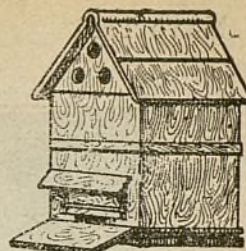




# LA COLMENA

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. 11

SUMARIO: ARISTEO: *La «Semana Apícola» en la Escuela Superior del Magisterio.*  
GÓMEZ DE LA SERNA, RAMÓN: *La vida.*—TARRIO FREIRE, MANUEL: *De Apicultura.*—E. DAVID: *La miel.*  
*Noticias.*—*Bibliografía.*

## LA «SEMANA APÍCOLA» EN LA ESCUELA SUPERIOR DEL MAGISTERIO

Por la cordial y muy agradecida colaboración del Director general de Primera Enseñanza, de la Escuela Superior del Magisterio, del selecto público que llenó todos los días el salón de actos de dicho Centro oficial, y por la categoría y competencia de los profesores, salvada la excepción del cronista, puede calificarse de triunfo el obtenido por la **Federación Nacional de Apicultores** en su primer acto público y solemne. No cabe duda de que la Apicultura se va abriendo camino, reteniendo la atención y convenciendo a muchos de que es algo desatendido en España y que debe atenderse, pues supondría en nuestro país una verdadera riqueza.

Comenzó el cursillo el día 23 de Abril próximo pasado con una preciosa conferencia de iniciación, del inimitable *conversador* D. Javier Cabezas, que disertó en la siguiente sobre la Anatomía y Fisiología de la abeja; habló D. Manuel Iradier, con la competencia de quien domina el asunto de lo referente a material apícola, condensando en poco espacio mucha doctrina; D.<sup>a</sup> María Estremera de Cabezas, recordando era dama, *bordó* una magistral conferencia explanando el Calendario del Apicultor y la Apicultura en el hogar, y el sabio profesor de la Escuela Especial de Ingenieros de Minas, Excmo. Sr. Conde de San Jorge, sorprendió a los que no le conocían, haciendo de un tema *asustante*, como el de la Química apícola, una *charla* tan amena y asequible aún a los más profanos, que hizo al selecto auditorio impresión tan grata, que no aguardó a exteriorizarla al final, interrumpiendo al sabio maestro con efusivos aplausos en varias partes de su lección. Trató de resumir lo dicho el Director de la sección de Apicultura de la Confederación Nacional Católico-Agraria, agregando algunos datos estadísticos de producción de miel y cera en España y en el extranjero, esbozando proyectos de asociación, enseñanza y protección a los apicultores modestos.

Se ilustraron las conferencias con proyecciones, experiencias de laboratorio, exhibición de material, láminas y gráficos, y D. Bernardino del Portillo, joven, inteligente y entusiasta apicultor, mostró una *colmena de observación*, de que es autor, con su en-

jambre correspondiente, que el público, admirado, contempló con singular interés.

Como final de la semana, el día 10, 15 expedicionarios y bellas e inteligentes expedicionarias visitaron, acompañados por los señores Iradier, Portillo y el que esto escribe, «El Romeral», magnífico apiario que en el Monasterio de San Lorenzo cultiva el P. Eudósio Pérez, maestro inteligentísimo, que puso con su ciencia y delicadísimas atenciones broche de oro a la Semana Apícola, dejándonos a todos obligados y con la pena de que el día resultase tan corto.

Esta excursión merece capítulo aparte y pluma experta que lo escriba, y considerando habían de agradecerlo los lectores de LA COLMENA, me permití rogar fuese cronista del viaje a la discretísima y bella profesora de la Normal de San Sebastián, D.<sup>a</sup> María Victoria Jiménez, quien cariñosamente accedió a mi ruego, y por cuya gentileza me complazco en reiterarle la gratitud de los apicultores y la mía.

Las señoritas asistentes a la visita al colmenar, dieron la nota de intrepidez, de trabajar sin protección alguna, y las abejas, siempre *solicitas* y *discretas*, que no *pican*, sino que *liban* las flores, admiraron a las que las honraban, y revolotearon a su alrededor, presentándoles sus homenajes y dándoles la bienvenida con el susurro de sus alas, reservando el aguijón para el P. Eudósio y D. Manuel Iradier, y picándoles, más que para lastimarles, pues nada sufrieron, para establecer la debida diferencia. ¡Son muy sabias!

En resumen: que si la Federación de apicultores españoles continúa sin desfallecer el camino emprendido, *Deo juvante*, irá lejos (1).

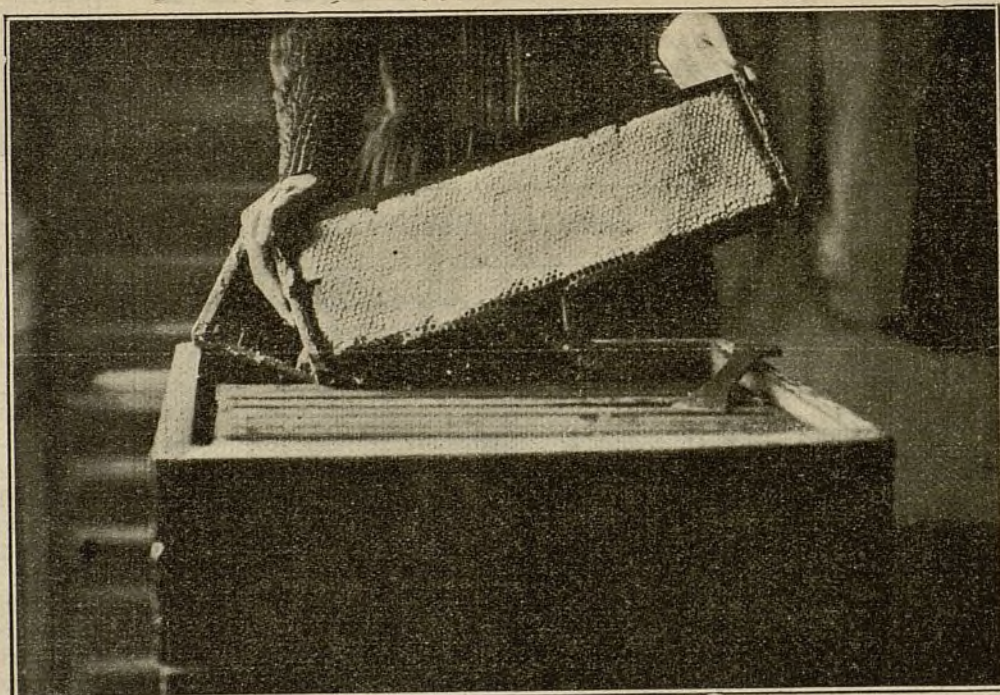
ARISTEO.

## De Ramón Gómez de la Serna

Es la crónica que publicada en *El Sol* de 8 de Mayo insertamos a continuación. Me permitirá el admirado y admirable escritor que sin conocerle más que por lo que escribe, le trate con toda confianza. Decidida-

(1) Con el fin de que la Semana Apícola tenga la eficacia de vulgarización que se ha perseguido, en su máxima intensidad, se publicarán las conferencias en un folleto convenientemente ilustrado.





Panal operculado de alza de los colmenares sistema Langsthorot.—E. David, propietario.

mente los grandes humoristas son *patronos* de los apicultores, y los de ididos y beneméritos hermanos Hernando Aylagas, de cuya conferencia nada supe hasta leer la *crónica* de *El Sol*, merecen bien de todos cuantos amamos y cultivamos el industrioso insecto. Fernández Flórez primero, y ahora Gómez de la Serna, nos auxilian en nuestra cruzada apícola. LA COLMENA agradece el concurso, y este modesto colmenero se propone obsequiar a Gómez de la Serna con lo único que puede: miel de sus colmenas. Aprecie la buena voluntad y siga rega'ándonos con las mieles de sus escritos.

ARISTEO.

## LA VIDA

### LA APICULTURA

El otro día escuché en la Residencia de Estudiantes una disertación interesante, en que intervinieron el sacerdote D. Isidoro Hernando y su hermana doña Basilisa.

Fué una velada con tipo arcádico, en que D.<sup>a</sup> Basilisa sobre todo hizo una cuidadosa descripción de las abejas con cariño maternal y diligente. Evocó ese campo lleno de solanera en que revuelan las abejas clásicas dándole instantaneidad. D.<sup>a</sup> Basilisa se destacaba en plena noche sobre la nerviosa vida de los panales, como dueña de una fábrica afanosa y el número de cuyos obreros—más bien obreras—asciende quizás a varios millones.

Don Isidoro, cerca de ella, la asesoraba; decía «sí, sí», «eso», y se veía que había ayudado muchas veces a su hermana en la vigilancia y aseo de las colmenas

y en perseguir al lagarto que se pone en la puerta de los piqueros y va recibiendo en las fauces, como bombones vivos, todas las abejas que salen.

Don Isidoro nos enseñaba la lámina de cera en que comienza el panal, y ante su leve rizadura comprendíamos que la miel tiene una cosa clerical emparentada con la cera de las velas.

—Debajo de los dormitorios tenemos los piqueros—nos decía D.<sup>a</sup> Basilisa—, y ya en medio de la noche sentimos lo que ha pasado en la colmena, si se ha muerto el príncipe o si es la reina, en cuyo caso la desorganización y el bullicio es terrible.

De vez en cuando surgen refranes muy relacionados con las abejas, y según los que la abeja «quiere monte viejo» o se queja de «que no la lleven caballería», pues sólo trasladando las torres de Babel de las colmenas de un campo a otro se obtiene una miel más geográfica, en que el sabor de todos los montes y valles intervienen.

«Son alquimistas, matemáticas, barrenderas», como decía D.<sup>a</sup> Basilisa.

Pero cuando más elocuentes eran los dos hermanos era cuando hablaban de la reina, más prodigiosa que las otras, con aires de majestad y gran esbeltez, con más pequeña cintura y más redondeadas caderas, con un amarillo oro viejo de antiguo brocado.

Ellos extraen de las colmenas muchas clases de miel: miel de romero, miel con esencia de acacias, miel con esencia de primera florada, de segunda, de última florada. Hasta hay una miel picante, que es la que se consigue en la Rioja, en regiones en que hay muchas guindillas.

En esa distracción, en esa película con la que uno se distrae mientras el disertante habla, aparecían valles llenos de flores amarillas, labiadas, con polen co-

lor can  
sual, v  
con ge  
co, ges  
Poca  
je com  
en pie  
Desp  
dazos  
que pu  
los a la  
D.<sup>a</sup> Ba  
cual n  
menina  
De v  
«el pro  
propile  
Lorca,  
ron ag  
reverer  
Soria,  
miel de  
mundo  
jas de  
Dent  
allí en  
será ed  
reina, s  
que irá  
danza  
llaman  
dencia.  
La c  
hace e  
ellas; y  
observ  
país, la  
nos pro  
existe o

De A

Cóm

Sepa  
pieza e  
en Gali  
varias  
Mayo,  
más o r  
principi  
este me  
dos los  
zos; per  
porque  
fundos,  
para po  
que las  
entre o



lor canela, y se veía a las abejas en ese momento sensual, voluptuoso, cimbreado, de posarse en las flores con gesto de trance de amor y de ataque espasmódico, gesto goloso de probar las cosas con el dedo...

Pocas conferencias tan inefables y con tanto paisaje como esta de D.<sup>a</sup> Basilisa, defendida por la sombra en pie de su hermano el sacerdote apicultor.

Después de la conferencia nos acercamos a los pedazos de panal que D.<sup>a</sup> Basilisa había llevado para que pudiéramos despertar en el claustro de los alveolos a las abejas. «¿Quieren ustedes ver una reina?», y D.<sup>a</sup> Basilisa despertó a una reina y la malogró, lo cual no se notará en la historia de la monarquía femenina de las abejas.

De vez en cuando surgían palabras clásicas, como «el propileo», del que casi no hay distancia hasta «el propileo»; y todos los poetas, sobre todo García Lorca, que abría los ojos como nunca al oírlo, sintieron agudizado su antiguo deseo de hidromiel que el reverendo padre preparara allá en su pueblecito de Soria, echando en las cubas viejas ese poco de hidromiel de la solera olímpica que aún quedaba en el mundo y echando también en las grandes tinajas hojas de los libros de Virgilio.

Dentro de unos días, en solemne fiesta primaveral, allí en la Residencia, en el alto estadio de los chopos, será edificada una colmena, y depositada en ella una reina, siendo soltado lejos de la colmena un enjambre que irá a buscar a la reina, bailará a su alrededor la danza de la alegría de la especie, que los labriegos llaman «hacer el sol», y después fijarán allí su residencia.

La campaña de los dos hermanos y todo lo que se hace en España por la abeja logrará llenarnos de ellas; y si bien la inspiración de los poetas se tiene observado que es mayor cuanto más abejas hay en el país, las picaduras serán mayores, aunque D.<sup>a</sup> Basilisa nos prometía una especie de inyección antirrábica que existe contra la picadura de la abeja.

RAMÓN GÓMEZ DE LA SERNA.

De *El Sol*, 8 Mayo 1923.

## DE APICULTURA

Cómo y cuándo ha de hacerse la castra.

(Conclusión.)

Sean los que poseen abejas que la mielada empieza en Mayo, con las diversas clases de flor; aquí, en Galicia, con la flor del brezo, de cuya especie hay varias clases, de que la primera, como dije, abre en Mayo, más o menos tarde, según el sitio y el tiempo, más o menos favorable; después de ésta abre otra en principios de Junio, que dura hasta todo Agosto, y en este mes aún abre otra clase, que es la más fina de todos los brezos. Hay otras muchas variedades de brezos; pero sobre estas tres son en las que liban las abejas porque las otras tienen los tubos de la flor muy profundos, y la lengua de la abeja no alcanza al fondo para poder chupar la miel que allí contienen; de aquí que las abejas italianas son preferibles a las nuestras, entre otras cualidades, porque tienen más larga la

lengua, y pueden libar en mayor cantidad de flores, como en diversas variedades de tréboles. La mielada termina a principios de Octubre; digo esto, porque saber cuándo empieza la mielada y cuándo termina son, como diré en otra ocasión, y a muchos no se le oculta, puntos capitales en apicultura. Pues bien; una vez terminada la mielada, se puede proceder con conocimiento de causa a castrar, lo que se ejecuta de la manera siguiente: se ahuma por la entrada muy poco y se espera como cinco minutos; luego se procede a sacar la tapa del corcho, y se va separando poco a poco, ahumando por entre ella, a fin de que no salgan por la abertura las abejas; una vez destapada la colmena, se procede a hacer la operación, después de haber ahumado bien, con el fin de obligar a las abejas a descender, dejando los panales libres, y tantear la colmena para saber, poco más o menos, su peso, teniendo en cuenta que es necesario dejarle, para su alimento, durante el invierno y desarrollo en primavera, 12 kilogramos de miel; vale más dejarles más, porque ellas, por mucho que tengan, no gastan más. Con un instrumento *ad hoc*, que es un hierro que en su punta hace ángulo, cuya parte conviene sea cortante, se corta el primer panal de un alto como de seis centímetros, se continúa lo mismo con el que sigue, procurando a cada paso tomar al peso la colmena, para ver de no sacar en demasía. Cada panal que se va cortando se coge con la mano izquierda, y con la otra se da un golpe seco sobre la que le sostiene, cayendo así las abejas que contiene, y si eso no bastara, se barren con gran cuidado con un cepillo *ad hoc* sobre la colmena. Terminada esta operación, se vuelve a tapar la colmena con gran cuidado, valiéndose para ello de moñiga de vaca mezclada con barro y ceniza. He de advertir que, por cierta razón, a mí me da el gran resultado hacer la castra a la tarde y reducir las entradas durante unos tres días (es para evitar el pillaje). En el mismo acto o en los mismos días se procede a invernar las colmenas, recubriéndolas con paja de centeno, las que así quedan hasta Abril, sin tocarlas más que con la vista.

Llegado el mes de Abril, cuando la vegetación está en su apogeo, se procede a la limpia, que se llama *visita de primavera*; se ahuma la colmena, y una vez que se produce un ruido igual continuo, se voltea la colmena con la boca hacia el cielo y el cuchillo acodado bien cortante, se procede a cortar los panales secos que no contengan miel ni cría, procurando perseguir los panales de zánganos, cuyas celdas están en los extremos de los panales, por razón que se dirá en ocasión oportuna; hay también que cortar los viejos alveolos reales, que son unos tubitos como bellotas o cápsulas de revólver. He de advertir que, aunque los panales lleguen al fondo, sólo deben cortarse como ocho a diez centímetros con la mayor limpieza e igualdad posible. Una vez terminada esta delicada operación se vuelve a colocar la colmena en la misma posición que tenía, no sin antes haber limpiado bien el asiento.

Hay otro modo más sencillo de hacer la castra, para lo que hay que hacer las colmenas *ad hoc* (colmenas de casquete o con alzas), muy económicas y tan productivas como las movilizadas, siendo menos peligrosas a ciertas enfermedades; de esto trataré en otro artículo.



También se hace la castra por medio de la enjambrazón artificial; pero para ello se precisa grande práctica, de lo que también hablaremos.

No quisiera terminar sin antes aconsejar a mis compañeros españoles a imitar a los extranjeros a sindicarse y procurar entrenar al mayor número posible en esta rama tan productiva de la agricultura; para ello creo sea conveniente hacer aparecer todos los trabajos en los periódicos de todas las comarcas; pues muchos no cultivan la abeja por ignorancia.

Es muy de imitar la unión de los dinamarqueses, los que consiguieron del Estado una subvención de 3.000 coronas anuales, y en la actualidad recibieron 12.000, destinadas a la lucha contra la peste de las abejas.

MANUEL TARRIO FREIRE,

Cura párroco de Carballo-Coristadco-Seavia (Coruña).

## LA MIEL

La miel es un producto que se conserva mucho tiempo, pero que pierde sus cualidades cuando enrojece demasiado. Como todas las cosas, no puede durar indefinidamente. No gana nada conservándola varios años; pero puesta en un lugar seco y aireado, puede conservar casi íntegramente sus cualidades durante dos y tres años; después sufre algunas alteraciones, sin perder sus propiedades benéficas; sólo pierde parte de su aroma. En la superficie se forma una capa blanca harinosa, que parece más bien azúcar que miel. Empieza a perder de su aroma desde su segundo año. ¿Por qué guardar más tiempo de un año la miel? Bastante es poder conservarla ese tiempo, que es el que puede tardar el cosechero en vender sus existencias.

Muchos preguntan: ¿Se puede quitar el gusto desagradable de ciertas mieles? Es muy difícil, en ciertos casos, evitar las mezclas de varias mieladas, sobre todo cuando varias floraciones se producen simultáneamente y cuando es una de ellas la que causa la alteración de la buena cualidad, como la de ailanto, de castaño, algarroba, etc. Lo único que se puede hacer es cosechar la miel de cada floración separadamente cuando las varias floraciones no son simultáneas. De otra manera, es difícil quitarle su mal gusto. Quizá se podría mejorar evaporando las esencias volátiles que dan el mal gusto.

El color de la miel es una particularidad que muy a menudo no perjudica a sus cualidades. Hay mieles que a la vista no gustan y que al paladar pueden tener las ventajas de las mieles blancas. Las mieles blancas gustan siempre más, pero no son siempre las mejores, excepto algunas, como son las de romero o azahar, etcétera.

La miel en panal pierde menos de su buen gusto con el tiempo; es por eso que siempre será preferida para los *gourmets*, siempre que esté bien presentada en secciones pulcras.

E. DAVID.

## NOTICIAS

*La Moderna Apicultura* nos ha remitido un completo muestrario del material que fabrica para que puedan examinarlo los apicultores.—Tenemos también exposición de colmenas económicas construídas por nuestro consocio D. Manuel Iradier, y material pequeño extranjero.—Nos proponemos aumentar el depósito, para lo que estamos en trato con diversas casas. Los apicultores podrán así comparar y elegir con conocimiento de causa. La estrechez del local nos impide dar a la sección en este aspecto toda la amplitud que desearíamos.

Mieles se cotizan poco, y con una enorme baja de precio. En Inglaterra, según un amigo nuestro que acaba de regresar y ha hecho investigaciones sobre el asunto, se paga la miel *puesta allá* a ptas. 1,25 el kilo. Ante precio tan bajo, hemos desistido de seguir tratando del suministro de veinticinco toneladas que nos preguntaron si podríamos servir. La exportación a Alemania es imposible con la depreciación de su moneda. En el mercado nacional el precio mínimo que ha llegado a nuestra noticia ha sido el de 1,50 ptas. kilo sin envase y sobre vagón de partida; el más caro el de cuatro ptas. en cantidades insignificantes de 50 a 100 kilos. Se ha vendido algo en las mismas regiones productoras a 2,50 y 3 pesetas. Negocio en mucha calma, según los datos que tenemos.

En Francia, mieles extra-finas y finas (movilistas) 350 a 400 francos los 100 kilos. De Bretaña 400 a 420 francos los 100 kilos.—Ceras: 725 a 750 francos los 100 kilos.—La cera en España de 2 a 4,50 pesetas el kilo.

## Bibliografía.

*American Bee Journal*.—Revista mensual ilustrada de Norteamérica.

Sumario correspondiente al número de Enero de 1923.

Razones especiales para reunirse en Asamblea.—Postura de reina en celda real.—Terrenos y flora melífera de los Estados Unidos.—Polen del vencetósigo.—Recolección de polen por las abejas.—Remesas de abejas en el Norte.—Nuestros fruteros productores de miel.—Miel de habas comestibles.—¿Está recompensado el colmenero?—Extractor solar de cera.—Las cartas de Huber.—Cría de reinas en Inglaterra.—Observaciones acerca de la cría de reinas.—Plantas melíferas.—Asiento de la abeja madre o reina.—Introducción de las reinas.—Las abejas bravas.—Un alimento para prevenir contra el robo.—Despensa para la miel.—Una civilización avanzada. Precios especiales de miel.—Contestación de los editores.—Fragmentos, etc., etc.