

LA COLMENA

REVISTA APÍCOLA

LA APICULTURA EN CHECOSLOVAQUIA



Uno de los pabellones del Instituto Apícola.

(FOTO DR. SCHÖNFELD)

M. VELASCO. Dibujo

Amor de Dios, 4

/

M A D R I D

/

Apartado 738

Ayuntamiento de Madrid

LA COLMENA

REVISTA DE APICULTURA Y SERICICULTURA

PUBLICACIÓN MENSUAL

ÓRGANO DEL SINDICATO NACIONAL DE APICULTORES

Premiada con MEDALLA DE ORO en la Exposición Nacional de Ganadería, Mayo 1926

FUNDADOR Y DIRECTOR

NARCISO JOSÉ DE LIÑÁN Y HEREDIA

Doctor en Filosofía y Letras, Abogado, Individuo por oposición del Cuerpo de Archiveros Bibliotecarios y Arqueólogos. Director de la Sección de Apicultura en la Confederación Nacional Católica Agraria, y del colmenar «Mendicochea» en Miraflores de la Sierra (Madrid).

REDACTORES (por orden alfabético)

Baleriola (D. Gaspar), Director técnico del Fomento de la Sericicultura de Valencia.

Bayo y Timmerhans (D. Enrique), Conde de San Jorge, Apicultor y ex Profesor de Química en la Escuela especial de Ingenieros de Minas.

Iradier (D. Manuel), Licenciado en Ciencias Naturales.

Ledo González (D. Benigno), Párroco de Argozón.

Molina (D. Esteban), Párroco de Villanueva de Alcardete.

Pozo (D. Justo), Redactor artístico.

COLABORADORES

Todos los apicultores españoles tienen a su disposición las columnas de LA COLMENA habiendo desde luego ofrecido su colaboración los siguientes:

Alemaný Bellet (D. Antonio); Belenguer Alagón (D. José María), Ingeniero de Montes; Caballero (D. Antonio), Ayudante de Montes; Calvo Sánchez (D. Ignacio), Presbítero, Jefe de la Sección de Numismática del Museo Arqueológico Nacional, Publicista; Chocomeli (D. José), Agricultor y Apicultor; Feito (D. José), Catedrático; García Martín (D. Antonio), Maestro Nacional; González Marín (D. Felipe), Ingeniero Agrónomo, Director de la Estación Superior de Sericicultura de Murcia; Gorkun (D. Nicolás van), Ingeniero y Apicultor; Guedes d'Andrade (D. Eugenio), Redactor de *Gazeta das Aldeias* y otros periódicos apícolas, Conservador do Registo Predial, Mirandela (Portugal); Lacasia (D. León), Presbítero; Lillo y Hevia (D. Valentín), Presbítero; López Núñez (don Alvaro), Subdirector del Instituto Nacional de Previsión, de la Real Academia de Ciencias Morales y Políticas, etc., etc.; López Lucas (D. Rodolfo), Ayudante de Montes; Olano (D. Jaime); Ráfales Valls (D. Francisco); Río (D. Marcelo), Médico; Tarrio Freire (D. Manuel), Presbítero; Trigo (D. Teodoro José), Profesor de Apicultura de la Asociación de Ganaderos del Reino, etc.; Urbina Ortega (D. Pedro), Farmacéutico; Velasco (D. Miguel), Director de Bellas Artes de la Biblioteca Nacional. (Colaborador artístico.)

REDACCIÓN Y ADMINISTRACIÓN

AMOR DE DIOS, 4 MADRID APARTADO 738

PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN

| | | | | |
|---------------------------|------|-------------------------------------|--|--|
| España Portugal y América | | | | |
| española..... | 6 | pesetas año; pagadas por adelantado | | |
| Extranjero..... | 10 | | | |
| Número suelto..... | 0,75 | | | |
| — atrasado..... | 1,00 | | | |

TARIFA DE ANUNCIOS

| | | | |
|----------------------|----|-----------------|--|
| Plana entera..... | 60 | ptas. inserción | |
| Media plana..... | 40 | | |
| Cuarto de plana..... | 25 | | |
| Octavo de plana..... | 15 | | |

DESCUENTOS

| | | |
|---------------------------|----|---------|
| Por tres inserciones..... | 10 | por 100 |
| Por seis —..... | 15 | por 100 |
| Por doce —..... | 25 | por 100 |

ANUNCIOS POR PALABRAS

Cada suscriptor tiene derecho a una inserción gratuita, que no pase de diez palabras. Las demás inserciones para los suscriptores, costarán 0,50 pesetas, por palabra. Para los no suscriptores, una peseta palabra hasta diez palabras, las que excedan de este número hasta veinte, 0,50. No se admitirán más de veinte en esta clase de anuncios. Los anuncios en la tercera y cuarta página de cubierta, sufrirán un aumento del 15 y 25 por 100, respectivamente.

SECCIÓN DE OFERTAS Y DEMANDAS

Sólo para los suscriptores al corriente de sus pagos y con arreglo a las condiciones siguientes: Primera inserción gratis. En sucesivas:

1.º, cada palabra costará cinco céntimos; 2.º, no podrá exceder el texto de veinte; 3.º, sólo podrán ofrecerse productos del colmenar del suscriptor y material: libros, etc., usados y de la propiedad del mismo; 4.º, en las demandas no se establece más limitación que el número de palabras y la discreción de los señores suscriptores.

De los artículos firmados responderán sus autores. Pueden usarse seudónimos, pero constando en la Redacción el verdadero autor.

Ayuntamiento de Madrid

LA COLMENA

ÓRGANO DEL SINDICATO NACIONAL DE APICULTORES

Año VI
Núm. 58

VADE AD APEM ET DISCE
SAPIENTIAM

Marzo
1927

SUMARIO: **Martínez Monedero (G.):** Necrología de D. Esteban Molina.—**Shonfeld (Dr.):** La Apicultura en Checoslovaquia.—**Gauthey (Marcel):** La Jalea real.—**Lastra y Eterna (Pablo):** El ejemplo de la Diputación de Santander.—**Olano (Jaime de):** La Escuela de Apicultura de Lugo.—**Baltasar (Manuel):** A ochenta por minuto.—**Vega (M. de la) y Sobejano (E.):** El inconveniente de los envases opacos vencido.—**López (Pedro):** La mejor colmena de cuadros es una buena primavera.—Sección oficial—**Río (M. del):** Carta abierta.—**Baleriola (Gaspar):** El mundo de los microbios.—Noticias, Variedades, Avisos.

NECROLOGIA

¡¡¡Melissios ha muerto!!!

Tristeza profunda y dolorosa nos causa siempre saber la desaparición del mundo de los vivos de personas a quienes queremos, estimamos o admiramos. Pero mayor es nuestra dolorosa impresión cuando el fallecido es hombre bueno, sacerdote sabio y santo, eximio apicultor, maestro excelente y bondadoso de muchos colmeneros que hoy son justísimamente tenidos como maestros en Apicultura.

Tantas y tan excelentes condiciones atesoraba el malogrado D. Esteban Molina, que puede asegurarse que como particular, como sacerdote bueno y sabio y como párroco celoso, siempre mereció grandes alabanzas.

Yo, cariñoso y reconocido discípulo supo en la Apicultura movilista, y admirador entusiasta de su ciencia y su práctica en lo concerniente a los ápidos, objeto de nuestros comunes entusiasmos y causa de nuestro amistoso trato, quiero dedicarle un sentido recuerdo, nacido en lo íntimo de un corazón agradecido que a «Melissios» es deudor de eficaz y oportuna guía en sus primeros pasos por la Apicultura movilista y la constante cooperación de sabios consejos, en todo momento necesarios, pero mucho más en aquellos instantes en que uno se atreve a caminar de lleno en la explotación de esta industria rural.

¡Cuántas veces, en un principio, estuve a punto de desfallecer en mis incipientes entusiasmos, y los sabios y acertados consejos de D. Esteban Molina fueron causa alentadora de que nunca perdiera la convicción de la bondad de esta industria!

¡Cuántos también al igual que yo pudieron decir lo mismo de D. Esteban!

Muchísimo bueno y enaltecedor se podría escribir de él como particular y como celoso sacerdote, si es que entre los que pertenecemos al sacerdocio puédesse admitir esta diversidad de personalidad, que yo creo que no, pues como tan acertada y justamente dijera en las columnas de *El Centro*, de Cuenca, uno de sus redactores al dar cuenta de su muerte, D. Esteban Molina era «uno de los sacerdotes más sabios de la Diócesis», y gastó su vida, su voluntad y sus recursos en libros. No bajaría de 20.000 pesetas el valor de su espléndida Biblioteca, lo que para un pobre cura de pueblo representa una suma fabulosa.

Cierto todo cuanto allí se dijo, y tal vez pecó de parquedad en los elogios, pues era uno de los sacerdotes más sabios que teníamos en la Diócesis conquense; sabiduría con conocimientos casi universales, que llegó a la meta del saber actual en lo que se relaciona con la Apicultura. Es más, que puedo asegurar, por así habérmelo dicho en repetidas ocasiones, «que a sus amadas abejas era princi-

palmente deudor de cuanto sabía», pues llevado de su desmesurado y nunca saciado afán de saber y profundizar más y más en los estudios apícolas, para conocer a la perfección cuanto pudiera tener mayor o menor relación con este cultivo, no sólo estudió los libros dedicados especialmente a esta industria, sino que todos los días investigaba y estudiaba en todos los ramos del humano saber, por ver si de cerca o de lejos pudiera hallar alguna cosita que tuviera punto de contacto con el objeto de su predilección, y de esta forma fué adquiriendo aquellos conocimientos que todos admirábamos en él. Sobre todo estudió con gran entusiasmo las Sagradas Escrituras, en cuya interpretación consiguió ser autoridad.

Cuando con sentida e inmerecida dedicatoria, para mí tan estimada y agradecida, me enviaba su obrita publicada en la «Biblioteca Religión y Ciencia», intitulada *El maná bíblico y la crítica*, libro que en tan corto número de páginas encierra un verdadero arsenal de conocimientos bíblicos, demostrando ser un consumado exégeta, me repetía que sus abejas habían sido la única causa de haberse atrevido a publicar un trabajo de tal índole, demostrando lo errónea de la afirmación tan generalizada de que el «Maná de los hebreos no fué otra cosa que el maná del tamarisco.»

A pesar de mis grandes y vehementes deseos, no logré conocerle personalmente y charlar de cosas apícolas con el llorado D. Esteban Molina, no pudiendo tener la satisfacción de haber estrechado aquella mano a la que tantos favores debía, y oír de sus propios labios algo de lo mucho que siempre dicen que enseñaba en sus familiares y amenísimas conversaciones, pues aun cuando así lo deseé, siempre se interpusieron para impedirlo los ineludibles quehaceres e inaplazables ocupaciones propias de mi modesto cargo parroquial;

pero en mi ya larga práctica de apicultor recibí de él, siempre cariñosamente, consejos y orientación, y en todo momento encontré en él un verdadero y solícito amigo, un apicultor de vastísima y profunda ciencia, unida a una gran experiencia, consiguiendo con ello, sin él pretenderlo, ser reputado, justamente, como uno de los mejores y más sabios maestros en Apicultura.

Para poder estar al tanto de cuanto se escribía y estudiaba en el extranjero sobre materia apícola, con tesón de benedictino, y por cuenta propia, logró dominar a la perfección el francés y conocer algún otro idioma europeo. Y en sus cartas nunca pude observar la más insignificante muestra de vanagloria.

Cuando en una de ellas me hablaba del *Manual de Colmeneros*, de Abarca, de cuya publicación cuidaba en la *Revista de Apicultura Española*, dirigida y editada por D. J. Serra, en Barcelona, sólo aspiraba a desparramar con largueza por doquier el amor e interés hacia sus tan queridos himenópteros, dando normas fijas y seguras para nunca fracasar en su cultivo y explotación.

Al decir: ¡Ha muerto Melissios! queremos expresar que desapareció aquel eximio maestro que tanto tiene enseñado, no a principiantes, sino también a muchos de los que son reputados como de los mejores maestros en Apicultura; ha muerto aquel buen compañero que tanto se desveló y laboró por que el sacerdote, y principalmente el de la Diócesis de San Julián, se incorporase a tantos otros que actualmente se interesan por esta industria, en la convicción de que en ella siempre hallarían un medio seguro y eficaz para aprender en todos los ramos del humano saber, como distracción y agradable solaz para nuestro espíritu, y, sobre todo, siempre vió en la gran mayoría de los pueblos de la Diócesis, especialmente en los de la mísera serranía,

que los sacerdotes, con la Apicultura, encontraríamos poderoso y seguro remedio con que poder aumentar nuestros escasos recursos.

Esto es lo que siempre buscó en sus continuas y nunca interrumpidas campañas apícolas aquel bueno y santo compañero, cuya muerte tan justamente lloramos hoy.

No nos contentemos con derramar lágrimas de agradecimiento; unamos nuestras oraciones a las de tantos otros que pedirán al Supremo Juez y Dador de toda gracia, que le conceda el premio a que tan acreedor se hiciera en esta vida con sus continuas y buenas obras.

¡Dios le haya recibido en su Santa Gloria!

GREGORIO MARTÍNEZ MONEDERO.
Párroco.

Corrales de Utiel (Valencia) marzo, 1927.

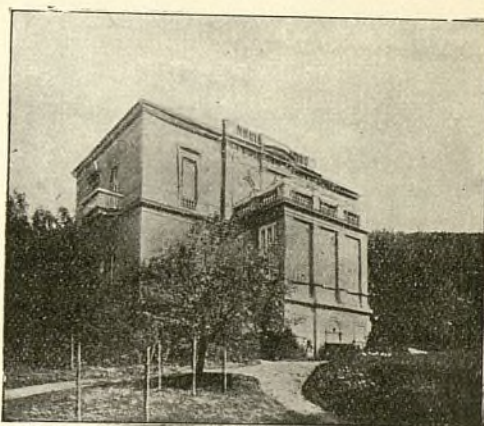
La Apicultura en Checoeslovaquia

El Dr. A. Berka, Encargado de Negocios a. i. de Checoeslovaquia, ha tenido la atención de entregar personalmente a nuestro Director la interesante información remitida por el Dr. Schönfeld, Consejero del Ministerio de Agricultura, Encargado de Cursos en la Facultad de Agronomía de Praga, y Director del Instituto de Apicultura y de la revista *Cesky Včelár*, que se publica mensualmente, hace sesenta y un años.

A la información acompaña una colección completísima de fotografías, de las que se insertan algunas, y se reproducirán otras, en números sucesivos, y un ejemplar de la revista, que solicita el canje, que muy honrados aceptamos, con LA COLMENA.

Suponemos que todos los Apicultores españoles sabrán agradecer a los Dres. Berka y Schönfeld la aten-

ción que con ellos han tenido, y no desautorizarán al Director de LA COLMENA si en nombre de todos envía un cordial apretón de manos a los colegas checoeslovacos, y un respetuoso homenaje a su Gobierno, que de modo tan brillante sabe proteger



Pabellón principal del Instituto Central de Apicultura de Chetoeslovaquia.

(Foto Dr. Schönfeld.)

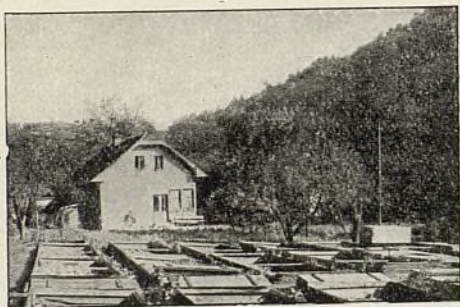
y divulgar la Apicultura en aquel país, verdadero Paraíso de los discípulos de Aristoteo.

Algo nos contrista que la nación en que apareció el primer libro impreso de Apicultura en el mundo, y que supo, antes que ninguna otra, ordenar la más completa legislación apícola, no pueda ofrecer mas que reliquias del pasado, y no realidades del presente, aunque sí optimismos para el porvenir.

L. H.

«La Apicultura en la República Checoeslovaca está bastante extendida, especialmente entre la clase media. Según la última estadística resulta que a fines de 1925 hay 96.425 apicultores, con 482.534 enjambres. Los apicultores se clasifican por profesiones, como sigue: 56.622 agricultores, 11.030 artesanos, 6.033 cate-

dráticos y maestros de escuela, 5.308 obreros, 3.119 empleados de ferrocarriles, 3.073 guardabosques, 3.056 otros empleados, 2.598 comerciantes, 1.425 sacerdotes y 4.220 particulares. A cada uno corresponden, por término medio, cinco enjambres.



Sección de invernaderos de ensayo de plantas melíferas.

(Foto Dr. Schönfeld.)

La cosecha de miel en el último quinquenio de 1925-26 fué de kilogramos 1.493.156 de miel, por valor de 26.667.192 coronas checoslovacas, y la de cera ascendió a 116.005 kilogramos, por 3.179.359 coronas. La cosecha de miel en el año de escasez de 1925 era, por término medio, de 3,77 kilogramos de miel y 0,28 kilogramos de cera por cada enjambre, siendo la producción de cada región bastante diferente. Por ejemplo, en Eslovaquia cada enjambre producía 7,07 kilogramos de miel y en Bohemia 2,63, cuya diferencia queda explicada si se tiene en cuenta que Eslovaquia y Rusia Subcarpática son mucho más ricas en miel por abundar en estas regiones los bosques de acacias, frambuesas y praderas.

El cultivo de los colmenares se realiza hoy principalmente por colmenas abiertas por encima o por detrás, según el sistema americano. El cultivo primitivo en cestos, todavía usado en algunos puntos, va desapareciendo gradualmente, a consecuencia de la organización de Cursos especiales y explicaciones personales

de los expertos, y además se están introduciendo colmenas con instalación movable. La extracción de la miel se efectúa por medio de máquinas centrífugas, por lo cual este producto va al mercado excelentemente presentado. El consumo de miel va en aumento, según puede verse por la considerable cantidad importada del extranjero. La importación de miel en Checoslovaquia está sujeta al pago de derechos de Aduanas, que ascienden a 2,80 coronas por kilogramo, y además, por orden Ministerio de Agricultura, desde la estación de entrada en el país debe mandarse una prueba de la miel al Instituto Bacteriológico y Químico de Apicultura, con objeto de investigar si contiene algún germen de plagas apícolas, analizándose también químicamente para averiguar su legitimidad, no permitiéndose la importación de miel en malas condiciones.

La importación de abejas, colmenas usadas y otros accesorios usados, está completamente prohibida desde marzo de 1925.

Para el estudio de la vida de las abejas, de enfermedades y epidemias apícolas, del cultivo, enseñanzas y consultas de los apicultores, el ministerio de Agricultura ha instalado un gran Instituto Apícola de Ensayos en Dole (una hora de Praga en tren), en una región hermosa. Este Instituto es único en su clase en Europa Central. Pertenecen a él jardines con más de 3.000 árboles frutales, un bosque con muchos árboles y arbustos melíficos, y además un campo para cultivo de plantas melíficas, de una extensión total de 110 hectáneas.

En este pequeño paraíso hay tres edificios: el primero contiene laboratorios, museo, biblioteca y oficinas; el segundo, un aula con accesorios y un aparato de proyecciones, laboratorios para los alumnos y alojamiento de la dependencia, y el tercero, alojamiento para alumnos y trabajadores especiales.

Frente a este edificio hay una estufa donde se crían las abejas durante el invierno. Al lado de esta estufa se halla un grupo de varios sistemas de colmenas de 80 metros de longitud.

En el Instituto está centralizada la instrucción apícola; se celebran varios Cursos científicos, Cursos para Maestros especiales de Apicultura, Cursos para criadores de reinas y Cursos para prácticos.

En el mismo Instituto radica la Asociación de Maestros especiales de Apicultura. Cada uno tiene su jurisdicción, donde organiza conferencias y cursos y, según la ley, están encargados de tomar medidas contra epidemias. Esta organización está dando buenos resultados.

En las Escuelas agrícolas, en los Institutos de Maestros de Escuela y en las Escuelas Superiores de Agricultura de Praga y Brno, se dan lecciones sobre Apicultura.

Por el mismo Instituto está dirigido un sistema de Estaciones de observación, distribuidas por toda la República checoslovaca, que deben presentar todos los meses Memorias con destino a su publicación en las revistas mensuales.

Una sucursal del mencionado Instituto se encuentra en Zidlochovice (Moravia), dedicada más bien al estudio de los pastos para abejas, para lo cual dispone de terrenos de 20 hectáreas. Además, tiene laboratorios, etcétera, como el Instituto Central.

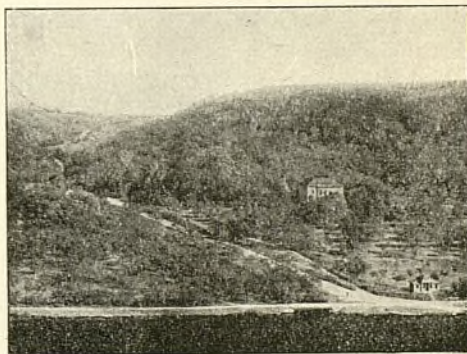
En Liptovsky Hradek (Eslovaquia), se halla un Instituto de Apicultura dedicado al cultivo de abejas reinas de color más oscuro.

Los centros de apicultores han instalado también varias estaciones para la cría y fecundación de reinas. En este cultivo domina el sistema suizo.

Los apicultores están organizados en Sociedades, según los países que constituyen la República Checoslovaca; éstas se hallan reunidas en una Agrupación central por países, y

las centrales en la Unión oficial central residente en Praga.

La Agrupación central de Bohemia (de lengua checa), reúne 359 Sociedades provinciales con 12.909 miembros. Esta entidad pública, desde hace 61 años, la revista mensual



Vista parcial de los terrenos ocupados por el Instituto Central de Apicultura de Checoslovaquia.

(Foto Dr. Schönfeld.)

Cesky Včelár. La misma Agrupación, pero de lengua alemana, dirige la revista *Der Deutsche Imker*. La Agrupación central de Moravia, con 5.027 miembros, publica la revista *Včela Moravská*. La Agrupación central de Eslovaquia publica la revista *Slovensky Včelár*, contando con 869 miembros. La Agrupación de Rusia Subcarpática, con 481 miembros, publica su revista titulada *Pčelarstvo*.

Así la Unión Oficial Central de Apicultores reúne 636 Sociedades provinciales, con 20.609 miembros. Los miembros reciben sus respectivas revistas gratuitamente, y, además, están asegurados contra incendio, robo, lesión y muerte producida por las abejas.

Para este año se está preparando un Congreso eslavo de Apicultura en el que se realizará una Exposición de Apicultura. En el mismo Congreso se llevará a efecto una unión de apicultores de todas las naciones eslavas.»

Valiosa colaboración

El Abate Gauthey

Nuestra Revista se enriquece de nuevo con la colaboración de un eminente Apicultor, el Abate Marcel Gauthey, personalidad prestigiosa entre nuestros colegas franceses, que ha contribuido a avalorar la cultura



Abate Marcel Gauthey

A su derecha colmena Warré, y a su izquierda, colmena Dadant.

(Foto JOSÉ CHOCOMELI).

apícola de su país con valiosos y abundantes trabajos de divulgación, y singularmente en virtud de originales estudios sobre la duración del celo de las reinas-abejas y sobre la fecundación múltiple de éstas, cuyas dificultades de observación y de control exigen una habilidad, conocimiento y constancia como las aportadas con éxito por el erudito Abate,

quien ha sido consagrado con tales méritos, muy en justicia, como admirable Maestro en Apicultura.

Quisiéramos unir al elogio del anciano Abate apicultor un homenaje de admiración y gratitud a esos apóstoles de la religión, que, como respondiendo a genérico acuerdo, en tan gran medida han contribuido a las rápidas conquistas de la investigación en las oscuras complejidades de la entomología de la abeja... Esa sugestión, aderezada con respeto y simpatía, que emanan los nombres afamados de cuantos sacerdotes prestaron su ciencia al amor del insecto maravilloso, llena nuestro espíritu de la imponderable complacencia que evoca la vida sencilla, ejemplar y bondadosa de nuestros curas de aldea, misioneros también, las más veces, de la obra civilizadora y paciente que difunde por España el afecto a las abejas, a las flores silvestres, a las plantas del monte y del llano...

El modesto porte con que aparece en la fotografía realza la noble figura del Abate Gauthey, quien muchas veces, con el mismo talante que el objetivo fotográfico le sorprende aquí, busca entre las colmenas variadas de sus discípulos ocasiones de ensayar y de enseñar infatigablemente, porque para él los ocios de la jubilación quedan convertidos en cómodos peñañales para ascender a las cumbres de la experiencia.

J. CH.

—O—

LA JALEA REAL

Por el Abate Marcel Gauthey

Nos proponemos examinar en este trabajo de estudio las tres cuestiones siguientes:

- 1.º La naturaleza de la jalea real.
- 2.º Su elaboración y las glándulas cervicales.
- 3.º Las abejas viejas y la gelatina real.

I.—NATURALEZA DE LA GELATINA REAL.

La jalea real, a la que se han dado también los nombres de *papilla lechosa o real* y *alimento quiloso*, es blanquecina, transparente, muy azoada, rica en grasas, de fácil digestión y que deja escasos residuos, siendo casi totalmente asimilable. En opinión de algunos, es un producto de la digestión del polen y de la miel, siendo, por consiguiente, elaborada en el estómago de las abejas encargadas de la manutención. Desde el punto de vista de la digestión, podría compararse con el alimento digerido que los palomos distribuyen a sus pichones. Según otros, esa papilla real no provendría del estómago, sino de glándulas especiales, llamadas glándulas cervicales, en forma que describiremos más adelante.

«Esa jalea albuminosa—dice Perret Maisonneuve—la segregan las abejas más jóvenes; como no salen de la colmena, es preciso que hallen a su disposición los elementos nutritivos que, absorbidos por ellas, serán transformados en papilla destinada a la cría. Esos elementos son: el agua, el polen y la miel; son almacenados en las celdillas por las abejas adultas, y las nodrizas se proveen allí de ellos con arreglo a sus necesidades.

El primer aspecto de la jalea real es fluído y blanquecino; su sabor, un tanto áspero, es el de una leche sobreadomática. Se hace muy pronto espesa, su color adquiere un matiz más oscuro y termina por formar una masa sólida, cuyo aspecto semeja el de una jalea de albaricoques. Es bajo esta forma como, después del nacimiento de las reinas, se encuentra en el fondo de las celdas reales en mayor o menor abundancia. Puesta en contacto con el aire, coagula muy rápidamente. Constituye una verdadera golosina para las abejas de aquí que toda celda real rasgada en su base, de modo que les permita

saciar su glotonería, esté destinada a la destrucción.»

«Se ha afirmado también—dice Root en su *A. B. C.*—que las larvas de reina reciben el alimento más delicado, más perfectamente digerido y más concentrado que las abejas puedan preparar. Estamos muy dispuestos a creerlo, pues la jalea real posee un sabor muy succulento, a modo de una mezcla de crema, de carne de membrillo y de miel, con una leve punta de acidez y un gusto a leche muy acentuado, que empalagaría hasta revolver el estómago si se comiese en cantidad.»

Se la llama «real» por ser el único alimento dado *constantemente* a las larvas jóvenes destinadas por las abejas a transformarse en reinas, si bien la reparten asimismo a las larvas de las obreras y hasta de los zánganos durante los *tres primeros días de su vida*. Mas apresurémonos a declarar que esa jalea real tiene una composición harto diferente, según el día, y, sobre todo, según el individuo a quien va destinada.

El Dr. Von Planta se ha aplicado a su análisis, y de los resultados que pudo obtener, Hommel y Chateaux han sacado las siguientes conclusiones:

«En primer lugar, vemos que la *papilla real* contiene mucha menos agua y miel que la destinada a las obreras y a los zánganos; pero, en cambio, más grasa y mayor cantidad de materias azoadas; no sólo es más rica, sino que se reparte también en mayor abundancia, toda vez que el alvéolo real es mayor y que en él la larva se halla siempre rodeada de un exceso de alimento inutilizado. Su composición permanece la misma durante todo el período de nutrición, y durante todo ese tiempo, además, sólo se da en forma completamente elaborada, digerida en cierto modo previamente en el estómago de la nodriza, sin presentar la menor huella de la envoltura del polen. Para las

obreras, por el contrario, la papilla se distribuye siempre con gran parsimonia y sólo en cantidad que no exceda de la suficiente; y aun cuando sigue enteramente elaborada desde el primero hasta el último día, la proporción de miel que contiene aumenta considerablemente a partir del cuarto día, a la par que disminuye en igual proporción su contenido en grasa y en materia azoada y que se reduce asimismo la cantidad distribuida. En cuanto a la alimentación de los machos, sólo se prepara perfectamente durante los cuatro primeros días; a partir de ese momento, hasta terminar el período de nutrición, tan sólo se elabora parcialmente, y el examen microscópico demuestra en ella la existencia de granos de polen intactos y de miel en estado natural.»

Vemos, por lo tanto, que la alimentación de la larva llamada a transformarse en reina es *constante* durante todo el tiempo de su desarrollo; por otra parte, en un principio, el alimento de las obreras es tan rico como el de la reina. Esto nos explica por qué las abejas pueden, en caso necesario, hacer una reina con una larva de obrera, con tal de que tenga menos de tres días, según Schirach, o hasta menos de cuatro días, según Von Planta. Sea de ello lo que fuere, el hecho entraña una importancia capital para el restablecimiento de las colonias huérfanas y la producción de enjambres artificiales. En este caso, las abejas destruyen la celda obrera, demasiado reducida, y construyen otra de mayores dimensiones, a la cual han dado los Apicultores el nombre de «celda real de salvamento» (Chateaux).

En resumen: la influencia de la jalea real, gracias a su riqueza y a su abundancia, tendrá un triple resultado:

1.º Su empleo *exclusivo* apresura el crecimiento de las reinas, que sólo tardan trece días, a contar desde la

apertura del huevo, en alcanzar su completo desarrollo, mientras que machos y obreras, nutridos con alimentos más bastos, tardan veintiún y dieciocho días, respectivamente.

2.º Alimentada *constantemente* con la papilla lechosa, la larva real, que en un principio es la misma que la larva de la obrera, se desarrolla completamente y se transforma en una hembra, provista de órganos genitales completos y capaces de funcionar, mientras que los de las obreras permanecen atrofiados, dejándolos en la imposibilidad de poner huevos y de ser fecundadas, salvo en el caso excepcional de las obreras ponedoras, siempre vírgenes.

3.º La jalea real da, además, a las abejas el poder, la posibilidad, en caso necesario, de hacer una reina con una simple larva de obrera, con tal de que ésta no tenga más de tres o cuatro días, como *máximum*. Fué Schirach quien, en el año 1771, reconoció el primero ese poder extraño y maravilloso.

(Continuará.)

El ejemplo de la Diputación de Santander

I

Fué el año 1925 cuando, remozada la Diputación provincial de Santander con un completo cambio de diputados, sorprendió a la Montaña, por su orientación, hacia el fomento y protección de las industrias rurales. Fué sorpresa, porque el país no estaba acostumbrado a que los administradores provinciales se ocuparan de las fuentes de riqueza natural, cegadas unas, y mal explotadas otras por la rutina y la ignorancia, que no podían menos de existir desde el momento en que nadie y nunca, se preocupó de la enseñanza de nuevos procedimientos de explotación.

El trigo temprano A R D I T O

es una notable variedad obtenida en Italia por el Prof. Strampelli, y ha sido importado y cultivado en los «Campos de Selección de Arroces» de Chella por iniciativa y bajo la dirección del competente Ingeniero-Director de la Granja Arrocería de Sueca (Valencia), D. R. Font de Mora. Este trigo reúne características excepcionales para aumentar la producción del cultivo de la huerta y del arrozar gracias a efectuar su maduración veinticinco o treinta días antes que las variedades corrientes. Su rendimiento es inmejorable, habiéndose obtenido en 1926 al tenor de 3.600 kilogramos por hectárea en tierras arrozales. Su paja, que alcanza una altura media, es muy resistente y, una vez trillada, preferida por las caballerías por su suavidad. Su siembra resulta más económica, ya que basta la mitad de simiente que se emplea de otros trigos, no siendo más exigente que éstos en abono. En terrenos secos, así como en los de regadío escaso, resulta insustituible. Su harina es de superior calidad.

Invitamos a cuantas personas se interesen a examinar nuestros sembrados durante los meses de Marzo y Abril.

Dirigirse: **Sr. D. José Chocomeli**

Campos de Selección de Arroces.

«EL MATET»

CHELLA Valencia (por Alcudia de Crespins).

MIEL SELECTA

Premiada en Exposición

DIRECCION

Francisco Rodríguez Bascones

Sasamón (BURGOS)

Precios de venta de los

BOTES «MONO-SERVICE»

| | |
|----------------------------------|-----------------|
| De un kilo de cabida, con asa... | 50 ptas. el 100 |
| Idem id. sin asa..... | 40 » » |
| De medio kilo, sin asa..... | 25 » » |
| De cuarto kilo, idem..... | 20 » » |
| De octavo kilo, idem..... | 15 » » |

LA COLMENA «PERFECCION»

(patentada), que produce diez veces más miel que las colmenas antiguas. Panal artificial y toda clase de material apícola moderno. Miel seleccionada líquida y cristalizada.

LA MODERNA PICULTURA (S. A.)

Doctor Esquerdo, 17 duplicado

Teléfono 1.239 S.

MADRID

CATALOGO GRATIS

O Z O L I N

De unos años a esta parte los olivos se van invadiendo de una gravísima enfermedad que no sólo acaba con las cosechas, sino que compromete seriamente la vida del árbol. Esta enfermedad, análoga a la tisis animal, se manifiesta en forma de nudos, berrugas, tubérculos o protuberancias en los tallos. Muchos son los remedios preconizados, pero sólo uno, debido al eminente químico y biólogo D. Conrado Granell, es de resultados seguros y definitivos. La tisis del olivo se combate radicalmente pulverizando con OZOLIN al 2 por 100. Los árboles OZOLINADOS adquieren gran vigor y cuajan las más grandes y sanas cosechas, porque el OZOLIN acaba también con los gérmenes de la mosca del olivo, productora del gusano de la aceituna, y con todos los demás insectos y enfermedades del árbol.

PIDAN EL FOLLETO ILUSTRADO A

D. Baldomero Blasco, Alfonso XII, núm. 24. — Apartado 494. — MADRID
QUE SE COMPLACE EN REMITIR GRATUITAMENTE

Agricultores, Ganaderos, Avicultores,

y cuantos os preocupéis, por afición o lucro, de las cuestiones del campo, muy próximamente aparecerá

LA VIDA EN EL CAMPO

Interesante revista mensual ilustrada.

Colaborarán en ella las firmas más prestigiosas, las máximas autoridades en cada ramo.
Contendrá abundantes y bonitos fotograbados.

Precio de suscripción: Pesetas 8 por un año.

Pedidos de suscripciones o números de muestra al Administrador de LA VIDA EN EL CAMPO, José M. Castelló. Apartado 416, Madrid.

Redacción y Administración: San Onofre, 5, pral.--Teléfono 11.697.

LA APICULTURA MOVILISTA

A. LOPEZ VAZQUEZ, Carabias (Guadalajara)
y CASA CARDENAL (Sigüenza).

Colmenas perfeccionadas de los mejores sistemas.

Panal garantizado y todos los utensilios necesarios para la Apicultura.

Ocasión excepcional

Vendo desde dos hasta veinte colmenas movilizadas, a elegir entre las 37 que tengo pobladas Sistema Dadant-Blatt, pintadas exteriormente a base de albayalde puro plomo. Tapa a dos vertientes, recubierta con lámina metálica, plancha de cinc perforado separador de reina. Alza con todos los cuadros estrados.

Precio: 100 pesetas cada una.

Vendedor: Pedro Urbina, en San Millán de la Cogolla (Logroño).

Los fotograbados de estas colmenas pueden verse en el núm. 41 de esta Revista, correspondiente al mes de Octubre de 1925.

¡APICULTORES! ¡ATENCIÓN!

¿Queréis obtener las mejores cosechas? Emplead las abejas de raza italiana, la más productiva y la más refractaria a las enfermedades. ¿No la tenéis? ¿En vuestro colmenar conserváis una reina vieja? Cambiadla en seguida. Las mejores reinas de pura raza italiana, seleccionadas escrupulosamente, las hallaréis en el

Gran criadero de reinas de
Sigg. Fratelli Piana, Cavaglieto (Novara), Italia

IMPORTANTE.—Nuestra casa se dedica exclusivamente a la cría de reinas de pura raza italiana, habiéndonos especializado en dicha cría desde hace treinta años. Las reinas se obtienen con los mejores sistemas y con nuestros métodos especiales, se seleccionan escrupulosamente, y satisfacen por completo a la numerosa clientela de la casa

SIGG. FRATELLI PIANA

La labor social educativa de la Diputación de Santander en general, es enorme y de resultados verdaderamente prácticos, pero a nosotros solo nos interesa consignar, para estímulo de las demás, lo referente a las «Industrias menores zootécnicas», entre ellas la Apicultura y la Sericicultura, únicas que hasta el presente fomenta, enseña y protege, como principio de un programa más amplio a desarrollar cuando cuente con elementos suficientes para ello.

El promotor de toda esta labor es el ilustre presidente de la Diputación, hombre de valía demostrada y al que Santander admira y quiere, por los innumerables beneficios que durante su gestión viene realizando para la provincia y por su modestia no afectada.

Para darnos cuenta de la acción apícola provincial de la Montaña, vamos a transcribir el último párrafo de la moción presentada a la Corporación y la proposición que acompañaba.

«...Un benemérito Profesor de industrias rurales, D. Pablo Lastra y Eterna, bien conocido entre nosotros, tanto por su autoridad y competencia, como por la constancia y el entusiasmo puestos por él, de antiguo, al servicio de los intereses agropecuarios de la provincia, posee en el pueblo de Guarnizo una granja apícola modelo, que ofrece, para nuestros propósitos, singular interés por su dirección inteligente y por la notable perfección alcanzada en sus métodos e instalaciones, que el autor de este escrito ha tenido ocasión de admirar en algunas visitas hechas al establecimiento, en cumplimiento de los propósitos que tuvo el honor de anunciar a la Corporación en sesión de 15 de julio último. Utilizando esta favorable y oportuna circunstancia, el que suscribe tiene el honor de someter a juicio de la Comisión provincial la proposición siguiente:

1.º En la Granja apícola de Guar-

nizo, y previo acuerdo con su propietario, D. Pablo Lastra y Eterna, se dará por éste, a partir de 1 de abril del próximo año de 1926, un Curso de Apicultura para adultos, que tendrá como duración mínima cinco meses. La enseñanza tendrá carácter eminentemente práctico, y se dará a la vista de las distintas fases de la vida de las abejas y utilizando el material de experimentación y estudio existente en la Granja.

2.º La matrícula será gratuita, y a los alumnos aventajados se les otorgará como premio y estímulo una colmena moderna, con el material indispensable para la explotación de la misma. Las horas de clase y demás particulares que interesen al alumno serán anunciados oportunamente.

3.º Esta enseñanza será considerada como el comienzo del desarrollo de un programa más completo a ampliarse con arreglo a un plan racional y metódico, haciéndola extensiva a otras industrias rurales, entre las cuales se contarán como mínimo la Avicultura, Sericicultura y Cunicultura.

4.º Por el expresado Profesor y antes del comienzo del Curso oficial proyectado, se darán en la provincia una serie de conferencias divulgadoras, encaminadas a servir de comienzo al plan que ha de desarrollarse y a despertar el público interés por las enseñanzas en proyecto.

5.º En la imprenta provincial se hará una tirada de 1.000 ejemplares de la obra titulada «Nociones elementales de Apicultura o Zootecnia Apícola», de que es autor el Sr. Lastra Eterna, la cual se repartirá gratuitamente entre aquellas personas a quienes pudiera ser útil y en la forma que mejor responda a los fines de difusión y estímulo perseguidos por la Diputación.

Palacio de la Diputación, 4 de noviembre de 1925.—El Presidente, *Alberto L. Argüello.*»

La proposición que antecede fué

aprobada por la Comisión provincial en sus sesiones de 28 de octubre y 4 de noviembre de 1925, y llevada a la práctica en todas sus partes.

El Sr. Lastra Eterna recorrió la provincia dando conferencias los domingos y días festivos desde el 22 de noviembre de 1926 al 18 de abril del año siguiente.

PABLO LASTRA Y ETERNA.

(Continuará.)

La Escuela de Apicultura de Lugo

Su creación

En sesión celebrada el día 15 del actual mes, de la Excm. Diputación provincial de Lugo, se acordó la creación de la *Escuela ambulante provincial de Apicultura*, tan conveniente y deseada en esta provincia, por eminentemente agrícola.

Tan grande ha sido el acierto de la Comisión provincial con tal implantación, que merece elogios unánimes de todos los hombres del campo y de los que, aún sin estar en él, sienten fuertes deseos de aprender las modernas prácticas y teorías de la Apicultura movilista, que es la única que nos puede llevar a un exceso de producción de miel, cuya exportación puede ser caudal de enormes ingresos en los hogares gallegos.

Es justo reconocer que no se ha hecho con esto mas que secundar la actitud, imitar el gesto gallardo de las Diputaciones de Oviedo, Soria, Santander, Granada, etc., que también comprendieron, como la nuestra, la necesidad de la multiplicación de las abejas como principal vehículo del polen, causante éste de la polenización de los vegetales, es decir, de la fecundación de las plantas, sin la cual sería nula la producción de los campos.

La elección del profesorado no pudo estar más acertada, pues el encar-

gado de propagar por los pueblos con conferencias prácticas, el arte de conservar y multiplicar las productoras de la miel y de la cera animal llama-

D. Benigno Ledo González



Redactor de LA COLMENA, nombrado profesor de Apicultura por la Diputación provincial de Lugo.

(FOTO J. DE OLANO Y SILVA).

da de abejas, aquélla para alimento del hombre, y ésta para el culto divino, ha sido el infatigable apóstol de la Apicultura gallega, el laureado apicultor, ejemplar Párroco de Argozón, Ilmo. Sr. D. Benigno Ledo González, a quien enviamos la más sincera enhorabuena por tan justo nombramiento.

JAIME DE OLANO.

A ochenta por minuto

No, señores, no se trata aquí de la marcha de un automóvil, aeroplano o máquina de ferrocarril; que no concierne eso al interés de una revista de Apicultura. Tampoco trato de la rapidez del melífero insecto alado cuando va en lejanía a libar el dulce y suavísimo néctar floral, si bien algo voy a decir incidentalmente de la distancia a que puede llegar y de la prontitud del regreso de una pecoreadora.

Una de las distracciones más útiles que en su tarea y afán investigador puede tener un apicultor, es la observación atenta del movimiento de un enjambre y llegar por ende a conocer la situación social y económica en que por sus síntomas se halla, como una eminencia médica puede muchas veces fácilmente diagnosticar, por el aspecto, la salud de un individuo.

Muchas veces, un día sí y otro no, y dejándolo después meses enteros, me he entretenido en contar el número de pecoreadoras que por minuto entran en una colmena; a veces cuento las de todas las colmenas del colmenar, que por estar ahora en sus comienzos, no pasan de quince, y otras las de una sola. He observado que, mientras hay colmenas que llevan un movimiento de entrada de seis, diez o quince abejas por minuto, hay otras que llegan a setenta, ochenta y hasta ciento veinte, y, en este caso, se impone la enjambrazón natural, si la artificial no la previene. Verdad es que no es tan obvio el poderlas contar, pero, teniendo buena vista, un poco de práctica y las piqueras con plancha dentada, no es tan dificultoso como parece. Ayer, último de febrero, fué un día de los que se prestan a observación: claro, apacible, y en cierto grado, caluroso. A las nueve de la mañana vine al colmenar donde esto escribo. La colmena número uno, llevaba el movimiento de entrada de a ochenta por minuto, y la colmena número 15, tan sólo de

seis; es decir, que cada uno da de sí lo que tiene, aunque por otra parte se encuentre en perfecto estado de salud, notando, como singular, que he llegado a persuadirme de que el número de pecoreadoras que de ordinario, y por término medio, llegan a una colmena por minuto, indica el número de miles de abejas que la pueblan. Y otra, que, las más de las veces, la mitad próximamente de las abejas que entran, llevan en sus patas polen o ámago, si el enjambre lleva una marcha normal.

Este año se presenta por ahora harto halagueño. Puedo asegurar que mis colmenas, en pleno enero, han dado cría nueva, no abundante, y, aunque ha habido buenas heladas, ha sido escasa la cría que han sacado muerta; parece que en total si he contado cuatro o cinco ninfas y dos o tres zánganos recién nacidos entre todas las colmenas. El recurso actual son las flores de hierbana o rabaniza blanca, que es flor de todo el invierno, y la de almendro y romero que han empezado a florecer, y ayer pude muy bien distinguir cómo las obreras traían ámago de rabaniza blanca, que es amarillo claro; de almendro, que es amarillo oscuro, y de romero, que es de color ceniciento; de éste comenzaron por allí cerca de las once de la mañana; pues los romeros se hallan a la distancia mínima de unas dos horas. —Y ¿cómo puede ser que vayan tan lejos?— Ya otras veces he visto traer ámago de romero, y a más oigan, sucintamente explicado el caso de Vandellós, provincia de Tarragona. En cierta época del año se notó en los colmenares una actividad por demás inusitada, y al mismo tiempo llegó la noticia de que el mar había arrojado a la playa un pez muy grande que se hallaba todo cubierto de abejas que iban allí con suma avidez.

Quiso uno saber si iban sus abejas, roció algunas con almagre, y fuése. Halló que había algunas de

las que había pintado, y ¿a qué no conocéis vuestras abejas? —Dijo a sus camaradas.— Pues yo, sí. Y aquel punto distaba de su colmenar como unas siete leguas.

Y ¿qué me dice de la prontitud de la pecorea? En 6 de febrero trasladé mis dos primeras colmenas, de un punto que está a la vista distante como un kilómetro a éste mi nuevo colmenar. Para que se dieran cuenta del traslado y no se extraviaran las abejas, al día siguiente no abrí las piqueras hasta la una de la tarde. Aun no pasaron tres cuartos de hora que ya estaban algunas de regreso, llevando hermosa carga de polen en las patas. Si con tan baja temperatura, y siendo tan escasa la flor, tardaron tan poco en hacer su cosecha, ¿qué le puede costar a una hacendosa abeja, en su vertiginoso volar, si tiene cerca un campo matizado de flores o un denso y florido vergel? En circunstancias tales no es aventurado suponer que la abeja hace su provisión en menos de diez minutos.

Almacellas, marzo de 1927.

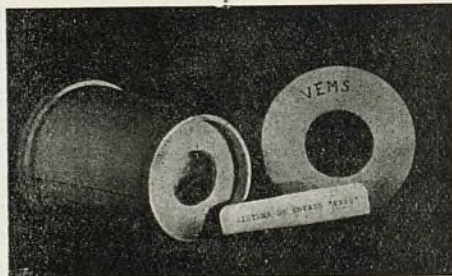
MANUEL BALTASAR, Pbro.

El inconveniente de los envases opacos, vencido

Obedece a un deseo completamente humano y lógico, el que en las relaciones de comprador y vendedor, éste pueda exhibir el producto que vende en tal forma, que aquél pueda apreciar por sí mismo su naturaleza, pudiendo así, antes de su consumo, prejuzgar sobre lo que desea adquirir.

Considerando sólo este principio, es decir, dejando a un lado el valor de reclamo, que para sí absorben los productos cuya buena calidad les excluye de todo temor de mostrarse a plena luz, alcanza el máximo de importancia en lo que a los productos alimenticios se refiere, y la miel es tal vez, de entre ellos, el que por sus condiciones intrínsecas, de colorido,

clarificación, etc..., requiere sea presentada en el mercado en forma que su calidad e indiscutible y positiva belleza puedan ser plenamente apreciadas por el consumidor, sobre el que se ejercerá así, una verdadera coacción para que adquiera un género,



Modelos de envase «Vems», ideados por el señor Vega.

(FOTO VEGA).

que tiene como base de su anuncio, su excelente calidad.

De aquí que estos razonamientos, que son fieles traductores de la realidad, originen el enorme problema económico a vencer, y cuyo fuerte adversario es el elevado precio que en nuestro país alcanza el envase transparente de vidrio.

En efecto: según nuestros datos, el coste del envase de vidrio para un kilo de miel oscila entre 50 céntimos y una peseta; es decir, que se recarga el valor por cada kilo de miel puesto en el mercado para el consumo directo en una a dos pesetas, dándose el caso de que el envase valga más que el contenido, ya que el precio corriente de la miel sin envasar oscila entre una y dos pesetas el kilo; de no emplear este procedimiento de envase hay que recurrir a los que por su falta de transparencia no permiten al consumidor conocer la miel hasta el momento de abrir el recipiente; este es el caso de los botes *Mono service*, tan generalmente utilizados y por cuyo inconveniente se pasa en atención a su relativo bajo precio de coste. De esto surge el enorme perjui-

cio que se origina contra la buena miel, pues el público, poco acostumbrado a apreciar la verdadera calidad que debe exigir en este producto, paga a 8 y a 9 pesetas el kilo a los vendedores callejeros.

Tratando de salvar el inconveniente citado de los botes de médula de madera, empezamos a hacer ensayos practicando aberturas en alguno de sus elementos: tapa, fondo o paredes, y, de todos estos ensayos, el que ha dado resultado completamente satisfactorio es el de practicar, tanto en el fondo como en la tapa, orificios circulares cubiertos con vidrio flexible, impidiendo de este modo la salida de la miel y dando, sin embargo, paso libre a la luz a través de la masa del contenido, pudiendo de este modo apreciarse todas las características del producto.

La fotografía que ilustra este artículo da idea bastante de esta innovación, y nos atrevemos a utilizar las columnas de esta Revista, alentados por las amables invitaciones dispensadas por su Director, el Sr. Liñán, al someter a su criterio nuestro ensayo, y por las pruebas de su eficacia que hemos obtenido envasando mieles, a distintas temperaturas, en botes preparados por nuestro procedimiento.

La materia empleada es un *cristal flexible* de perfecta transparencia, el cual no es atacado por la miel ni produce en ésta descomposición ni sabor alguno.

Así el comprador de miel envasada por este procedimiento podrá hacer, en el momento de comprarla, algo más que comprobar su peso y leer la etiqueta de la granja productora, pues colocando el bote al trasluz, podrá apreciar totalmente las cualidades de la que va a comprar, con lo cual podrá desarrollarse al máximo su deseo de adquisición si la que se le ofrece, y que él mismo puede examinar, es una muestra de excelente género.—*Manuel de la Vega.*—*Emilio Sobejano R. Rubí.*

La mejor colmena de cuadros movilistas, es una buena primavera

Creo que como yo pensamos todos los apicultores, que no hay colmena de cuadros movilistas mala cuando la primavera viene buena.

Hace diez y ocho años vengo cultivando las abejas en colmenas de cuadros movilistas, y, en estos años, he ensayado todos los modelos, por mí conocidos, y muchos más sin conocer, que han sido hechos a mi capricho, y todos me han dado un magnífico resultado cuando la primavera ha venido buena, como tampoco ninguno ha sabresalido cuando ésta ha sido mediana o mala.

La distinta variación de modelos que he ensayado me han hecho comprender, y esto me creo estará en el ánimo de todo apicultor, que en un colmenar sólo debe haber un modelo de colmenas, sea el que sea, siempre de cuadros movilistas. Y para probar que todos los modelos son buenos, en una buena primavera, en mis colmenares, también tengo algunas de las antiguas, sino por el rendimiento que éstas den, que es muy pequeño, por el solo placer que tengo en su época de ver volar un enjambre. Pero vienen los años tan contrarios, que la mayoría me quedo sin poder tener esta satisfacción.

Va a hacer dos años que de estas colmenas antiguas, en el mes de mayo, había una ya llena y con muchas abejas. De tablas de otra colmena antigua procedí a hacer una colmenilla de 40 centímetros de alta por 32 de ancha, con 8 cuadros de cera estampada de 38 por 30, empleando dicha colmenilla sobre la base alta de la colmena antigua.

No tardó la semana en llenar todos los cuadros de la colmenilla puesta, procediendo a poner una segunda con los mismos cuadros que a los pocos días también llenó. Hubo necesidad de poner otra tercera, y aquí vino mi sorpresa, que, al hacer la extracción

de la miel, los 24 cuadros de que se componían las tres colmenillas, estaban completamente llenos, conteniendo cada cuatro tres kilos 250 gramos, que en total hizo unos 70 kilos netos de miel.

Desde hace tiempo han desaparecido de mi colmena los distintos modelos que tenía, quedándome sólo con el Layens, que es el primero que ensayé, sin que por esto crea sea mejor que otro cualquiera, porque he dicho, y diré, que: *el mejor modelo de colmenas es una buena primavera.*

PEDRO LÓPEZ.

Moralzarzal, febrero de 1927.

Sección Oficial

DIRECCIÓN GENERAL DE PRIMERA
ENSEÑANZA

Con el fin de establecer la enseñanza de la Sericicultura en las Escuelas nacionales de primera enseñanza, de una manera práctica y eficaz, y no pudiendo implantarse por ahora en todas las escuelas, porque para ello se precisa disponer de hoja de morera, semilla, local adecuado y útiles necesarios, que de momento no pueden improvisarse en la medida necesaria, y teniendo en cuenta, por otra parte, que tratándose de una enseñanza nueva en el programa de las escuelas, conviene elegir por de pronto, las cien localidades y maestros que se hallen en las mejores circunstancias para divulgar esta clase de conocimientos, asegurando de esta manera, con las enseñanzas de ensayos hechos con las posibles garantías de éxito, el futuro desenvolvimiento de la enseñanza sericícola en las escuelas, poderoso medio que tanto puede contribuir al fomento de una industria que cuenta en España con un pasado esplendor.

Esta Dirección general ha dispuesto que los Inspectores jefes de primera enseñanza, de acuerdo con la

inspectora e inspectores de zona, remitan a este Ministerio, en el plazo de quince días, a contar desde la publicación de esta orden en la *Gaceta*, una propuesta máxima de diez maestras o maestros que se hallen en las condiciones de establecer, en la próxima primavera, en sus respectivas escuelas, la enseñanza práctica de la Sericicultura, y cuenten con los siguientes medios:

a) Hoja de morera, manifestando la cantidad de que pueden disponer, teniendo en cuenta, por ejemplo, que cuatro o cinco moreras buenas, en plena producción, pueden producir hoja para la crianza de cinco gramos de simiente.

b) Local (obrador) de 16 a 20 metros cúbicos.

De las referidas propuestas se elegirán cien maestras o maestros, a quienes se les facilitará la simiente y útiles necesarios.

Lo digo a vuestra señoría, para su conocimiento y demás efectos.

El Director general, Suárez Somonte. Señores Inspectores y Jefes de Primera enseñanza.

Carta abierta

Sr. D. Antonio de Alemany Bellet.

Muy señor mío y de mi mayor consideración: En la terminación de su último artículo, me ofrece usted la palabra. Gustosamente la tomo para decir que, a mi juicio, hemos discutido ya bastante.

Si de nuestra discusión, ya que no la luz, pueden nacer los lazos de mútua amistad (por mi parte respetuosísima, como corresponde a la diferencia de edad), ¡bendita sea la discusión!

Con toda la consideración y respeto que usted se merece, b. s. m. su más humilde servidor, que aspira a amigo,

MARCELO DEL RÍO.

SERICICULTURA

I

EL MUNDO DE LOS MICROBIOS

Interesa grandemente a la Sericultura conocer el mundo de los microbios, porque ellos, que viven tan organizadamente a expensas de los tejidos y de los humores de nuestros insectos, son una seria amenaza para esta riqueza mundial.

En Apicultura no es de temer una invasión microbiana que aniquile las colmenas, ya que el hombre, con más o menos artificio, deja en suma que las solícitas y discretas abejas vivan su vida normal al aire libre, dándole así todos los medios de defensa y estimulándolos cuidadosamente.

Pero el insecto de seda, tan mimado, que entra en nuestra misma casa y se le proporciona el mayor número de cuidados y atenciones, tan cerca de la civilización, porque así conviene a la humanidad, y siendo un artrópodo superior, tiene que, forzosamente, participar también de las vicisitudes de las infecciones superiores microbianas.

Bacteriológicamente, es un honor poder recibir en los organismos la visita de las algas misteriosas que rápidamente pueden aniquilar a millares de animales, y, por tomarlo así tan en serio, y por elevar filosóficamente a nuestro insecto de seda, a esta escala, podemos darnos lustre los españoles de haber podido aislar y cultivar los gérmenes de las enfermedades infecciosas que tanto nos interesan.

Tenemos ya en un tubo estos gérmenes, fruto de nuestros desvelos. Muchos creerán que el hecho no tiene importancia, y éstos muchos son personas cultísimas y otras que no

tienen motivos para conocer la entraña de este delicadísimo tema.

Tener en un tubo estos gérmenes, equivale a tener dentro de una jaula a todos los enemigos más terribles de nuestro insecto, es decir, haber tenido la suerte de vencerlos y trocar en realidad la quimera más exaltada del sericultor más exigente. No importa que esto haya costado cerca de quince años de experimentación, de desvelos, en lucha noble con buenas armas, en un laboratorio; muchos días de desaliento, pocos de optimismos, pero todos con férrea voluntad, pues el fracaso de los procedimientos eran para nosotros grandes estimulantes para no cejar en la empresa, hasta que en una sola mañana, del año 1926, fué ella toda suficiente para llegar al final del principio.

Es sumamente interesante la vida de estas pequeñas y ladinas algas, que, cuando están en libertad, presentan una ferocidad salvaje que asusta, y especialmente éstas de la *Atrofia* del insecto, que no hemos podido amortiguar ni matar su vitalidad, con los procedimientos clásicos usados comúnmente, para las otras algas que atacan al hombre. Los 55 grados, en sesiones de una hora, que matan tan radicalmente al bacilo de Eberth, son así como un refresco para estas señoritas. Menos mal, que a fuerza de pases y pases, a diferentes medios de cultivo, pero siempre dentro de sus jaulas de cristal, hemos logrado domesticarlas un poco; a medida que las acercamos a la civilización, van perdiendo toxicidad y ferocidad. Están domesticadas y nos ceden sus secretos tan fácilmente, como si tuvieran lengua y como si hablarán ya en castellano puro.

¡Cuántos errores se han subsanado! Contándonos ellas su historia, su evolución, los gérmenes satélites que les acompañan como leales servidores, la naturaleza de sus toxinas, elementos que favorecen o que matan sus actividades, qué página más gloriosa han escrito ellas sin saberlo. Y qué satisfacción más grande que hayan elegido a España como sitio para contar sus secretos. Nosotros no somos más que simples intérpretes.

GASPAR BALERIOLA.

Noticias, Variedades, Avisos

La redacción de «La Colmena» se ha visto honrada con la visita del presbítero colombiano Dr. Hector H. Hernández, verdadero polígrafo, como lo demuestra la larga lista de sus obras, de Exégesis Bíblica, Sociología, Filología, Taquigrafía y Metagrafía, Polémica político-religiosa, Poesía y Apicultura. Su viaje a España se debe, entre otras cosas, al deseo de editar su obra, de verdadero empeño: *El latín clásico enseñado como lengua viva*. No es esta Revista adecuado lugar para tratar de las obras del Dr. Hernández en materias que no nos competen, y si las mencionamos, es tan solo para recordar lo que en un número anterior decíamos señalando el caso de este laborioso sacerdote, «que además hace versos», y cuyo libro *El colmenar científico al alcance de todos*, se está leyendo para hacer de él, en próximo número, la bibliografía, con el interés que obra de su importancia merece. Adelantaremos; se trata de un libro muy pedagógico y práctico que pronto se generalizará en España como lo está en Colombia. Agradecemos mucho al Dr. Hernández su visita y deseamos que la estancia en esta «prolongación de su patria», le sea grata y lleve un buen recuerdo de los apicultores españoles, algunos de los cuales tenemos entendido piensan invitarle a visitar sus instalaciones, si la vida de prodigiosa actividad del Dr. Hernández lo consiente.

El cultivo de la seda.—Por la Comisaría de la seda se han repartido varios miles de plantones de moreras, de tres años, acompañándolos de una hoja de instrucciones para efectuar racionalmente la plantación y recomendando muy especialmente el mayor cuidado en ella, puesto que la Comisaría se propone seguir los plantones que reparte en su desarrollo hasta su utilización.

Se han repartido plantones en todas las regiones de España, aunque sin poder servir íntegramente las demandas, atendiéndose, de modo principal, a las de los Ayuntamientos para la fiesta del Arbol por su valor educativo.

Probablemente, la Comisaría abrirá en breve un concurso entre los viveristas, para la adquisición de varios cientos de miles de moreras con destino al reparto del año próximo.

En las provincias de Valencia del 15 de marzo, tenemos la satisfacción de leer el suelto que insertamos a continuación, y al que no podrá tacharse de parcial, ya que no hemos intervenido en él directa ni indirectamente.

Mucho nos complace el triunfo de nuestro querido redactor, que no podrá extrañar a nuestros lectores, que han tenido ocasión de saborear sus escritos en LA COLMENA y apreciar la valía del culto apicultor caragentino, que sabe armonizar su ciencia con la amenidad de su ingenio y de una amplia y bien digerida lectura. ¡Avante los jóvenes! Contentémonos los viejos con el simpático papel de Hans Sachs, y sepamos apreciar las bellezas de los que saben entonar nuevos cantos fuera de los trillados caminos.

Hungría: La Apicultura.—Según los datos suministrados por nuestros agentes diplomáticos en la capital magyar, aunque el territorio actual de Hungría alcanza solamente el tercio del que antes de la guerra tenía, la industria de la Apicultura continúa presentando una situación netamente favorable, tanto en cuanto al número de colmenas como en cuanto a la cantidad proporcional de la producción, que alcanza cerca de 20.000 quintales de miel, con un valor de dos millones de coronas de oro, y de 45.000 kilos de cera, con un valor de 150.000 coronas.

Revista de Apicultura

ÓRGANO DE LOS APICULTORES DE LA REPÚBLICA ARGENTINA

Reconocida oficialmente como de interés general.— Director y Jefe de Redacción: TOMÁS J. MAC-KEON.— Apicultor y Consultor: DANIEL SOLA.— Administrador y Secretario: JOSÉ RAMONEDA.

REDACCIÓN Y ADMINISTRACIÓN: Medrano, 461.—BUENOS AIRES

Suscripción anual.—Extranjero: \$ 5.00 m/n.



Revista teórico-práctica DE AGRICULTURA

Laureada con la **Cruz del Mérito Agrícola**
Gran Premio de Honor en la Exposición Hispano-Francesa de Zaragoza. Diploma de Honor en la Exposición de La Coruña de 1921.

El Cultivador Moderno se publica mensualmente, formando cuadernos de gran tamaño (32 por 24 centímetros), ilustrados con numerosos grabados, papel superior, con más de 80 páginas cada número.

El Cultivador Moderno es la revista de vulgarización agrícola española más completa y práctica.

En **El Cultivador Moderno** colaboran los más eminentes agrónomos y experimentados labradores y ganaderos. En cada número se publican interesantes artículos técnicos, conocimientos útiles e informaciones, el Calendario del Sembrador; se reseñan cuantas noticias de carácter comercial agrícola son de actualidad así como las impresiones y cotizaciones de los mercados. La extensa y variada sección de anuncios constituye una guía muy valiosa para adquirir toda clase de material y productos agrícolas en las casas más acreditadas de España y extranjero.

El Cultivador Moderno forma al final de cada año una voluminosa enciclopedia agrícola.

REDACCIÓN Y ADMINISTRACIÓN:

Trafalgar, 70 (junto al Arco
del Triunfo),

Apartado 625. - Tel. 1966 S. P.

BARCELONA

PRECIOS DE SUSCRIPCION

| | |
|-------------------------------|--------------------|
| España, Portugal y América... | 8 pesetas anuales |
| Los demás países..... | 12 pesetas anuales |

"GREDOS APICOLA"

(MARCA REGISTRADA)

Fabricación y venta de material apícola moderno de todas clases. «**Colmena Claustante GREDOS**», de gran rendimiento, usada en nuestros colmenares, colmenas de todos los sistemas conocidos. **EXTRACTORES** bilaterales «**GREDOS**» de doce y veinte cuadros, de cualquier tamaño que sean, sin necesidad de cestos, armazón de tela metálica, ni engranajes. Extractores de todos los sistemas **CERA ESTAMPADA «GREDOS»** de todos los gruesos y cortada a todas las medidas. Se garantiza su pureza. **MIEL «GREDOS»** cosechada en los tomillares de la célebre Sierra, y extraída por los más modernos procedimientos. Compra de cera en bruto y amarilla: Enviar muestras y precios.

En la última Exposición de Ganadería la instalación «**GREDOS APICOLA**» fué detenidamente visitada por S. M. el Rey y S. A. R. el Príncipe de Asturias, admirando el esfuerzo realizado por «**GREDOS APICOLA**» que presentada por primera vez a concurso ha obtenido: **Dos Primeras Medallas, Dos Segundas Medallas y Una Mención Honorífica**, o sea premio en todos los artículos expuestos.

«**GREDOS APICOLA**» prepara un extenso Catálogo ilustrado, que anunciará oportunamente, y entre tanto remite listas de precios y cuantos informes deseen a los señores Apicultores que lo soliciten.

"Gredos Apícola" San Esteban del Valle, Avila (España).

Ayuntamiento de Madrid

MIELES DERIVADOS ACCESORIOS

INFANTAS, 42. MADRID

MI ——— DER ——— AC

ES LA VERDADERA CASA DE LOS APICULTORES. COMPRA-VENTA. COMISIÓN-CONSIGNACIÓN-DEPÓSITO DE **LAS MEJORES** MIELES, DE **LOS MEJORES** COLMENARES ESPAÑOLES. MARCAS DE PRIMERA CALIDAD, PUREZA GARANTIZADA, ABSOLUTA SEGURIDAD PARA LOS APICULTORES Y PARA LOS CONSUMIDORES DE MIEL.

MI ——— DER ——— AC

NO SÓLO VENDE MIEL Y CERA, SINO TODOS SUS EXQUISITOS DERIVADOS, COMO HIDROMIEL, LA BEBIDA DE LOS DIOS Y LOS HÉROES; COGNAC DE MIEL; CARAMELOS DE MIEL; NOUGATS; GALLETAS; BOMBONES DE MIEL; JABONES; CREMAS, ETC., ETC. CERA EN PANES; CERA ESTAMPADA; CERAS PARA PISOS Y MUEBLES.

MI ——— DER ——— AC

PROPORCIONA A LOS APICULTORES MATERIAL APÍCOLA DE LAS MEJORES MARCAS ESPAÑOLAS Y EXTRANJERAS, LOS LIBROS MAS SELECTOS, LAS MAS IMPORTANTES REVISTAS DEL MUNDO ENTERO.

MI ——— DER ——— AC

INFANTAS, 42. MADRID

ES **TODO** PARA **TODOS** LOS QUE VENDAN O GUSTEN DE LA MIEL. USEN LA CERA, CUIDEN ABEJAS Y ESTÉN A BIEN CON SU SALUD. PEDID INFORMACION A **MI - DER - AC**. VENDE VUESTRAS MIELES EN **MI - DER - AC**. COMPRAD COLMENAS Y ACCESORIOS EN **MI - DER - AC**. ADQUIRID LIBROS APÍCOLAS EN **MI - DER - AC**. LIMPIAD VUESTRA CASA CON CERAS **MI - DER - AC**. CONSERVAD VUESTROS MUEBLES CON CERAS **MI - DER - AC**. LAVAD VUESTRAS MANOS CON JABONES **MI - DER - AC**.

MI - DER - AC ~ INFANTAS, 42 ~ MI - DER - AC
M A D R I D