

EL COLMENERO ESPAÑOL

PERIÓDICO

dedicado exclusivamente al cultivo de las abejas

DIRIGIDO POR

D. ENRIQUE DE MERCADER-BELLOCH

Año IV	Diciembre de 1895	Núm. 48
--------	-------------------	---------

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. A nuestros suscriptores.—El hidromiel (conclusión).—Congreso de apicultura de 1895 en París (conclusión).—Ahumador de mano y pulverizador de A. Zähringer.—Calendario del apicultor ó colmenero: La invernada (continuación).—Miscelánea.—Correspondencia.—Anuncios.

A NUESTROS SUSCRIPTORES

Finalizando con el presente número la suscripción del corriente año á esta Revista, rogamos á nuestros apreciables suscriptores se sirvan renovar cuanto antes la del próximo año de 1896, si no quieren sufrir retardo en la recepción de los números.

El Administrador, M. PONS.

EL HIDROMIEL

(CONCLUSIÓN)

9. *¿Existe inconveniente en no llenar poco á poco los toneles durante la fermentación?*—A consecuencia de la fermentación el líquido disminuye un poco en el tonel. Háse aconsejado á menudo llenar paulatinamente este vacío con agua de miel; he seguido durante mucho tiempo este método, pero he renunciado á él, por no encontrarle ninguna ventaja.

Cuando no se oye ya chicharrear el líquido, llénase de una sola vez el vacío con hidromiel ya hecho, ó con vino blanco bueno, ó también con agua; luego se cierra el orificio con el tapón. Entonces no hay que pensar más en el hidromiel hasta la época en que se le embotellará.

10. *Clarificación del hidromiel y embotellamiento.*—Cuando la fermentación ha terminado, ya se ha visto que el hidromiel queda aún turbio, y lo mismo que muchos otros vinos, tardará bastante tiempo en clarificarse en el tonel, á menos que se apresure su clarificación por la coladura.

El método que mejores resultados me ha dado consiste en hacer disolver 10 gramos de tanino en una pequeña cantidad de aguar-diente, ó mejor de alcohol, y mezclarlo todo con el líquido. Después de esta coladura habrá que aguardar, antes de embotellarlo, á que el líquido sea perfectamente claro.

El embotellamiento se hace cual de ordinario; pero como el hidromiel trabaja aún á menudo, será prudente dejar derechas las botellas durante cierto tiempo. Si el hidromiel es todavía ligeramente azucarado, podrá hacerse un poco de vino espumoso, para lo cual se emplearán botellas de Champagne, únicas que resisten una fuerte presión, y luego de haber asegurado los tapones por medio de alambres, podrán ponerse tendidas estas botellas.

11. *¿Es mejor dejar envejecer el hidromiel en pipas ó en botellas?*—He comparado sucesivamente los dos métodos. Así, he dejado envejecer el hidromiel en toneles, trasegándolo cada año á una nueva pipa. Por este método el hidromiel envejece quizá un poco más á prisa, pero en cambio pierde cada año casi un grado de alcohol, lo cual es un inconveniente. He renunciado, pues, á este procedimiento, para adoptar el que consiste en dejarlo envejecer en botellas.

12. *Toneles y su conservación.*—Todos los toneles, excepto los que hayan contenido vinagre ó cidra, pueden servir para fabricar el hidromiel, en el bien entendido que dichos toneles no han de tener mal gusto ninguno. Muy frecuentemente, en las casas de campo, se sirven de toneles en mal estado; el hidromiel tiene entonces un gusto de pipa imposible de hacer desaparecer.

Es muy importante conservar indefinidamente los toneles en

buen estado. Después de embotellado el hidromiel, han de enjuagarse primeramente los toneles con varias aguas, luego dejarlos secar, bajo un cobertizo, volviéndolos, con el agujero del tapón hacia abajo y quitando la espita; de esta manera se establece entre los dos agujeros una corriente de aire que seca el tonel; cuando está bien seco se hace quemar en su interior una mecha de azufre, y en seguida se tapan los dos agujeros. En este estado se les vuelve al sótano ó bodega, donde se conservan indefinidamente.

13. *Licómetro*.—Se encuentra en el comercio, con el nombre de *licómetro*, un instrumento muy sencillo destinado á determinar la riqueza alcohólica de las bebidas fermentadas. Yo me sirvo desde hace tiempo de este instrumento para conocer el grado alcohólico del hidromiel, del vino, de la cidra, etc. He aquí una sucinta descripción, fácil de comprender con ayuda de la figura 2:

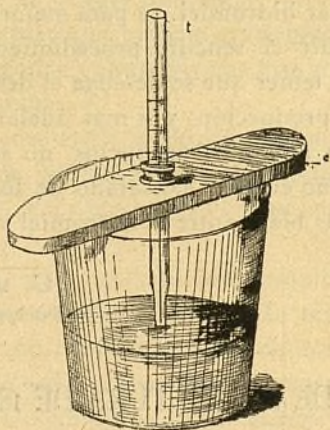


FIG. 2.—Licómetro.

Supongamos que se desea saber el grado alcohólico de un hidromiel. Póngase en un vaso cierta cantidad de hidromiel. A través de la planchita *s* se hace pasar el tubo graduado *t*, y se coloca aquella encima el vaso; después se hace descender el tubo hasta que toque el nivel del hidromiel (la extremidad del tubo sólo debe rozar el líquido). Aspírase entonces el hidromiel hasta que toque á los labios, luego se deja que el líquido vuelva á descender, el cual se detiene en una de las divisiones del tubo. Esta división indica el grado

alcohólico. En la figura 2 el líquido se ha detenido en la 6.^a división á partir del o que se halla en lo alto del tubo, lo cual demuestra que el hidromiel no tiene más que 6 grados de alcohol (1).

CONCLUSIÓN

El método que acabo de describir lo emplean desde muchos años numerosos apicultores, los cuales no se quejan de tener *demasiada miel*. Algunos de entre ellos convierten toda su miel en hidromiel; otros, propietarios de viñas, añaden miel á su vendimia y obtienen de este modo un vino tan fuerte como desean, y por consiguiente, de segura conservación; otros, también, hacen vino de segunda fermentación, reemplazando ventajosamente el azúcar por la miel (2).

Así, pues, de una ú otra manera, el colmenero que se vea imposibilitado de vender su miel, sabrá utilizarla fácilmente y con provecho, sea para fabricar hidromiel, ya para mejorar diversas bebidas.

Si se quiere seguir el sencillo procedimiento que acabo de exponer, no será de temer que se detenga el desarrollo de la apicultura por exceso de producción; y si más adelante ha de surgir una nueva competencia entre los productos, no será ya sólo entre la miel y el azúcar, sino entre el azucarado de los vinos y el vino hidromielizado; ó más bien, entre el hidromiel y todas las demás bebidas fermentadas.

G. DE LAYENS.

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

CONGRESO DE APICULTURA DE 1895 EN PARÍS

(CONCLUSIÓN)

»Mientras dura la aceptación es preciso evitar que algunas abejas de otras colmenas se introduzcan en la que está en operación, »sobre todo cuando la cosecha escasea; sin duda por esto habíase

(1) Este instrumento, así como todos los demás necesarios, se proporcionarán á quien los desee en el establecimiento de apicultura que posee nuestro Director, Cervantes, 1, y San Francisco, 2, Gracia-Barcelona.

(2) La idea de añadir miel al mosto no es nueva, pues ya se publicó un artículo á este respecto en el *Apiculteur* en 1857.

»indicado poner en una bodega fresca la colmena que recibía una reina extranjera. Durante la gran cosecha, la aceptación de las reinas se verifica mucho más rápidamente y con menos precauciones que en la época de penuria.

»A falta de estuche, puede utilizarse la pequeña caja sistema Benton que me sirve para expedir las reinas por correo. Las precauciones que han de tomarse son las mismas.»

M. du Chatelle recuerda que el método Froissard consiste en operar fuera del grupo de abejas de la colmena. Al caer de la tarde se da humo á fin de sacar dos ó tres cuadros llenos de abejas; éstas se hacen caer sobre la tabla de frente la piquera, rociándolas con agua azucarada y aromatizada. Hácese otro tanto con la madre y sus compañeras, y luego se las deposita encima la tabla en medio del grupo de abejas que entran en la colmena; la madre es aceptada inmediatamente por la colonia huérfana.

M. Beuve hace notar que existen grandísimas dificultades para hacer adoptar una madre extranjera por una colonia del país, y señala algunas excepciones.

El Sr. de Mercader-Belloch explica los métodos aplicados en España y afirma que las razas importadas están expuestas con frecuencia á degenerar. Para procurarse madres de raza pura conviene obtenerlas en Italia.

«*Conclusión.*—El éxito es algo inseguro; hay que ser práctico hábil con auxilio de un teórico capaz, y en resumen, sólo se obtienen cruzamientos, sin contar el peligro de la loque.»

A la NOVENA PREGUNTA: *Manera de convertir la miel en azúcar cristalizado, á fin de darle nueva aplicación*, el Sr. de Mercader-Belloch, después de oír las observaciones de varios congresistas, propone que este asunto se pase á un químico.

Esta pregunta es devuelta á la Sociedad Central.

Discutidas las nueve preguntas del programa el R. P. Julián presenta al Congreso la siguiente:

1.º ¿Está admitido en principio que dos ó más colonias, en comunidad de olor y de calor, vivan en paz «y trabajen en un almacén común»? (Adoptada.)

2.º ¿Este método es un venero de abundancia y en qué proporción?

Ruega que esta segunda pregunta se ponga en estudio y sea discutida con ocasión de un próximo Congreso.

M. Beuve es de la misma opinión que el R. P. Julián y excita á los apicultores á que se ocupen en ello.

M. Crousse habla del coge-enjambres y pretende haberse servido de él con ventaja, en lo cual le apoya el R. P. Julián. El abate Boyer recomienda la enjambrazón artificial y enumera los inconvenientes del coge-enjambres.

M. Sevalle lee una Memoria de M. Désiré Huillon, de Tricouville, que lleva por título: *La abeja agente terapéutico*, la cual es muy bien acogida por las personas presentes.

En ella después de enumerar las cualidades de la abeja, tanto como productora de miel y cera, cuanto como auxiliar para la fecundación de las plantas, la presenta como *agente terapéutico*, explicando que habiendo él mismo, á causa de los rigurosos fríos del invierno, contraído un reumatismo muscular que le hacía sufrir y andar cojeando, recurrió infructuosamente á toda especie de remedios, hasta que recordó haber leído que las picadas de las abejas eran un remedio soberano contra los dolores.

Después de algunas vacilaciones resolvió ensayar el sistema, y al efecto se hizo picar en el muslo por tres abejas; el reumatismo desapareció para volver al siguiente día, en el cual volvió á hacerse picar por otras tres abejas, consiguiendo después del tercero día de repetir la operación, que desapareciera definitivamente el mal.

De ello deduce que quizá la picada de la abeja esté llamada á reemplazar sinapismos y vejigatorios, siendo un remedio que además de estar al alcance de todos, es un tónico cuya acción tiene el mérito de ser instantánea.

M. Laurent-Opin afirma conocer médicos que aconsejan las picadas de las abejas como antisépticas y curativas de los dolores, y M. Crousse cita un caso publicado por los periódicos alemanes cuya curación fué objeto de experimentos científicos.

Después son adoptadas por unanimidad y sucesivamente todas las proposiciones desde la 5.^a á la 15.^a presentadas al Congreso y que pueden verse en el programa que publicamos en nuestro número 43.

En fin, el Congreso examinó los temas de las *conferencias sobre la apicultura*.

1 y 2. M. de Chatelle lee una Memoria sobre los análisis de la miel; no se obtienen resultados constantes sino con instrumentos comparables. Propone pedir al Ministro de Agricultura que se practiquen trabajos químicos con este objeto.

Dice que el procedimiento más exacto para conocer la proporción de glucosa contenida en una miel sofisticada, es el uso de dialisadores comparables unos con otros sobre un tipo uniforme, y recomienda como el mejor dialisador el del Dr. Haënle, de Strasbourg. Aconseja la instalación en la Sociedad de Agricultores de Francia de los útiles necesarios para ello y propone que la Sociedad Central sea la encargada de su aplicación.

Esta proposición es aceptada sin debate.

No se da respuesta alguna al tema tercero.

Respecto al cuarto se cita que en la América del Sur existen países en los cuales está prohibido el cultivo de las abejas.

M. Crousse expone que el sistema de cuadros movibles ha contribuido poderosamente á regenerar la apicultura en Bélgica; menciona la solicitud del Gobierno belga por la apicultura distribuyendo sumas importantes de dos á tres mil francos, ya como subsidio, bien como subvención cuando hay una Exposición.

Parecido estímulo se da á los noveles apicultores por el Gobierno húngaro, en forma de préstamos gratuitos, de sumas considerables por tiempo bastante largo.

El Congreso opina que ha de insistirse cerca del Gobierno de la República para impelerle á entrar en esa vía práctica. Conviene que se den numerosas conferencias.

Y estando concluída la misión del Congreso, se procede á su clausura.—M.

AHUMADOR DE MANO Y PULVERIZADOR

DE A. ZÄHRINGER

Amante como siempre de los progresos en apicultura y afanoso de introducir en nuestra patria cuantos adelantos se presenten en el extranjero, nuestro querido Director, en su último viaje á París con motivo de la Exposición de Apicultura é Insectología, procuró po-

nerse en relaciones con los principales apicultores é inventores de aparatos de apicultura con el fin de estar al corriente de cuantos perfeccionamientos pudieran ser de utilidad á los colmeneros españoles. Entre los varios ahumadores que tuvo ocasión de ensayar escogió dos modelos: el automático de M. de Layens, del que nos ocuparemos otro día, y el de M. A. Zähringer, del que vamos á hablar. Es éste muy pequeño, diríamos un juguete, que por medio de un resorte puede prenderse á la bocamanga y hacerlo servir convenientemente con sólo tres dedos de la mano derecha, dejando con ello libres las dos manos al apicultor cuando necesite operar con ambas. Es un aparato cómodo y útil y no podemos menos de recomendarlo á nuestros amables suscriptores; y con el fin de que lo conozcan más á fondo, nos permitimos traducir las instrucciones que para su uso da el propio inventor, concluyendo este artículo con los párrafos de una carta que acerca de dicho ahumador ha escrito M. Duchatelle, Presidente de la Sociedad de Apicultura de l'Est (Francia). También puede servir dicho aparato como pulverizador de líquidos, como jeringa, ó bien como inyector de polvos, á cuyo objeto lleva diversos accesorios.

MODO DE USARLO

1.º Ábrese este ahumador levantando la tapa y se llena con cualquier materia que produzca humo, como por ejemplo tabaco cortado ó madera carcomida, sin apretarla demasiado.

Para encenderlo se toma con una mano, y entre el pulgar y el índice se coge la parte superior y se da vuelta en seguida al aparato; con los otros dedos de la misma mano se hace jugar la bola de cau-chú, mientras que con la otra se acerca el fósforo encima de la materia combustible.

Una vez encendido, ciérrase el ahumador y se fija á la manga del operante de la manera siguiente: Pónese el pulgar en la curva del gancho con resorte y se hace presión en la parte superior contra la pipa ó cuerpo del aparato de manera que la opuesta se abra; hundiéndolo entre el antebrazo y la manga, ésta queda prendida en el resorte. (fig. 1).



FIG. 1.—Ahumador en acción.

Si después de una interrupción prolon-

gada fuera necesario soplar más fuerte, se baja el brazo de manera que la tapa se encuentre arriba. En concluyendo de servirse de él, sobre todo *antes de aplicar el codo que sirve de pulverizador ó antes de hacer funcionar la boquilla de inyección*, se desmonta el fuelle que forma parte del aparato y se le pasa agua absorbiéndola é impeliéndola convenientemente.

2.º El pulverizador de líquidos se monta como sigue: quitado el fuelle, se tiene hacia abajo la bola de caucho, el tubo de entrada queda arriba y el ángulo del pulverizador se coloca en el orificio de salida.

Si se quiere dirigir el pulverizador con una sola mano, por ejemplo cuando se tiene con la otra el panal que ha de ponerse bajo la influencia del inyector, se aprieta y suelta la bola de caucho para obtener el cerramiento y abertura del orificio de salida con ayuda del índice.

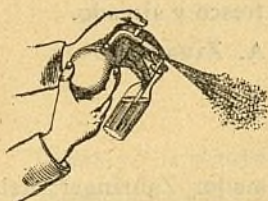


FIG. 2.—Pulverizador de líquidos.

En todos los demás casos el cerramiento y abertura del orificio de entrada se obtiene por medio de la otra mano (fig. 2).

3.º *El chorro de agua:* Después de limpiado bien el fuelle se coloca la cabeza de la parte que sirve de inyector en el orificio de salida, se aprieta la bola de caucho y se mantienen debajo del agua las dos aberturas de los tubos hasta que la bola queda llena de ella; ciérrase en seguida el orificio de entrada.

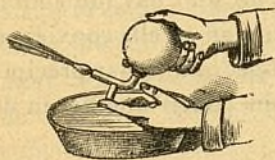


FIG. 3.—Jeringa.

Como se ve en la fig. 3, hácese luego presión en la bola de caucho. Cuando se desea un chorro prolongado, la presión debe de hacerse por medio de un apretón de mano hábilmente ejecutado (colocando los dedos en la parte superior de la bola).

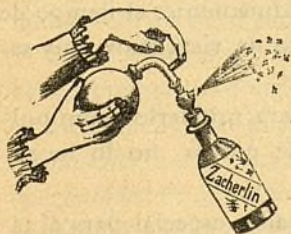


FIG. 4.—Inyector de polvos.

4.º *Inyector de polvos:* A este efecto se coloca el grueso tapón en el frasco lleno de polvo que se desea esparcir y sobre de éste el orificio de salida del fuelle; haciendo funcionar la bola de caucho se arroja el polvo tal como indica la fig. 4.

* * *

Si es necesario puede desmontarse la bola de caucho y reemplazarse por otra, dado caso que estuviese estropeada. Cambiando la bola por una boquilla de pipa, se obtiene una pipa para uso de los no fumadores.

La rejilla que se encuentra en el fondo de la pipa puede sacarse y volverla á colocar después de bien limpiado el lugar que se halla debajo. La limpieza puede hacerse también perfectamente sin sacar la rejilla.

La bola de caucho ha de ponerse al abrigo del ardiente calor del sol, no ha de estar en contacto con aceite ni con alcohol y durante el invierno ha de tenerse guardada en lugar fresco y aireado.

A. ZÄHRINGER.

*
* *

Párrafos de la carta de M. Duchatelle:

«Me pide V. mi opinión acerca del ahumador Zähringer; hela aquí: Todo el mundo cree que la mejor manera de ahumar una colonia poderosa, para visitarla, consiste en servirse del humo del tabaco, que más eficacia tiene sobre las abejas, con el auxilio de una pipa; pero no todo el mundo es fumador, y no sólo hay fumadores que no lo hacen en pipa, sino que los que fuman en ella convienen que la pipa fatiga en extremo, por verse obligados á fumar precipitadamente mientras visitan las colmenas, sin contar que deben de cargarla y encenderla incesantemente

»El ahumador Zähringer, al dotar á los apicultores de una pipa para los no fumadores, suprime todos estos inconvenientes.

»Yo lo lleno de tabaco picado barato; lo enciendo con la yesca; la bola de caucho, sirviendo de fuelle, basta á avivar el fuego y á hacerle funcionar durante media hora próximamente, el tiempo de visitar una ó dos colonias. Desde este punto de vista estoy muy satisfecho de él.

»Respecto al empleo de los accesorios para utilizarlo como pulverizador, como jeringa ó como inyector de polvos, no lo he ensayado.

»Me alegro de haber hallado un ahumador especial para el tabaco, poco voluminoso, ligero, bastante barato, práctico en una palabra, y hasta elegante, lo que en nada le perjudica.

»Estos méritos me bastan y no busco servirme de él como instrumento para varios fines.

DUCHATELLE.»

Luneville 4 agosto de 1895.

CALENDARIO DEL APICULTOR Ó COLMENERO

LA INVERNADA DE LAS ABEJAS

(CONTINUACIÓN)

PROVISIONES

Desde 1.º de octubre á 1.º de mayo, una colonia, para no inspirar inquietud alguna á su propietario, ha de tener de 12 á 15 kilogramos de provisiones de miel. El clima, la colmena y la raza de las abejas son otras tantas causas que influyen sobre la cantidad de alimento consumido durante el invierno. La parsimonia de provisiones es una llaga de la apicultura y la ruina de muchos apicultores; dejemos, pues, á las abejas, más bien demasiada que poca miel. Sin embargo, ha de hacerse una excepción para las colmenas de campana: Las abejas deben de encontrar, concluido el invierno, suficiente número de celdas vacías para que la reina pueda dar á su puesta todo el desarrollo de que sea capaz; así pues, si la colmena fijista, cuyo espacio es limitado y no puede agrandarse como en las movilistas, está ocupada por la miel, las celdas vacías pueden hacer falta y quedar por ello limitado el desarrollo de la cría; esas colmenas han de ser espaciosas y no contener miel en exceso.

Si las provisiones de una colmena son insuficientes, se les dará el complemento en agosto ó septiembre.

El alimento de las abejas durante el invierno ha de consistir en buena miel ó en *jarabe de azúcar*; debe, además, de ser *líquido* y *operculado*; líquido, porque las abejas, á las que el agua es indispensable en invierno, podrían, si éste fuera seco, perecer de sed al lado de mieles granuladas ó de azúcar cristalizado. Operculado, porque, á causa de sus propiedades higrométricas, la miel absorbería la

humedad de la colmena, fermentaría y provocaría la disentería. Hase observado que las abejas pasan perfectamente el invierno con miel clara y azucarada de la primavera (pipirigallo, trébol blanco, etc.); que no lo pasan tan bien con las mieles oscuras de otoño, tales como la de brezo, y del todo mal con la miel del jugo de frutas. Es indispensable, para mantener los insectos en buena salud, extraer de las colmenas el alimento mal sano y sustituirlo por buena miel de primavera ó por jarabe de azúcar no cristalizable.

Si en la última visita de octubre surgiera alguna duda acerca de la suficiencia de las provisiones para permitir á la colonia alcanzar los primeros días buenos, quedaríale un recurso al apicultor para reparar su negligencia: dicho recurso consiste en colocar encima del grupo de abejas, sobre los cuadros en las colmenas movilizadas ó en la abertura superior en las fijistas, una placa de azúcar preparado según los procedimientos conocidos. (Es conveniente poner un poco de harina en la fabricación de las placas de azúcar.) Este proceder, practicado en Suiza y experimentado por nosotros, da muy satisfactorios resultados.

Ha de vigilarse la disposición de las provisiones en las colmenas de cuadros; si durante toda la mala estación la miel no está constantemente al alcance del grupo de abejas, éstas, después de haber consumido la que les rodea, estando inmovilizadas por el frío, podrían perecer de hambre, no lejos de abundantes provisiones. Si fuera de temer tal eventualidad, colóquese encima de los cuadros un trozo de placa de azúcar, que les permitirá esperar un mejoramiento de la temperatura.

Toda colmena en invernada debe de contener cierta cantidad de polen, tanto para el alimento de las abejas cuanto para el desarrollo de la cría en primavera.

La cera de los panales no ha de tener, mientras sea posible, más de cuatro ó cinco años, no conteniendo sino celdas de obreras.

LA COLMENA

Las colmenas construídas con paja ó con madera convienen lo mismo para invernar las abejas. Las de paja, por su forma y materia, conservan bien el calor; las de cuadros requieren mayores cuidados. El colmenar ha de estar instalado en sitio seco y tranquilo;

las colmenas estarán elevadas sobre el suelo á fin de evitar que la capilaridad comunique á la habitación de las abejas la humedad de la tierra. El número de los cuadros que han de dejarse en la colmena debe de ser proporcionado á la población y de conformidad con los rigores del clima; sin estrechar demasiado la colonia, ha de facilitar el mantenimiento del calor en el grupo de insectos, conservando al propio tiempo á las abejas en una atmósfera sana. Puede considerarse como *mínimum* el número de seis cuadros y como *máximum* el de doce. Creo no ha de temerse dejar algunos cuadros desocupados á los dos lados del grupo de las abejas, pues siendo la cera un mal conductor del calor, los cuadros llenarán en parte el oficio de separador, concentrando el calor. Los cuadros no ocupados no se enmohecen más que en el caso de insuficiente aereación.

Podrían separarse los cuadros á 40 milímetros de centro á centro, á fin de facilitar y concentrar el agrupamiento de las abejas; en este caso será esencial restablecer la distancia normal así que concluya el mal tiempo. Las colmenas con grapas no permiten la separación de los cuadros.

En los países templados puede prescindirse de emplear los separadores, con la condición de dejar en la colmena mayor número de cuadros; pero en las comarcas de temperatura rigurosa, ó en que la atmósfera está muy agitada, el uso de los separadores tiene su razón de ser. Son de recomendar los separadores que no tocan al fondo y sólo llegan á unos dos centímetros de éste; mientras concentran el calor en lo alto de la cámara de cría, facilitan la eliminación por abajo de los gases mefíticos producidos por la respiración de las abejas y la descomposición de los cadáveres. La paja prensada es muy recomendable para la confección de separadores.

Muchos apicultores creen indispensable llenar el espacio que queda libre en la colmena por medio de paja, de cojines de musgo ó de papel machucado; esta precaución la considero inútil; la reserva de aire puro que rodea el nido de cría sana la colmena y previene los nefastos efectos de la humedad; podríase, sin embargo, con ventaja, inclinar á derecha y á izquierda contra los separadores la almohada ó manta cubre-cuadros.

En cuanto llega el mal tiempo, los roedores desertan de los cam-

pos y buscan un abrigo para el invierno. Para evitar que las ratas, los turcones, las musarañas se introduzcan en las colmenas, débese, desde el mes de septiembre, cerrar las entradas por medio de puertas de cinc dentadas, que permitan el paso á las abejas, ó bien reducir la altura de las piqueras á 7 milímetros.

En fin, hay que dar á cada tabla de fondo una inclinación hacia adelante, para que los vapores condensados puedan escurrirse por la abertura de la piquera.

AD. CROUSSE.

(Continuad.)

MISCELÁNEA

E. P. D.—Tenemos el sentimiento de participar á nuestros lectores el fallecimiento de uno de los padres de la apicultura moderna, el venerable maestro L. L. Langstroth, inventor de la colmena que lleva su nombre y autor del admirable libro *The Hive and Honey-Bee*.

El Sr. Langstroth contaba cerca de 85 años edad y su muerte acaeció en 6 de octubre último, repentinamente, mientras pronunciaba un sermón en una iglesia de Dayton, Ohio.

La apicultura ha perdido con ello uno de sus más fervientes apóstoles y uno de sus más sabios maestros.

Reciba su apreciable familia la expresión de nuestro sentimiento por tan irreparable pérdida.

Agenda agrícola.—Acompañado de atento B. L. M. hemos tenido el gusto de recibir un ejemplar de la Agenda agrícola publicada por la ilustrada Redacción de nuestro apreciable colega *El Resumen de Agricultura*. Es un librito utilísimo á los ingenieros agrónomos, á los propietarios de fincas rústicas, á los colonos y á cuantos se dedican á los estudios y trabajos agrícolas é industrias con ellos relacionadas. No sabemos si elogiar más el buen estilo con que está escrito ó el acierto en escoger y ordenar los trabajos, algu-

nos de ellos de mérito superior. Si el espacio nos lo permitiera, nos complaceríamos en detallar uno por uno cuantos asuntos abraza; pero ya que no es posible, nos limitaremos á enumerar los títulos de los diversos capítulos ó partes de que se compone la obra y que por sí solos demuestran la importancia de ella.

Hélos aquí: Prólogo.—Calendario.—I. Aritmética y geometría agrícolas.—II. Medidas, pesos y monedas.—III. Física agrícola.—IV. Mecánica agrícola.—V. Química agrícola.—VI. Geología agrícola.—VII. Abonos y enmiendas.—VIII. Ganado.—IX. Campos y prados.—X. Arboricultura.—XI. Horticultura.—XII. Viticultura.—XIII. Vinificación.—XIV. Industrias agrícolas.—XV. Construcciones agrícolas.—XVI. Bibliografía agrícola.—XVII. Apéndices.—*Suplemento de 1895*: I. Hidráulica. — II. Construcciones. — III. Apéndice á la Bibliografía.

Estos capítulos están divididos en secciones y éstas á su vez subdivididas en párrafos numerados que llegan á la cifra de 394. El texto va acompañado de numerosos estados y tablas de grandísima utilidad, que revelan un trabajo minucioso por parte de sus autores.

La Redacción del *Resumen de Agricultura* merece calurosos plácemes por la publicación de tan notable *Agenda*, cuyo tamaño permite llevarla en el bolsillo, y la imprenta de D. Luis Tasso se ha hecho acreedora á grandes elogios por el gusto con que dicha obra está impresa.

Recomendamos á nuestros apreciables lectores la adquisición de dicha *Agenda*, que se vende al precio de 5 pesetas, en la Administración de dicho periódico, Pino, 5, bajos, Barcelona, y esperamos que no será la última vez que el *Resumen de Agricultura* nos proporcione el placer de felicitarle.

Nuevo colega.—Hemos tenido el gusto de recibir la visita del acreditado periódico político defensor de los intereses industriales, productores y agrícolas de España, *El Heraldo de la Industria*, que se publica en Madrid.

Agradecemos la visita y aceptamos gustosos el cambio.

Lo agradecemos.—Aunque no somos vanidosos ni para nuestros modestos trabajos hemos buscado nunca la gloria, nos envanece al tener noticia de acuerdos que, aunque inmerecidos, nos honran en extremo. Decimos esto, porque hemos visto que en la sesión celebrada en 26 de septiembre último por la Sociedad Borgoñona de Apicultura, bajola presidencia del distinguido apicultor M. E. Champion, á propuesta de éste se tomó por unanimidad el acuerdo de nombrar miembro correspondiente y traductor de español á M. Nadal, con objeto de que vierta al francés los artículos por nosotros publicados, á fin de *que sus miembros puedan aprovecharse de ellos*.

No podemos menos que agradecer á la Sociedad Borgoñona tan inmerecida como halagadora deferencia.

El distinguido Profesor de Agricultura de Riom (Puy-de-Dôme) M. R. Hommell, ha tenido la delicadeza de remitir á nuestro Director, acompañado de atenta dedicatoria, un ejemplar de la notable conferencia que sobre apicultura pronunció en el Concurso regional agrícola de Aurillac, presidido por el Inspector general de agricultura de Francia. También en atenta carta acusa envío de la *Revista Agrícola* de dicho departamento, solicitando el cambio con nuestra modesta Revista.

Damos las gracias al Sr. R. Hommell por su envío y accedemos gustosos al cambio.

CORRESPONDENCIA

P. C.—C.—Recibida Libranza para dos años suscripción.

M. B.—S.—Remitido n.º 46 le faltaba. La culpa está en Correos.

A. R. de P.—P.—Remitido n.º 46 le faltaba.

V. C.—S.—Recibida Libranza. Cumpliremos encargo.

F. F.—B.—Remitiremos lo que pide.

J. I.—L.—Conformes con lo que nos manifiesta.

J. M. S.—A.—Recibido sellos por saldo.



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