

EL COLMENERO ESPAÑOL

PERIÓDICO.

dedicado exclusivamente al cultivo de las abejas

DIRIGIDO POR

D. ENRIQUE DE MERCADER-BELLOCH

Año III	Mayo de 1894	Núm. 29
---------	--------------	---------

La Redacción de esta Revista debe hacer constar que deja á los autores de los artículos que vayan firmados la responsabilidad de las opiniones en ellos vertidas y que no se hace en ningún modo solidaria de ellas.

SUMARIO. Aviso importante.—Lecciones de Apicultura en la Granja Experimental de Barcelona.—Nuevo establecimiento de apicultura.—El mayor edificio para las abejas. — Una cosecha en 1893. — Calendario del apicultor ó colmenero.—Miscelánea.—Correspondencia.—Precios corrientes.—Anuncios.

AVISO IMPORTANTE

Recordamos á nuestros apreciables suscriptores de fuera de Barcelona que aun están en descubierto con esta Administración, que el pago es adelantado, y les rogamos se sirvan ponerse cuanto antes al corriente, si no quieren sufrir retraso en la recepción de los números de esta revista.

El pago puede hacerse en Libranza del Giro Mutuo ó sellos de correo dirigidos á nuestro nombre, Córcega, 271, entresuelo, Gracia, Barcelona.

El Administrador, M. PONS.

LECCIONES DE APICULTURA EN LA GRANJA EXPERIMENTAL DE BARCELONA

Conforme habíamos anunciado, el día 8 del corriente tuvo efecto la inauguración de las lecciones de apicultura que en la Granja Agrícola Experimental de Barcelona está dando nuestro querido Director D. E. de Mercader-Belloch.

Al acto asistió una escogida concurrencia, compuesta en su ma-

yoría de señores propietarios agrícolas, inscritos como alumnos. También asistieron tres señoras, las cuales fueron obsequiadas por el Director de la Granja, D. Hermenegildo Gorría, con magníficos ramos de flores.

El Sr. de Mercader leyó un razonado trabajo-introducción, en el que, después de hacer la historia de la apicultura desde los tiempos más remotos hasta nuestros días, hizo resaltar, por medio de numerosas citas y datos, la bondad de la miel y la utilidad del cultivo de las abejas.

Sentimos que el espacio de que disponemos nos impida insertar íntegro su curioso trabajo; pero nos permitiremos hacer de él un breve resumen, al par que extractar algunos párrafos que contienen pormenores dignos de ser conocidos.

A grandes rasgos recorrió los antiguos tiempos, deduciendo de algunos versículos de los libros sagrados, el alto concepto que de la miel se tenía, así como probó que Platón y Aristóteles trataron de las abejas en sus obras, que Solón dió una ley para regular la distancia á que debían estar las colmenas de las de su vecino, y que Virgilio en sus *Geórgicas* y Varrón en su *De Re rustica* dieron muchas reglas para el cultivo de las abejas; sacando en consecuencia que la apicultura era ya practicada y conocida multitud de siglos antes de nuestra Era.

Siguió su excursión apícola por los campos de la Historia, citando los principales apicultores conocidos de todas las épocas, entre ellos los célebres naturalistas Reaumur y Huber, este último padre, puede decirse, de la apicultura movilista, ya que su colmena de observación sirvió de base á los que le han sucedido para la invención de las modernas colmenas. Hizo notar la simultaneidad del invento de Berlepsch, en Alemania, y Langstroth, en los Estados Unidos de América, cuyas colmenas, aunque distintas en la forma y en su manejo, en el fondo el sistema era el mismo. Puso de relieve las diferencias que existen entre la apicultura antigua y la moderna, haciendo resaltar la bondad y ventajas de ésta sobre aquélla, y enumeró en su apoyo lo mucho que han hecho en todas las naciones civilizadas Gobiernos y particulares en favor de la apicultura movilista.

Explicó luego los tres modos como puede ejercerse la apicultura

movilista, dando el promedio de producción que cada uno de ellos puede rendir anualmente y acompañó su explicación con algunas observaciones muy atinadas.

«El cultivo de las abejas, dijo, es higiénico en grado sumo, porque obliga á pasar la mayor parte del día al aire libre. Además, como por medio del ácido fórmico las abejas desinfectan cuanto tocan, y al manipular sus colmenas el apicultor aspira continuamente las emanaciones de dicho ácido; según opinión de facultativos eminentes se robustecen los pulmones al respirar el aire saturado de aquellas emanaciones, y hasta alguno de ellos llega á asegurar haber obtenido la curación de la tisis en su primer grado. De otra parte, como la miel y la cera son la quinta esencia de las flores de las plantas más aromáticas, los gases que de tan excelentes productos se desprenden y que aspira de continuo el apicultor han de contribuir indudablemente, aparte del goce que proporcionan al olfato, á robustecer su salud, pues nadie ignora la influencia de los vegetales sobre el organismo humano. El distinguido apicultor abate Voirnot dice á este respecto: *«Para conservar la salud son necesarias dos cosas: nutrirse cuando sano y curarse cuando enfermo. Pues bien, en la miel encontramos las dos: nutrición y remedio.»*

«Hasta la parte más desagradable de la apicultura, las picadas de las abejas, que hacen sufrir momentáneamente, no sólo no perjudican al organismo, sino que, según opinión de celebrados médicos, la inoculación de ácido fórmico producida por la picada es un remedio para combatir el reuma, asegurando un renombrado doctor alemán que en 280 casos distintos ha obtenido resultados sorprendentes. Es una evidente verdad, demostrada por la estadística, que los apicultores alcanzan generalmente edades muy avanzadas; sea por el ejercicio al aire libre; por el uso continuado de la miel; por las emanaciones de la colmena, del enjambre, de la miel y la cera, que respiran; por las inoculaciones de ácido fórmico que reciben de vez en cuando con las picadas de las abejas, ó por todas estas condiciones á la vez, es lo cierto que casi en absoluto viven sanos y robustos y alcanzan edades casi bíblicas; el célebre apicultor Langstroth cuenta en la actualidad más de 90 años y goza de envidiable salud.»

Hizo luego un parangón entre los productos del sistema fijista y los del movilista, explicando los medios de que uno y otro se valen para extraer la miel, y dedujo de ello que, siendo la miel movilista muy superior en pureza y color á la fijista, necesariamente ha de obtener precios más ventajosos que ésta el día que se conozca por los consumidores, que en nuestro país lo son en grande escala los fabricantes de turrone y artículos de confitería. Y como contestación á los que temen hallar dificultades en la venta de mieles, añadió:

«Según el abate Voirnot, cura párroco de Villers-sous-Prény, el «poryenir de la apicultura es el hidromiel, ó vino de miel. El hidromiel era la bebida de los antiguos, reemplazada más tarde por el «vino y la cerveza. Si las enfermedades de la vid van aumentando, «como hasta ahora ha venido sucediendo, día llegará en que su «cultivo sea caro, y, una de dos, ó tendrá que venderse el vino á «precio tan elevado que no será dable adquirirlo más que á las personas acaudaladas, convirtiéndose en artículo de lujo, ó habrá «que abandonar su cultivo, como desgraciadamente han debido de «hacerlo ya algunas comarcas antes muy ricas y que hoy quedan «despobladas por falta de medios de subsistencia. El hidromiel «reemplazará al vino barato el día en que éste no lo sea, y creo «haber probado la posibilidad de que esto acontezca, quizá más «pronto de lo que deseáramos. El vino de miel bien elaborado tiene «muy agradable sabor, pueden dársele los grados alcohólicos que «se desee y, sobre todo, como en su elaboración no entra sino miel, «es una bebida sana y ayuda soberanamente la digestión. Tres distinguidos maestros en apicultura, los Sres. de Layens, Froissard y «Derosne, se han dedicado á mejorar la elaboración del hidromiel, «con lo cual han hecho progresar, sin duda alguna, la industria «apícola.

«Los aguardientes de miel compiten con ventaja con los de vino, «teniendo más fino sabor y siendo mucho más higiénicos. También «resultan de primera calidad los vinagres, así como los licores de «varias clases que pueden confeccionarse.»

Probó con numerosas citas, entresacadas de los Sagrados Textos, así como de los escritos egipcios, de las obras griegas y romanas, del Talmud y del Corán, que en todos tiempos y por todos los

pueblos ha sido considerada la miel como un sano alimento y recomendado su uso para conservar la salud, y en algunos se empleaba para curar diversas enfermedades. También citó la opinión de algunos médicos contemporáneos, que recomiendan el uso de la miel, entre ellas la siguiente que no vacilamos en copiar:

«El Dr. Dubini, célebre médico de la ciudad de Milán, en Italia, que durante cuarenta años ha desempeñado la dirección de uno de sus primeros hospitales, ha publicado una monografía de todas las noticias referentes á la miel, tanto francesas como extranjeras.»

«Los principios aromáticos y los ácidos que contiene la miel, dice el Dr. Dubini, le dan un sabor picante y un aroma que estimulan las glándulas salivales, determinando mayor secreción que ninguna otra substancia azucarada. Así es que produce en la boca mayor cantidad de saliva, la cual, tragada con la miel, ayuda á la digestión de los otros alimentos, que necesitan una transformación para convertirse en quimo y luego en quilo.»

«En cuanto al azúcar, si encuentra en el ventrículo cantidad suficiente de jugos gástricos para operar su conversión total, es absorbido como la miel; pero si no está bien asimilado se descompone, fermentando, á causa de la indolencia del estómago, para formar otros elementos, que irritan los intestinos y causan numerosos desórdenes á los niños. Es decir, se declara una verdadera indigestión de azúcar.»

También dice dicho doctor: «Cuando la miel entra en nuestro estómago, el ácido particular que contiene se une á las acideces gástricas para excitar y favorecer la digestión: también ejerce sus virtudes antisépticas, por las cuales se opone á las fermentaciones gástricas. Pero su acción fisiológica más importante tiene lugar en el hígado, donde se consumen todos los principios azucarados que contiene, los cuales entran en seguida en la sangre para oxidarse y producir el calor. El azúcar toma la misma dirección hacia las vías hepáticas, pero antes debe de sufrir su conversión en dextrina y levulosa, substancias que entran directamente en el hígado para pasar de allí á la sangre. Por lo tanto, la miel es un alimento esencialmente hepático y digestivo, produciendo efecto laxante y diurético.»

Y terminó esta parte de su trabajo con la siguiente opinión del distinguido apicultor Mr. Th. G. Newmann, Director del *American Bee Journal*, periódico apícola el más importante de los Estados Unidos de América:

«Muchos creen que la miel es un objeto de lujo y que no posee ningún principio nutritivo; pero incurren en grave error los que así piensan. La miel es un alimento concentrado, que no hará, sin duda, engordar como los bifecks, pero en cambio tiene otras cualidades no menos necesarias á la salud y al vigor intelectual y físico. Aumenta el calor del sistema, excita la energía nerviosa y da tono á todas las funciones vitales. Comunica energía al obrero y fuerza mental al literato; sus efectos se parecen á los de los demás estimulantes, como los alcohólicos, etc.; pero ejerce saludable acción, cuyos resultados son agradables y duraderos y produce excelente disposición y clara inteligencia.»

A continuación hizo un elogio de las inmejorables condiciones de nuestra patria para el desarrollo de la apicultura moderna que, gracias á los constantes esfuerzos de algunas contadas personalidades, ha tomado ya carta de naturaleza y va propagándose paulatinamente á medida que los propietarios agrícolas van convenciéndose de la utilidad que puede reportar el cultivo de las abejas.

Hizo un breve resumen de cuantos trabajos ha practicado en favor de la propagación de la apicultura movilista en nuestra patria, y consagró un recuerdo de gracias á todas las personas que le han ayudado en su empresa, felicitándose de la formación de la Sociedad Española de Apicultura y de poder contar como Presidentes honorarios de ella á personajes tan distinguidos como los excelentísimos Sres. Gobernador civil de la Provincia y Marqués de Comillas.

Terminó manifestando su reconocimiento al Sr. D. Hermenegildo Gorriá, Director de la Granja Experimental, por el apoyo que le viene prestando con el establecimiento de la clase de Apicultura, y animó á sus oyentes á que perseveraran en la comenzada senda, seguros de hallar en ella una compensación á sus esfuerzos con el fomento de una riqueza hasta el presente casi inexplorada en España.

*
*
*

Desde el día de su inauguración van continuando las clases de Apicultura todos los martes, jueves y sábados, á las 9 de la mañana, y á ellas asisten buen número de alumnos, entre ellos algunas señoras, todos los cuales escuchan con afición las explicaciones del señor de Mercader, esperando con impaciencia el momento de llegar á las explicaciones prácticas.

Felicitamos á nuestro querido Director por el éxito alcanzado en sus no desmentidos desvelos en favor de la apicultura, y no dudamos está cercano el día en que España ha de agradecerle y premiarle su constancia en propagar una rama de la agricultura que tantos beneficios ha de reportar á nuestra patria.

M. P.

NUEVO ESTABLECIMIENTO DE APICULTURA

Tenemos la satisfacción de participar á todos los apicultores en general, que nuestro particular amigo el entendido apicultor don José de Orús acaba de instalar en Barcelona, tras de asiduos cuidados é incesantes pruebas, un establecimiento de apicultura movilista, en el cual se dedica exclusivamente á la procreación y fecundación de reinas italianas de pura raza.

Falta hacía ya en España un establecimiento de esta índole, pues siendo bastantes las personas que deseaban obtener reinas italianas á fin de hacer con ellas experiencias, retraíanles los inconvenientes del transporte desde el extranjero, ya que en la mayoría de los casos llegaban muertas, y entre retornos y reclamaciones se perdía un tiempo precioso.

Así es que, gracias á los desvelos y estudios del Sr. de Orús, hemos obtenido una facilidad más para la propagación de la moderna apicultura, y nos felicitamos de ello, felicitando al propio tiempo á dicho señor por su constancia en llegar al objeto que se propusiera, deseándole un buen éxito en su empresa y ofreciéndole nuestro humilde apoyo.

Recomendamos á nuestros apreciables suscriptores el nuevo establecimiento de D. José de Orús, cuyo anuncio puede verse en las páginas de nuestra cubierta.

EL MAYOR EDIFICIO PARA LAS ABEJAS

En el *American agriculturist* hemos leído con gusto un artículo, en el que se describe el mayor edificio que para las abejas se ha construido hasta el presente, y del cual, por creerlo interesante y curioso, vamos á hacer un extracto.

Los edificios construidos para habitación de las abejas tienen grandes ventajas sobre los colmenares al aire libre. Como en aquéllos las colmenas no están expuestas á los cambios de temperatura, pueden fabricarse de madera ligera sin que sea necesario pintarlas; para visitarlas no se mojan los pies con el rocío ni hay que sufrir los ardores del sol; las colmenas y los instrumentos indispensables á su manipulación se tienen más á mano, y el apicultor puede hacer mucho más trabajo con menos tiempo y fatiga, pues se ahorra las idas y venidas de una á otra colmena.

Todos los inconvenientes que ocasiona el pillaje cuando deben manipularse las colmenas al aire libre, desaparecen con los colmenares cubiertos, pues operándolas desde la parte interior, no pueden circular más abejas que las de la colonia que se visita en aquel momento, lo cual hace imposible el pillaje. Las abejas son menos irritables cuando se manipulan desde el interior del edificio y las operaciones pueden hacerse aunque llueva y hasta de noche, si es preciso. Cuando en invierno hace un buen día se las puede permitir volar para su propia limpieza, lo que no es posible cuando se las tiene en bodegas ó sótanos. El abrigo de que disfrutan las protege de tal modo, que comienzan á trabajar mucho antes que estando al aire libre. Además, estos edificios tienen la ventaja de que por la noche se cierra la puerta y las colmenas quedan libres de ladrones.

La casa para abejas mayor del mundo es propiedad de Mr. H. P. Langdon, de Northern (New-York), el cual, antes de construirla, ha estudiado durante mucho tiempo las ventajas é inconvenientes de los colmenares al aire libre y de los cubiertos. Después de dos años de explotación, el único inconveniente que encuentra en su edificio es no haberle dado un pie inglés más de anchura, pues esto le permitiría verificar la extracción de la miel allí mismo, evitándole

los complicados trabajos que consigo trae practicar la operación en otro sitio.

El edificio tiene 11 pies de ancho por 100 de longitud; es de madera, fundamentada sobre una pared de mampostería, y tiene á cada lado varias aberturas, para su ventilación. La capacidad del mismo es para cien colmenas. Las ventanas están cubiertas con cristales de 14 pulgadas inglesas de largo por 20 de anchura, y hay una de ellas frente cada tres colmenas: cada ventana tiene un agujero en la parte superior del marco, encima del cristal, á fin de que las abejas puedan salir. Delante de cada colmena y un poco más arriba de la tapa existe un agujero de dos pulgadas, con un alambre, el cual sirve para que las abejas puedan salir de la casa. Todas las ventanas, exceptuando la más cercana á la colmena, están cubiertas con una cortina negra.

La ventilación se obtiene por medio de tres chimeneas de ocho pulgadas cuadradas, situadas en la parte superior del tejado, y con ellas el tiraje es tan poderoso que arrastra un pedacito de papel que se suelte, y la circulación de aire tan continua que hace imposible se mantenga humo dentro de la casa. Todas las aberturas pueden cerrarse en invierno.

Las paredes exteriores están pintadas de cinco colores distintos en fajas de seis pies, habiendo tenido cuidado en casar los colores para que nunca llegue el caso de que las abejas puedan equivocarse de colmena. Cada colmena tiene una tabla en la piquera para que las abejas puedan reposar con comodidad.

El periódico de donde extractamos este artículo ilustra su descripción con grabados, que sentimos no poder reproducir para que nuestros lectores se formaran una idea precisa de dicha construcción; pero creemos que con lo dicho basta para que se convenzan de la importancia que se da en el extranjero á la apicultura y de los adelantos que todos los días se introducen por personas estudiosas y emprendedoras que la consideran como una industria lucrativa y á las abejas merecedoras de los mayores cuidados y protección.

UNA COSECHA EN 1893

Copiamos con gusto de *L'Auxiliaire de l'Apiculteur*, los siguientes datos debidos á un entendido práctico que ha obtenido este año la medalla de oro en el Concurso general agrícola de París, de cuyos datos se desprende que cada colmena movilista ha producido 41 kilos de miel.

Dice así el articulista:

«Si nuestro departamento de l'Aisne no puede contarse entre los más melíferos, sin embargo sus recursos no son de despreciar, aparte los placeres tan tranquilos y agradables que nos proporciona el cultivo de las abejas; voy, pues, á exponeros los incontestables beneficios que procura.

»Verificada ya la cosecha de 1893, permitidme os señale su rendimiento, advirtiéndome que sólo ha sido ordinaria, á causa de la intensa sequía que ha ocasionado una gran pérdida durante la primavera.

»Poseo 100 colmenas de cuadros movibles y he recogido:

»1.º 167 cuadros de 30 sections cada uno, de una libra, en junto 5,000, de las cuales 4,000 puestas á la venta, ó sean 2,000 kilos. 1,000 extraídas por causa de irregularidad han producido 300 kilos.

»Miel superior, en junto. 2,300 k.

»2.º 600 grandes cuadros del interior de las colmenas han dado cada uno 3 kilos.. . . . 1,800 »

»Rendimiento total de las 100 colmenas de cuadros. . 4,100 k.

»Tenía, además, 200 colmenas fijistas, de las cuales 150 madres y 50 dedicadas á la cría de reinas.

»Después de haber extraído totalmente 120 y sacado los enjambres, encuentro á poca diferencia un número igual de colonias bien viables, habiendo gastado un saco de 100 kilos de azúcar cristalizado para suplir las provisiones de las que no estaban bastante provistas para pasar bien el invierno.

»A consecuencia de pillajes intermitentes sobrevenidos durante

la mielada de primavera, caso muy raro en los años precedentes, las colmenas antiguas han hecho casi totalmente fiasco.

»La miel producida por ellas ha sido sólo. 200 k.

»La demolición completa de 120 colmenas ha producido unos 13 kilos cada una. En junto. 1,575 »

»Total. 1,775 k.

»A añadir el rendimiento de las colmenas de cuadros movibles. 4,100 »

»Total general. 5,875 k.

»Todo el trabajo, hecho por dos personas, ocupa sólo la mitad del año y por intervalos.

»Así, pues, ofrezco estos datos exactos á fin de que los interesados en apicultura queden convencidos de que pueden sacarse del suelo productos perdidos, de los cuales desde hace muchos siglos nadie se daba cuenta.

»PLATEAU,

»Apicultor en Chézy-sur-Marne (Aisne).»

CALENDARIO DEL APICULTOR Ó COLMENERO

Junio.—El mes de mayo, llamado comúnmente mes de las flores y dedicado por la Iglesia al culto de la Madre del Amor Hermoso, no ha desmentido este año el dictado que se le aplica, pues su florecencia ha sido espléndida como pocas veces hemos visto. Barcelona, que sin duda es una de las primeras ciudades del mundo como productora de flores y cuenta con más de cien establecimientos de horticultura, algunos de ellos de verdadera importancia, ha visto inundado de flores su mercado de la Rambla, abasteciendo también en cantidades importantes el mercado de Madrid. El tiempo en su primera quincena ha favorecido la vegetación y nuestras abejas han podido recoger gran cantidad de miel, de calidad excelente: también las colmenas dedicadas á la reproducción han producido numerosos enjambres. Nuestra ciudad ha presentado, durante la primera quincena de mayo, un espectáculo grandioso para los aficionados á la apicultura, al contemplar sus innumerables

jardines cuajados de flores y ver en las ramas de algunos árboles, formando el acostumbrado racimo, enjambres escapados de no muy lejanas colmenas, no siendo extraño admirar alguno de ellos posado en una rama de los árboles que embellecen y dan sombra á nuestras anchurosas calles y paseos. Según noticias que nos han suministrado numerosos suscriptores á EL COLMENERO ESPAÑOL, en diferentes provincias y localidades la fiebre de la enjambrazón ha sido general este año, así como el pasado fué casi nula.

La segunda quincena, con sus torrenciales lluvias, no será tan propicia como la primera para la apicultura.

Como en muchas comarcas de España se hace la recolección de la miel en el mes de junio, vamos á dar algunos consejos á los principiantes para que puedan practicarla con facilidad y ahorro de tiempo.

A ser posible, la extracción de miel debe de hacerse no muy lejos del colmenar, pues es engorroso transportar los panales llenos á grandes distancias.

Únicamente deben de sacarse de la colmena los cuadros que contengan miel sola; los que tengan poca ó mucha cría deben de dejarse para que sirvan á la alimentación del enjambre durante el invierno y primavera; si en los meses de verano y otoño las abejas recogieran una segunda cosecha, como sucede en algunas comarcas, podrá practicarse otra extracción en otoño; pero como la miel de primavera es siempre en todos los países muy superior en calidad á la de otoño, no conviene mezclarla por ningún concepto, porque perdería en precio.

Para sacar de la colmena los cuadros llenos de miel puede hacerse de dos maneras: una, haciendo por medio del humo que las abejas abandonen el panal, operación algo larga; la otra, que conceptuamos mejor, requiere cierta habilidad por parte del operador, que los principiantes en particular no poseen aún: consiste en coger con la mano izquierda el cuadro y dar con la derecha un golpe fuerte y seco sobre el travesaño superior de él, con lo cual se consigue hacer desprender de una vez todas las abejas que contiene, cuidando, empero, de tener el cuadro que ha de sacudirse encima de la colmena abierta ó sobre la tabla que está delante de la piqueta, con objeto de evitar la muerte de algunas abejas.

Hecha esta operación, se coloca el cuadro en una caja de guardar panales no muy grande, para facilitar el transporte al sitio donde deba practicarse la extracción.

La habitación destinada á este último objeto ha de tener cuando menos una ventana para recibir la luz, cuya ventana debe de estar tapada con tela metálica que impida el paso de las abejas, pero dejando en la parte superior de ella tres ó cuatro agujeros practicados de manera que faciliten la salida de aquéllas sin permitirles la entrada: de este modo, aunque al sacar los panales de la colmena queden en ellos algunas abejas adheridas, tienen medios de volver á su domicilio.

Si no se dejan enfriar los panales la miel es más fluida y sale con mayor facilidad, por lo cual es conveniente darlos al extractor á medida que van sacándose los cuadros.

Antes de introducirlos en el extractor han de ponerse en el caballete de desopercular y procurar sacar únicamente, con el cuchillo desoperculador, la película de cera que tapa la miel; para que dicho cuchillo corra más fácilmente sin embotarse, conviene sumergirlo de vez en cuando en un recipiente con agua caliente que se tendrá á mano. Desoperculado el panal por un lado, se coloca en el extractor, el cual con la rotación desarrolla la fuerza centrífuga que se encarga de limpiarlo de miel; vacío ya de un lado, se saca, se desopercula del otro y se vuelve al aparato, que nos lo devuelve completamente desalojado de miel, aunque untado aún con una pequeña parte de ella; para limpiarlo definitivamente se vuelve el cuadro á la colmena de donde salió, y las abejas se encargan de dicha operación, dejándolo limpio y seco cual si nunca hubiese contenido miel.

Para que la miel salga diáfana como el agua puede ponerse, debajo del grifo del extractor por donde tiene salida, un cedazo de tela metálica muy espesa que retenga las partículas de cera de los opérculos que hubieran podido quedar en ella.

Cuando las abejas hayan limpiado ya los cuadros en que quedaba un poco de miel y estén bien secos, se retiran de la colmena los que no son necesarios, y azufrándolos, quedarán prontos para el año siguiente, sin temor á que la polilla se apodere de ellos.

M.

MISCELÁNEA

E. P. D.—M. du Chatelle, presidente de la Sociedad de Apicultura de l'Est, de la que es miembro hace muchos años nuestro querido Director, y vicepresidente de la Federación de Sociedades francesas de Apicultura, acaba de experimentar la sensible pérdida de su esposa.

Acompañamos á M. du Chatelle en su justo dolor.

La Butyro-miel.—El Dr. Paliet, de Arcachón, que tiene abundante clientela de cloróticas, tuberculosos y raquítics, sujetos que necesitan en abundancia los medicamentos respiratorios, ha ideado una fórmula que permite administrarlos con perfecta tolerancia del estómago. Es una mezcla de manteca fresca y miel, á la que denomina butyro-miel.

Se mezclan, mediante el batido, las siguientes proporciones de dichas substancias:

Manteca fresca. 2 partes.

Miel pura. 1 —

Este preparado lo comen los enfermos como golosina.

Les da para beber té á la oriental aromatizado con anís, naranja ó mandarina: estos aromas unidos á la teína obran como excitantes ó estomáticos. No añade á esta preparación medicamentos como el yodo, bromo y fósforo; prefiere prescribirlos separadamente para dosificarlos con más facilidad y exactitud.

Revistas y publicaciones.—Hemos tenido el gusto de recibir la visita de *Le Rucher Belge*, órgano de la Unión Apícola del Hainaut-Brabant, ilustrada Revista apícola que contiene instructivos y bien pensados trabajos de los más renombrados apicultores belgas, y con la cual establecemos gustosos el cambio.

También hemos recibido el *Jornal de Agricultura e Horticultura Pratica*, interesante Revista que se publica en el vecino reino lusitano y la cual inserta notables artículos de apicultura moderna suscritos por el inteligente publicista D. Alberto Vellozo de Araujo. Agradecemos la visita y aceptamos gustosos el cambio.

* * *

El Abate J. B. Voirnot ha tenido la amabilidad de remitirnos, con una dedicatoria á nuestro Director, un ejemplar de su hermoso opúsculo, titulado: *Le Miel des abeilles*, obsequio que no sabemos cómo agradecerle.

Esta obrita es digna de figurar, no sólo en la biblioteca de todos los amantes de la apicultura, sino también en la de los padres de familia sin distinción, pues además de ser un guía del apicultor y del consumidor, hay en ella acertados consejos con respecto á la manera de conocer, cosechar, preparar y vender la miel y un sinnúmero de recetas para todos los usos á que la miel puede aplicarse, tanto como alimento que como bebida, lo mismo para convertirla en vino que para servirse de ella como remedio.

Felicitemos á M. Voirnot por su bien coordinado trabajo y por las ventajas que puede proporcionar su lectura, y recomendamos á nuestros lectores su adquisición.

* *

L'Apiculture simplifiée se titula un Catálogo, que más que este nombre merece el de folleto, que la Abbaye de la Trappe Ste. Marie du Desert ha tenido la dignación de remitirnos. Dicho Catálogo contiene un pequeño diccionario de apicultura muy interesante, ilustrado con grabados, en el cual el lector puede aprender teóricamente las principales operaciones para el manejo de una colmena: es, puede decirse, un Guía del Apicultor, resumido, utilísimo á los principiantes y con la lectura del cual puede adquirirse una idea general de la apicultura movilista.

Agradecemos el envío.

* *

El actual Presidente de la Société d'Apiculture de l'Est, Vice-presidente de la Federación de Sociedades francesas de Apicultura, M. du Chatelle, ha tenido la amabilidad de enviarnos un precioso opúsculo titulado *Le Rucher du Cultivateur*, obra que obtuvo, en 1893, el premio agronómico del Concurso fundado por la Sociedad de Agricultores de Francia; y cuya importancia no podemos menos de encarecer. Está dividido en cinco partes, que tratan: la primera, Utilidad de las abejas desde el punto de vista agrícola; la segunda, Generalidades respecto á las abejas y las colmenas; la tercera, Mé-

todo mejor de cultivar las abejas; la cuarta, Mejor manera de vulgarizar el cultivo de las abejas; y la quinta, Pormenores prácticos.

Inútil creemos decir que cada parte contiene enseñanzas interesantes, especialmente para los noveles apicultores, debiendo consignar que el autor cree que la mejor manera de vulgarizar el cultivo de las abejas es haciendo conocer á los agricultores la colmena horizontal de 20 cuadros.

Damos las gracias á M. du Chatelle por el ejemplar con que nos ha favorecido.

CORRESPONDENCIA

M. D. V.—*T.*—Recibido importe suscripción 1894.—Contestado por correo.

P. V.—*B.*— Id. id. id. 1894.

F. A.—*B.*—Recibida Letra y espero sus órdenes.

E. V. V.—*S.*—Escribí por correo acusando recibo de su Libranza.

G. de la P.—*O.*—Hecha la rectificación del cambio de domicilio. Enviado los números le faltaban.

B. H.—*V.*—Recibido importe suscripción 1894.

V. C.—*S.*—Recibida Libranza por saldo de nuestra cuenta.

J. P. F.—*O. de A.*—Contestaré por correo.

R. R.—*P. P.*—Me extraña no tener noticias tuyas, que deseo vivamente.

B. M.—*C.*—¿No recibió V. mi última? Espero contestación.

PRECIOS CORRIENTES

de las ceras, mieles y enjambres en la plaza de Barcelona, en 15 de mayo del corriente año

	Pesetas
Cera de Cienfuegos. el kilo.	3'85
— de Nuevitás. —	3'73
— de Manzanillo. —	3'60
— de la Habana. —	3'50 á 3'55
— del país. —	3'75 á 3'85
Miel de Aragón, 1. ^a clase. los 100 ks.	85
— de Cataluña, 2. ^a clase. —	75
— de América. —	65

Tipolitografía de Luis Tasso, Arco del Teatro, 21 y 23, Barcelona.