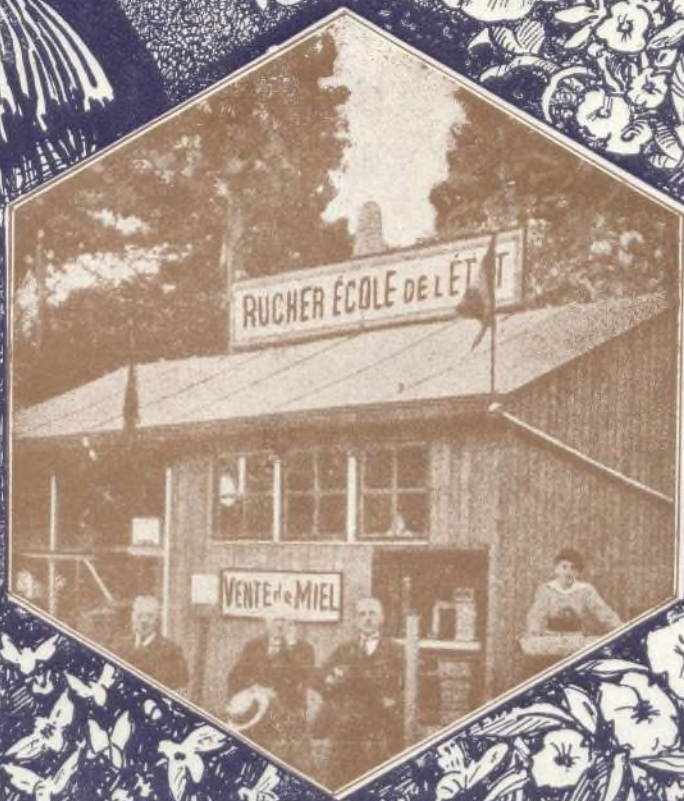


LA COLMENA

REVISTA APÍCOLA

HEMEROTECA



Año X - Núm 115.

MADRID

Diciembre de 1931

LA COLMENA

REVISTA DE APICULTURA

PUBLICACION MENSUAL

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

FUNDADOR Y DIRECTOR

NARCISO JOSE DE LIÑAN Y HEREDIA

Doctor en Filosofía y Letras, Abogado, Individuo por oposición del Cuerpo Archiveros, de Bibliotecarios y Arqueólogos
Director de la Escuela de Apicultura de «Mendicoechea», Ex-Director de la Sección de Apicultura de la Confederación
Nacional Católico-Agraria, ex Presidente del Sindicato Nacional de Apicultores

REDACCION

Todos los apicultores, tienen a su disposición las columnas de «La Colmena», que cuenta con el concurso regular de prestigiosas y autorizadas firmas.

ADMINISTRACION

AV. PLAZA DE TOROS, 17

MADRID

TELEFONO 50.923

Precios de suscripción.

España Portugal y América española.	6	ptas. año, pagadas por adelantado
Extranjero.....	10	— — —
Número suelto.....	0,75	— — —
— atrasado.....	1	— — —

DERECHO DE NUESTROS SUSCRIPTORES

Cada suscriptor tiene derecho a una inserción gratuita, que no pase de diez palabras. Las demás inserciones para *los suscriptores*, costarán 0,30 pesetas, para los suscriptores y socios del Sindicato Nacional de Apicultores, 0,15 pesetas, por palabra. Para *los no suscriptores*, 0,50 peseta palabra hasta diez palabras, las que excedan de este número hasta veinte, 0,25. 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.

SECCION 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, etcetera, *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.

PUBLICIDAD

Contratada con carácter de exclusiva con la Casa «JOHAN», Princesa, 40, Barcelona, pídanse Tarifas a dicha Casa o a la Administración de «La Colmena», Avenida Plaza de Toros, 17.

Los suscriptores de «La Colmena» y socios del Sindicato Nacional de Apicultores, al corriente en sus pagos gozan de descuentos especiales.

Nuestra portada

La Apicultura, deporte nacional en Bélgica, se titula un artículo de «Gleanings in Bee Culture» en el que Austin E. Fife, relata interesantes detalles, que pensamos publicar en LA COLMENA adelantando algunos datos sobre la organización apícola, que es admirable. En un pueblo de ocho millones hay 10.000 apicultores agrupados en la Asociación nacional cooperativa, compuesta por la reunión de las comunales, existentes en cada pueblo, con 10 a 50 socios, y de las departamentales, que son diez. Con motivo de la Exposición del Centenario de Bélgica, se instaló en Lieja el colmenar experimental reproducido en la Portada, y en el que aparece Mr. Binón, editor de «Le Rucher Bel-

ge» una de las tres revistas publicadas en aquella laboriosa y culta nación, de las cuales está escrita en flamenco la editada en Amberes. Diez mil apicultores en país en que la Apicultura es un deporte difícil, sostienen una asociación nacional, diez departamentales, y la multitud de las municipales, y en el país privilegiado para la Apicultura, no como deporte, sino como industria, de los ochenta mil apicultores existentes, no se han reunido mil para sostener el Sindicato Nacional; pocos más, generosos y entusiastas, *conservan* LA COLMENA, y España tiene veintidós millones de habitantes. Reflexiones, comentarios, muchos ocurren; pero... dejémoslos para ocasión más oportuna.



MARCA REG. T.^a
AV. P. DE TOROS, 17
MADRID

APICULTUR

La industria rural de más rendimiento con menos esfuerzo. Pero... precisa:

- 1.º El Apicultor.
- 2.º El Terreno propio.
- 3.º El material adecuado.
- 4.º El mercado consumidor.

El APICULTOR se hace: con libros: con las abejas: con otros Apicultores.—TERRENO. Pocos habrá en España inútiles.—MATERIAL: debe elegirse con cuidado según quién, cuándo y dónde ha de ejercer la Apicultura.—MERCADO: ha de ser el regulador de la intensidad de la explotación.

Futuros apicultores: MI-DER-AC os informará gratis.

Colmenas "Garriga"

de aglomerado negro de corcho

Es la colmena que aísla y protege totalmente a la colonia de los agentes atmosféricos.

— Patentada —

Irreprochable construcción : Ensáyenla : No se arrepentirán

Elegante : Ligera : Práctica

Venta y detalles en

MI - DER - AC

AVENIDA PLAZA DE TOROS, 17

MADRID.-TELÉFONO 50923

En almacén colmenas Langstroth.

Se construyen todos los modelos según diseño de los señores Apicultores

Pedid informes a

MI - DER - AC

ENVASES PATENTADOS, DE CARTÓN IMPERMEABILIZADO



CILINDRICOS Y CONICOS, PARA MIEL, CAFÉ, MERMELADAS, HELADOS, ESPECIES, BARQUILLOS, Y TODA CLASE DE PRODUCTOS HIGROSCÓPICOS O GRASOS

SON UN 25 % MAS ECONOMICOS QUE LOS DE LATA

AGRADECEREMOS A NUESTROS LECTORES MENCIONEN «LA COLMENA»

AL DIRIGIRSE A LOS ANUNCIANTES

!Por diez y seis pesetas!

Magnífica colmena **Layens** de 15 cuadros, dotada de todos los adelantos modernos. Gran rendimiento, mucha duración y bonita. Pintada en color gris, espaciadores y alambre colocado.

11 LOTE DE CINCO COLMENAS POR 75 PESETAS

MODERNÍSIMAS COLMENAS DADANT Y ROOT (Perfección)

Bonito conjunto, muy perfectas, elegantes, prácticas y de duración ilimitada.

Con alambre colocado, espaciadores, dos cubiertas, etc., y pintadas en color gris, 28 pesetas.

EXTRACTORES PARA CUATRO CUADROS

Recipiente de chapa metálica, fondo cónico . . . 40 pesetas

Con magnífico engranaje de bronce 60 id.

Clase extra, engranaje de bronce 80 id.

PAGO A REEMBOLSO, O AL RECIBIR EL TALON Y LA FACTURA
EMBALAJE Y FACTURACION GRATIS

Pidan catálogo al fabricante **Manuel Romero Murciano**: Albarracín
(provincia de Teruel)

USE

CERA ESTAMPADA

SISTEMA WEED

EXPLOTACIONES APÍCOLAS
HILL

Calle Prat de la Riba, 33
Villafranca del Panadés
(Barcelona)

Ofrecemos a los apicultores españoles cera estampada elaborada por el procedimiento de *Weed*. Es superior a cualquier otra.

Los apicultores norteamericanos, que son los más prácticos del mundo, emplean en sus colmenas la cera elaborada por este sistema.

— Sus cualidades principales —

Hecha de la más pura cera de abejas.

Muy resistente. No se deforma nunca.

Muy elástica (pudiendo manejarse en pleno invierno.)

Brillante y transparente. Grabado perfecto.

Grueso técnicamente estudiado. Enteramente asimilable.

Pida muestra a nuestro laboratorio o a nuestro depósito en Barcelona y podrá apreciar la riqueza y admirables cualidades de nuestra cera estampada.

Material de productos para la Avicultura.

Depósito en: Barcelona — Princesa, 38-40. — Teléfono 12005

~ COLMENAS ~ "LUZ" URBINA

Pobladas con enjambres de la última temporada, con nido compacto y provisiones abundantes. Reúnen todas las condiciones que pueden desearse y son el resultado de 25 años de experiencias, no de gabinete, sino sobre las mismas colmenas, que las tengo instaladas tan próximas a mi vivienda, que algunas distan menos de cinco metros de mi dormitorio. Transportables sin riesgo para ellas, ni para el que las conduzca por mal que lo haga. Instaladas en región medianamente melífera, este año llenarán un alza; si la región es abundante y el año se presta, pueden llenarse tres o más alzas entre las cosechas de primavera y verano.

DIRECCION: PEDRO URBINA ORTEGA
San Millán de la Cogolla (LOGROÑO)

El porvenir de muchas industrias de España está en los países de la América Española.

¿Tiene usted interés en iniciar o intensificar la Exportación a los mismos? Solicite un número de la
Revista

"LEHA"

(La Exportadora Hispano Americana)

Apartado 9041.- MADRID

Esta Revista es la mejor colaboradora del Exportador de España

GRANJA AVICOLA "SAN IGNACIO"

SOPUERTA (VIZCAYA)

Dirigida por Avicultor Diplomado

UNA SOLA RAZA LA LEGHORN LA MEJOR

Rigurosa selección

Alta puesta

Huevos para incubar y pollos de un día

Seriedad y garantía

Pedir catálogo gratis

Colmena "IDEAL - OTERO"

PATENTE NUM. 118.306

Construida de cemento compuesto con los aislantes más eficaces que se conocen. Es la colmena de duración indefinida, verdaderamente *ideal* para colmenares fijos. Se construyen también solo de cemento y arena y de los modelos que deseen los señores Apicultores, a precios convencionales.

Precio de la "IDEAL - OTERO"

TREINTA Y CINCO PESETAS EN FABRICA

Embalaje y portes a cargo del comprador. Pedid detalles al constructor

LUIS OTERO. Maestro albañil, Miraflores de la Sierra (Madrid)

o a MI-DER-AC. Avenida Plaza de Toros, 17, Madrid. Teléfono 50923

PUBLICIDAD JOHAN

APICULTORES:

Si queréis
vender bien

la cera amarilla
pura de abejas,
o, mejor aún,
la cera sin prensar,
dirigíos
a
la

CERERIA
"LA FUNDICION"
ANDUJAR
(JAEN)

«LAS ABEJAS»

Curso de Apicultura

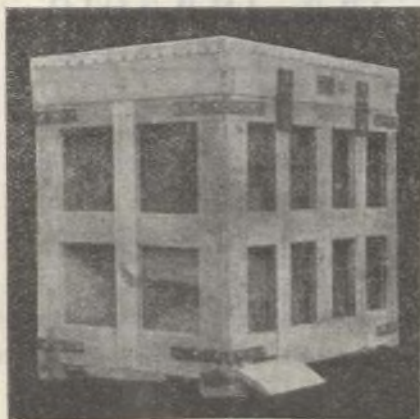
Ajustado estrictamente al programa oficial de Apicultura, por el Profesor Pablo Lastra y Eterna. Precio **seis pesetas**. Pídase en librerías, y en la administración de LA COLMENA que la remite certificada enviando su importe por Giro postal. Es la mejor obra moderna española.

Cera estampada

Nueva fabricación resistente

Gran reducción de precios en las compras hasta 1.º de marzo y condiciones especiales a vendedores. Emplee cera estampada solo después de experimentar la calidad y precios que ofrecemos. Acéptanse representantes en los centros de consumo.

CENTRAL APICOLA PORTUGUESA
Riachos (Portugal)



La Colmena "FECUNDITAS" (Patentada)

Construida a base de madera y de los corchos más selectos de la sierra ESPADAN es la ideal para todo Apicultor profesional y aficionado.

Con el abrigo del corcho y la forma especial en que está construida, conserva en todas las épocas del año la temperatura adecuada para el mayor rendimiento. Evita, además, las incasantes mortandades producidas por los cambios atmosféricos en las colonias de abejas y en las colmenas que carecen de esta protección.

INCOMPARABLE PARA SER TRAS-
PORTADA CON LA MAYOR FACILI-
DAD Y A GRANDES DISTANCIAS, aun
por personas con poca experiencia.

Haga un ensayo y será usted UNO DE LOS MUCHOS
PARTIDARIOS DE ESTA COLMENA.

Pida hoy mismo catálogo y lista de precios gratis a su
único fabricante.

Manuel Jaime Sorribes

Calle de San Vicente

ESLIDA (Castellón)

Estas Colmenas se fa-
brican en varios ta-
maños hasta 27 cua-
dros, con dos cámaras
de miel y una cámara
de cría en el centro.

PUBLICIDAD JOHAN

LA COLMENA

REVISTA DE APICULTURA

Año X	VADE AD APEM ET DISCE	
Núm. 115.	SAPIENTIAM	1931

SUMARIO: Asociación de Ingenieros de Montes: Importancia económica de los aprovechamientos apícolas en España.—Liñán Heredia, N. J. de: Triunfan los Maestros de «Mendicochea».—Preti, Dr. Luigi: Valor alimenticio y terapéutico de la miel.—Rodrigo, Florencio: Calendario del Apicultor.—L. H.: Papeletas para un Mapa apícola de España.—Urbina y Ortega, Pedro: Divulgaciones apícolas.—Fischer, Mallita D.: Gelatinas y Conservas, traducción F. Rodrigo.—Noticias, variedades y avisos.

Importancia económica de los aprovechamientos apícolas en España ⁽¹⁾

EN ESPAÑA, LA PRODUCCION APICOLA PUEDE ALCANZAR EN POCOS AÑOS UN VALOR DE CIEN MILLONES DE PESETAS



A variada y riquísima flora que puebla nuestros montes ofrece a la Apicultura un anchuroso campo para su desenvolvimiento; son más de 700 las especies conocidas en España como útiles a las abejas, y están distribuidas sobre una extensión superficial tan inmensa, que con razón los apicultores eminentes de todas las naciones juzgan a la Península Ibérica como el país a propósito para producir las más variadas y exquisitas clases de miel, en cantidades considerables.

Esta rama de la industria pecuaria forestal está abandonada en España, sin duda alguna, por desconocer los pingües beneficios que de ella pueden obtenerse; su abandono contrasta con el desarrollo que tiene en otros países, cuya extensión, flora y clima son inferiores a los nuestros para la vida de las abejas.

(1) Escrito presentado por la Asociación de Ingenieros de Montes a la Dirección General de Montes, Pesca y Caza.

La Apicultura en el Extranjero.—

En los Estados Unidos de América y en todas las naciones de Europa, aun en aquellas de clima rudo situadas al Norte, la Apicultura constituye una enseñanza obligatoria en numerosos centros; vagones de ferrocarril y automóviles recorren las líneas y los campos, enseñando prácticamente a los campesinos el manejo de la moderna colmena, y numerosas instituciones, entre las que destaca el Bienen Garten de Erlangen, en Alemania; el Gabinete de Entomología de Washington, en U. S. A., y el Laboratorio de Oxon, en Inglaterra, publican con profusión Boletines con los trabajos de investigación apícola que efectúan y estadísticas de producción y consumo de miel.

ESTADO ACTUAL Y ESTADISTICA DE LA APICULTURA EN ESPAÑA SU PORVENIR

El Estado de la Apicultura en un país puede medirse por el porcentaje de colmenas modernas instaladas con relación: primero, a las existentes; segundo, a las que podrían existir (capacidad apícola), y por el desarrollo de la enseñanza y centros apícolas.

Capacidad apícola de España.—*Muchas en España* las colmenas movilizadas susceptibles de sostenerse en buenas condiciones, se calcula en tres o cuatro millones de colmenas. Alemania, productora melífera inferior y menor extensión, tiene tres millones de colmenas.

Estadística.—Transcribimos los datos reunidos por el Sindicato Nacional de Apicultores, auxiliado por la Guardia civil, que efectuó en 1929-1930 una Estadística modelo de precisión y ejecución.

NUMERO DE COLMENAS EN 1930

Modernas..... 60.000- 6 por 100
Antiguas..... 940.000- 94 por 100

Total... 1.000.000-100

Número de apicultores: 90.000.

Número de colmenas que pueden instalarse: 3 ó 4 millones.

Hoy día, después de ochenta años del invento simultáneo de la colmena movilizadora por el alemán barón de Berlepsch y el americano Langstroth, de la experiencia de los años transcurridos y de la adopción del sistema en todas las naciones, no hay razón para que subsista una sola colmena antigua, y si consideramos que:

La colmena movilizadora moderna produce anualmente de 10 a 80 kilogramos, según año y región, de una miel de gran pureza. Un promedio nada excepcional, y si bien aproximado, es 25 kilogramos de miel por colmena.

La colmena figista antigua produce anualmente de 5 a 12 kilogramos de una miel impura, por contener polen y cera, y admite un promedio de 6 kilogramos por colmena y año.

El precio de la miel, vendida en cantidad, oscila, según la calidad y la comarca, de una peseta a dos pesetas el kilogramo; adoptando un promedio de 1,25 pesetas el kilogramo, la producción de miel y su valor será:

C. modernas	Producción anual por kg.	Producción total kg.	Precio kg.	Valor total
60.000	25	1.500.000	125	1.875.000
<i>C. Antiguas</i>				
940.000	6	7.140.000	>	7.050.000
<i>Total...</i>		8.640.000		8.925.000

Si el millón de colmenas que tenemos fuesen todas modernas, producirían:

1.000.000 25 25.000.000 1,25 31.250.000

Y si la capacidad apícola estuviera totalmente aprovechada:

3.000.000 25 75.000.000 1,25 93.750.000
o
4.000.000 100.000.000 125.000.000

La riqueza que representa la diferencia entre el valor actual de la miel, 9.000.000 y el que podría alcanzar, 100.000.000, constituye 91.000.000 de pesetas, que mejorarían la vida y la alimentación de millares de familias humildes, repartidas por todas las regiones españolas. No hemos consignado la producción de cera, que viene a ser de 5 a 10 por 100 de la miel.

Mercado interior y exterior.—El interior es susceptible de aumentarse extraordinariamente mediante la propaganda; en España se consume poca miel, debido, sin duda, a que su comercio no está organizado.

En cuanto al comercio exterior, las mieles españolas gozan, por sus cualidades de aroma y finura, de general aceptación, y serían los países del Norte de Europa los principales consumidores.

MEDIOS ADECUADOS PARA EL RÁPIDO DESENVOLVIMIENTO DE LA INDUSTRIA APICOLA

La enseñanza de la Apicultura en España está reducida oficialmente a

las clases que se dan en las Escuelas de Ingenieros de Montes y Agrónomos a los alumnos de esos Centros; con carácter social o particular realizan meritorios esfuerzos la Asociación General de Ganaderos, que da un curso anual en el mes de mayo; las Escuelas y Cotos apícolas escolares de Miraflores, Bordecorex, Chite, etcétera. Ilustres personas son propagandistas de la causa, y es digno de mención el Sindicato Nacional de Apicultores, que cuenta hoy día con 700 socios, los más entusiastas y mejores apicultores de España; pero todo esto, con ser bastante, es todavía poco, pues sólo el 6 por 100 de las colonias existentes son modernas, y entre antiguas y modernas no llegan a la tercera parte de las modernas que podrían instalarse.

Tenemos muchos montes y matorrales, y en ellos la flora forestal, que no aprovechamos por sus esencias ni por sus propiedades medicinales, podemos aprovecharlas mediante el trabajo de las abejas, por sus nectarios.

La Administración forestal dependiente de la Dirección General de Montes tiene a su cargo montes y personal más que suficiente para que pueda acometer sin demora el problema de la industria apícola forestal y el de su enseñanza, y estimamos conveniente el desarrollo de las ideas expresadas en los siguientes apartados.

Enseñanza.—Es urgente la creación del Instituto Apícola Nacional a cargo de los Centros de enseñanza o investigación forestal que existen en Madrid; estos Centros, que son la Escuela Especial de Ingenieros de Montes, el Instituto Forestal de Investigaciones y Experiencias y el Laboratorio de la Fauna Forestal, disponen de local y personal que pueden dedicarse a estos problemas. En él cursarían Apicultura:

Primero. Los alumnos de la Escuela Especial de Ingenieros de Montes.

Segundo. Los alumnos facultativos del Cuerpo de Montes.

Tercero. Todos los subalternos forestales.

Cuarto. Los particulares que lo soliciten.

Se establecería obligatorio para los indicados párrafos primero, segundo y tercero la aprobación del mencionado curso para recibir el título profesional correspondiente.

Se estimulará la organización de cursos breves de Apicultura en todas las capitales y poblaciones en que la Administración Forestal disponga de personal, estando los cursos a cargo del ingeniero, ayudante o guarda forestal que la Jefatura del Distrito o división correspondiente designe. Por la íntima relación que tiene con los montes el aprovechamiento de que nos ocupamos, la Dirección General de Montes, Pesca y Caza cuidará de estimular y subvencionar, si es posible, las Escuelas fundadas por Sindicatos, maestros nacionales, particulares, etc., alguna de las cuales viene desde hace años realizando una labor de mérito digna de tener en cuenta y de premiarse.

Disposiciones.—Ordenar incluir con carácter obligatorio, en el plan anual de aprovechamiento de cada monte, los aprovechamientos apícolas, que pueden fundamentarse en estas dos siguientes conclusiones presentadas al I Congreso Nacional de Ingeniería por D. Narciso J. de Liñán y Heredia:

Primera. Aprovechamiento de los montes públicos apícolamente.

a) Por el Estado directamente.

b) Por los particulares.

Segunda. Para este aprovechamiento debe darse facilidades a los apicultores, simplificando trámites, eximiendo de tributos durante periodos determinados de instalación y ensayos y protegiendo moral y materialmente el desarrollo de las prácticas modernas.

Aprovechamiento por el Estado, di-

Administración Forestal para poner el establecimiento de colmenares y tenerlos a su cargo directa o indirectamente, siendo cada División Forestal responsable de completar la autorización, tanto en la decisión de establecerlos como en la distribución de los fondos, que destinará a ellos para los guardas encargados de los colmenares, mejoras de los colmenares y del propio monte.

APROVECHAMIENTO POR LOS PARTICULARES. BASES

Primera. Facultad de solicitar la concesión del aprovechamiento cualquier particular que ofrezca garantías: Preferencia para los Ingenieros y Ayudantes de Montes, Reguarcas, guardas y demás de empleados forestales en igualdad de condiciones.

Segunda. Intervención exclusiva para la tramitación de concesiones y administración de los ingresos cuando existan, de las Divisiones respectivas, con absoluta autonomía, dando a los fondos el empleo que por las Divisiones se acuerde, que será siempre en beneficio de los montes a su cargo, en que estén instalados los colmenares.

Tercera. Exclusividad de concesiones para la instalación de colmenas de sistemas modernos; mínima cantidad, cinco colmenas; mínima duración de la concesión, diez años.

Cuarta. Gratuidad de las concesiones durante los cinco primeros años y percibo de un canon los siguientes: el importe se empleará en el monte en que las colmenas graviten.

Estas cuatro bases son las primera, segunda, tercera y cuarta bases presentadas en el I Congreso Nacional de Ingeniería, 1919, por el Sr. Liñán.

Quinta. La distancia a que debe estar una concesión de otra las fijarán en los Distritos correspondientes, según las características del monte y el número de colmenas concedidas.

Sexta. Encargar a una comisión de Ingenieros de Montes la redacción de la reglamentación apícola y de una cartilla apícola para los guardas.

NOTA.—Por una casualidad ha llegado a mis manos el número siete de la espléndida revista *Montes e Industrias*, y en ella encuentro, con la natural satisfacción, el escrito presentado por la Asociación de Ingenieros de Montes a la Dirección General de Montes, Caza y Pesca. Un solo reparo se nos ocurre indicar, con todos los respetos, y en el deseo de aunar esfuerzos para lograr la mayor eficacia en la consecución del fin común, y es la colaboración de los dos Cuerpos de Ingenieros de Montes y Agrónomos. Si por el *sitio* en que en general se instalan los colmenares, salvo la zona del naranjo, entra el suelo en el dominio forestal, no es menos cierto que la Apicultura es una industria zoógena, una rama de la ganadería, y que no se rechazará la intervención de los Agrónomos en la ganadería alpina, que utilice las praderas naturales y artificiales creadas o cuidadas por los Ingenieros de Montes. Y no debe olvidarse que la Escuela de Agrónomos ha sido la primera en poner en práctica la idea, sugerida por el escrito de la Asociación de Ingenieros de Montes, de utilizar y apoyar con su autoridad los esfuerzos individuales, redactando los programas de industrias zoógenas, entre ellas la Apicultura, y creando los *Certificados de Regentes técnicos de explotaciones apícolas*, obtenidos por alumnos de Escuelas privadas, como la de «Mendicocoecha» previas serias pruebas de aptitud de los correspondientes exámenes.

La buena y cordial amistad que me une con Ingenieros de ambas especialidades, me autoriza a afirmar que para esa labor de conjunto en pro de la riqueza apícola de España, no ha de existir la menor dificultad por el llamado *espíritu de Cuerpo*, ya que

ese benemérito espíritu, indispensable para que los *cuerpos existan* por regiones más altas se mueve, y en las más altas se inspira. Para Agrónomos y Montes hay labor, y aun coinciden en sumar a la suya la de modestos y entusiastas aficionados, dispuestos a una cordial colaboración, del mismo modo que ocurre en los países más avanzados, con indudable y positivo beneficio social, dando a los títulos técnicos todo el valor que tienen y merecen, pero admitiendo, con la debida y lógica subordinación, las aportaciones de quienes han sabido demostrar prácticamente una especialización aprovechable y en muchos casos útil.

Convenimos en la urgencia de la creación del Instituto Apícola Nacional, pero ampliando los elementos de constitución con el Instituto agrícola de la Moncloa. El Instituto, debería dar la norma a las Escuelas provinciales, regionales o particulares existentes o que se creasen, determinar el auxilio que en cada caso debía de prestarse a esos centros, y ejercer sobre ellos, no el dominio administrativo, dificultativo y molesto de nuestra deficiente burocracia, sino el creado por la mutua compenetración de ideales, y el estímulo saludable, de conseguir, cada cual en su sitio, el rendimiento máximo, pero, *unando los esfuerzos*, comunicándose investigaciones, resultados, etc., para ser recogidos todos por el Instituto, que al propio tiempo se relacionase con los similares del Extranjero, y estuviese en contacto con todos los Apicultores españoles por medio de un boletín semejante al Anuario de Erlangen o las publicaciones del Ministerio de Agricultura de Wáshington.

Mucho y muy bueno pueden hacer los Ingenieros de Montes y los Agrónomos, que disponen de técnicos sólidamente preparados, y no ha de faltarles el entusiasta apoyo de los Apicultores españoles, para facilitarles su labor.

LA COLMENA, con su entusiasmo la idea, con sus modificaciones de detalle expuestas, y que pronto podrán concretarse en una obra de armoniosa colaboración de los dos prestigiosos Cuerpos.

N. J. DE LA COLMENA

Triunfan los Maestros de «Mendicoechea»



En la última Exposición de Avicultura, Cunicultura y Apicultura, se presentó la Escuela de «Mendicoechea» con los trabajos de sus alumnos, y el Jurado acordó la concesión del «Diploma de Honor» a la más alta recompensa otorgada. Y un inspirado error, del encargado de extender los Diplomas consignó a ella de la Escuela, no el nombre de ésta, que era la inscrita, sino «al Mapa apícola, láminas, fotografías y modelos de colmenas», «a la revista LA COLMENA», «a la publicación sobre Cotos apícolas escolares», es decir, que lo que se premiaba era lo que se debía de premiar: el trabajo de los alumnos, que son los que con su inteligencia, laboriosidad y entusiasmo «han hecho la Escuela» y han sabido conquistar para ella el prestigio de que goza hoy en España y fuera de España.

Sean, pues, para los alumnos todos los plácemes y enhorabuenas por el triunfo tan legítimamente logrado, y no se duerman sobre sus bien ganados laureles, que aún queda mucho por hacer y seguramente lo harán.

Aunque la suerte y no los méritos me hayan deparado una modesta participación en la preparación del triunfo, no es menos mi alegría, aunque mi papel se reduzca al de «maldito» o al de «ola», como el del conocido actor del cuento, y no he de dejar de consignar mi gratitud al Jurado que

ha sabido reconocer los méritos de «mis Maestros».

Pueda repetir, y con satisfacción la repito, el antiguo romance:

«Si he vencí Reyes moros
cogendré quien los venciera.»

¡Ya para «mis Maestros» un cordial abrazo y el parabién más entusiasta, y: ¡Adelante!

N. J. DE LIÑAN Y HEREDIA.

Valor alimenticio y terapéutico de la miel



AJO la iniciativa de la Sociedad Agrícola Italiana, fué el 21 de Diciembre de 1930, el primer día nacional para ayudar a solucionar la crisis mundial que hacía estragos con aspereza. Con ocasión de esta «Jornada de la Miel», leímos la exposición magis tra del Valor alimenticio y terapéutico de la miel, que trae la bonita revista «Apicoltore Moderno», publicada en Turín.

El artículo del profesor Luigi Preti, rector de la Universidad de Parma, ocupa cinco páginas y media, y damos a continuación unos extractos, por no permitirnos el Boletín, por falta de sitio, darle entero.

Nosotros los médicos, deberíamos recomendar la miel, a los sanos como a los enfermos. Vamos a tratar de dar nuestras razones.

Por el hecho, ¿Qué es la miel? Todo el mundo lo sabe mejor que yo; es una substancia depositada por las abejas, como material de reserva, para su uso alimenticio. Todos los animales, tienen su género de reservas, y muchos depositan sus alimentos de reserva en el interior de su cuerpo, debajo de la piel y bajo forma de grasa. Las abejas la depositan bajo forma de miel fuera de su cuerpo. El hombre, desde los tiempos más atra-

ha sabido aclimatar la abeja para que le produzca la miel para su

fácil decir de que está compuesta la miel. Cada región, cada flora, da una miel particular, de color pardo, o rubio, de sabor más o menos dulce, más o menos perfumada, según las flores de las que está extraída. Lo que especialmente nos interesa es la composición de la miel. En 100 gramos de miel, 80 son de azúcares diversos; la mayor parte es azúcar de frutos y dextrosa, y la mínima parte, de sacarosa y dextrina. He aquí, para nosotros médicos, en donde reside la gran virtud de la miel, pues este azúcar de fruta y la dextrosa, o glúcida utilizada sin preparativos no exigen para nosotros ningún esfuerzo, ni al estómago ni a los intestinos trabajo.

La mayor parte de los alimentos, tienen que sufrir transformaciones antes de ser utilizados: por ejemplo, el arroz, el pan, las pastas. La digestión empieza en la boca por el trabajo de la saliva, y sigue en los intestinos por el trabajo de los fermentos. Si los órganos que producen los fermentos, no funcionan, el arroz, el pan, las pastas que comamos, pasarán a través de nuestro cuerpo, como un lavado, sin nutrir; exactamente lo mismo sucede con las carnes, los huevos. Por el contrario, la miel, no necesita de ningún fermento; es absorbida y distribuida por el cuerpo; en esto está su gran ventaja. Los azúcares de miel son muy nutritivos. Todos los alimentos que comemos, tienen un objeto que cumplir; conservar y desarrollar nuestra estructura; en otras palabras, producir calorías y energías. No se trata de comer apresuradamente, sino con razón, no pudiéndose comer en las enfermedades. Todo se distiende, la reserva de grasa desaparece, y los músculos empequeñecen; si el frío se apodera de nosotros, perdemos las fuerzas. Cada cual lo sabe; en tiempo frío,

se come en mayor proporción: piensa de lo mismo que cuando se tira, por el cuerpo, se parece a una quina de vapor, con la diferencia que sus alimentos son el carbón. Los azúcares se extraen de los alimentos y la miel que contiene muchos azúcares, tiene la ventaja de producir directamente energías y calorías.

Muchas personas, los obreros sobre todo, para garantizarse contra el frío y adquirir energías, beben alcohol en el desayuno; el alcohol da en verdad, momentáneamente, una idea de calor y de energía, pero todo esto es sólo cuestión de un momento; el frío vuelve más fuerte que al principio, se siente uno más fatigado y se recurre a una nueva dosis de alcohol, con el resultado, de desaparecer el frío, pero la energía también; el estómago sufre y digiere mal, o pierde el apetito. La miel reemplaza con ventaja al alcohol; su acción es inmediata, pero dura mucho tiempo, y además no tiene ningún efecto nocivo sobre el estómago. Hay que considerar también, que una cucharada de miel sobre un pedazo de pan cuesta de 15 a 20 céntimos, mientras que el menor vaso de vino, o de otra cualquier bebida, cuesta 4 ó 5 veces más.

Se me va a preguntar: ¿Y entonces por qué tomar miel, si el azúcar da las mismas calorías? Puedo responder, que el azúcar no es más que un dulcificante; no tiene ni el aroma de la miel ni ninguna de las sales minerales que ésta contiene. Las sales elevan mucho el valor de los alimentos. Nuestro organismo, necesita las sales minerales, siendo estas sales las que provocan los fermentos, que son tan necesarios, pues la cesación de los fermentos sería un desastre completo; los fermentos sin sales, son inactivos. La pepsina, principio activo del fermento particular que existe en el jugo gástrico, no transforma las sustancias albuminoideas si falta el ácido clorhídrico. La saliva contiene un fer-

mento que molifica el azúcar, pero si faltan las sales, la fermentación se para. Igual puede repetirse, de los fermentos celulares que se encuentran en todas partes. Sin las sales quedarían inertes, como un cartucho de dinamita sin choque.

La miel, como se vé, es un alimento agradable, poco embarazoso, no exige ningún esfuerzo de la boca y el estómago, y que durante los meses de invierno, da una sensación de calor, conforta al organismo. De este hecho, es una indicación racional para el organismo de los pequeños a los que se hace fácilmente la distribución de calorías.

En el orden terapéutico, la gota, la uremia, tienen necesidad de alimentos privados de grasa, y con poca albúmina para corregir el desorden de su organismo. Ahora bien, la miel no contiene grasa, y es pobre en albúmina; puede, pues, muy bien, ocupar un sitio en el régimen de estos enfermos. Para los nefríticos, nuestra tendencia es darles una alimentación pobre en albúmina y cloruro de sodio o sal de cocina, porque los riñones enfermos eliminan mal estas substancias, como también las albuminoideas. La arterioesclerosis, por excelencia enfermedad de los ancianos, reclama alimentos pobres en cal; la miel está aquí también para alimentarlos.

En medicina es un axioma, que un organismo enfermo debe de estar en reposo lo más posible, o que su actividad debe verse reducida al mínimo, sobre todo en lo que concierne al estómago y a los intestinos para los que padecen de úlceras, y es aquí también la miel el alimento indispensable.

Los que sufren de inflamaciones crónicas del intestino en particular del colon, deben ser alimentados, con alimentos que dejen pocos residuos, y es una vez más a la miel a la que se debe recurrir. Sabemos que la sangre ha de tener una cantidad constante de glucosa, y que por la falta de

...cosa se perder. Los síntomas más graves, que pueden terminarse por la muerte. En mis estudios se han interesado particularmente las perturbaciones que siguen a la reyección de glucosa, y he encontrado que la miel resuelve inmediatamente la cuestión.

En muchas veces nos encontramos con individuos sin apetito que rehúsan los alimentos, administrándoles un poco de azúcar, en pocas horas se les despertaba un violento apetito, y es aún en este caso la miel el alimento indicado.

Sucede lo mismo con los cardíacos y aun podría continuar largo rato, pero no quiero extenderme demasiado.

La miel, como es fácil comprender, no debe tomarse sólo, sino mezclada a alguna otra sustancia: pan por ejemplo, o en líquido: leche, té, café. Así consumida tiene la miel todas las ventajas anteriormente descritas; ante todo no debe tomarse con el estómago vacío.

Para concluir, la miel debe formar una amplia base de consumición para los sanos, para los enfermos y para ciertas industrias.

Y ahora, los apicultores, deben recurrir a métodos racionales e higiénicos y presentar la miel en el mercado, con metódica limpieza. Se hará valer así esta rica mercancía, que será útil y provechosa, favoreciendo al mismo tiempo nuestra economía nacional.

Hombres privados, médicos, industriales, vámonos para la industria apícola: entremos con nuestro agreste poeta; extendamos en nuestro país la importancia que debe tener la miel. La apicultura es una riqueza; la abeja trabaja para nosotros sin ninguna recompensa; una riqueza se nos ofrece: no la dejemos perder.

DOCTOR LUIGI PRETI.

(Trad. del Bull. d'Ap. Romande por L. L.)

Calendario del Apicultor

MES DE OCTUBRE

Esencialísimo en este mes para la Apicultura. Es esencial porque de lo que se haga en este mes dependerá el éxito o el fracaso en la próxima primavera. Cualesquiera que sea el clima, respecto a España, en Octubre deben de quedar renovadas las reinas que hayan criado para el caso.

En Octubre, además, el Apicultor ha de procurar alimentar a la colmena que lo necesite por hallarse corta de reservas, calculando que nada la pueda faltar hasta la próxima primavera, tanto de reservas como de abundante cría estando así en condiciones de cosechar gran cantidad de miel por muy corta que sea la mielada en las flores: porque no se debe de olvidar que si una colmena sale a la primavera en buenas condiciones, será capaz de reunir 50 kilos de miel en quince o a lo más en veinte días.

MES DE NOVIEMBRE

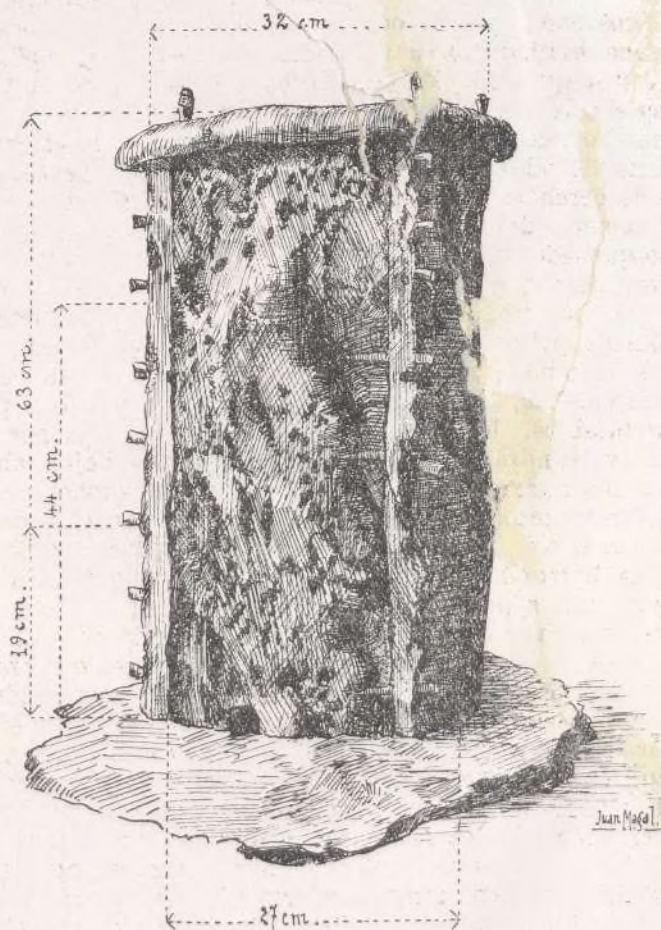
En Noviembre todo debe de estar hecho de antemano; en este mes sólo debe de preocuparse el Apicultor de que sus abejas invernen lo mejor posible: hay que suponer que sus apiarios los instale en sitios adecuados y defendidos de los vientos del norte y siendo así, se deben de reducir al mínimo las piqueras o entradas y si el clima es rigurosamente de invierno con temperaturas bajo de 0, sería cosa muy buena el que a cada caja se la envolviera en rastrojo o heno sujeto por una envoltura de papel embreado que se sujetaría por cuerdas, procurando una pequeñísima piquera que debe de quedar libre para dar acceso y libre entrada a la abeja que entre o salga en días de sol.

MES DE DICIEMBRE Y MES DE ENERO

Si las cosas se han hecho bien y a las abejas se les dió lo que pudieran necesitar, nada, absolutamente nada, tiene que hacer el Apicultor con sus abejas; todo lo que le incumbe es el preparar los materiales que pueda necesitar para la próxima primavera.

FLORENCIO RODRIGO

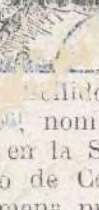
Papeletas para un «Mapa Apícola» de España



Colmena usada en Andujar - (Sierra Morena).

Escuela de Apicultura Mendocoechea - VI - 1930.

... para un «Ma Apícola» de España



...ov insertamos un dibujo tomado de la colmena de corcho utilizada en Andujar y que ha sido regalada a la Escuela de Apicultura de Mérida por el señor... Es el verdadero «corcho» nombre con el que se designa en la Sierra del Guadarrama el tipo de Colmenar-Trelaguna, una colmena prismática o tablas, que llaman «tablas de corcho». La construcción de la colmena de Andujar, dentro de su tosquedad es sólida y muy bien hecha, usando para unir las piezas de que se compone el cuerpo de la colmena y la tapa unas clavijas de madera hábilmente dispuestas que consiguiendo gran solidez, permiten con facilidad desmontarla, colocar los «vales» y no impiden sin embargo, las manipulaciones de castra, visita, transporte etc. Las juntas se tapan con el clásico cemento de Apicultor de barro, boñiga y paja o yeso, según las regiones y las primeras materias que hay a mano. Este tipo de colmena se usa no sólo en Sierra Morena, sino en otras regiones de España, en que es fácil procurarse el corcho, con más o menos modificaciones de detalle. Pero el área de dispersión de este tipo de vaso, no es posible fijarlo sin que los Apicultores vayan enviando los datos necesarios, que rogamos remitan, como lo hicimos al publicar la colmena de Sesa, construida con cañas y barro. Los señores Maestros nacionales podrían auxiliar mucho en esta labor, que nos consta interesa bastante en el Extranjero, en donde hay especialistas dedicados a estudiar la evolución de las colmenas en todos los países del globo con objeto de historiar documentadamente la Apicultura y su desarrollo.

La técnica de explotación de estas colmenas es la generalmente seguida

En la mayor parte de España, sin el rasiego total empleado en Huesca. En los años buenos se hacen dos «cortes» o «castras» y en época oportuna, antes se comenzar la floración el llamado «marce» o despunte de los panales, para quitar la obra vieja y a veces enmohecida y obligar a las abejas a «labrar». Se quitan los «valleos», que no todos usan, y se deja libre el espacio de la «trenca» a la tapa, cuyos orificios se calafatean cuidadosamente, y no se vuelve a tocar la colmena hasta que llega el momento de la cosecha o «cata». El producto oscila entre media y una arroba (11,500 kilogramos), siendo excepcionales cosechas de mayor importancia, aunque algunas veces se logren en años propicios y por Apicultores expertos, pues por lo general los «colmeneros» dejan abandonados en el monte los corchos a su arbitrio, y aun ni se toman el trabajo de ir a realizar la cosecha, encomendada a «especialistas» que se dedican a la operación.

Desde el punto de vista artístico, preciso es reconocer que entre las colmenas antiguas y las modernas existe la misma relación que entre las bellas construcciones rurales españolas o los «cottages» ingleses y las jaulas de acero y cemento de las grandes ciudades; pero... el progreso se impone y por lo general no suele ir muy en armonía con el Arte y la Belleza. Para conservar siquiera el recuerdo de otros tiempos, mejores o peores, según el punto de vista en que nos coloquemos, debe recomendarse a los Maestros que instalan Cotos Apícolas, y así lo hacemos a los que son nuestros discípulos, conserven siempre como «testigos» algunas colmenas antiguas de las usadas en los pueblos en que ejercen, como un Museo vivo, siempre interesante, y como demostración de las ventajas de los modernos sistemas.

Divulgaciones Apícolas 1a



QUIERO cumplir el ardiente deseo que me anima, a satisfacer la petición con que me favoreció mi respetable amigo Fray Mauro Palazuelos, creyéndome capaz de contribuir a la difusión que con miras altruistas constituye en él una de sus mayores preocupaciones. Ya me perdonará que antes no lo haya realizado, en la seguridad de que no ha sido por falta de voluntad de mi parte. Pesan ya sobre mí muchos años, y periódicamente paso un estado de amnesia que me inutiliza y que este año ha sido de una duración excepcionalmente larga.

No conozco ni concibo distracción más agradable en todos los conceptos que se mire, que el cultivo de las abejas. Cuanto más se las trata, más se las admira, descubriendo en ellas cada vez más motivos de gratitud y admiración.

Llega uno a convencerse de que es el único ser conocido por el hombre que solo beneficios reporta a la humanidad, directa e indirectamente.

A todos los animales que el hombre considera útiles hay que restarles del Haber de utilidad el Debe del consumo necesario para su subsistencia. Las abejas por el contrario, se nutren de un producto que el hombre sin ellas no puede aprovechar y que para procurárselo reportan un bien mucho mayor que el no pequeño que supone la miel y la cera que nos regalan con su trabajo. Cuanto más nectar absorben del fondo de las flores, más plantas fecundan aumentando considerablemente las cosechas de las que el hombre cultiva como objeto de explotación. Y de que ese néctar lo segreguen las flores para que su función se cumpla y sólo para ese fin, *do ut des*, lo prueba el hecho de que si sus nectarios están enjutos, no se detienen sobre ellas por más hermo-

sas y perfumadas que sean los insectos que las asedian cuando abunda el néctar en el fondo de su *callos*.

Los doscientos millones de pesetas a que el muy competente profesor D. Teodoro José Trigo, ha *va* sender el valor del producto que las abejas pueden reportar a España, los refiere únicamente al valor de la miel y de la cera que puede producir, pero no al aumento en la producción *aje* a



miel, que por el concurso de las abejas tiene lugar. Recordemos, que los propietarios de esas extensas granjas que en Norte América dedican al cultivo de los árboles frutales, pagan un dólar por cada colmena que los apicultores les presten durante el período de floración, y que ellos se encaran de devolverles llenas de miel, cuando la floración ha terminado. Prueba evidente de que los propietarios de los árboles estiman en más de un dólar el beneficio reportado a su industria, por cada colmena que se les presta en la época de la floración. De que este beneficio se extiende a todo género de plantas, lo prueban las experiencias de Newton y otros sabios de su calibre.

Es antiquísimo, como se ve, el conocimiento de la enorme utilidad que las abejas prestan a la Agricultura en general y el ningún perjuicio, ni el más pequeño, que para subsistir ocasionan a la misma. «La abeja es la vanguardia del labrador», ha dicho Chateaubriand, ese profundo observador de la Naturaleza. Pero también dijo Lafontaine que... «si pretendes sembrar en la conciencia pública una verdad redentora, prepárate recibir sinsabores y a que la rechace con tenaz insistencia, seguro de que te costará mucho tiempo el conseguirlo».

La Apicultura no adquiere el desarrollo que fuera de desear, e insisto en creer que el temor a la picada es la causa principal.

Sabemos sin embargo, que la abeja que pica muere infaliblemente, puesto que al no poder sacar fácil-

que es el mismo con el que nos inflige el dolor agudo, causa única del dolor agudo que la picada nos produce. Así, por lo que es una porción del espíritu, luego a su misión y deseo fuera vicar, la especie melífica se habría extinguido. No es así, porque, la abaja, no y al contrario de ese deseo, es avara del ácido fórmico, que lo necesita para otros fines más útiles para ella que el hacer daño a los demás. Si picar es en su defensa, y más aún del modo que custodia con desahogo de su vida propia, siempre con tendencia a la conservación de la especie por la que se sacrifica con sublime abnegación como venimos observando. De este convencimiento podemos deducir el modo de librarnos de su temida agresión; para la abaja significa muy poco su vida individual.

Pero hay que probar que esto que tan en oposición está en nuestro modo de ser, tiene lugar en otros seres animados, a los que tan inferiores a nosotros consideramos; y por si algo significa en apoyo de lo que sostenemos, he aquí un caso entre otros muchos que pudieran citarse.

Hoy que tan generalizado está el comercio de reinas o madres de abejas, ocurre algunas veces el hecho siguiente:

La remesa se hace introduciendo en un tubo de tela metálica a la reina objeto de la venta, acompañada de cierto número de abejas obreras, que son las encargadas de darle de comer, puesto que por sí misma no puede hacerlo. El envío se hace por correo y el destinatario tiene derecho a su anulación si comprueba que la reina objeto de la compra ha llegado muerta a su poder, cosa fácil de averiguar mirando a través de la malla metálica.

Ha ocurrido algunas veces que si, por lo que fuere, las provisiones de miel que acompañan al envío se han agotado antes de llegar a punto de destino, al examinar el destinatario el tubo esperado, se encuentra con las obreras extenuadas o muertas y por

alta de alimentación, y la *madre*, en cambio, plétorica de la miel que antes de llegar a su estómago ha tenido que pasar por el de sus hijas las obreras, que desde el Cáucaso, el Canadá o la Liguria la vienen acompañando con ese fin de sublime abnegación.

Si en el añoso y ahuecado tronco de árbol donde la colonia tiene su espontánea instalación, se inicia el fuego por una causa cualquiera que ésta sea, las abejas que tan bravas se muestran en todos los casos para defender su propiedad, se vuelven mansas ante este accidente y sólo se preocupan de repletarse de la miel que les hace falta de modo indispensable, para secretar abundante cera por sus glándulas cereras y con este material construir nuevos panales en el lugar que más apropiado encuentran, puesto que la abaja sin esas construcciones no puede existir. En esas condiciones, desprecian a todos sus demás enemigos que no merecen el honor de la picada defensiva a cambio de la miel acumulada en su primer estómago que vomitarían al encorvarse para clavarles el temido aguijón.

Este es el fundamento del uso racional del ahumador, que yo haría obligatorio bajo severísimas penas a todo apicultor o aficionado que careciese de él. Nada de anestesiarlas (envenenarlas) mezclando sustancias tóxicas a la boñiga que sirve de combustible al ahumador, como con espanto he leído en algunas obras de Apicultura.

De que el ahumador es indispensable y de que la acción del humo es exactamente la que acabo de indicar, lo prueban muchos casos que en mi ya larga experiencia apícola he podido observar. Tal es mi convencimiento en este sentido, que, aún tratándose de personas de todo mi afecto y respeto, que vienen a honrarme con su visita y desean ver el colmenar, no tengo inconveniente en poner en obra ante ellas las operaciones más moles-

tas para las abejas, sin ocurrírseles siquiera invitar a los visitantes a que se defiendan la cara haciendo uso del antiestético velo, de los que siempre tengo abundante provisión para estos casos.

Hace pocos años me honró con su visita la distinguida familia de don Francisco Sánchez de Alba, compuesta del matrimonio con una sobrina y dos varones, a presenciar la operación de *cata* o *castra*, ayudándome a realizarla. Otro honor que debo a mis abejas; verme servido por tres ingenieros como *ayudantes* míos.

—Ea; váyanse ustedes —dijo la señora—, nosotras nos quedamos esperando, no queremos exponernos a las caricias de esos melíficos bichitos. Aquí esperamos a ustedes acaben la operación.

—Se van a cansar ustedes de esperar y se privan de un espectáculo que merece presenciarse; mis abejas saben distinguir de personas y se conducen con la corrección más exquisita con quienes las saben tratar.

—Si así son, con gusto les acompañaremos, deseamos presenciar esa operación; pero sacrificábamos ese deseo ante el temor a las picadas.

Nos acompañaron, y la primera colmena que sometimos a la recolección de la miel está situada cerca de otra, que con ella forma ángulo recto. Detrás de ésta se colocaron las dos señoras, para de cerca y con toda comodidad presenciar la operación.

Empezamos, y como sabe todo el que conoce la disposición en que se hallan las abejas en la colmena, los cuadros de alza que sacaba salían materialmente cubiertos de abejas. (No hago uso del escape Porter que poseo por juzgarlo impropio).

Para ir entregando los cuadros desprovistos de abejas a mis *ayudantes*, hacía uso del cepillo, y al retirarlas muchas iban a caer casi sobre las señoras que a mi derecha estaban presenciando la operación.

Saqué los 12 cuadros del alza lle-

ros de abejas y miel, sin que quisiera de estos insectos, que tenían intención de hacer uso de su terrible aguijón.

Como este caso me ha ocurrido muchos más y algunos de ellos he dado a conocer en «Diario de la Rioja» y LA COLMENA, por ser los protagonistas personas conocidas: como el de la hoy bellísima Carmen Cárdena, entonces niña, que puede atestiguar que mis abejas no pican; y el militar tiene explicación, haciendo uso del ahumador imprescindible, sin el que es delictivo abrir una colmena.

«Al mejor cazador se le escapa un tiro», y se confirma una vez más este dicho popular, leyendo el caso que cita el que fué competentísimo apicultor, autor de la obra titulada «Las Abejas», D. Venancio Félix González, Cura propio entonces (en 1900) de Monzón de Campos en la provincia de Palencia, obra que mereció la aprobación del doctor D. Enrique Almaraz y Santos, Obispo de Palencia, Conde de Pernia y a cuenta del que se editó dicha obra para juzgarla merecedora y digna de que figurase en el archivo de todas las Parroquias de su amada Diócesis, a las que regaló un ejemplar a cada una, terminando el prólogo con que honra a dicha meritisima obra después de recomendarla a todos los curas de su Diócesis:

...«Nuestro propósito es que nuestro amado Clero encuentre en esta distracción algún alivio a los muchos sinsabores que lleva consigo el arte difícilísimo de la cura de almas, evitando el que vaya a buscarlo en otras diversiones que, aunque de suyo sean inocentes, pueden degenerar en peligrosas para el alma, y aún para los pocos intereses de que puede disponer el pobre Clero español. Esta alusión es clara, se refiere a los codillos de tresillo. Palencia, 15 de Septiembre de 1900.»

Igual recomendación haría yo a los señores Maestros nacionales e Inspectores municipales de Medicina y Far-

...de la ... con autoridad pa-
... los señores lo que
... las delicias
... cultivo de las abe-
... que muy poco signifi-
... la Comedia. Estoy
... que entre los primeros
... los que las disfrutan
... cuyo beneficio deben a la feliz ini-
... del señor Liñán, creando la
... Escuela de Apicultura,
... para ellos fundó este señor en
... «Mendocencia».

El caso que refiere D. Venancio en
su obra «Las Abejas», al que hago
alusión al decir que «al mejor caza-
dor se le escapa un tiro», llena cua-
tro páginas de ésta y no me atrevo a
copiarlo por su mucha extensión.

Sólo sí he de hacer constar que, ol-
vidando el malísimo rato que llevó,
eleva la potencialidad de su entusias-
mo al ver que lo que empezó de mo-
do trágico acabó de modo benéfico,
encabezando el capítulo de este mo-
do: «Utilidad de las abejas por los
perjuicios que causan.»

PEDRO URBINA ORTEGA.

San Millán de la Cogulla, 12 de
Noviembre de 1931.

Gelatinas y conservas

El camino de la miel

Por Mallita D. Fischer

Del Instituto Americano de miel

Traducido del «American Bee Journal»

por Florencio Rodrigo

El orgullo de mi abuela, o sea de su ca-
sa, siempre fueron las conservas y gelati-
nas de miel, ella experimentaba una gran
satisfacción cuando mostraba su despensa
abarrota de conservas y gelatinas he-
chas con miel y frutas de su huerta de ve-
rano. Mi abuela siempre tenía estantes car-
gados de golosinas, y nos convidaba a los
nietos cuando la visitábamos y de los que

tanto gustábamos todos, porque en verdad,
eran especialidades las que hacía.

Este año todos avanzamos en nuestras
prácticas; al menos un gran número de es-
pecialistas tienen en sus pensamientos el
impulsar este verano la producción de con-
servas empacadas, que se espera ha de ser
mayor que nunca. Al preguntar al Doctor
H. E. respecto a esto, ha dicho:

«Durante los meses de verano de la gue-
rra europea, la Administración de alimen-
tos de los Estados Unidos de Norteaméri-
ca, reconcentró todos sus esfuerzos en apro-
vechar todos los productos de huertas y
jardines, de tal modo que en los años de
1917 y 1918 hubo producción para más de
una generación.

Este año, la urgencia para la produc-
ción, no es la guerra; este año es por *pura
economía*. Millones de gentes recibieron el
año pasado el alimento de las manos de
la Caridad. El invierno entrante, las en-
tradas en las grandes familias serán me-
nores de lo normal; pero los sufrimientos
por falta de alimentos, se espera que sea
menor, en parte por la baratura de los
mismos y en parte porque este año se ha
de empacar más vegetales que ningún año
desde la gran guerra.

A juzgar por la gran cantidad de pre-
guntas que se dirigen a este Instituto ame-
ricano de miel, podemos afirmar que una
gran cantidad de familias rurales están in-
teresadas en la fabricación de conservas y
empaque de las mismas. La miel, como
agente dulce, es de gran necesidad en ca-
si todas las regiones de los Estados Uni-
dos y cuando propiamente usado en jaleas
y conservas, supera por su delicadeza y fi-
nura a cualesquiera otro dulce o azúcar.
Muchas de las esposas de nuestros Apicul-
tores, además de la miel, disponen en sus
huertos de frutas y vegetales en grandes
cantidades.

Este año el Instituto americano de miel
pidió a la Corporación Certo (Compañía
interesada en la producción de pectina de
frutas) su ayuda para el desenvolvimiento
de sus fórmulas «Certo». La señorita Eli-
zabeth Palmer, que es la encargada del
Laboratorio de la Compañía Certo, aseguró

algunas fórmulas con muy buenos resultados y antes de que ustedes sepan las fórmulas de la señorita Elizabeth quiero que sepan lo que ella escribió:

«Como usted sin duda sabe, la formación de la gelatina de miel pectina, depende en la relación que existe entre la miel, la pectina y el ácido de las frutas. Las mieles difieren en su poder para formar gelatinas. He experimentado cuantas clases de mieles han existido este año en el mercado de Nueva York. Cuanto más pronunciado es el sabor de la miel, más difícil es que combine con las frutas y los productos derivados, siempre conservan su sabor típico de la miel, que para evitarlo se necesita que las frutas conserven de por sí un gusto sumamente acentuado.»

Muchas señoras ignoran lo que es el producto Certo y por qué da el resultado que da.

Certo es la pectina natural de las frutas, refinada y concentrada hasta una fuerza definida de gelatina, siendo así embotellada. Y la pectina es la sustancia que existe en las frutas que hace a la gelatina gelatinosa.

Aquellos que hacen la gelatina a la antigua, necesitan cocer el jugo de las frutas hasta que su pectina natural se haga gelatinosa, o sea, que contenga fuerza bastante para mezclarse con la miel. Esto suele tardar alrededor de una hora. Y puesto que cada fruta contiene diferente cantidad de pectina, los resultados son siempre inciertos.

Ahora bien; el Certo adaptado a sus fórmulas eliminan todos los riesgos y embarazos. No hay más que seguir las recetas y se obtendrán buenos resultados, porque el Certo provee la pectina necesaria, evitando de este modo el conocimiento de una hora y como regla general con sólo un minuto de cocimientos es lo necesario.

Recuerde al hacer gelatinas que cada fruta es diferentes. Cada receta es para su fruta y no para otras.»

RECETAS

Gelatina de miel.—Dos copas y media de

miel (1 3/4 de libra), 4 partes de agua, y media copa de Certo.

Ponga la miel y el agua en un recipiente y mézclelo bien. Póngalo al fuego hasta la ebullición y añada el Certo sin dejar de mover constantemente.

Déjelo hervir un momento y retírelo del fuego y espúmelo y vacíelo en los recipientes necesarios.

Conserva de Piña.—Una libra de fruta preparada, cuatro libras de miel y 1/4 libra de Certo.

Monde la piña en pedazos medianos y que sea ésta completamente madura y muélala lo más fina posible.

Ponga la piña y la miel en un recipiente al fuego hasta que hierva por un minuto o dos; retírelo del fuego y añada el Certo moviendo constantemente por unos momentos; espúmelo y muévalo despacio hasta que se enfríe un poco para en seguida embotellarlo.

Conserva de cerezas.—Una libra de frutas, 4 libras de miel y 1/4 libra de Certo.

Hierva las cerezas hasta que estén tiernas y muélaslas lo más finas posibles. Póngase la miel y las frutas molidas en su recipiente hiérvese un minuto, moviéndose constantemente; quitelo del fuego y añádase el Certo moviéndose por cinco minutos y vacíese.

Conserva de higos pasados.—Una libra de higos, 4 libras de miel y 1/4 libra de Certo.

por espacio de unas horas hasta que puedan ser molidos; mézclesen éstos con la miel y que hierva por un minuto sin dejarse de mover. Retírese del fuego y añádase el Certo moviéndose por cinco minutos; espúmese y vacíese.

Conserva de plátanos.—Una libra de plátanos mondados, 4 libras de miel y 1/4 libra de Certo.

Se manipula como las anteriores.

Con albaricocas y duraznos secos se pueden combinar la misma fórmula que las que corresponde a los higos, siendo su manipulación la misma.

RAZONANDO

Y yo, por mi parte, digo:

¿Por qué nos parecemos, siquiera en algo a los Norteamericanos? ¿Cuándo empareceremos ríos de miel en fabricar buenas cosas? ¿Cuándo tendremos apiarios modernos poblados por abejas italianas y que España sea un torrente de miel que inunde a Europa?

Todo es cuestión de tiempo a mi parecer; llevamos a la rastra más de un siglo de atraso. Quiera Dios que la República española sea modelo de civismo y que prácticamente nos coloque o al menos a las generaciones venideras al nivel del mundo ultracivilizado.

¡América, América! Los que hemos vivido en tu hospitalarias tierras por más de veinte años y a ti debemos lo que somos, no podemos menos de lamentar el estado de nuestra España cuando a ella hemos llegado llenos de la mejor buena fe.

Esperemos en Dios que esta España lleve su cometido y que siendo grande y feliz, puedan serlo también sus hijos con sus industrias.

FLORENCIO RODRIGO.

Noticias, variedades y avisos

El Ingeniero Agrónomo portugués D. J. E. Carvalho Almeida, ha sido encargado de escribir un libro de Apicultura en el que desea dedicar especial atención al material apícola español, y nos escribe indicándonos roguemos a todos los anunciantes de LA COLMENA, ruego que extendemos por nuestra parte a los no anunciantes, le envíen Catálogos, listas de precios, fotografías o dibujos de lo que fabriquen, lo que suponemos harán, por interés propio y el de mostrar la importancia de nuestra industria, a nombre de dicho Sr. Carvalho Almeida, Director de la revista «Galinhas Coelhas e Pombos», Calçada do Lavra 2, segundo, Lisboa (Portugal). Creemos podría ser interesante la venta de material apícola en la vecina república y que conviene a nuestros fabricantes aprovechar la oportunidad que se les brinda de darse a conocer.

Un periódico sevillano da cuenta de la muerte en Córdoba del Maestro Nacional jubilado, D. Juan Vila Tejederas, que durante muchos años rigió con singular acier-

to la Escuela graduada «Altamira» en Oviedo, dejando gratisima memoria. Era el finado hermano de nuestro muy querido «Maestro de Guillena» D. Celedonio, ex alumno de «Mendicoechea», colaborador de nuestra revista, y de los más importantes periódicos andaluces, y publicaciones profesionales, siendo conocidísimo el «Licenciado Leyva» tan buen escritor, como buen amigo y excelentísimo Maestro. Suponemos que muchos de los lectores de LA COLMENA compartirán cordialmente con nuestro ilustre colaborador el pesar que sufre y a él se unirán en las oraciones por el alma sana y muy de Dios de D. Juan Vila Tejederas (q. e. p. d.). A su Hijo D. Buenaventura y a su otro Hermano don Antonio ofrecemos el testimonio de nuestra sincera condolencia.

En los cursillos para Maestros celebrados en las Escuelas de Albacete y Sevilla, han triunfado de manera muy especial y entusiasta dos ex Alumnos de «Mendicoechea», D. Vicente Pelayo González, Maestro de Villarrobledo y D. Celedonio Villa Tejederas (El Maestro de Guillena). Por cierto que éste ha desarrollado en las dos lecciones explicadas brillantemente los temas de «La Flor» y «La Abeja». Grato es para quien puso tanto empeño en corresponder con su esfuerzo a la bondad de sus discípulos, ver cómo éstos conservan la unión, el afecto y la cordialidad, a la Escuela y al ocasional Maestro, haciéndole participe de sus alegrías, amarguras, triunfos e inquietudes. Reciban los que ahora han triunfado entusiasta parabién, y sigan adelante como sus compañeros, que todos en noble emulación, y callada y constantemente laboran como las abejas por el bien de España.

Como este número confiamos llegue a manos de nuestros queridos lectores en las próximas fiestas, se las deseamos venturosas, y les felicitamos cordialmente el Año Nuevo.



Agencia Exclusiva para la propaganda en esta Revista

— — Princesa, 40 — —

BARCELONA

Abumador **MI-DER-AC** **AS**

de los ahumadores

Once detalles del AHUMADOR MI - DER - AC

- 1.-Triple sujeción de la tapa.
- 2.-Nervadura de los soportes.
- 3.-Calidad selecta de la piel.
- 4.-Robustez ingastable del muelle.
- 5.-Selección de la madera.



- 6.-Agarradero de la parrilla.
- 7.-Unión de los rebordes de refuerzo.
- 8.-Remaches de soportes con arandelas.
- 9.-Reforzado del fuelle.
- 10.-Fortaleza de la visagra.

Y 11 precio

En chapa reforzada de cobre

14 pesetas.

En chapa doble hojadelata

10,50 id.

ANTES de comprar ahumadores, examinad despacio los corrientes en el mercado y

DESPUES examinad minuciosamente los

AHUMADORES MI - DER - AC

y mejor aún: comprad al mismo tiempo un ahumador cualquiera y uno MI-DER-AC y sometedlos a uso igual y en iguales condiciones. Los hechos dirán qué ahumador responde mejor a las necesidades del colmenar.

MI-DER-AC ~ Avenida Plaza de Toros, 17 ~ MADRID

LA MEJOR CERA ESTAMPADA

GRABADO PERFECTO - PUREZA GARANTIZADA
MAXIMO RENDIMIENTO

FABRICA DE CERERIA Y BUJIAS

DE
José M.^a Gispert

(Casa fundada en 1835)

Despacho: Plaza del Castillo, 5.

Solicite MUESTRAS GRATUITAS

Fábrica: Calle de la Mar, 22, 24 y 26.

R E U S (Tarragona)

INCUBADORAS, CRIADORAS grandes y pequeñas

Bebedores, comederos, tolvas, rasquetas, anillas de celuloide y aluminio, nidales registradores,

Marcadores de huevos POLLUELOS HUEVOS PARA INCUBAR

Alimentos para gallinas, polluelos y todo lo necesario para la Avicultura.

Estuches de castración, pulverizadores, desinfectantes, etc.

Obras de AVICULTURA, CUNICULTURA, etc.

Material y Productos para la Avicultura

PRINCESA, 38

BARCELONA

Solicite
nuestros
Catálogos
ilustrados



Panales artificiales (Cera estampada)

Perfecta elaboración - Pureza garantizada - Precios económicos

Medidas corrientes Layens, Perfección y Dadant-Blatt, tenemos siempre disponibles para envío inmediato. Cualquier otra medida se fabrica sin aumento en los precios.

Presna moderna para la extracción de cerones. Compra y venta directas (sin intermediarios) de cerones y ceras amarillas puras de abejas, y cambio de las mismas por panales en inmejorables condiciones

PIDA HOY MISMO MUESTRAS GRATIS Y DETALLES A

Sr. Director de "CERERIA PONTIFICIA", Andújar (Jaén)

Depósito en MI-DER-AC, Avenida Plaza de Toros, 17

Madrid - Teléfono 50.923

PUBLICIDAD JOHAN



Granjas Solaire (Tortosa)

Especializadas exclusivamente en la explotación de la raza

PRAT LEONADA

Centenares de referencias de las mejores Granjas industriales que han sido pobladas con

PRAT «ESTIRPE SOLAIRE»

seleccionada durante 15 años.

Catálogo y detalles a su representante:

H. JOHANSON - Princesa, 40 - Barcelona



La Apicultura Movilista

Angel López Vázquez * Carabias
(Guadalajara)

¿NECESITA USTED

Colmenas LAYENS, DADANT o del sistema mixto

Panales artificiales

CUCHILLAS

EXTRACTORES

Levanta cuadros, etc., etc?

No deje de consultar a esta casa y se convencerá que es la más económica

Compro cera o la canjeo por panales a precios sumamente reducidos

LA VIDA EN EL CAMPO

Revista mensual profusamente ilustrada

De gran interés para agricultores, ganaderos, avicultores, arboricultores, jardineros, agrónomos y para cuantos exploten industrias rurales o tengan afición al campo.

Selecta colaboración

Presentación sugestiva

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 CONSTRUCTORA APICOLA

SAN ESTEBAN DEL VALLE (AVILA)

Colmenas de todos los sistemas, de esmerada construcción y solidez.—Excluidores de reinas. El más perfecto conocido hasta hoy, el más resistente, el más práctico.—Ahumadores, ordinarios, automáticos (varios modelos).—Extractores, económicos, de cestos fijos, automáticamente reversibles, bilaterales.—Cera estampada, garantizada su pureza, perfecta estampación.—Envases para miel, en chapa estañada y cartón.—Caretas, cepillos, guantes, levantacuadros, espátulas, espuelas, alambre, escapes, instalaciones para desopercular, alcuas, secciones y todo cuanto pueda necesitar el Apicultor más exigente.

SOLICITAD CATALOGO

PUBLICIDAD JOHAN

Viveros MONSERRAT

Establecimiento de Arbori-
cultura y Horticultr . —

El más antiguo de Aragón.

Fundado en 1847

Pantaleón Monserrat de Pano

Plaza de San Miguel, 14 dup. - Tel. 1756. - Zaragoza

Arboles frutales de las mejores variedades seleccionadas. Almendro

«Desmayo» Arboles forestales, de ornamento y sombra.

Rosales y plantas de adorno.

Cultivos en grande escala. — Precios económicos. — Pidan catálogos.

MI — DER — AC MIELES DERIVADOS ACCESORIOS

Colmenas desde lo más barato a lo más caro.

Pesetas 28, 35, 40, 42, 45, 55 y 74,75

Todas prácticas. Sistemas probados.

CERAS — AHUMADORES — CEPILLOS — VELOS

MARCA



REGIST.

Material útil, y de fantasía, para apicultores y para
deportistas apícolas. Extractores, Cuchillos, Libros
apícolas.

Información, Presupuestos, Orientación gratis en-
viando sello para la respuesta.

*MI-DER-AC no tiene compromiso exclusivo con
ningún fabricante, ni fabrica por sí, y aconseja
con absoluta independencia el material mejor en
cada caso.*

MI - DER - AC

MADRID AVENIDA PLAZA TOROS, 17. TELEFONO 50.923

PUBLICIDAD JOHAN

COLMENAS DE Corcho Aglomerado



PATENTADO

El aglomerado negro de corcho

es el UNICO cuerpo TOTALMENTE anti-conductor del calor y de la humedad.

LA COLMENA protegida con

CORCHO AGLOMERADO

es la que AISLA y PROTEGE TOTALMENTE al enjambre de los agentes atmosféricos.

Es la preferida,

por ser la que ahorra más trabajo y produce un máximo de RENDIMIENTO.

Es también la más económica

Construida de madera completamente protegida con

El aglomerado negro de corcho

Posee todos los perfeccionamientos de la colmena de panales movibles moderna, y su solidez y poco peso la hacen estimable para los que practican la movilización de sus colmenares.

PIDA DETALLES A SU FABRICANTE:

D. de Garriga

Cassá de la Selva
(Gerona)

o a sus representantes en:

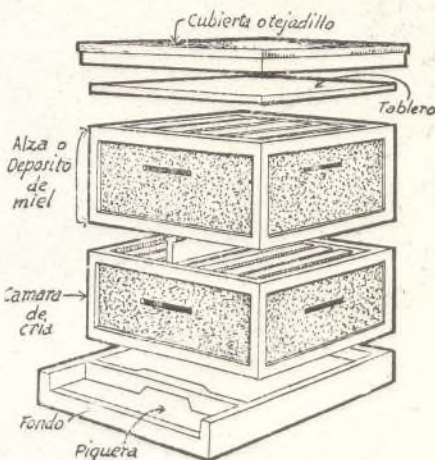
BARCELONA
Material y productos
para la Avicultura
Princesa, 38-40

M A D R I D
M I - D E R - A C

Avenida de la Plaza de Toros, 17

ANTES de instalar un colmenar ved si quizás con menos dinero os aseguráis mayores rendimientos.

Public. «JOHAN»



MIELES / COLMENAS



Avenida plaza de Toros, 17
MADRID

IMPRENTA MARTOSA, Leganitos, 54, Madrid.