

EL COLMENERO ESPAÑOL

ÓRGANO OFICIAL

DE LA

SOCIEDAD ESPAÑOLA DE APICULTURA



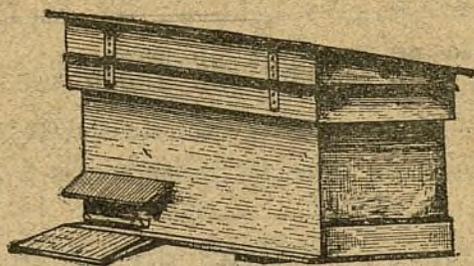
Medalla de plata en la Exposición de Apicultura é Insectología de París.—Medalla de 3.ª clase en la Feria-Concurso Agrícola de Barcelona

PERIÓDICO DEDICADO EXCLUSIVAMENTE AL CULTIVO DE LAS ABEJAS

DIRIGIDO POR

Enrique de Mercader-Belloch

80



EL COLMENERO ESPAÑOL se publica mensualmente en cuadernos de 20 páginas, y formará cada año un tomo con el correspondiente índice de materias.

PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN

En España, 5 pesetas al año, pagadas por adelantado y mandadas por el Giro Mútuo ó sellos de correo.

En las demás naciones de Europa, 6 francos al año.

En todas las Repúblicas Hispano-Americanas, 2 pesos oro al año en estampillas de correo de los respectivos países, y 1'50 pesos oro en metálico ó Letra sobre esta plaza.

Tarifa de anuncios. { Página entera. 12'50 pesetas
 { Media página. 6'50 —
 { Cuarto de página. 3'50 —

Tomos sueltos de años anteriores: Quedan pocos ejemplares.

Toda pregunta ó consulta dirigida á esta Redacción debe ir acompañada de un sello de 15 céntimos; de lo contrario se contestará á ellas en la sección de Correspondencia de EL COLMENERO ESPAÑOL.

Redacción y Administración: Cervantes, 1, y San Francisco, 2.—GRACIA-BARCELONA

GRAN ESTABLECIMIENTO DE APICULTURA

MOVILISTA Ó MODERNA



E. de Mercader-Belloch

Calle de Cervantes, núm. 1, y San Francisco, núm. 2

GRACIA-BARCELONA

PREMIADO EN VARIAS EXPOSICIONES

Medalla de Plata en la Exposición de Apicultura é Insectología de París.—Tres medallas de 1.ª clase en la Feria-Concurso Agrícola de Barcelona

COLMENAS DE CUADROS DE TODOS LOS MODELOS

A LOS PRECIOS MÁS VENTAJOSOS POSIBLES

Dichas colmenas son todas machihembradas é impropolizables

EXTRACTORES DE MIEL DE 2 Y 4 PANALES

A PRECIOS BARATÍSIMOS

AHUMADORES BINGHAM, ZÄHRINGER Y LAYENS

EXTRACTORES DE CERA

(AL VAPOR Y SOLARES)

Gran surtido de toda clase de objetos para la Apicultura

◆◆◆◆◆ Se envían catálogos gratis á quien los pida ◆◆◆◆◆

EL COLMENERO ESPAÑOL

PERIÓDICO

dedicado exclusivamente al cultivo de las abejas

DIRIGIDO POR

D. ENRIQUE DE MERCADER-BELLOCH

Año VIII

Abril de 1899

Núm. 88

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.—Enjambrazón.—La abeja, la miel, el hidromiel.—Poema apícola.—Miscelánea.—Correspondencia.—Precios corrientes.—Anuncios.

ENJAMBRAZÓN

Por el interés que encierra en estos momentos y las enseñanzas que contiene, á pesar de su antigüedad, creemos que nuestros lectores nos agradecerán copiemos de la obra de Jaime Gil, apicultor del siglo xvii, el capítulo que á dicho asunto se refiere, uno de los mejor tratados del libro *De las colmenas*. A fin de darle más carácter, conservamos la propia ortografía del autor. Dice así, en su Tratado cuarto:

CAP. 2. DE ALGUNOS INDICIOS, QUE SUELE AUER EN LOS JACIENTES,
PARA EXAMBRAR

Indicio primero.

Ya que esta lleno el jaciente, si el tiempo fauorece cercano esta al exambrar, que este es el vno de los primeros indicios que para ello ay. Aunque no es infalible, porque muchos que llenan, no exambran; aunque pocos exambran que no llenen, como veremos luego: y assi mucho tiene hecho para exambrar el jaciente lleno.

Indicio segundo.

¶ Y particularmente si al punto que cerrò bien la obra por detras hasta el suelo de la Colmena, comienza a disminuirse la tria, y anda por tres ó quatro dias poco. Y luego otros dos o tres dias, o mas, anda muchissimo. La causa desta variedad es, que quando andaua poco tenia toda la obra apollada, y estauan todas las Abejas sobre el pollo, para sacarlo antes. Y quando despues boluia a andar mas, fue señal de áuer sacado mucho pollo, y aumentadose mucho la gente.

Tercero indicio.

¶ Y si a este sacar del pollo, se sigue el barbar mucho, es buen señal: porque ya la gente no coje en casa, y salese fuera.

Quarto indicio.

¶ Y si al barbar precedio muchos dias, el auer sacado vnas casillas de exambraderas; esta ya mas cercano a exambrar el jaciente. El auerse sacado exambraderas se conoce euidentemente, en vnas como rodelillas, que sacan por las piqueras, que son cubiertas de los castillos, o casillas, donde se engendran las exambraderas. Las quales casquillas, o rodelillas por la parte de adentro son muy lisas, como lo es vn capel de la seda; y por afuera tostadas, y amarrillas, y no lisas; y mas saçonadas quando de tan tostadas se bueluen leonadas. Y aduerto, que son lisas y luzidas por adentro; porque suelen hechar otras, que son leonadas, pero no lisas por adentro: y essas son cubiertas de pollo del auejon, o zangano. Y se diferencian mas estas cubiertas, en que la del zangano se pega, y se resuelve en cera estregandola con calor; pero la otra, aunque la quieran encoger y estruxar no se pega, porque es de diferente materia. Pues si algunos dias antes de barbar, o de hazer estas mudanças de andar mucho, y andar poco; sacò el jaciente las casquillas; està muy cercano a exambrar.

Quinto indicio.

¶ Pero mas cercano estará, si (como yo he oydo muchas vezes) luego por la mañana las exambraderas cantan, que mas parece que-

xarse: porque hazen como vn perrillo recién nacido, de quien la Madre se aparta, y el se quexa muy de prisa. Y solo este indicio he hallado que sea evidente y ciertissimo de que aquel mismo dia si haze bueno; y si no, el primero que lo hiziere exambrará sin falta el jaciente: Y adierte que es mas infalible indicio en jaciente, que no ha comenzado a exambrar; que en el que echò otros exambrados: porque en este aunque mas canten las exambraderas, quizá passará algun dia sin exambrar; pero no en el que aun no ha comenzado. Y cree que no ay otro evidente indicio, que el vaso jaciente de, horas antes de exambrar sino este; y esto se oye en pocos vasos, y pocas vezes; y son tan pocas, que con que he tratado los jacentes mas de veynte y nueve años; no he oydo semejante cosa veynte vezes, en mas de mil Colmenas, que aya visto comenzar a exambrar, en el discurso de todo este tiempo. Por lo qual con ellos se deve tener muy grande cuydado, despues que estan bien llenos; porque en diuersos años, en un mismo vaso jaciente, se ven diuersissimos efectos, como son barbar vn año, otro no: contar las exambraderas, antes de exambrar, vn año, y otro no: y otro semejantes a estos. Y la causa desta diuersidad de efectos en vn mismo vaso, son la variacion del tiempo, y disposicion de las plantas, y flores, y demas causas paraque ellas obren, que son muchas. Verdad sea que ya ay linajes y castas de Abejas, que barban mucho; y otras que nunca barban. Y en las vnas y en las otras, ay vn evidente indicio, e inmediato para exambrar; y es tan inmediato, que dentro de breue rato que el jaciente llega a el, exambra y no se dilata muchas horas.

Sexto indicio.

¶ En los que barban es este. (Y algunas vezes lo veras en los que no barban y es mas evidente.) Quando el vaso jaciente comienza a barbar mas de lo acostumbrado en breue rato, y con grande multitud de Abejas, se le cierra la puerta, de tal suerte, que ni alas que vienen cargadas se les abre; por lo qual les es forzoso, el subirse ala barba a aguardar el successo, de aquel extraordinario barbar y cerrar de casa; y toda la barba viene a ponerse como jaspeada de diuersos colores de cargas, que en las Abejas se ven. Adierte entonces, que dentro de breuissimo rato exambrara:

y quando vieres, que la barba se va deshaziendo poco a poco, y la puerta se abre, y comiençan a salir a priessa, ya exambra entonces.

Septimo indicio.

¶ En los que no barban succede de ordinario, que solamente se cierra la piquera, al parecer del todo; pero hazeseles lugar a las que vienen de afuera, para que entren: y veràs (si bien miras) aquel bulto de Abejas se quita de repente; las que vienen no quieren entrar, y remolinean por delante la puerta: todas salen, ninguna entra: es auer començado a exambrar. Porque el tormo de Abejas que en la piquera auia, assi en el barbado, como en el de sin barba era, que estaua alli la exambradera; y el deshazerse aquel tormo, fue, que salio afuera; que esto es començar a exambrar, salir primero la exambradera; como yo lo he visto muchas vezes, con la curiosidad, que tenía de ver, que fuesse aquello. Que es muy cierto, que a la exambradera siempre la acompañan muchas Abejas (como al Rey la guarda) aunque sea para despedirla por inutil, o porque ya no han menester mas de vna. Y assi se veen muchas vezes en los Colmenares algunos tormos de Abejas en tierra: y si vas a mirar, que sea aquello; hallaras, que tienen muchas Abejas asida a vna maestra, o exambradera medio muerta; que hasta que muere la acompañan, y muerta la desamparan, y no antes. Es de aduertir, que no digo estos indicios, como generales a todos los vasos jacentes, porque hay muchos, que ni aun destos dan al Colmenero: sino que de repente sin barbar, ni cerrar la piquera, o puerta comiençan a exambrar. Y esto hazen particularmente, los que tienen la obra en la Colmena de punta a la piquera, que algunos llaman saeteros. Y otros que sin ser saeteros, auian antes echado otros exambres. Pero aunque todos no den estos indicios, en los que los dan, son tan infalibles, como lo es ser de dia quando hay sol. Ay algunos jacentes, que comiençan a exambrar tan de mala gana; que estaran grande rato exambrando, y no se puede assegurar que sea assi, sino que piensa el que los guarda muchas vezes, que haze alarde.

Octauo indicio.

¶ Pues para salir desta duda, ve y escucha por detras de aquel jaciente, y si tiene extraordinario ruydo, como quando suenan de

lexos en vn hueco, vnas caxas, con otros alborotos y ruydos: entonces ay guerra adentro, que hechan gente de su Reyno; y los Reyes de las Abejas diuiden sus Reynos. Para esto ay adentro grandes alteraciones, y todas tienen vn extraordinario ruydo, e inquietud: De tal suerte, que el que esto no sepa, y se halle en vn cubierto de vasos jacentes, y oyga este ruydo; se admirara mucho de tal nouedad. Y la tienen siempre que exambran las Abejas naturalmente, ora sean jacentes, ora peones (si a eso los dexan llegar). Y no auiedo esto en las Abejas, por mas que anden, y por afuera se alboroten: no exambran. Y es imposible, que sin hazer este ruydo exambran; y que con el dexen de exambrar. Estos son los indicios mas comunes para exambrar los jacentes, y aun añaden otros (particularmente en exambres del año de antes) el colorear mucho la piquera de negro, y el procurar las Abejas hazerla mayor. Y aunque a penas ay jaciente que sin esso exambre; pero hazenlo las Abejas esso, sin estar la casa llena; y sin otros indicios, de los que arriba ponemos, y aun en años, en que no ay exambre alguno. Por lo qual, no quiero yo ponerlo por indicio de exambres, al que no lo es; que el exambre del mismo año, aunque no aga seys panales enteros, suele por el Iulio, y antes colorear de negro la piquera, o puerta.

(Continuará.)

LA ABEJA, LA MIEL, EL HIDROMIEL

Nadie niegue la utilidad de la abeja; su cultivo se impone por los servicios que presta á la agricultura y á la horticultura con la fecundación de las flores.

El pipirigallo en nuestros campos y los árboles frutales en nuestros vergeles permanecerían estériles si no fuesen visitados por el precioso insecto, lo cual han probado victoriosamente los trabajos de Darwin, Müller y tantos otros.

El acto de la fecundación se opera en el reino vegetal, lo propio

que en el reino animal, por el transporte del semen sobre los óvulos.

El semen, ó polvo fecundante, lo contienen los estambres, órganos machos; el ovario está situado en la base del pistilo, órgano hembra. Luego, si los órganos machos no se hallan sobre los mismos tallos que los órganos hembras, ó bien si el polen es pesado y viscoso ¿podrá el viento transportar ese polvo vital sobre el órgano que lo reclama? No lo creemos, ó por lo menos será rarísima excepción. Cuando las flores unisexuales aparecen sobre un solo tallo, como en el melón, el transporte por el viento no es en manera alguna posible.

Si, por ejemplo, tomamos crucíferas, coles, nabos, cuyas flores son bisexuales, de polen ligero, pulverulento, el pistilo es en ocasiones más largo que los estambres y la corola no está colgante; ¿entonces...?

Hay, pues, que reconocer que la abeja es, casi siempre, el intermediario obligado de la fecundación de las plantas y que el viento no llena esta función sino muy excepcionalmente.

Vese, por esa rápida exposición, la utilidad del cultivo de las abejas, y que la apicultura es el complemento indispensable de la agricultura y de la horticultura.

Si, para los entendimientos limitados, no saltan á la vista las ventajas de la fecundación de las plantas, no sucede lo propio con la cosecha de miel. Este es para ellos el resultado palpable é innegable de la industria de las abejas, y al propio tiempo el producto más ó menos remunerador de su trabajo y de sus cuidados.

Las distintas Sociedades de Apicultura, cada una en su esfera, han propagado los buenos métodos con la publicación de sus Boletines, y nuestros profesores, con sus cursos teóricos y con sus demostraciones prácticas, han hecho retroceder la rutina.

Pero, á pesar de todo este concurso de buenas voluntades, la Apicultura no ha adquirido todo el desarrollo que había derecho á esperar. ¿A qué obedece tal estado de cosas? Sencillamente á la mala venta de la miel. La competencia extranjera mata la apicultura francesa, y luego, hay que confesarlo, no consumimos miel como antes: la farmacia la ha abandonado, las confituras y platos azucarados la han expulsado de la mesa burguesa; en una palabra, el azúcar ha destronado á la miel.

Es, pues, indispensable, con nuestros métodos perfeccionados

que nos permiten producir en abundancia, encontrar nueva salida para nuestras mieles. Creemos que esa salida está en la fabricación del hidromiel y en la transformación de la miel en aguardiente. Cuando la masa de los apicultores se habrá lanzado por esta vía, las existencias que obstruyen el mercado quedarán pronto agotadas y no se tratará ya de exceso de producción.

M. Hamet y, después, M. de Layens han dado fórmulas para hidromieles. MM. Froissard y Godon hacen vinos mixtos. Por nuestra parte, hemos de decir que si algunas veces nos ha sido dado saborear excelentes hidromieles, la mayor parte de las veces se nos ha hecho probar bebidas poco claras y de dudoso sabor. ¿Por qué? Porque los métodos empleados eran defectuosos y la fermentación demasiado lenta; el líquido se alteraba antes de que la transformación de la miel en alcohol fuese completa. Es, pues, cierto que los apicultores no se decidirán por la causa del hidromiel hasta que se les haya puesto en posesión de un método rápido y seguro, que les permita obtener, en cada operación, éxito completo, y hacer hidromieles que puedan ser presentados al consumo corriente, como producto similar del vino, teniendo todas las propiedades bienhechoras y reconfortantes, y sobre todo halagando el paladar del bebedor, igual que el vino.

A pesar de nuestro escaso talento, hemos querido llevar nuestra piedra al edificio, y por ello hemos estudiado el asunto cuanto ha estado en nuestro poder, habiendo emprendido la fabricación del hidromiel según los procedimientos que la ciencia enseña. Las muestras por nosotros presentadas y hecho probar, en las reuniones de la Sociedad de Apicultores de l'Aube, han demostrado á nuestros colegas que nuestros esfuerzos habían sido coronados por completo éxito.

Antes de indicar nuestro método, echemos una sencilla ojeada sobre el origen de la fermentación alcohólica y veamos un momento cómo la materia azucarada se convierte en alcohol.

La fermentación vinosa es tan antigua como el mundo y se pierde en la noche de los tiempos. Si hemos de creer la tradición bíblica, Noé fué quien primero fabricó vino; los griegos pretenden que fué Baco quien nos enseñó este arte, y los egipcios atribuyen la paternidad á Osiris.

Los alquimistas del siglo XIII se ocuparon igualmente en la fermentación; pero fué para la busca de la piedra filosofal. La pasta agria hace agriar una nueva pasta. De ello dedujeron que partiendo de una partícula de oro, debía llegarse á producirlo en gran cantidad. Pero nos desviamos de nuestro asunto; volvamos, pues, al redil.

Lavoisier es el primero á quien se debe haber esclarecido el asunto de la transformación del azúcar en alcohol; después Gay-Lussac, Saussure y Thenard llevaron sus investigaciones por ese lado. Este último sabio, en una memoria inserta en los Anales de Química, sacó la conclusión de que los jugos azucarados naturales, puestos en fermentación, dan un depósito que tiene el aspecto de la levadura de cerveza y, como ella, tiene el poder de hacer fermentar el agua azucarada pura.

Mas tarde, Liebig creyó que la causa de toda fermentación era el resultado del movimiento interno, molecular, que un cuerpo en descomposición comunica á otras materias en las que los elementos están mantenidos por muy débil afinidad. *«La levadura de cerveza, y en general todas las materias animales y vegetales, en putrefacción, comunican á otros cuerpos el estado de descomposición en que ellas mismas se hallan. El movimiento que, por la perturbación de equilibrio, se imprime á sus propios elementos, se comunica igualmente á los elementos de los cuerpos que se encuentran en contacto con ellas.»* Es la teoría del movimiento comunicado que pretende lo mismo explicar el fenómeno de la fermentación alcohólica que el contagio de ciertas enfermedades.

Berzelius rechazó la teoría de Liebig, y tratando la organización de la levadura de sueño poético-científico, no quiso ver en la fermentación sino una acción de contacto, debida á la fuerza *catalítica*, y en la levadura, un principio amorfo.

Como se ve, este asunto apasionó á nuestros sabios y, á pesar de sus investigaciones, quedó bastante oscuro; pero á Pasteur fuéle dado resolver tan interesante problema. «Mi opinión más firme, dice Pasteur, sobre la naturaleza de la fermentación alcohólica, es ésta: *El acto químico de la fermentación es esencialmente un fenómeno correlativo de un acto vital, comenzando y deteniéndose con este último. Creo que no hay nunca fermentación alcohólica sin que*

haya simultáneamente organización, desarrollo, multiplicación de glóbulos ó vida continuada, proseguida, de glóbulos ya formados.»

Ahora ¿qué es la levadura? Es un organismo viviente, perteneciente á la familia de los hongos (sacaromíceos), desprovisto de micelio y susceptible de reproducirse, como todos los hongos elementarios, por desarrollo y por esporulación; es apto para descomponer el azúcar en alcohol y ácido carbónico. Pero para que la levadura viva y prospere en condiciones normales, es preciso que esté en un líquido que tenga de 25 á 30 grados de temperatura. (A 40 grados, la vida de los sacaromíceos se atenúa hasta el punto de desaparecer; á 60 grados, mueren indudablemente; la vida cesa igualmente á menos de 8 grados.) También es necesario que ese líquido contenga elementos minerales nutritivos apropiados, en especial fosfatos, potasa y ázoe. (Thenard, cuyos trabajos hemos citado, le asignaba origen animal.)

Si, pasando del dominio de la teoría al de la práctica, queremos hacer hidromiel, tomaremos una pipa bordelesa (228 litros) bien limpia y franca de gusto; verteremos en ella, después de azufrarla, 190 litros de agua fría filtrada sobre guata hidrofila; añadiremos 30 litros de buena miel (unos 45 kilos); dejaremos que se deslíe y agregaremos las sales nutritivas siguientes:

Fosfato de amoníaco.	25 gramos.
Bifosfato de cal cristalizado.	25 —
Bitartrato de potasa.	100 —
Acido tartárico.	250 —

disueltas de antemano, y agitaremos enérgicamente la masa. Luego extraeremos del tonel diez litros de líquido que pondremos en una bombona ó un barrilito, á los que añadiremos un kilogramo de espuma de *chablis* para hacer una levadura, dejando ésta á una temperatura de 25 grados próximamente. Al cabo de algunos días, se declarará la fermentación cuando estará en su máximo de intensidad, lo cual se verificará generalmente cuarenta horas después de su comienzo. Verteremos esa levadura en la pipa, de la que extraeremos cada día unos cincuenta litros de líquido que volveremos á introducir por el orificio del tapón. La fermentación no tardará en

declararse, para concluir al cabo de cuatro ó cinco semanas, en cuya época el hidromiel estará terminado. Convendrá trasegar el líquido así que esté claro. Por nuestra parte, no esperamos que el nuevo hidromiel se aclare por sí solo; preferimos, cuando ha cesado todo crepitamiento, es decir, cuando el líquido ha entrado en fermentación insensible, pasarlo por el filtro. Quizás sea un poco más de trabajo, pero obtenemos en seguida perfecta limpieza y además nuestro hidromiel es más pastoso y de mejor calidad. Por este método estamos seguros de evitar las fermentaciones secundarias; porque, por la filtración, eliminamos las trazas de levaduras así como los corpúsculos de cera contenidos naturalmente en la miel. Que lo ensayen los aficionados y podrán comprobar que el hidromiel que se deja aclararse por sí solo, es menos fino, más áspero al beber que el que ha sufrido la filtración inmediata.

Luego, volviendo á las sales nutritivas, diremos á los apicultores que quieran hacer hidromieles, no las olviden, pues estimamos son la base de la operación, y que, sin sales nutritivas, fermentación incompleta y operación absolutamente fracasada. Se puede, en vez de nuestra fórmula, emplear las sales Gastine; son excelentes para fortificar y desarrollar las celdas de la levadura.

Esas sales son la reproducción exacta de todas las materias minerales que se encuentran en la mayoría de los vinos naturales, pero no todas son en absoluto indispensables: ázoe, fosfato, potasa, ahí los tres elementos de que no se puede prescindir. Añadamos á ellos una ligera acidez del mosto, y obtendremos siempre éxito completo con los cuidados de limpieza.

M. Kayser, director del laboratorio de fermentaciones en el Instituto agronómico, emplea la maltopeptona como fermento. Quizá es algo más barato que la levadura de vino; pero no aconsejamos ese procedimiento, porque la maltopeptona da resabio amargo al hidromiel y luego, por qué no confesarlo, la maltopeptona está siempre infestada de gérmenes extraños, lo cual debe de evitarse en la fabricación del hidromiel. Cuanto á las mieles de inferior calidad así como las aguas de lavado de las ceras grasas, podrían ser convertidas en magnífico aguardiente, tratando el todo cual acaba de indicarse; pero se cuidará de tomar las precauciones de limpieza más meticulosas y de no querer producir sino una materia primera

(hidromiel destinado á la caldera) de un título muy débil (4 á 5 grados), para que las partículas de cera que nadan en el medio no sean atacadas por el alcohol producido por la fermentación, lo que daría al aguardiente un sabor á cera muy desagradable.

Antes de terminar este artículo, permítannos los apicultores darles un consejo para la conversión en aguardiente de las aguas de ceras grasas y de las mieles de baja calidad. Es emplear, para hacer partir la fermentación, levaduras de vino, con exclusión de toda otra materia, porque es el fermento por excelencia para obtener un grado más elevado en alcohol, resultado debido á una fermentación completa y regular. Además, el producto contendrá poco alcohol inútil, por consiguiente será de calidad superior.

Esto es lo que resulta de las observaciones de M. Duguel, químico de la destilería de Corbehem, en el trabajo de las melazas tratadas con la levadura de vino.

M. Lucien Levy ha hecho las mismas experiencias en la fabricación de alcohol de cotufas que habían sido igualmente tratadas con la levadura de vino, preparada por M. Georges Jacquemin. Estas últimas experiencias han sido comprobadas en el laboratorio del profesor Sr. Jungfleisch, de la Escuela de Farmacia de Nancy, y han sido objeto de una interesante nota publicada en la *Academia de Ciencias*.

A. BENARD,

Secretario general de la Soc. de Apic. de l'Aube

(*L'Apiculteur.*)

POEMA APÍCOLA

Nuestro particular amigo el inteligente y laborioso apicultor de Huesca, D. José Auseré, ha remitido á nuestro querido Director el siguiente poema, que iremos insertando en varios números por no permitir su mucha extensión hacerlo en uno solo, creyendo con ello corresponder á la amabilidad del Sr. Auseré. Dice así:

POEMA APÍCOLA, por José Auseré; dedicado á D. Enrique de Mercader Belloch, Presidente de la Sociedad Española de Apicultura, en reconocimiento, por los fines laudables que ostenta, de enseñar en España por medio de la prensa, el cultivo de las abejas; y noticiándole la construcción de una nueva colmena.

INTRODUCCIÓN

En simple poema
os manda, señor,
nuevo sistema
un apicultor.

Las abejas en España
requieren, en su labor,
continuéis vuestra campaña,
Presidente apicultor;
modificando su casa,
sus cuidados y atenciones,
al igual de lo que pasa
en las más cultas naciones.
Con empeño extraordinario
debéis, sí, de acometer
contra el sistema ordinario,
hasta llegarlo á vencer.
Implantad sistema nuevo
por todo medio posible,
que sufra luego relevo
el antiguo, inadmisibile.
En apoyo del nuevo arte
apícola, cuestión bella,
si permitíslome en parte,
armas aporto yo á ella.
Nueva colmena os ofrezco,
que he podido construir;
ella os dirá si merezco
ayudaros á argüir.
Seremos tres los campeones

con nuestras fuerzas armadas,
en estrechas relaciones,
y así serán respetadas.
Si de utilidad pudieran
ser mi pluma y afición,
ellas muy bien acogieran
que hicierais disposición.

Os saluda cortesmente
de aquí un simple aficionado
á vuestro arte, Presidente,
con ademán inclinado.

EL AUTOR.

—
LAS ABEJAS

I

Fué de Arquelaus opinión
que las abejas nacían
de un toro en putrefacción,
y así se reproducían.
Y Demócrito y Magón,
tomando hilo de su ovillo,
sientan que la enjambrazón
se hace matando un novillo
á palos, después de haber
tapado sus aberturas,
y dejándolo sin ver
en un local bien á oscuras,
por veinte días lo menos,
y al final, vuelto de lado,
pasando otros veinte llenos,
diz que daba resultado.
Hasta enjambres numerosos
provistos de Reina ó Maestra;
estos medios fabulosos
no arguyen de forma diestra.

Vinieron esto á creer,
al sujetar con fijeza
un zángano, y dejó ver
cual de un toro la cabeza,
salida con sus entrañas
á tal presión por su ano,
y hasta con astas extrañas
y carácter bien mediano.

Se obtiene la enjambrazón
en tiempo de primavera,
si la madre está en sazón
y florida la pradera.

Un dios hicieron los hombres,
que Júpiter fué llamado,
y en su niñez, no te asombres,
por las abejas cuidado,
sin un motivo de queja,
según histórica fama;
y el dios convirtió en abeja
á Melisa, hermosa dama.

Por este gran precedente,
original predilecto,
debe de apreciar la gente
á este melífero insecto,
que recoge en sus panales
néctar de gusto y valor;
con trabajos especiales
lo busca de flor en flor.

Hay un grande emperador,
de Austria, imperio conocido,
Presidente apicultor
en Viena y muy distinguido.

Enrique de Mercader
apícola Presidente,
en España hace saber
de apicultura á la gente;
en la noble Barcelona

es do sienta sus reales,
y en un periódico entona
sus himnos originales.
La idea va propagando
de la nueva apicultura,
para ir del hombre agrandando
su fortuna y su cultura.
Con gusto puédenle oír
todos los aficionados,
para poder concluir
colmeneros afamados,
que secunden sus ideas
en las ciudades y villas,
en los pueblos, las aldeas,
que pregonan maravillas.
Oíd, colmeneros todos,
lo que su trompeta anuncia;
en varias formas y modos
en vuestro bien se pronuncia:
os pide optéis por reforma
en vuestro sistema actual,
y él mismo os manda la norma
de otro, que es muy especial.
Atendedle, colmeneros,
disfrutaréis de placer
y también de más dineros
con mucho menos quehacer.

Si os proponéis admitir
nuevo apícola sistema,
aquí os vengo hoy á advertir
que yo propongo este tema:
Que, en las Granjas agrícolas
debiera la abeja entrar
y practicarse de apícolas
los que fueran á estudiar.
En cada provincia, una
granja debiera de haber

que sirviera como cuna
del apícola saber.
Y aun otra en cada partido
y centros agricultores,
para que fuera aprendido
éste por los labradores.

En las más cultas naciones
enseñan la apicultura,
en Granjas de sus cantones,
unida á la agricultura;
y allá en la potencia rusa,
el alumno apicultor
de ser soldado se excusa
de orden de un Emperador.

La abeja á todos complace
con su fruto y su labor,
y hasta, buscándolo, hace
más fructífera la flor.

(Continuará.)

MISCELÁNEA

Nuevo libro.—Acompañado de atenta dedicatoria del autor para nuestro Director, hemos tenido el gusto de recibir un ejemplar de la preciosa obra francesa *L'Apiculture*, poema didáctico escrito por el Sr. C. M. Weber, miembro de la Sociedad Central de Apicultura é Insectología de París, de la Sociedad de apicultores de Alsacia-Lorena, vicepresidente de la sección de Saint-Avold, etc. La falta de tiempo nos impide ocuparnos hoy extensamente en dicho libro, cuyo juicio crítico haremos en otro número; sólo traduciremos algunas líneas del prefacio del autor, explicando el por qué de haber escrito en verso su obra, para que nuestros lectores se formen idea de la importancia de ella. Dice así:

«Numerosos apifilos, así de Francia como del extranjero, convencidos de mis conocimientos poco comunes sobre la historia natural de la abeja y la conducción racional de los colmenares, me pedían desde hace años los publicara en un libro.

»Pero en apicultura existen muchas obras frívolas, en las que en un océano de frases vacías, la verdad sobrenada raramente entre los errores científicos y las faltas de sentido práctico. Escribir en prosa me ha parecido exponer mi obra á desaparecer, al igual de otros buenos escritos, en ese torbellino de libros mal sanos.

»Tomando, por lo contrario, la forma de poema, se haría notar, y el prestigio de los versos grabaría la sana doctrina en los corazones. Con más gusto se lee y se retiene más fácilmente cuarenta versos que diez líneas de prosa, y en cuarenta líneas de discurso libre se dice á menudo menos que en diez versos.

»Pero principalmente en una obra didáctica la poesía sobrepuja á la prosa. Un precepto, amoldado en la forma precisa del verso, no se olvida jamás: la armonía del ritmo hiere el oído, la dificultad vencida encanta la inteligencia y la rima guía y fija la memoria... La prosa habla; la poesía recrea; la una no enseña sino por los ojos, la otra se apodera de todas las facultades del lector, penetra en el espíritu por la vista, por el oído, por la imaginación y por el entendimiento; arrastra la voluntad y se instala en ella como soberana.

.....
»Acerca de la fecundación de las reinas, tenía que decir, además, muchas cosas de la mayor importancia en apicultura racional, pero de tal delicadeza que sólo el velo de la poesía podía vulgarizarlas decentemente...

»Tal es la genealogía de mi poema. Su plan es el fruto de profundas meditaciones.»

La poesía está adaptada al molde escolástico: la versificación es fácil y fluida. De los conceptos nos ocuparemos oportunamente.

E. P. D.—Con profundo sentimiento hemos sabido la muerte de nuestro querido amigo el distinguido abogado y ex presidente de la Diputación Provincial de Guadalajara, D. Victoriano Ciruelos y

Estevan, acaecida en Sigüenza en marzo último. El Sr. Ciruelos era entusiasta é inteligente apicultor y uno de nuestros más constantes y antiguos suscriptores.

Descanse en paz, y reciba su apreciable familia nuestro más sentido pésame.

Agua mielada.—Me burlaba de ese señor de que habla el Dr. Kneipp, el cual, después de cada comida, tomaba un vaso de agua mielada, y hoy sigo yo ese régimen. El año pasado, hallábame atacado de un catarro que me había dejado mudo como una carpa. Después de consultar al médico ensayé varios remedios; pero el mal progresaba de cada día. Finalmente abandoné toda clase de bebida fermentada, incluso el hidromiel, y me puse á beber agua mielada tibia, cuyos buenos efectos se dejaron pronto sentir. En la actualidad no me queda ya rastro de mi afonía, y he tomado tal gusto á esa bebida que aun la uso cada día y mis hijos están locos por ella.

El agua mielada es indudablemente muy higiénica. Tiene salubre influencia sobre los órganos respiratorios, lo propio que sobre el aparato digestivo.—(*Bienenvaten.*)

Vinagre de miel.—He aquí cómo se puede fabricar excelente vinagre de miel. Tómese miel de inferior calidad, hágasela cocer en agua de lluvia de un peso ocho veces mayor, escúmese y luego viértase el líquido en un casco para vinagre. Para excitar la fermentación añádase algunas rebanadas de pan tostado ó un poco de vinagre de vino. Durante el tiempo de la fermentación, 12 á 14 días, se ha de cuidar de tener el tonel completamente lleno, añadiéndole agua ó vinagre. Este vinagre de miel es de tan buena calidad como el de vino y tiene la ventaja de no incomodar á los enfermos que sufren del estómago. Witzgall recomienda suspender dentro del tonel, durante los ocho días que siguen la primera fermentación, un saquito lleno de pasas con sus troncos y trasegar en seguida el vinagre á botellas.—(*Praktische Wegweiser.*)

Librería Agrícola nacional y extranjera.—Desde 1.º de enero está abierta al público la Librería Agrícola nacional y extranjera

que ha establecido en Madrid, calle de Serrano, núm. 14, nuestro querido amigo el Director de *El Progreso Agrícola y Pecuario*, señor Rivas Moreno.

La Librería Agrícola está en relaciones con los principales autores y editores nacionales y extranjeros, y remitirá á provincias en condiciones muy ventajosas los pedidos de libros que se le hagan, tanto de agricultura, ganadería y veterinaria, como de industria, comercio, ciencias y artes.

Publicaciones recibidas.—Hemos tenido el gusto de recibir los siguientes folletos: *Abastecimiento de aguas de Barcelona: Manantial de Garraf*, por D. Eusebio Güell y Bacigalupi; *Les traverses de Quebracho colorado: leur emploi dans la construction des voies ferrées*, por la Unión industrial Argentina, y *La alfalfa y el trébol rojo*, por D. Manuel Rodríguez Ayuso, Director de la Granja Escuela experimental de Zaragoza.

Aunque los asuntos de que tratan son ajenos á la índole de nuestra publicación, agradecemos el envío.

Nuevos colegas.—Han visitado nuestra redacción *La Huerta*, de Orihuela, revista quincenal de agricultura, *Es Pagés Mallorquí*, revista bilingüe de agricultura práctica que se publica en Lluçmanyor (Mallorca) y *El Eco literario*, de León, Méjico.

Agradecemos el envío y aceptamos gustosos el cambio.

CORRESPONDENCIA

- V. Y.—N.—Recibido su carta y cobrado el saldo.
 J. G. H.—M.—Recibido c/o para suscripción corriente.
 A. S. B.—V.—Recibido sellos por saldo.
 J. Ll.—A.—Su atenta del 27 marzo se cruzó con la mía de igual fecha, en la que le acusaba envío y contestaba á sus preguntas.
 V. M. de P.—T. en C.—El precio de las planchas ha aumentado casi un 50 %.
 A. M.—C. de la P.—Recibido Libranza. Remítidole recibo.
 J. V.—C.—Recibido cheque por saldo.
 E. V.—P. de M.—Cumplimentada la suya del 7.—Conformes.
 G. V.—O. de C.—Recibido Libranza para suscripción corriente. Remitido número le faltaba.
 M. B.—S.—Recibido Libranza para suscripción corriente. Dispensado.

PRECIOS CORRIENTES

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

		Pesetas
Cera de Cienfuegos.	el kilo,	de 5'25 á 5'40
— de Nueyitas.	—	de 5' á 5'25
— de Manzanillo.	—	de 4'80 á 5'
— del país.	—	de 3'50 á 3'75
Miel de Aragón, 1. ^a clase.	los 100 ks.	de 65' á 70'
— de Cataluña, 2. ^a clase.	—	de 55' á 65'
— de América.	—	—

Todos los precios son nominales, pues no se hacen operaciones.

ÚLTIMAS NOVEDADES

Acaban de recibirse:

Guantes largos de gamuza, para preservarse de las picadas.	7'50 ptas.
Cuchillos de dos mangos para desopercular.	8 ptas.
Levanta cuadros.	3 »
Pinzas tensoras para el alambre.	2 »
Alcuzas al baño maría para cera.	6 »
Caza-machos.	3 »

E. DE MERCADER-BELLOCH

Cervantes, 1, y S. Francisco, 2, Gracia-Barcelona

GRAN NOVEDAD

EXTRACTORES DE 2 PANALES, MODELO ESPAÑOL

En nuestro deseo de facilitar la propagación de la moderna apicultura, no hemos perdonado medios hasta conseguir la fabricación de unos *nuevos extractores de miel de dos panales*, á precios económicos.

De hoja de lata, engranaje americano. 37'50 ptas.

E. DE MERCADER-BELLOCH

Cervantes, 1, y S. Francisco, 2, Gracia-Barcelona

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

CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA

GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA Y FLORICULTURA

DIRECTOR-PROPIETARIO

D. Francisco Vidal y Codina

COMISARIO DE AGRICULTURA, INDUSTRIA Y COMERCIO DE LA PROVINCIA DE LÉRIDA,
PROVEEDOR DE LA ASOCIACIÓN DE AGRICULTORES DE ESPAÑA

Cultivos en grande escala para la exportación

ESPECIALIDADES PARA LA FORMACIÓN DE JARDINES Y PARQUES

Frutales de todas clases, los más superiores y nuevos que en España se conocen.

Árboles maderables, de paseo y de adorno.

Plantas de jardinería, todo cultivado con el mayor esmero y á precios sumamente económicos.

Magnífico surtido de Jacintos de Holanda, Tulipas, Anémonas y demás bulbos y rizomas de flor.

Semillas de plantas forrajeras para terrenos de secano y de regadío.

Plantas de *Lathyrus sylvestris* Wagner.

VIDES AMERICANAS

Varietades las más resistentes á la filoxera y á la clorosis, de garantizada autenticidad.—Injertos por encargo, en grandes cantidades.

Transporte en tarifa especial por todas las líneas férreas de España

Se enviarán los Catálogos especiales de precios corrientes de este año, gratis por el correo, á quien los pida

VERDADERA SEMILLA

DEL

LATHYRUS SILVESTRIS WAGNERI

(NUEVO FORRAJE PARA TERRENOS ÁRIDOS)

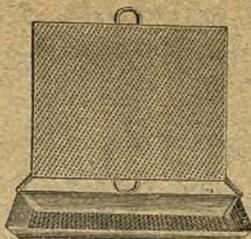
Menos de un kilo, cada 100 gramos.	3 Ptas.
Un kilogramo.	25 ”
Diez kilogramos.	200 ”

Los pedidos á la Administración de

EL COLMENERO ESPAÑOL

Cervantes, 1, y San Francisco, 2.—GRACIA (Barcelona)

Prensa



Rietsche

para la fabricación por sí mismo del panal artificial

Las prensas **Rietsche** son las más acreditadas y las que mejores resultados ofrecen de cuantas se fabrican con este objeto.

DESCONFIAR DE LAS IMITACIONES

Se proporcionan en todos tamaños á quien las desee y se facilitan datos en el establecimiento de apicultura de

E. DE MERCADER-BELLOCH

Cervantes, 1, y San Francisco, 2.—GRACIA (Barcelona)

Representante exclusivo para España y Portugal
y único autorizado por el fabricante para introducir las

CURSO COMPLETO DE APICULTURA

por MM. GEORGES DE LAYENS y GASTON BONNIER

TRADUCCIÓN ESPAÑOLA DE

E. DE MERCADER-BELLOCH

Esta obra, la más completa de cuantas se han publicado hasta el día, forma un tomo de 440 páginas en 8.º prolongado, ilustrada con 235 grabados copiados del natural.

Véndese en la Administración de este periódico y en las principales librerías del reino, al precio de 5 pesetas ejemplar en rústica y 6 pesetas encuadernado.

Acompañando un sello de 25 céntimos, además del importe, se remite por correo certificada.

INTERESANTE

El establecimiento de apicultura de E. de Mercader-Belloch, Cervantes, 1, y S. Francisco, 2, Gracia, participa á sus numerosos favorecedores que á consecuencia del aumento que han sufrido todas las primeras materias de fabricación, se ha visto obligado á anular provisionalmente algunos precios del Catálogo. Por lo tanto suplica á sus clientes se sirvan preguntar precios antes de hacer los pedidos ó autorizar á servirlos á los precios más limitados, en la seguridad que la casa les aplicará los más equitativos que permita el estado del mercado.

Por E. de Mercader-Belloch,
M. PONS.

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