



# LA COLMENA

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



AÑO I

VADE AD APEM ET DISCE SAPIENTIAM

NÚM. 2

SUMARIO: DE LIÑÁN Y HEREDIA, N. J.: *Simpática fiesta en Miraflores de la Sierra*.—LIHER, DR.: *¿Dónde están?*—LIHER, DR.: *Hidromiel*.—EL VIEJO APICULTOR: *Una reina aptera*.—*Ofertas. Omisiones y Correcciones.*



Don Pedro Villuendas Herrero (q. D. h.), uno de los apóstoles de la apicultura en España; autor de un buen Manual divulgador del proyecto de Ley de Apicultura, que no mereció ni el examen de nuestros flamantes legisladores; incansable conferenciante y propagandista y culto Maestro Nacional.

EL PRIMER COTO SOCIAL APÍCOLA

## SIMPÁTICA FIESTA EN MIRAFLORES DE LA SIERRA

La C. N. C. A. puede mostrarse satisfecha y considerar que la Sección de Apicultura era algo que se deseaba y podía cumplir un fin, y buena prueba de esto es que a pesar de haber encomendado la mentada Sección a tan modesto gestor va adquiriendo una personalidad y eficiencia consoladoras. En un párrafo de la Memoria presentada a la Sección Social de la Asociación General de Ganaderos, en la última Exposición, por el que esto escribe, como Director de la Sección de Apicultura de la C. N. C. A., se hablaba del desarrollo que podría tener la Apicultura facilitando a las escuelas, seminarios, guardas fores-

tales, ferroviarios y camineros, enseñanza y material para poder iniciarse en los precisos conocimientos y desarrollar una pequeña industria de fácil manejo y de utilidad notoria para la gente humilde. El Excmo. Sr. D. Alvaro López Núñez, ilustre Sub-Director del Instituto Nacional de Previsión, espíritu selecto y cultivado, notable publicista, literato y académico y apóstol de la Previsión en España, fué Jurado en aquel concurso, y como hombre acostumbrado a estimar ideas sin fijarse en las personas, no preocupándose de la insignificancia de la mía, comprendió con su claro juicio, que en la Apicultura había un extenso campo para la hermosa Obra de los Cotos Sociales de Previsión. Me honró contando conmigo, y en un par de conferencias quedó resuelta la fundación del Primer Coto Social Apícola.

Hablé con el maestro de Miraflores de la Sierra D. Jerónimo Sastre, que siente un verdadero culto por su profesión y que la ejerce como apóstol del bien y de la cultura; dirigióse éste al Ayuntamiento de la pintoresca villa, y la ilustre Corporación, acogió la idea con honroso entusiasmo y laudable celo, e inmediatamente cedió el terreno preciso para la instalación del Colmenar de la escuela.

El Instituto Nacional de Previsión facilitó cuatro colmenas Dadant y el material accesorio y... en menos de quince días, sin expedientes, fórmulas dilatorias, informes, comisiones, etc., etc., quedaba fundado el Primer Coto Social Apícola, anejo a la ejemplar Mutualidad Escolar de Miraflores de la Sierra.

El 19 de Julio a las cuatro de la tarde llegó a Miraflores D. Alvaro López Núñez, Sub-Director del Instituto Nacional de Previsión acompañado por un oficial del mismo, y por su hijo el Sr. López Valencia. Le esperaban a la entrada del pueblo el señor maestro con todos los alumnos de la Escuela formados alrededor de la Bandera nacional, el Ayuntamiento en pleno, autoridades religiosas, militares y civiles y numerosa y distinguida representación de la Colonia veraniega. Sin aparato de comitiva, en convivencia cordial de grandes y chicos, nos dirigimos a la Escuela y en su amplio salón, verificóse un acto modesto y emocionante, reducido a una discreta salutación del Sr. Maestro. Distribución de premios que, a ruego de D. Jerónimo Sastre, repartió el Sub-Director del Instituto Nacional de Previsión; re-



citado de poesías y cantos escolares por los alumnos de la escuela de Miraflores; una modesta Lección de Apicultura del que esto escribe, valiéndose del «Equipo escolar» de la C. N. C. A., y por último, unas atinadísimas palabras, dichas por quien domina el difícil arte de no decir las inútiles, como D. Alvaro López Núñez, que con amena sencillez, sugestiva elocuencia de singular adecuación al acto y al lugar, y con «verbo preñado de ideas» según frase de Gracián, expuso en cuatro rasgos magistrales, el concepto de la Previsión y la Mutualidad, el amor a las plantas y a los animales, «nuestros hermanos pequeños» y la importancia de los Cotos sociales, y en especial de los apícolas, escuela constante de virtudes cívicas y crisol de ciudadanos cabales.

El público, que llenaba el ampilo local hasta en huecos de puertas y ventanas, aplaudió complacido y entusiasta y acompañó a las Autoridades y a los chicos a la toma solemne de posesión del terreno y material, previa la bendición de los mismos por el presbítero Dr. D. Julio Camargo, en sustitución del Párrero D. Francisco Arranz, que asistió al acto de la Escuela, pero a quien su salud algo delicada no permitió satisfacer su deseo de acompañarnos al terreno. De regreso de éste, el Ayuntamiento obsequió a los concurrentes con un refresco en el local Escuela y se firmaron las Actas de Constitución del Primer Coto Social Apícola, escrita una de ellas en hermosa letra bastarda española por un habilísimo Calígrafo del Instituto Nacional de Previsión. Acta que queda en el Archivo de la Mutualidad Escolar.

Por último, se abrió una suscripción, iniciada por D. Alvaro López Núñez con 100 pesetas, para levantar la tapia que ha de cerrar el Coto, y se repartieron ejemplares del precioso cuento «Sembrad con amor», original de D. Gregorio de Mújica, premiado en el Certamen Nacional del Ahorro, y que regaló el Instituto Nacional de Previsión.

Entre las personas distinguidas que asistieron figuraron D. Vicente Lajara, Ingeniero Jefe de Montes de la provincia, que vino de Madrid exclusivamente para realzar el acto con su presencia, los del mismo Cuerpo Sres. Aguirre y del Campo, los Dres. Ramírez y Carazo, Coronel López de Castro; general Jiménez Castellanos; Sres. de Somarriba, González Echarte; Condes de Sepúlveda, Valentín Gamazo, etc., y elegantes y bellas damas que no podían faltar a fiesta celebrada en honor de las enamoradas de las flores.

Fué un acto cordial, emotivo, sencillo y dulce como la miel que ha de fluir de los panales de las colmenas del Primer Coto Social Apícola de España, para el que pido a Dios todo el éxito feliz que merece la buena voluntad y el generoso esfuerzo que han contribuido a fundarlo.

N. J. DE LIÑÁN HEREDIA.

## ¿DÓNDE ESTAN?

Suelo, en los pocos instantes que me lo permite mi agitada vida, recrearme en mi modesta biblioteca repasando antiguas revistas, que esperaba con emoción cuando, estudiante en el Instituto de Bilbao, nacían mis aficiones apícolas, despertadas por D. Fernando

Mieg, uno de los maestros que más honda huella dejaron en mi espíritu, y de venerada memoria. Al repasar esas revistas: *El Colmenero Español*, *La Gaceta Apícola de España*, *El Apicultor* y *La Apicultura Española*, desfilan los *precursores*, se tratan asuntos interesantes, entre ellos el interesantísimo de la Asociación, se discute a veces con vehemencia ibérica e ingenuidad infantil, y pienso con pena: ¿dónde están los paladines de la Apicultura? ¿qué será de sus generosos esfuerzos? Ya sé que por desgracia murieron muchos, bien jóvenes algunos; que otros ya maduros entonces rindieron sus entusiasmos a los achaques de enfermedades y años, pero algunos quedan y a esos llamo y de ellos pido coadyuven a que la semilla por ellos lanzada, llegue a granazón. No pretendo, libreme Dios, engalanarme con plumas ajenas; la bandera que estaba plegada y algo mustia, he pretendido que otra vez ondee al viento y espero nos lleve a la victoria, pero el abanderado necesita ejército que le siga y proteja, pues podrá ser un héroe muriendo con su enseña, pero será un héroe ineficaz. Apoyémonos en la tradición y miremos de frente al porvenir. Viejos maestros, acordaos de que:

Non vale el azor menos—Por nacer en vil nio.  
Nin los ensiemplos buenos—Por los decir judío.

DR. LIHER.

## HIDROMIEL

Siendo varios los apicultores que me piden fórmulas para la fabricación del Hidromiel, he creído conveniente extraer el folleto de Jorge Layens, según la edición corregida y aumentada por Gaston Bonnier, publicada en París sin indicación de año por la *Librairie Generale de l'Enseignement*. De desear es que en España se practiquen ensayos para obtener tan deliciosa bebida que no sólo puede sustituir al vino, sino mejorarle aumentando la cantidad con gran economía de precio. Fabricación en alguna escala no la ha hecho que yo sepa, más que D. Teodoro José Trigo, obteniendo un producto selectísimo y muy apreciado por inteligentes catadores de vinos.

La primera cualidad de un buen Hidromiel, es tener buena graduación alcohólica, de 15° a 17° lo que hace se conserve indefinidamente, mejorando como el vino con el tiempo. El aroma y color del Hidromiel depende de las mieles empleadas; si éstas son blancas, puede obtenerse un hermoso color dorado, añadiendo al tonel en el momento de la fermentación un vaso pequeño por hectolitro, de jarabe de caramelo.

*Método general de fabricación.*—En un tonel de 100 litros, se vierten 25 litros de miel líquida o líquida a un calor suave, lo que equivale a unos 37 kilos, y se agregan 74 litros de agua de buen manantial. No debe llenarse totalmente el tonel, pues la primera fermentación tumultuosa haría salir el líquido. Agréganse en seguida 50 gramos de *ácido tártrico* para activar la fermentación y diez gramos de *subnitrato de bismuto*, lo que impide las fermentaciones secundarias; esta precaución es *indispensable*. En cualquier botica se encuentran los dos productos. Tómase un panal con polen *del año* y se diluyen unos 50 gramos en un poco de líquido sacado del tonel.

Hech  
agita

El  
azoac  
un tra  
moja  
ha c  
oído  
parec  
se ar  
ver a  
Si al  
amar  
solo  
ordin  
para  
a la  
chos,

En  
ce la  
Presi  
el Bu

Cabida  
Vacio  
dar,  
Agua,  
Miel e  
Acido  
vo, g  
Polen  
Subnit  
en p

GL

fácil  
alcoh  
ferme  
ta o  
se ve  
éste  
alto

Ut  
opér  
pues  
Se  
por  
viért  
cuida  
halla  
Ca  
vertic  
glucó  
el qu  
mos:

Ca  
vertic  
glucó  
el qu  
mos:

y ha  
41 li

Ti  
con l

neles

na, p

nagr

tame

veran  
nel,  
tapa  
do en  
Al



Hecho esto se vuelve al recipiente y con un palo se agita bien para obtener una mezcla homogénea.

El polen facilita a la fermentación un elemento azoadado y nutritivo. Colócase en el orificio del tonel un trapo húmedo y encima de éste un poco de arena mojada que se aprieta con la mano. Se conoce que ha cesado la fermentación tumultuosa si al aplicar el oído al tonel no se percibe el ruido de crepitación parecido a un hervor; llegado este momento, quítanse arena y trapo y se pone el tapón y no hay que volver a ocuparse del Hidromiel hasta que se embotella. Si al probarlo, pasados unos días, se nota un gusto amargo, no hay que inquietarse, desaparece por sí solo al terminar de hacerse el Hidromiel. Las mieles ordinarias y de colmenas antiguas son las mejores para obtener buen Hidromiel, por el polen que llevan; a la miel de extractor debe agregarse miel de corchos, dujos u hornos.

En el trabajo de Layens, que extracto, se reproduce la siguiente tabla, publicada por M. Du Chateux, Presidente de la Sociedad de Apicultura del Este en el *Bulletin de la Federation*, año 1896, pág. 19.

Cabida del tonel, litros	1	2	4	5	10	20	40	50	100
Vacio que ha de quedar, litros.....	0,61	0,02	0,04	0,05	0,10	0,20	0,40	0,50	1
Agua, litros.....	0,74	1,48	2,96	3,70	7,40	14,80	29,60	37	74
Miel en kilos.....	0,37	0,74	1,48	1,85	3,70	7,40	14,80	18,50	37
Acido tártrico en polvo, gramos.....	0,05	1	2	2,05	5	10	20	25	50
Polen fresco, gramos.....	0,05	1	2	2,05	5	10	20	25	50
Subnitrito de bismuto en polvo, gramos.....	0,01	0,02	0,04	0,05	1	2	4	5	10

**Glucómetro Guyot y Probeta.**—Sirve este aparato, fácil de adquirir y barato, para apreciar el grado del alcohol que dará un líquido azucarado después de fermentar. Se hace flotar el glucómetro en una probeta o en cualquier recipiente y en el punto de flotación se ve en la escala el grado de alcohol a producir. Si éste es bajo se agrega a la mezcla más miel, si muy alto agua.

Utilización de aguas de lavado de utensilios y de opérculos. Pueden emplearse, pero ha de ser pronto, pues si no comienzan a fermentar.

Se hace en ellas flotar el glucómetro y si marca por ejemplo 5°, se agrega miel hasta llegar a 17°; viértese el agua en el tonel, y si falta se completa, cuidando de guardar la misma proporción, que se halla por una regla de tres sencilla.

Caso práctico. Si en un tonel de 100 litros se han vertido 35 de agua mielada marcando 17° en el glucómetro, queda un vacío de 64 litros, sin contar el que ha de dejarse para la fermentación, tendremos:

$$\frac{35}{100} \times 64 = 22 \text{ lit. } 40.$$

y habrá de hacerse una mezcla de 64 — 22,40 = 41 lit. 60 de agua y 22 lit. 40 de miel.

**Tiempo necesario para la fermentación.**—Varía con la temperatura. En verano pueden ponerse los toneles en sitio soleado y en invierno en bodega o cocina, pero nunca en habitación donde haya habido vinagre. El Hidromiel fabricado en otoño fermenta lentamente durante el invierno y termina al sol en el verano. Cuando no se siente ruido alguno en el tonel, se rellena de Hidromiel hecho o de agua y se tapa. El fabricado en primavera puede estar terminado en cinco o seis meses; el de otoño tarda más.

Al terminar la fermentación, cuando el glucóme-

tro marca una división cercana a 0°, el Hidromiel está aún turbio, y a veces tarda en aclarar hasta un año; depende de la clase de miel y de causas no determinadas. Lo mejor es tener paciencia y dejar se aclarar solo, lo que hace más rápidamente en invierno que en verano. Como pasa con los vinos, el mejor factor para mejorar el Hidromiel es el tiempo; no hay que precipitarse en embotellar. Un Hidromiel joven es inferior a un vino nuevo, y un Hidromiel viejo admite paridad con un buen vino añejo.

**Colado y embotellado del Hidromiel.**—Puede hacerse como con el vino, con claras de huevo; si a pesar de este procedimiento sigue turbio es que se hizo a destiempo. Esperar y repetir más tarde. Nunca embotellar sin perfecta clarificación, y como por lo general aun *trabaja* el Hidromiel, tener algún tiempo las botellas de pie.

Todos los toneles sirven para hacer Hidromiel, salvo los que han tenido vinagre, pero han de limpiarse y azufrarse perfectamente. Embotellado el Hidromiel, se enjuaga el tonel con muchas aguas y se deja secar a la sombra y con los dos agujeros abiertos para que circule el aire, puesto el de encima hacia abajo sobre un soporte cualquiera para que escurra bien. Una vez seco el tonel, se quema dentro una mecha de azufre, tápase bien y se guarda en la bodega.

**Licuómetro.**—Es un aparatito de cristal, un tubo graduado para averiguar la riqueza en alcohol de un líquido. Por medio de dicho aparato puede comprobarse el error del glucómetro.

Con lo extractado basta para los que, utilizando un procedimiento sencillo, casero y al alcance de todo el mundo, quieren fabricar el Hidromiel. Según Mr. Layens, viene practicándose en Francia hace más de veinte años por gran número de apicultores, a quienes ya no preocupa el exceso de producción ni la baratura de precios.

En el próximo número, Dios mediante, seguiré transcribiendo otras recetas *caseras* relacionadas con el Hidromiel, debidas al mismo maestro.

A los apicultores que quieran hacer ensayos más científicamente, empleando fermentos y mostos esterilizados y siguiendo procedimientos ultramodernos, recomiendo la adquisición de las obras siguientes:

*Le bon Hydromel chez soi. La fabrication raisonnée*, par L. Morquin. *Troisième édition. Saint-Maixent. Impr. F. Chaboussant.* Sin año de impresión. Folleto de 34 páginas.

*La preparation moderne de l'Hydromel et des vins de fruits*, par Georges Jacquemin et Henry Alliot avec la collaboration de R. Dumont, Rachel Severin, J. Dumont, Fernand Couston. *Paris. M. Ch. Amat, éditeur. Malzeville, pres Nancy a l'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles, 1907.* Grueso volumen de 652 páginas.

*Malterie Brasserie*, par Eugene Boullanger. *Deuxième édition. Paris. J. B. Bailliere et Fils, 1921.* Dos volúmenes de la Encyclopedie Agricole, dirigida por Wery. Del Hidromiel trata en el tomo II, páginas 656 a 669.

DR. LIHER.



## UNA REINA APTERA

Ensayando la cría de reinas por el procedimiento de ingertos de alveolos operculados, que me resulta muy cómodo y sencillo, obtuve días pasados, el 25 de julio, el nacimiento de una reina perfectamente conformada pero sin alas desarrolladas. Escasamente tenía, y tiene, pues conservo el ejemplar por si algún apicultor-entomólogo quiere examinarlo, unos rudimentos de un milímetro, de una membrana que presenta un aspecto semejante por su rugosidad y color al que tendría si las alas hubiesen sido chamuscadas. De los alveolos que tenía la colmenita-núcleo fué el de la reina defectuosa el primero que se abrió, sin presentar la menor anomalía. El estado de tranquilidad del minúsculo enjambre y el examen de la reina a la lente, no acusaban la menor violencia, retiré a la defectuosa majestad, y a los dos días se verificó la eclosión del otro alveolo del que nació una Reina perfectamente normal. Ignoro la causa de la anomalía y aguardo opiniones de Apicultores.

*Otro caso curioso.*—Dejé a una colmena huérfana para que criase reinas. Construyó veinticuatro alveolos, dejé tres y los restantes, *aislados*, pues había varios *gemelos*, los coloqué en jaulas de introducción en dos filas de siete cada una en el correspondiente cuadro. En una fila no cerré las jaulas con la puertecilla de metal, quedando tapadas por el talón del panel y una tira de papel fuerte pegada en sus bordes con cera. La otra fila quedó completamente cerrada.

Introduje el cuadro con las catorce jaulas en la misma colmena de que procedían las reinas, y a las doce horas las abejas, después de roer el papel, taladron la cera y mataron a las siete reinas, logrando sacar algunas. Salváronse las demás que nacieron normalmente, al mismo tiempo que una de las tres que dejé libres y que destruyó los otros dos alveolos. No me explico este acto de ferocidad más que por haber perdido los alveolos con las manipulaciones a que hube de someterlos el olor de su colmena.

EL VIEJO APICULTOR.

## OFERTAS

Se venden 11 colmenas Layens de veinte cuadros de 30 por 40 medida interior pobladas o vacías. Estado semi-nuevo, construidas a todo lujo y perfectamente equipadas. Precio 100 y 125 pesetas. Informes: Sección de Apicultura de la C. N. C. A. Apartado 738. Madrid.

## OMISIONES Y CORRECCIONES

Al pie de la fotografía que aparece en el número anterior con el título «Dos colmenas» debió decir: «Enjambre entrando en una colmena Dadant.—Fotografía de D. Luis R. de Eizaguirre, de Ciudad Real» y consignarse en la de «Región melífera»: Fotografía de D. José Chocomeli, de Játiva. Perdonen los lapsus nuestros buenos amigos.



Inauguración del primer Coto Social Apícola, en la Mutualidad Escolar de Miraflores de la Sierra.—El Maestro D. Jerónimo Sastre, el Ingeniero Jefe de Montes de la provincia, D. Vicente Lajara, el de la División, D. Antonio del Campo, el coronel don Manuel del Río, el Dr. D. Carlos Carazo, los alumnos de la Escuela y el público en la toma de posesión del terreno.