boración
artículo
gue, del
Guedes
drade. P
traducirlo
estimo c
ye una
ción par
los que
mos la Pe
conocer
guas que
se hablan
debemos
excepción
armonios
moens. T
agricultor
ricos es j
damos ex
nos en
revista, e
tra leng
buena g
hubiese
Director
miendo la
gadoras
que a mi
dedica el
Guedes,