

EL COLMENERO ESPAÑOL

PERIÓDICO

dedicado exclusivamente al cultivo de las abejas

DIRIGIDO POR

D. ENRIQUE DE MERCADER-BELLOCH

Año IV

Octubre de 1895

Núm. 46

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. Importante.—El hidromiel.—Congreso de apicultura de 1895 en París.—El *Lathyrus silvestris* de Wagner.—Prensa Rietsche para confeccionar por sí mismo el panal artificial.—Calendario del apicultor ó colmenero.—Miscelánea.—Anuncios.

IMPORTANTE

Rogamos á los pocos suscriptores de fuera de Barcelona que aun se hallan en descubierto con esta Administración, se sirvan ponerse cuanto antes al corriente en sus pagos, si no quieren sufrir retraso en la recepción de esta Revista.

El Administrador, M. PONS.

EL HIDROMIEL

La cuestión de transformar la miel en hidromiel está hoy más que nunca á la orden del día. Mejorando y haciendo más práctica la fabricación del vino de miel se influirá por modo capital en el porvenir de la apicultura. No puede dudarse de que, á medida que se desarrolla en Francia el cultivo de las abejas, la producción de miel, más considerable de cada día, amenaza hacer difícil colocarla á un precio remunerador. Si una gran parte de esta materia azucarada puede fácilmente emplearse por todos los productores en la

confección de una bebida alcohólica natural á la vez que poco costosa, se salvará el escollo de que hablamos, y la apicultura podrá seguir extendiéndose mucho más.

Gran número de colmeneros hanme consultado acerca del método que empleo para fabricar el hidromiel, y con el fin de contestar á sus preguntas he escrito este pequeño trabajo.

1. *¿Es ventajoso para el apicultor transformar su miel en hidromiel?*—A menudo, á fin de determinar su valor en venta, he hecho probar mis añejos hidromieles á catadores acostumbrados á distinguir los diferentes vinos, quienes los han tasado, término medio, á 1'50 pesetas el litro, al por mayor. Suponiendo, pues, que no se puede vender el hidromiel más que á 80 céntimos el litro, como cada litro contiene próximamente una libra de miel y hay que tener en cuenta los gastos de fabricación, resultará cual si se vendiera la miel á 75 céntimos la libra. Ha de convenirse que es ese un precio muy remunerador, tanto más cuanto la mayor parte de las mieles de inferior calidad pueden producir buenos hidromieles.

2. *¿Por qué ordinariamente no se obtiene buen resultado en la fabricación del hidromiel?*—Hace más de 25 años que pruebo las numerosas muestras de hidromieles presentadas en los concursos y en las exposiciones, y casi siempre son más ó menos malos. Ora son flojos ó ácidos, ora tienen pronunciado sabor de miel; otras veces dejan sentir el gusto del alcohol comercial que se les añade con objeto de darles fuerza. Raramente he encontrado algunos que pudieran rivalizar con los buenos vinos.

Las diversas causas de mal éxito obedecen á haberse servido, para fabricar esos hidromieles, de antiguas fórmulas preconizadas por autores que jamás las ensayaron. A menudo también, cada cual compone una fórmula á su capricho sin método racional alguno.

Es indispensable, pues, para alcanzar éxito, seguir de todo en todo las instrucciones dadas en este escrito, bajo pena de ver infaliblemente fallida la operación.

3. *De la fuerza alcohólica del hidromiel.*—Desde largo tiempo he fabricado hidromieles de diversos grados, y siempre he notado que cuando no alcanzaba buen resultado era debido á que el hidro-

miel no se obtenía en las condiciones necesarias para que sea muy rico en alcohol. Llamo «hidromiel fuerte» al que posee de 15 á 17 grados de alcohol. Los hidromieles fuertes tienen la ventaja de conservarse indefinidamente; además, son mucho más apreciados que los flojos por los catadores y pueden, al envejecer, rivalizar con los mejores vinos. En apoyo de esta aserción creo útil citar la opinión de M. Gayon, profesor de Química en la Facultad de Ciencias de Burdeos: «Habiendo tenido M. de Layens la amabilidad de enviarme algunos de los hidromieles de su fabricación, helos sometido al dictamen de catadores hábiles, que les han encontrado las cualidades de los mejores vinos blancos. Nada en el gusto recordaba su origen; unos, según el año de fabricados, parecían vino del Rhin ó de Jurançon; otros, más azucarados, vinos de España.»

No es en el momento que acaban de ser sacados de la cuba cuando poseen todas sus cualidades los buenos vinos de Borgoña ó de Burdeos; no adquieren valor sino bastantes años después: lo mismo sucede con el hidromiel.

Cierto que los hidromieles fuertes parecerán demasiado alcohólicos como bebida corriente; pero el hidromiel permite perfectamente el agua; basta, pues, añadirle, al beberlo, una suficiente cantidad de ella. Otra de las ventajas del hidromiel fuerte consiste en la economía, que resulta de un número menos considerable de toneles y del menor trabajo de manipulación.

4. *Perfume y color del hidromiel.*—Así como la calidad de las mieles varía según la fragancia de las flores, el gusto del hidromiel varía según las mieles empleadas para su fabricación. Puede, pues, decirse que hay tantas cosechas de hidromieles como cosechas de vinos.

El hidromiel procedente de miel colorada pierde el gusto de ésta menos rápidamente que el que procede de miel blanca, pero al envejecer es á menudo superior en el concepto del aroma.

Así, el hidromiel en que, por ejemplo, se hace entrar cierta cantidad de miel de brezo, se vuelve notablemente bueno con el tiempo, y no cede en nada á ciertos vinos de España. Mas para la elección de mieles, no hay sino la experiencia que pueda guiar en este asunto.

El vino blanco, sin coloración alguna, no gusta generalmente:

es necesario, pues, no sólo satisfacer el paladar, sino también halagar la vista del consumidor. Si el hidromiel es blanco, habrá de colorársele ligeramente con la ayuda del jarabe de caramelo, que se encuentra en todas partes en el comercio, y que sirve para colorar los aguardientes comunes. Basta poner en el tonel, en el momento de la fermentación, como cosa de un pequeño vaso de vino por hectolitro, para dar al líquido un hermoso color de topacio.

5. *Método general de fabricación.*—En un tonel de 100 litros, por ejemplo, échanse 25 litros de miel, que equivalen próximamente á 75 libras (1); luego se añaden 74 litros de agua.

No hay necesidad de llenar por completo el tonel, porque la primera fermentación haría rebosar de él el líquido; por lo tanto, ha de dejarse el vacío de un litro. Pónese en seguida en el tonel 50 gramos de ácido tartárico y 10 gramos de subnitrato de bismuto, productos que se encuentran en todas las farmacias. En fin, tómase de una colmena un panal que contenga polen del año y se echan en el tonel unos 50 gramos, teniendo sumo cuidado en desleir antes el polen con un poco de líquido tomado del tonel; con ayuda de un palo agítase el líquido á fin de mezclar bien el todo (2). Sólo falta entonces colocar sobre el agujero superior un lienzo empapado en agua y encima de éste arena mojada bien apilada.

Conócese que la fermentación ha decrecido cuando, al aplicar el oído sobre el tonel, se oye sólo una ligera crepitación; entonces se reemplaza la arena por el tapón.

Desde aquel momento no hay que pensar más en el hidromiel, hasta que llega la ocasión de clarificarlo y embotellarlo. (Véase § 10.)

Si de vez en cuando se cata el hidromiel que está en vías de fabricación, se le encontrará en ocasiones, hacia el fin de la fermentación, un gusto ligeramente amargo. No hay que preocuparse por ello; ese gusto desaparecerá por sí mismo, con el tiempo.

(1) Si se emplea miel cristalizada, se colocarán de antemano los vasos que la contienen delante del fuego para hacerla derretir.

(2) El ácido tartárico sirve para activar la fermentación, el subnitrato de bismuto para impedir las fermentaciones secundarias y el polen para proporcionar el fermento natural. Estos tres productos son necesarios para el buen éxito de la operación.

Este procedimiento tan sencillo puede resumirse así:

FÓRMULA GENERAL

Agua..	75 litros.
Miel.	25 » (unas 75 libras).
Ácido tartárico.	50 gramos.
Bismuto..	10 »
Polen fresco.	50 »

A menudo he fabricado hidromiel con miel procedente de colmenas vulgares, y ha resultado de excelente calidad. Su fermentación había sido muy regular gracias al fermento natural del polen que contenía esa miel groseramente preparada. Cuando no se tiene polen disponible, no hay más que añadir á la miel de extractor cierta cantidad de miel común.

G. DE LAYENS.

Louye (Eure) par Dreux (Eure et Loir).

(Se continuará.)

CONGRESO DE APICULTURA DE 1895 EN PARÍS

Sesión del 18 de julio, bajo la presidencia de M. de Heredia

Después de dar las gracias por su asistencia á los Delegados de las Sociedades francesas y extranjeras representadas, el Presidente explicó en pocas palabras la importancia de aquel Congreso, que era el undécimo de apicultura, habiéndose celebrado el primero en 1856 y el último en 1891, congratulándose por la presencia en él de muchos de los miembros que asistieron á los anteriores.

«El momento es favorable, dijo, para que se realicen nuestros deseos: en elevados sitios se preocupan de la importancia creciente de nuestros productos, y lo sé perfectamente después de lo que se me dijo en el ministerio; recientemente el Prefecto de policía tuvo que fijar las distancias de las colmenas en el departamento del Sena, para lo cual pidió y adoptó el parecer de la Sociedad Central.

»El Congreso será, pues, muy útil, y sus acuerdos se tendrán sin duda en gran consideración. Repito nuestras más sinceras gracias á los Delegados de las Sociedades representadas en este recinto, que son:

- »Sres. Thibaut y Nolard, por la Sociedad del Hainaut (Bélgica).
 » Crouse, por la Sociedad del valle de la Meuse (Bélgica).
 » de Mercader-Belloch, de España.
 » el abate Corrigeux, de Alsacia-Lorena.
 » Sevalle, por la Sociedad Central.
 » du Chatelle, por la Sociedad de l'Est.
 » el abate Maujean, por la Sociedad de la Meuse.
 » el abate Boyer, por la Sociedad *La Abeja borgoñona*.
 » el abate Combes, por el Sindicato agrícola de Anjou.
 » Beuve, por la Sociedad de l'Aube.
 » Laurent-Opin, por la Sociedad de l'Aisne.
 » Champion, por la Sociedad Borgoñona.
 » Charton-Froisard, por el Sindicato de apicultores de l'Aube.
 » Bourgeois y Appay, por la Sociedad de Eure et Loir.
 » Altette, por la Sociedad agrícola y apícola de Beauvais (Oise).
 » Deslarmes, por la Sociedad Savoisiene.»

M. Sevalle anuncia que M. Vignole no puede asistir al Congreso por motivos de salud y que M. Altette desea tratar de las «Tradiciones populares relativas á las abejas» y el R. P. Julián de las «Colonias viviendo en comunidad de olor y de calor».

Luego se pasa á las preguntas del programa.

PRIMERA PREGUNTA: *¿Las reinas criadas artificialmente son tan buenas como las de los enjambres naturales?*—M. Sevalle lee la respuesta de M. Bellot, en la que dice que: «Las reinas criadas por una colonia enjambrada artificialmente, son ó pueden ser tan buenas como las de una colmena que enjambra naturalmente, si la primera posee los elementos necesarios, como son: población numerosa compuesta en parte de *jóvenes abejas*; temperatura bastante elevada que las permita ir al merodeo. Para la buena alimentación de las jóvenes reinas es necesaria una mediana cosecha de polen y de miel. En iguales condiciones, las reinas que produzca la primera serán tan bellas y buenas como las que nazcan de la segunda. Si las que proceden de enjambres artificiales no son á menudo tan grandes y buenas, es porque han sido criadas en malas condiciones ó por colonias demasiado débiles. Generalmente, cuando se hace un enjambre artificial se sacan todas las abejas jóvenes para for-

»marlo: las viejas van á reconstituir la población de la colmena madre, y no es extraño, pues, que en estas condiciones nazcan reinas »inferiores á las de una colmena que enjambra naturalmente.»

M. el abate Boyer piensa que la pequeñez de los alvéolos maternos se debe á dos causas; son las viejas abejas las que construyen, y siendo menos aptas para ello que las jóvenes, la celda resulta tardía. Además, á falta de otras, las abejas pueden tomar una larva de demasiados días. La cera empleada hase endurecido en las viejas colmenas, y por ello no es de extrañar que una de éstas quede huérfana más á menudo que una joven; pero teniendo cuidado de procurarla cría de todas edades, podrá criar madres tan buenas como un enjambre natural.

M. Laurent-Opin es de opinión que las madres de las colonias artificiales están expuestas á ser menos vigorosas que las naturales. Pero si sólo se practica en numerosas colonias y por el método de permuta se obtendrán también buenas madres.

M. du Chatelle observa que si los principiantes no obtienen siempre éxito en la enjambrazón artificial, es porque descuidan ciertas condiciones indispensables, como por ejemplo escoger colonias fuertes.

El abate Boyer, M. Bourgeois y el R. P. Julián aducen algunas razones en el propio sentido.

Propuesto por el Presidente que se pase á votación, la Asamblea decide por unanimidad que las madres de los enjambres artificiales pueden valer tanto como las de los naturales.

SEGUNDA PREGUNTA: *¿Cuál es el mejor método para suprimir el enjambre secundario?*

M. Sevalle comunica la siguiente respuesta de M. Bellot: «A »menudo he logrado impedir los enjambres secundarios dando á »las colmenas madres celdas de reina que deban de nacer lo menos »dos días después para las colonias artificiales; pues si el nacimiento »fuese demasiado pronto, no se aceptaría á la joven reina. Si se »trata de una colmena que acaba de enjambrar naturalmente puede »dársele una reina recién nacida ó á punto de nacer, porque sus »abejas aceptan fácilmente una reina virgen, puesta en jaula sólo »durante veinticuatro horas. Si se consigue que una colmena madre »acepte una joven reina fecundada, de seguro no habrá enjambra-

»zón secundaria. Un medio cierto de impedir los enjambres secundarios consiste en despoblar las colmenas madres, no dejando sino las abejas necesarias para el nacimiento de la cría; pero esto tiene un grande inconveniente, cual es disminuir mucho la cosecha. Con las colmenas á cuadros pueden dejarse sólo una ó dos celdas de reina, pero con las colmenas fijistas esto no es posible.»

El abate Boyer opina que el apicultor, dueño de sus colonias, conseguirá siempre impedir la enjambrazón secundaria, suprimiendo las celdas maternas superfluas.

M. Laurent-Opin dice que para no exponerse á una enjambrazón secundaria, será necesario proveerse desde el primer momento de una madre fecundada, á lo cual observa el abate Boyer que esto no es siempre posible.

M. du Chatelle cita la opinión de M. de Layens: hacia el 8.º día y hasta el 15.º después de la salida del enjambre primario, se oye, de noche, el canto de las madres. Desde este momento basta transportar la colmena á otro sitio del colmenar, con lo cual pierde las merodeadoras y renuncia á enjambrazar.

M. Beuve pretende que es peligroso cambiar de sitio la colmena y habla, así como el abate Bédé, de las ventajas de las colmenas verticales para la enjambrazón artificial.

No se toma ningún acuerdo decisivo á este respecto.

TERCERA PREGUNTA: *¿Qué influencia tiene la naturaleza del terreno en la cantidad y calidad de la miel producida?*

Tomaron parte en la discusión de este punto los Sres. Deslarmes, Champion, Laurent-Opin, Crousse, du Chatelle, R. P. Julián y el abate Combes, tendiendo todos á demostrar la influencia que tienen los terrenos calcáreos en la calidad y cantidad de la miel, citando ejemplos de ciertos terrenos cuyas plantas proporcionan mucha miel, mientras las mismas plantas en terrenos no calcáreos nada producen.

M. Crousse, de Bélgica, invita á todos los apicultores á sembrar con preferencia plantas melíferas en los terrenos favorables á la producción de miel; éste es un punto capital para el éxito de una explotación apícola.

Es adoptada la proposición.

Después de aprobadas las dos primeras proposiciones relativas:

1.º *Derecho de los apicultores de seguir un vagón de abejas,* y 2.º *Participación colectiva de las Sociedades de Apicultura en la Exposición universal de 1900,* se pasa á deliberar acerca de la tercera: *Que el artículo 20 del proyecto de Código rural sea corregido en el sentido de que la distancia de las colmenas se regule por el Código mismo; que á falta del derecho común, libertad y responsabilidad del apicultor, y en el caso en que los colmenares no estén circuidos por edificios, paredes ó setos espesos de 1'50 metros de altura, deberán de estar alejados, por el lado de la piquera, 5 metros á lo menos de los caminos y carreteras y 2 metros á lo menos de las propiedades vecinas, sin que la ley pueda tener efecto retroactivo.*

En la discusión de este punto tomaron la palabra los Sres. Allette, R. P. Julián, Deslarmes, du Chatelle, el abate Boyer, el abate Maujean, E. de Mercader-Belloch, Crousse y Thibaut, abogando unos porque se fijara una distancia y reclamando otros la libertad absoluta y el derecho común, con la entera responsabilidad para los apicultores en caso de accidentes.

Como conclusión, el Presidente sometió á la Asamblea los cuatro artículos siguientes, que fueron aprobados por unanimidad:

»Art. 1.º El Congreso propone que en lo concerniente á la instalación de colmenas y distancias á guardar en sus emplazamientos, se establezcan la libertad y el derecho común en provecho de los apicultores, quedando entendido que las responsabilidades de dichos apicultores serán enteras en caso de accidentes.

»Art. 2.º A falta del derecho común, pide el Congreso que los Prefectos, antes de determinar en sus decretos las distancias que han de observarse para las instalaciones de colmenas, oigan el parecer de las Sociedades de Apicultura de sus departamentos respectivos y de cualesquiera otras Sociedades interesadas.

»Art. 3.º En el caso de que los colmenares estén cercados por paredes, muros ó setos espesos de metro y medio de altura, no se exigirá distancia alguna (art. votado en la segunda sesión).

»Art. 4.º En el proyecto de Código rural, en estudio ante las Cámaras, no debería de concederse al Alcalde la facultad de hacer cerrar las colmenas bajo el pretexto de asegurar la preservación de los frutos.»

Por ausentarse el Sr. de Heredia, ocupa el sillón presidencial el abate Boyer.

M. Champion pide que se discuta la proposición relativa á un Congreso anual internacional.

Los Sres. Sevalle, Thibaut, Crousse, Deslarmes y el abate Maujean emiten su respectivo parecer en este asunto, y la Asamblea acuerda que todas las Sociedades se entiendan para reunirse con ocasión de los Concursos agrícolas internacionales. En 1900 se celebrará un Congreso internacional en París.

La sesión se suspende por algunos minutos, y cuando el Congreso reanuda sus deliberaciones, se pasa á discutir la CUARTA PREGUNTA:

¿Es preferible la paja á la madera para la salud de las abejas?

M. Sevalle da lectura de la siguiente respuesta de M. Mauricio Bellot:

«Aquí y en los países fríos, la paja es ciertamente preferible á la »madera para el bienestar de las abejas en el invierno y en la primavera; se han de tomar muchas más precauciones para obtener una »buena invernada en las colmenas de madera que en las de paja.

»Todos los años conservo, alojadas en colmenas de paja, poblaciones medianas y hasta débiles, aunque provistas de buenas reinas; con las colmenas de madera no lograría éxito.»

Los Sres. Beuve, Laurent-Opin y el abate Maujean afirman que no existe diferencia entre las colmenas de madera y las de paja y que tan bien se hace la invernada en unas como en otras.

El abate Boyer prefiere en principio las de paja.

M. Crousse pregunta si los accidentes de mortalidad extraordinaria durante el invierno 1894-95 podrán contribuir á dar la preferencia á la paja sobre la madera, lo cual no cree M. Laurent-Opin.

Pásase á la QUINTA PREGUNTA, la cual debe de ilustrar al Congreso acerca de la oportunidad del empleo del Carbonilo como pintura para preservar las colmenas de madera.

El abate Maujean parece dispuesto en favor de ese nuevo preservativo. Sin embargo admite que los resultados no son aún definitivos. El empleo del Carbonilo exige la observación estricta de las prescripciones, sobre todo desde el punto de vista de la desecación completa al sol.

SIXTA PREGUNTA: *Suponiendo que las abejas no encuentren miel en las flores desde 1.º de marzo al 15 de mayo ¿qué cantidad de miel sería necesario proporcionarles para subvenir á todas sus necesidades?*

El abate Boyer dice que ha observado una colmena que había perdido, desde el 15 de marzo de 1895 al 15 de mayo, 7'500 kilos de su peso.

El abate Maujéan ha comprobado, en una colmena sobre báscula, una pérdida de 1'500 kilo, desde el 15 de febrero al 15 de marzo, y con mayor razón, el consumo es más considerable en la época de la gran puesta.

Esta pregunta queda sin resolver definitivamente.

(Continuará.)

EL LATHYRUS SILVESTRIS DE WAGNER

En nuestro reciente viaje á la vecina nación francesa nos ocupamos con preferencia, conforme habíamos ofrecido, en la cuestión de los forrajes para terrenos áridos, y en nuestras averiguaciones nos encontramos que eran muchos los que vendían semilla del *Lathyrus silvestris*, sin que pudieran respondernos de que fuera el legítimo de Wagner, único que tiene eliminados los alcaloides amargos que tanto repugnan al ganado. Aunque algunos de ellos nos aseguraron que su semilla era la verdadera de Wagner, como no podíamos comprobarlo, se veía contrariado nuestro deseo de poder ofrecer á cuantos nos lo tienen pedido el verdadero *Lathyrus* á precios económicos, y á fin de conseguir nuestro objeto proseguimos las indagaciones, logrando al fin descubrir que en Alemania existe una Sociedad titulada «Lathyrus Landwirtschaftliche Gesellschaft» que se dedica exclusivamente, cual su nombre indica, á la producción del *Lathyrus*. Hémonos puesto en seguida en relaciones con la Sociedad, consiguiendo al cabo obtener dicha semilla directamente y en condiciones ventajosas, lo cual nos permite ofrecer la verdadera semilla del *Lathyrus silvestris Wagneri* á cuantas personas lo deseen, á precios mucho más bajos de los que hasta ahora se ha obtenido.

Dicha Sociedad ha tenido á bien remitirnos además una completa instrucción acerca del cultivo, cuidados y beneficios de dicho forraje, instrucción que compendiaremos en un artículo en uno de nuestros próximos números, para conocimiento de los numerosos lectores de EL COLMENERO ESPAÑOL.

Así pues, cuantas personas deseen obtener dicha semilla para hacer ensayos del mencionado forraje, pueden dirigirnos sus pedidos, é iremos repartiendo la que tenemos en nuestro poder y pediremos á Alemania la suficiente para complacer á todos, pues no debiendo de sembrarse hasta la próxima primavera, tenemos tiempo bastante para servir á cuantos se apresuren á encargárnosla.

Hoy no podemos precisar el precio, por la continua fluctuación de los cambios con el extranjero, pero sí nos cabe asegurar, como decimos antes, que será mucho más ventajoso que el que hasta ahora se ha pagado y se ha anunciado en algún periódico.

E. DE MERCADER-BELLOCH.

PRENSA RIETSCHÉ

PARA CONFECCIONAR POR SÍ MISMO EL PANAL ARTIFICIAL

Muchas son las prensas que con este objeto se han inventado desde hace tiempo, y aunque de antiguo las conocíamos, no hemos sido nunca partidarios de ellas por las dificultades que presentaban y el poco éxito que con ellas habíamos obtenido. Sin embargo, en la última exposición de Apicultura de París tuvimos ocasión de ver trabajar al más acreditado inventor de ellas en el mundo, M. B. Rietsche, y nos convencimos de la utilidad que pueden las prensas de dicho señor reportar á los apicultores, que habitando en regiones apartadas de toda vía de comunicación, se les hace difícil no sólo adquirir el panal artificial sino deshacerse de la cera que cosechan. Ello nos impulsó á entrar en relaciones con dicho inventor, y M. Rietsche tuvo á bien concedernos la representación exclusiva para España y Portugal de sus prensas, lo cual nos permite ofrecerlas á precios relativamente económicos á todas aquellas personas que deseen adquirirlas para su uso especial.

El panal artificial fabricado con dichas prensas no puede com-

petir por modo alguno en transparencia, hermosura é igualdad con el de las máquinas á cilindros, pero es útil á los apicultores que quieran aprovechar su cera, aunque con ello gasten mayor cantidad de dicho artículo.

MANERA DE SERVIRSE DE ELLA.—1.º Brozar el fondo con agua de miel (mitad miel y mitad agua) por medio de un cepillo recio.

2.º Verter cera sobre el fondo y cerrar rápidamente la forma ó prensa.

3.º Tirar en la vasija de fundición la cera sobrante.

4.º Despegar el borde de la cera con auxilio de un cuchillo.

5.º Enfriarla dentro del agua si es preciso.

6.º Abrir la forma y sacar el panal terminado.

Toda la operación dura próximamente un minuto.

La producción es, según el tamaño del molde, de 1 á 3 kilos de panal por hombre y por hora. De modo que el molde paga en breve los gastos de adquisición.

Según que se emplee la cera más ó menos caliente ó más ó menos fría, ó que se refresque el molde más ó menos, los panales resultan de mayor ó menor espesor. De suerte que cada cual es dueño de producir la cera estampada del grosor que desee.

Con un poco de práctica será fácil confeccionar con 1 kilo de cera un metro cuadrado de panales de celdas *poco elevadas* ó 1'25 metro de panales de celdas bajas.

Los aparatos accesorios ó auxiliares son:

1.º un hornillo de petróleo, gas, etc.

2.º una cacerola esmaltada.

3.º un tamiz de mallas finas.

4.º una pequeña vasija con mango para sacar y verter la cera.

5.º un cepillo de crines.

6.º un cuchillo.

Para fabricar los panales pónense los trozos de cera en la cacerola y se enciende el fuego, cuidando de que no sea muy vivo para luego darle más fuerza. Mientras queden en la cacerola trozos sin fundir no hay temor de que la cera se pegue al fondo, sin necesidad de añadir agua. Por lo demás, el calor puede regularse de la manera más minuciosa.

Cuando una parte de la cera ha empezado á fundir, se suspende

dentro de ella el tamiz, y la fabricación puede comenzar así que la cera haya adquirido en el tamiz una altura suficiente que permita llenar la pequeña vasija. Las mallas del tamiz no dejan pasar impurezas ni trozos de cera sin fundir, siendo, pues, indispensable éste para la obtención de hermosos panales.

La cera extraída se renueva por medio de nuevos pedazos y por los retazos de los panales terminados, teniendo cuidado de colocarlos *detrás* del tamiz.

Las mencionadas operaciones pueden también hacerse con el fogón de la cocina y en vasijas de barro.

Sólo nos queda recomendar á nuestros lectores que no adquieran ninguna prensa que no sea fabricada por M. Rietsche, pues de ningún modo respondemos del resultado de las de otros fabricantes de ellas.—M.

CALENDARIO DEL APICULTOR Ó COLMENERO

NOVIEMBRE: Los que en el mes de octubre no hayan preparado sus colmenas para la invernada, deberán de hacerlo en este mes, cuidando de que sus colmenas queden cuando menos con ocho ó diez kilogramos de miel para pasar el invierno. La miel que se deja en las colmenas para que el enjambre no carezca de alimento durante la estación fría, debe de ser abundante, pues cuanto más haya, más fuerte será el enjambre en la primavera, porque empezando la cría en el mes de enero y continuando en los de febrero y marzo, época en que el mal tiempo no permite la salida de las abejas, la puesta de la madre es proporcionada á la cantidad de miel que figura en su almacén; así es que al llegar á la época de la cosecha, la colmena que ha tenido miel en abundancia cuenta, por consecuencia del desarrollo de la puesta de la madre, con un enjambre grande, y por poco que ayude el tiempo necesario para la florescencia de las plantas melíferas, el éxito de una buena cosecha es seguro. Al contrario, en la colmena escasa de provisiones, el enjambre, que necesita la poca miel existente para su alimento propio, impide á la madre la puesta, y al llegar la primavera la colonia es poco numerosa y por consiguiente la cosecha escasa.

Recomendamos, pues, á los apicultores, dejen siempre buenas

cantidades de miel en sus colmenas, y así conseguirán tener enjambres grandes en la primavera, único medio de llegar á obtener cosechas de importancia y de que la apicultura pague con exceso los desembolsos y trabajos del apicultor.

Debe de cuidarse también de dejar la entrada de la piquera á una altura de siete milímetros, espacio suficiente para la entrada y salida de las abejas, impidiendo que los ratones, caracoles y otros animales, huyendo del frío de la estación invernal, entren en la colmena para repararse á costa del calor natural del enjambre, cosa muy perjudicial á las abejas, pues dichos animales ensucian las colmenas y pueden causar perjuicios.

Durante el invierno debe de vigilarse la entrada de las colmenas para quitar de ellas las telarañas, porque éstas sirven á las arañas como de red para coger las abejas, y muchas son las que perecen á causa de la poca vigilancia de los colmeneros en perseguir á aquéllas.

En días de fuertes nevadas deberá despejarse de nieve la entrada, porque impide la salida de las abejas, pues aunque en esa época del año salen muy poco, son, no obstante, muchos los enjambres que tienen cría y deben por precisión enviar algunas abejas en busca del agua, indispensable para formar la papilla con que nutren las larvas.

En los países donde llueve en abundancia y por lo tanto el terreno es muy húmedo, será muy prudente poner debajo de las colmenas algunos ladrillos ó piedras para impedir que la humedad pueda enmohecer los panales, en cuyo caso las abejas dejan de trabajar en todo panal que se tome de moho.

En invierno es el momento á propósito para cambiar las colmenas de sitio sin que las abejas se vuelvan al lugar que ocupaban antes; así es que el apicultor que desee cambiar sus colmenas de posición puede hacerlo sin peligro.

MISCELÁNEA

Nueva recompensa.—En el Concurso apícola celebrado á fines del pasado septiembre en Nancy por la Société d'Apiculture de l'Est, el Jurado tuvo á bien conceder un Diploma de honor á nues-

tro querido Director D. E. de Mercader-Belloch, por las dos muestras de miel que este último hizo figurar en aquel concurso.

Colegas.—Hemos tenido el gusto de recibir en nuestra Redacción la visita de los siguientes: *Bulletin de la Société Bourguignonne d'Apiculture*, *Bulletin d'Apiculture de l'Aube*, *L'Abeille de l'Aisne*, *Deutsche Illustrierte Bienenzeitung*, de Gravenhorst, *Revue éclectique d'Apiculture*, *El Veterinario Español* y el *Boletín Administrativo de Cádiz*.

Agradecemos la visita á todos y les devolvemos gustosos el cambio.

Le Rucher illustré.—Nuestro querido amigo y maestro M. Georges de Layens ha tenido la amabilidad de dedicar á nuestro Director un ejemplar de su reciente y magnífica obra de apicultura *Le Rucher illustré: erreurs à éviter; conseils à suivre*. Consta de 132 páginas, con 41 láminas sueltas y 13 grabados en el texto. Hállase dividida en cinco capítulos subdivididos en párrafos numerados, en los cuales se ponen de relieve las principales faltas que pueden cometerse en el colmenar y modo de corregirlas. He aquí los títulos de los capítulos: *Prefacio*.—*Capítulo 1.º*: Compra de enjambres naturales; compra de colmenas vulgares; transporte de colmenas.—*Cap. 2.º*: Traslado prematuro; traslado de una colmena vulgar á otra vulgar vacía; traslado á una colmena de cuadros.—*Cap. 3.º*: Visita de las colmenas.—*Cap. 4.º*: Cosecha; reunión de las colonias; pillaje; enjambrazón artificial.—*Cap. 5.º*: Alimentación de las abejas; invernada; fabricación de la cera.—*Conclusión*.

Damos las gracias á M. de Layens por tan valioso obsequio, y recomendamos á nuestros abonados la adquisición de dicho libro, que nos ofrecemos á proporcionar á las personas que así lo deseen.

Honor merecido.—Con satisfacción hemos sabido por los periódicos apícolas franceses, que ha sido concedida á M. Georges de Layens la cruz del Mérito Agrícola por sus valiosos trabajos en pro de la agricultura.

Felicitamos de todo corazón á nuestro querido maestro por tan justa recompensa.

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