

Año X

Febrero de 1901

Número 110

# EL COLMENERO ESPAÑOL

ÓRGANO OFICIAL

DE LA

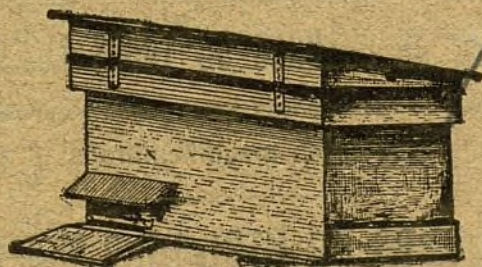
SOCIEDAD ESPAÑOLA DE APICULTURA

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



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 Mutuo ó sellos de correo.

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

En todas las Repúblicas Hispano-Americanas, **1'50 pesos oro** al año en metálico ó Letra sobre esta plaza.

### Tarifa de anuncios.

{	Página entera. . . .	10'—	pesetas
{	Media página. . . .	5'50	»
{	Cuarto de página. . . .	3'—	»

**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 X	Febrero de 1901	Núm. 110
-------	-----------------	----------

La Redacción de esta Revista debe de 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.—El abate J. B. Voirnot.—Un trasiego divertido.—Uso de la miel.—Nota sobre los nectarios de las *Phacelia*.—Experiencias hechas con el formaldehído para curar la loque.—Bibliografía.—Trabajos en el colmenar.—Miscelánea.—Correspondencia.—Precios corrientes.—Anuncios.

## EL ABATE J. B. VOIRNOT

Con verdadero sentimiento tenemos que comunicar á nuestros lectores la irreparable pérdida del abate J. B. Voirnot, Párroco de Villers-sous-Prény (Francia), conspicuo apicultor y distinguido publicista.

El abate Voirnot había consagrado á la apicultura toda su inteligencia, gran parte de sus trabajos y mucho dinero, sólo con un fin *humanitario y sacerdotal*. Al vulgarizar la apicultura y al propagar el uso de la miel, soñaba dar un poco más de comodidad y de salud á sus conciudadanos. Y, sacerdote ante todo, quería especialmente procurar á sus hermanos los eclesiásticos una ocupación agradable y recursos para sus buenas obras.

Hacía apenas veinte años que empezó á dedicarse á la apicultura; pero, ¡con cuánto ardor y pasión se entregó á ella! Nada omitió para sondear esta ciencia. Y sólo al cabo de diez años de estudios é investigaciones se decidió á afrontar la publicidad apícola.

Publicó primero *La apicultura ecléctica*, libro excelente que enseñó nuevos caminos al cultivo de las abejas; luego aparecieron el *Repertorio del apicultor*, el *Almanaque-revista de la apicultura*,



*La miel de las abejas*, la *Noticia sobre la miel* y numerosos artículos, entre los cuales *El nido de cria* y *El cuadro cuadrado* llamaron la atención y obtuvieron la aprobación de los apicultores europeos.

Al propio tiempo el abate Voirnot se ocupó en reunir las fuerzas diseminadas. Después de fundar la Sociedad de apicultura del Este y de hacer revivir otras, gracias á sus conferencias en París, Nancy, Troyes, etc., fué el *promotor de la Federación de las Sociedades francesas de apicultura*, que tantos beneficios ha reportado á los apicultores de la nación vecina.

Desgraciadamente, no recogió de todos sus desinteresados esfuerzos sino una negra ingratitud; su genio, la gran reputación que comenzaba á unirse á su nombre excitaron los celos y la envidia de toda una categoría de ambiciosos, que, no pudiendo alcanzarle, se encarnizaron en destruir su obra, lo cual, unido á la enfermedad que le aquejaba, le hizo buscar prematuro retiro.

Sin embargo, impulsado por algunos amigos, hace pocos años volvió á empuñar la pluma, escribiendo su «Testamento apícola», además de otros trabajos; pero se veía ya en él al hombre fatigado, que escribía sólo por complacencia. Algunos hasta abusaron de su debilidad usando torcidamente de su figura de hombre y sobre todo de sacerdote.

Últimamente se ocupaba en preparar la reimpresión de sus agotadas obras y tenía el propósito de publicar un tratado completo de apicultura. Por desgracia, la muerte no le ha dejado realizar sus loables proyectos.

Descanse en paz el renombrado apicultor, y que Dios haya acogido en su seno el alma de quien ayudó á enriquecer la apicultura francesa y murió pobre.

M. PONS.

---

## UN TRASIEGO DIVERTIDO

---

Ya que EL COLMENERO ESPAÑOL invita á sus lectores á dar cuenta á los demás de los sucesos principales que nos hayan ocurrido en nuestra vida apícola, yo, que nada tengo de escritor y poco, muy



poco de apicultor, voy á tomarme la libertad de narrar, en la forma que sepa, el caso del trasiego de un enjambre como no he tenido ocasión de hacer otro en mi vida ni deseos de tenerla.

Inmediata á mi hacienda existe una quinta de recreo, propiedad de una señora viuda á la que debo algunas atenciones, y la que sólo la habita durante la estación veraniega. Hace unos cinco años que, al trasladarse á dicha quinta á fines de junio, se encontró con que se había alojado un enjambre en una ventana del segundo piso, perteneciente á la habitación de la doncella. Dicha ventana estaba por la parte interior cerrada con una vidriera de cuatro cristales, y por el exterior con una celosía ó persiana de listones fijos; y entre ésta y la vidriera había construído sus panales el enjambre.

D.<sup>a</sup> Pepita, que así se llama dicha señora, recordando sin duda que yo era aficionado á las abejas, pues había visto en mi casa algunas colmenas fijistas y movilistas, mandóme un recado para que fuera á verla con toda urgencia, pues necesitaba, según dijo el criado, que le prestara un grandísimo favor.

Acudí presuroso, y nada digo de los aspavientos de D.<sup>a</sup> Pepita, de su joven hijo, de la doncella, de la cocinera, de los criados, al explicarme el estupendo acontecimiento, costándome bastante calmar su excitación y hacerles comprender que no se trataba de cosa que no tuviera remedio. El enjambre podía sacarse de la ventana y ponerlo en una colmena con todos sus panales, llevándomela luego á mi casa á engrosar mi colmenar.

—¿Puede, pues, sacarse fácilmente el enjambre de la ventana y ponerlo en una colmena como las que V. tiene?, preguntó con interés D.<sup>a</sup> Pepita.

—Fácilmente, no puedo asegurarlo, contesté; pues antes es preciso vea cómo está colocado el enjambre y la situación de la ventana.

—Y si se pone en una colmena ¿hará miel?

—Ya lo creo, repuse.

—Pues entonces, añadió mi interlocutora, yo podría adquirir una colmena de esas tan bonitas, V. me pondría en ella las abejas y la colocaríamos en el jardín, en sitio apropiado, y así tendría yo miel cosechada en mi quinta.

Aunque la proposición no me agradaba mucho, pues veía en perspectiva el tener que trabajar *gratis et amore*, no podía negarme



al deseo de D.<sup>a</sup> Pepita ya que, como he dicho antes, le debía algunas atenciones. Asentí, pues, con la condición de inspeccionar antes el sitio donde se hallaba instalado el enjambre y ver la manera de desalojarlo de su vivienda.

Subimos al segundo piso, y pronto me convencí de que la operación era más difícil de lo que yo creía. Los panales contruídos eran cinco, de un palmo de anchos por tres de largos, y estaban completamente llenos de pollo y miel: pegados en el ángulo superior derecho de la ventana por arriba y por un costado á los cristales de la vidriera, bajaban paralelos á la pared lateral, de modo que por los dos cristales de la derecha, en especial por el superior, se veía trabajar á las abejas entre los panales, aunque esta misma disposición impedía abrir la vidriera, que se hallaba fuertemente sujeta por ellos. Pero la mayor dificultad la ofrecía la situación de la ventana, que por su parte exterior estaba unos cuatro palmos distante de un balcón saliente que en la propia habitación había, sin un resalto en la pared, sin un puesto donde buscar apoyo; la celosía ó persiana abría por fuera, pero estaba sujeta interiormente por un pestillo. Las abejas entraban y salían indistintamente por dos ó tres de los espacios que había entre los listones.

Estudí atentamente los medios que podía poner en práctica para sacar de allí el enjambre, y no veía más que contrariedades, que expuse francamente á D.<sup>a</sup> Pepita; pero ésta, que no quería en ningún modo tales huéspedes en la ventana, y que había ya concebido el propósito de tener miel para su consumo, no se dió á partido y me hizo prometer que emplearía todos los medios para desalojar de allí á las abejas. Adquirí, por su orden, una colmena Layens de 15 cuadros, en cuya mitad puse cera estampada, y preparé tres otros para recibir los panales naturales del enjambre, todo con objeto de practicar el trasiego el domingo inmediato.

Llegó el momento de sacar á relucir todas mis habilidades apícolas. Mi proyecto consistía en romper un cristal de la vidriera, ya que no podía sacarlo entero por estar sujeto en la parte en que había las abejas; pasar por él el brazo, descorrer el pestillo interior de la persiana y, una vez abierta ésta, colocar una gruesa tabla desde la baranda del balcón al alféizar de la ventana, poner sobre ella la colmena preparada, de manera que obstruyera la ventana por



completo, que era pequeña, cubriendo el hueco restante con otro trozo de tabla clavado en la pared exterior, de modo que las abejas, no pudiendo salir, tuvieran que refugiarse en la colmena huyendo del humo que les arrojaría desde el cristal roto. Desalojadas las abejas, despegaría los panales de la vidriera, abriría ésta y cortaría aquéllos por la parte superior, colocándolos luego en los cuadros, etcétera, etc.

La operación se me aparecía más fácil de lo que en un principio había creído, y reclamé el auxilio de un criado que se prestó á ayudarme, al cual puse un velo y unos guantes para preservarle de las picadas. Pero yo no contaba con la huésped; y la huésped fué en esta ocasión el pestillo de la persiana, que, por estar colocado en el lado mismo de los panales, las abejas lo habían propolizado tan fuertemente que no había poder humano que lo descorriera, máxime cuando los mismos panales impedían trabajar con comodidad.

¡Adiós mi dinero! Ante tal contrariedad, mi proyecto caía por su base. ¿Cómo arreglarme para desalojar el enjambre? Ocurrióseme que por el cristal roto, que era uno de los de la izquierda ó sea en el lado opuesto de donde estaban las abejas, podía con un cuchillo despegar los panales de la vidriera, abrir ésta y colocar la colmena en la parte interior de la habitación del propio modo que tenía pensado hacerlo en el exterior; la cosa era aún más práctica que con el proyecto primitivo. Pero ¿cómo arrojarles suficiente humo desde el exterior, si aun sacando medio cuerpo fuera de la baranda del balcón, mi brazo apenas llegaba á la ventana? Intentélo sin embargo: mucho me costó abrir la vidriera, aun después de despegados los panales, pues estaba fuertemente propolizada; pero al fin lo conseguí tras no pocos esfuerzos, que alborotaron un tanto á las abejas; coloqué la colmena encima de una mesa, levantándola con trozos de madera hasta conseguir ponerla á la misma altura de la ventana y obstruí con cajones y trapos lo que de hueco quedaba al descubierto, con objeto de que las abejas no penetraran en la habitación.

Hecho esto, ensayé dar humo por la persiana; pero entre que empezaba á soplar un vientecillo precursor de tempestad y que la posición en que yo estaba quitábame seguridad á la mano derecha en que tenía el ahumador, poco humo llegaba á las abejas: insti-



gado por el amor propio, transpuse la baranda del balcón; enlacé mi pie izquierdo entre dos hierros, cogíme fuertemente con la mano del mismo lado á la baranda y, suspendido de este modo en el espacio, conseguí que el humo penetrara donde estaban las abejas. Éstas, molestadas por el humo, en vez de entrar en la colmena salían por los intervalos de los listones de la persiana, por lo cual pedí á mi ayudante unos trapos, con los que conseguí obstruir aquéllos, dejando sólo un pequeño agujero por donde introducir la punta del ahumador.

Todo este trabajo hecho con una sola mano y en posición tan violenta, me había fatigado en extremo, por lo que no tuve más remedio que entrar otra vez en el balcón á descansar unos momentos. En el entretanto, el cielo se fué cubriendo de plomizas nubes y empezaba á oirse en lontananza el fragor del trueno: no había momento que perder. Volví á suspenderme en el espacio, pero esta vez tomé la precaución de atarme una cuerda por el cuerpo, la que hice sostener bien tirante por el criado á fin de que mi posición fuera menos violenta. Empecé á dar humo, y aunque no podía ver lo que hacían las abejas, por el ruido que oía y por algunas que salían irritadas por algún pequeño espacio que había quedado sin obstruir, comprendía que se había dado el grito de *sálvese quien pueda*. Las pocas abejas que salían y las que llegaban presurosas del exterior y no podían entrar se agitaban furiosas alrededor de mi mano y mi cabeza, propinándome cada picada que me hacía estremecer.

Para colmo de desdichas, desencadenóse en aquel momento, las once de la mañana, una corta pero furiosa tempestad de truenos y lluvia: el agua caía á cántaros, los relámpagos se sucedían sin intervalo, el trueno continuado retemblaba por las vecinas montañas, y yo, cegado, hecho una sopa, lleno de abejas que se amparaban en mí no encontrando otro refugio, molido, ya casi sin alientos, vime obligado á abandonar la operación y entrarme en la casa, maldiciendo de las abejas, de la tempestad, de D.<sup>a</sup> Pepita y hasta de mí mismo, por haberme comprometido en tarea tan difícil.

Pero, aunque no soy aragonés, soy testarudo quizá más que ellos. Mi honra estaba en sacar de allí el enjambre, y lo sacaría aun cuando no quedaran cien abejas vivas. Después de descansar unos



instantes y, continuando la tempestad, aunque con menor fuerza, quise ver si algo había conseguido. Abrí la colmena, y ¡oh decepción! ni una abeja había en ella. ¡Tantos trabajos para tal resultado! Había que volver á empezar, y esta vez con no poco desaliento, pues ya sentía desconfianza en lograr mi objeto. Mientras aguardaba á que acabara de pasar la tempestad, que ya se iba alejando, ocurrióseme una idea luminosa. Mandé al criado á buscar una pluma de pavo ó de gallina, cuanto más grande mejor, y entretanto iba, separé la colmena de la ventana, púsela abierta cerca del balcón y coloqué debajo del enjambre un cajón vacío de los que por allí había; cubrí la mesa con un lienzo blanco á guisa de mantel y, en cuanto regresó el criado, fuí separando uno á uno los panales suavemente y haciendo con la pluma caer las abejas en la caja vacía que debajo de ellas puse: durante esta operación me acribillaron ambas manos á picadas, pero, firme en mis trece, no cesé hasta tenerlas casi todas en la caja, incluso la madre, que vi refugiarse en un rincón de ella y en cuyo derredor se formó importante grupo. Inmediatamente cogí la caja, vacié las abejas dentro de la colmena, y cerré, bajando también la piquera.

Hecho esto, corté los panales, que tendí sobre la mesa uno á uno, descorrí á martillazos el pestillo de la persiana, la cual abrí, y cerré la vidriera, tapando provisionalmente con una tabla el cristal roto. Después acomodé los panales en los cuadros que tenía preparados y, una vez concluída dicha operación, los coloqué dentro de la colmena en el siguiente orden: 1.º un cuadro con cera estampada; 2.º dos cuadros con pollo; 3.º un cuadro con miel, y 4.º seis cuadros con cera estampada. El enjambre se mantenía agrupado en el extremo vacío de la colmena, por lo que, antes de cerrar, díle un poco de humo para que se moviera.

Abrí de nuevo la vidriera y rasqué bien el sitio donde habían estado los panales, para que no quedara vestigio de ellos, durante cuya operación sufrí algunas picadas, pues en el hueco de la ventana y frente á ella revoloteaban todavía furiosas dos ó trescientas abejas que habían escapado á mi requisa. Coloqué en el hueco de la ventana un cajón vacío para que se recogieran en él las que allí acudieran, y cogimos la colmena con el enjambre y la trasladamos al sitio que en el jardín debía de ocupar, dejándola cerrada. Al



anochecer subí al piso, me apoderé con precaución del cajón en que se habían recogido las abejas perdidas y fui á vaciarlo dentro de la colmena, volviendo á poner dicho cajón en la ventana por si al día siguiente volvían á ella algunas abejas. Antes de retirarme de la quinta abrí la piquera de la colmena, para que las abejas pudieran salir á la mañana siguiente.

Fuíme á casa molido de cansancio y con las manos que apenas podía moverlas: tantas eran las picadas en ellas recibidas. Aquella noche dormí como una roca; si se hubiera hundido mi casa, no me habría dado cuenta de ello.

Al anochecer del día siguiente subí á recoger las abejas que hubiera en el cajón puesto en la ventana: no llegaban á un centenar, y las volví á la colmena. Al tercero día ya no fué ninguna.

El enjambre, que era regular, trabajó bien aquel año, y en otoño le saqué dos cuadros con miel, lo cual alegró mucho á D.<sup>a</sup> Pepita, quien en pago de mi trabajo me regaló una colmena Layens nueva que compró ex profeso.

*La ocasión hace al ladrón*, dice el refrán; y así sucedió con el hijo de D.<sup>a</sup> Pepita, joven de 18 años, que teniendo la colmena en casa cogió afición á las abejas, empezó á manejarlas siguiendo mis instrucciones y hoy tiene ya media docena de colmenas que marchan admirablemente.

Ya sé que lo relatado tiene poco interés; pero no importa. Cada cual explica lo que puede. Hagan otros más.

MARIANO.

---

## USO DE LA MIEL

---

El apicultor ha de ser el primero en gozar de los preciosos productos de su colmenar. No olvide que la miel posee propiedades maravillosas, y, en interés propio, le aconsejamos haga de ella constante uso, como alimento, como bebida y como remedio.

«Los antiguos, dice el abate Voirnot en su excelente noticia sobre la miel, afirman que el uso de la miel es un medio de conservar la salud y prolongar la vida.

»¡Y esto es fácil de probar! *No admite duda que la alimentación*



*vegetal es soberanamente higiénica y que la medicación por los (flores) simples es muy eficaz. La miel es el jugo, la quintaesencia de las flores: es recogida por las abejas en el momento en que la planta, preparándose para reproducirse, está en la plenitud de su savia. LA MIEL ES, PUES, UN EXTRACTO VEGETAL PODEROSAMENTE CONCENTRADO, que encierra en un pequeño volumen, no sólo las propiedades de una ó de algunas plantas, como una tisana ordinaria, sino que participa de las propiedades de todas las plantas que la abeja visita, y que ha de visitar en número prodigioso para recolectar un solo kilo de su precioso néctar.*

»¿Es entonces de admirar que la miel produzca tan buenos efectos en la salud, como alimento, como bebida, como remedio, y que EL USO HABITUAL DE LA MIEL SEA UN PRIVILEGIO DE LARGA VIDA?

»Hoy en día se recomienda la leche para todos y para todo. La leche es buena; es, también, un extracto vegetal concentrado; pero la miel es más que un extracto vegetal: es *un extracto floral*. La miel debe de completar la leche.

»La miel, dícese, es AZÚCAR. Sea; la miel es azúcar; pero ¡el azúcar no es miel!

»Hay más verdad en decir que la miel es UN AZÚCAR, y NO AZÚCAR; un azúcar fabricado por la naturaleza, que puede reemplazar casi en todo al azúcar ordinario, mientras que éste no podrá nunca reemplazar á la miel, á causa de las propiedades múltiples que ésta adquiere de las plantas.

»ES GRAVE ERROR CREER QUE LA MIEL NO ES BUENA SINO EN CASO DE ENFERMEDAD.

»La miel es más útil para prevenir las enfermedades que para curarlas; *se recomienda por consiguiente á los sanos más que á los enfermos*. El siguiente razonamiento es muy fácil de comprender. Para encontrarse bien de salud, lo importante no es comer mucho; los mejores alimentos son los que encierran mayor cantidad de principios nutritivos en menor volumen, que nutren el cuerpo sin cargar el estómago ni embotar el espíritu, que conservan así la salud física é influyen sobre el bienestar del alma.—Luego la miel constituye la nutrición bajo una de las formas, las más concentradas. Es no sólo eminentemente digestiva por sí misma, sino también por las propiedades que encierra; ayuda á la digestión de los demás ali-



mentos, por lo que facilita el sueño que es el reposo del alma y del espíritu.

»*Útil á todos, la miel lo es sobre todo á los niños, á los ancianos, á las mujeres, á las personas de vida sedentaria que hacen poco ejercicio y carecen del aire libre, y á los temperamentos débiles.* Esas diversas clases de personas buscan naturalmente los alimentos azucarados: ¿por qué? Porque una alimentación azucarada es substancial, digestiva, y calienta y fortifica el organismo.

»Debería de usarse la miel no sólo CADA DÍA, sino en CADA COMIDA.

»Algunas personas ponen miel en vez de azúcar en el café con leche, el té, el café solo, y están de ello muy satisfechas.

»Las *tostadas con manteca* adicionadas de una ligera *capa de miel*, son una golosina deliciosa.

»*Antes de acostaros* tomad en la boca *una cucharada de miel*, ó, si lo preferís, un vasito de licor de miel.

»Los panes de especia hechos con miel son muy buenos para la salud.

»Se han obtenido curaciones *extraordinarias* por el empleo de la miel. Deja uno de admirarse si recuerda que la miel adquiere su eficacia en las propiedades conocidas y desconocidas de los millares de flores de que es un extracto concentrado.

»El uso de la miel ejerce influencia bienhechora sobre todos los órganos internos, la boca, la garganta, los órganos respiratorios, los órganos digestivos.

»Las aftas de la boca de los niños, ó muguet, ceden al empleo de la miel adicionada con alumbre ó bórax. En la dentición de los niños se les fricciona las encías con una decocción de malvabisco ó de simiente de lino, ó con tintura de azafrán, mezcladas con miel.

»Se hacen excelentes gargarismos con agua de salvia hervida y una cucharada de miel, y además una cucharada de vinagre por taza. Algunas familias no emplean más remedios contra los males de garganta que el agua mielada, con jugo de limón ó naranja, ó también con la hoja de cierta zarza.

»Los profesores, los músitos, todos aquellos ó aquellas que usan ó abusan de la voz y de la palabra deberían tomar miel con frecuencia. La miel es eficaz contra la ronquera, la tos, el resfriado, la gripe, la bronquitis y, como derivativo, contra la angina, el catarro



pulmonar, el asma. Una poción agradable y útil para el mismo objeto es una mezcla de vino caliente, de sidra ó de leche, endulzada con miel, con un vasito de kirsch. Más de cuatro tomarían este remedio aun sin estar enfermos.

»La miel, por sus propiedades refrescantes, ligeramente laxativas y purgantes, previene la constipación; es muy buena contra las inflamaciones del estómago y hasta de la vejiga. Los temperamentos expuestos á la apoplejía, deben de hacer continuado uso de la miel, que mantiene la libertad del estómago y previene las congestiones. Mezclada con ajo, mata los gusanos intestinales.

»En el *dengue* ó *trancazo* se recomienda como bebida ordinaria un té ligero, fuertemente mielado y aromatizado con un poco de ron ó de limón.

»Está probado que personas nerviosas, expuestas á los *insomnios*, han hallado la calma y el sueño con el uso de la miel tomada antes de acostarse.

»La miel cura los sabañones.

»Amasada en caliente con harina de centeno forma un excelente ungüento contra las llagas, los abscesos. Añadiendo una yema de huevo y manteca, obra á manera de débil vejigatorio en los males de la garganta y en los dolores de los riñones.

»Las lociones repetidas de miel desleída en cinco partes de agua, curan la inflamación de los ojos.»

Hemos traducido los transcritos párrafos para que todo el mundo conozca los tesoros inapreciables de la miel, y en números sucesivos continuaremos insertando sus infinitas aplicaciones, así en los usos caseros como en la curación de varias dolencias.

M. PONS.

---

## NOTA SOBRE LOS NECTARIOS DE LAS PHACELIA

Por M. GASTÓN BONNIER, miembro del Instituto

---

Mucho se ha hablado de las *Phacelia* (1), de algunos años á esta parte, como plantas muy melíferas. Quizá sea de algún interés para

---

(1) Este nombre viene de la palabra griega *φάκελος* (*phacelos*), que significa «ramo», porque las flores están dispuestas en grupos apretados, en ramos.



los apicultores saber cómo está constituido el manantial de miel que se encuentra en cada flor de las especies de ese género.

Recordemos ante todo que las *Phacelia* son plantas de la América del Norte y pertenecen á la familia de las Hidrofíleas, intermedia entre la de las Borragíneas (Borrajá, Consuelda, Miosotis, etc.) y la de las Polemoniáceas (Cobæa, Phlox, etc.). Las especies de ese género, de ordinario cultivadas en los jardines, son plantas anuales: *Phacelia bipinnatifida* (Phacelia de hojas dos veces divididas), *Phacelia campanularia* (Phacelia de flores en campana) y *Phacelia tanacetifolia* (Phacelia de hojas de Atanasia).

Esta última especie es la más cultivada como planta melífera.

La *Phacelia tanacetifolia* es una planta velluda cuyas hojas están muy divididas, de segmentos ovales agudos y asimismo divididos. La flor está compuesta de un cáliz verde con cinco sépalos estrechos, provistos de largos pelos que persisten después de la florescencia. La corola, por lo contrario, cae muy fácilmente, y las abejas van aún á menudo á visitar la flor después de caída. Esta corola es de un azul liláceo en forma de embudo algo campaniforme. Los estambres, en número de cinco, son rectos, sobresalen mucho de la corola y dan á las pecoreadoras un punto de apoyo fácil para la visita de la flor. En el centro se halla el pistilo, terminado por un largo estilo con dos estígmato, y en el fondo de la flor, en la base del pistilo, se halla el nectario.

Si se da un corte longitudinal á la flor entera, se ve debajo del ovario la sección de una especie de plato algo levantado en los bordes que alcanza lateralmente las partes más exteriores de la flor, es decir la base común de la corola y del cáliz. Esta sección del plato basilar, examinada al microscopio, presenta gran número de celdillas, tanto más pequeñas cuanto más se aproximan al contorno de esa especie de corte. El conjunto de ese tejido constituye el nectario.

Tratando esta sección de la flor por el licor de Fehling y calentando un poco la preparación, vese un precipitado rojo abundante en todo el tejido del nectario, y más especialmente en su parte externa. Esto indica en dichos tejidos considerable riqueza de glucosa, azúcar que constituye sobre todo la parte esencial del néctar de *Phacelia*, pues ese néctar contiene muy poca sacarina ó azúcar de caña.



Las celdillas del nectario están hacia el interior en relación con los vasos que conducen las sustancias nutritivas á la tierna flor, y antes que se abran los estambres, cuando la flor es aún capullo, es fácil comprobar, por medio del reactivo citado, que las sustancias azucaradas llegan por los vasos y van á acumularse en el tejido nectarífero.

Cuanto á la salida del néctar, no empieza á producirse, si las circunstancias exteriores son favorables, sino cuando la flor va á abrirse. Veamos cómo se efectúa esta salida del exceso de líquido azucarado.

Sobre todo el contorno del nectario de *Phacelia* se puede observar al microscopio pequeñas aberturas entre dos celdillas especiales; á estas pequeñas bocas se las llama en general *estomas* y son las que hacen comunicar con el exterior los espacios libres que hay en el interior de la planta. Pero esos estomas no están constituidos como los que de ordinario se encuentran sobre las hojas y su misión no es, cual la de los últimos, favorecer los cambios gaseosos entre la planta y la atmósfera que la rodea. Pertenecen á la categoría de los estomas acuíferos, más aún, son estomas acuíferos especiales.

En los dientes de muchas hojas se encuentra estomas acuíferos ordinarios. Por la mañana, antes de salir el sol, aparecen por esos estomas pequeñas gotitas de agua pura, que ha filtrado á través de los tejidos de la hoja, gotitas que no ha de confundirse con las gotas de rocío. Los estomas que forman una corona al rededor del nectario de *Phacelia* tienen análoga constitución, pero el líquido que exudan es muy azucarado, y estando protegido contra la evaporación por su situación en el fondo de la flor, permanece en estado de gotita líquida durante mucho tiempo.

Además, la riqueza en glucosa del tejido nectarífero, la renovación continua de las sustancias por los vasos que van á la flor, permiten á una gotita volver á formarse muy de prisa cuando se quita la precedente por medio de un pedazo de papel chupón ó, lo que viene á ser lo mismo, cuando acaba de ser absorbida por una pecoreadora.

Otra circunstancia atrae las abejas hacia la *Phacelia*, y es la riqueza en azúcar del néctar de esta planta, pues sólo contiene 55 % de agua, término medio, mientras que la mayoría de los líquidos nectaríferos contienen casi 75 % de agua.



Cuando una abeja visita una flor de *Phacelia*, se tumba, apoya sus patas posteriores sobre los estambres rígidos y mete su cuerpo en el embudo de la flor; la abeja da vuelta entonces dentro de la flor y absorbe el néctar todo al rededor con su trompa, pues el líquido azucarado forma un anillo que cubre la corona de estomas, en torno y en la base del pistilo.

La *Phacelia tanacetifolia* no es, por lo demás, igualmente nectarífera en todos los terrenos; los que más le convienen son los calcáreos y calcáreo-arenosos. Es también bastante nectarífera en los terrenos arcillo-calcáreos; lo es menos en los puramente silíceos.

Tales son las breves noticias que quería dar sobre esta interesante planta melífera.

(*Bol. de la Soc. de Ap. del Sudoeste.*)

---

## EXPERIENCIAS HECHAS CON EL FORMALDEHIDO

### PARA CURAR LA LOQUE <sup>(1)</sup>

---

El Doctor Haenle, de Estrasburgo, recomendó el otoño último á nuestros apicultores el empleo del formaldehido para curar las colmenas atacadas de loque. Hasta ahora esos señores nos han dejado sin noticias acerca de los resultados de dicho tratamiento. Por otra parte hemos sabido que en otros sitios ha tenido éxito el empleo de aquella substancia. El Doctor Rodolfo Müller, de Nidesheim-Pirmasens, nos da los siguientes pormenores: «Hace tres años me dijo mi padre que tenía la loque en su colmenar y me preguntó si conocía algún remedio contra esta terrible enfermedad de las abejas. Después de ensayar en vano con el fenol, el ácido carbónico, el sublimado, el ácido salicílico, etc., tuve la idea de hacer un nuevo ensayo, esta vez con el formaldehido, que se emplea: 1.º para desinfectar los aposentos que fueron ocupados por enfermos atacados de escarlatina ú otras enfermedades infecciosas; 2.º para curtir las pieles, y 3.º para conservar las pieles de los animales ó de los pájaros.»

---

(1) Putrefacción de la cría ó peste de las abejas.



El formaldehído mata el bacilo alvei á 0'05  $\%$ . Hemos ensayado el remedio con soluciones de agua de 5  $\%$ , 10  $\%$ , 20  $\%$  y 40  $\%$ . La colmena fué transvasada á otra caja, y la antigua habitación bien lavada con una solución; en seguida las abejas fueron barridas, por medio de una pluma grande, dentro de la habitación desinfectada, y los panales de pollo y de miel se desopercularon y rociaron con la solución á 5  $\%$ . La ventana y todo lo que se hallaba en contacto con la colmena atacada se lavó con la misma solución. Este procedimiento se repitió cada día, hasta la completa extinción de la enfermedad, es decir, hasta que se desarrolló pollo bien sano. También se puede verter algunas gotas de la solución en el alimento, como remedio preventivo.

*Curación de la loque por el ácido fórmico.*—He tenido, como muchos apicultores, la loque en mis colmenares y hasta 18 y 20 colmenas atacadas á la vez. Ahora, gracias al ácido fórmico, esta enfermedad no es muy de temer.

En cuanto notamos la presencia de la loque ponemos 100 gramos de la preparación en un pulverizador; todos los panales enfermos son rociados y el resto del líquido vertido sobre el tablero. Cada ocho días renovamos ese tratamiento hasta la completa curación. Si la enfermedad tarda un poco en desaparecer, matamos la reina y dejamos á las abejas que se hagan otra por sí mismas; ó si introducimos una, aguardamos ocho días para hacerlo, lo cual da á las abejas algún respiro para sacar el pollo enfermo.

LEÓN SAUTTER.

(Rev. int. de ap.)

---

## BIBLIOGRAFÍA

---

L'APE E LA SUA COLTIVAZIONE NELL'ARNIA VERTICALE E NELL'ORIZZONTALE A SOFFITA E FONDO MOBILI.—Tratado teórico práctico, de A. DE RAUSCHENFELS. Un volumen en 8.º, de 400 páginas, ilustrado con 66 figuras, 5 liras.—Ulrico Hoepli, editor, Milano, 1901.

Este libro, que acaba de enriquecer la literatura apícola con un trabajo muy estimable y muy concienzudo, es el fruto del estudio



de cuanto en el antiguo y nuevo mundo, especialmente en el último decenio, se ha escrito sobre el cultivo del melífero insecto, y fruto también de la práctica en grande escala del autor durante treinta años. Enseña la apicultura racional con el cuadro móvil, tanto en las colmenas verticales como horizontales, y esto lo distingue de todas las publicaciones apícolas italianas.

Durante largo tiempo la colmena vertical era la única generalmente conocida y usada en Italia, haciendo sólo unos diez años que fué introducida en aquel país la colmena horizontal, que da óptimos resultados dadas las condiciones de aquel clima y flora. El libro describe con minuciosidad las dos formas esencialmente distintas de tan principalísimo material, dedicando un capítulo á la comparación entre los dos sistemas. En otro capítulo se encuentran luego descritas y dibujadas las colmenas más en uso en las demás naciones. Esto avalora aun más la importancia del libro y lo distingue de los demás hasta ahora publicados en Italia, poniendo hasta al profano en condiciones de poder escoger la colmena que más se adapte á su individualidad, á la circunstancia del lugar y al fin que se proponga.

La cualidad de redactor-jefe de *L'Apicoltore*, y colaborador desde luengos años de importantes periódicos tudescos, que reúne el compilador del tratado, es garantía de que el libro está á la altura de la época y no contiene inútil hojarasca, sino sólo lo que es indispensable saber para obtener el máximo producto, con el menor dispendio, del cultivo de las abejas, expuesto con orden lógico y con la mayor sencillez y claridad.

\*  
\* \*

ATLANTE DI APICOLTURA.—*Anatomia, Histologia, Patologia y Parasitologia de la Abeja*.—30 láminas en colores, dibujadas por el Ingeniero CLERICI sobre las preparaciones microscópicas del Conde BARBÒ, con texto explicativo de A. DE RAUSCHENFELS, 9 liras.—Ulrico Hoepli, editor. Milano, 1901.

Este atlas, que el editor, con gran dispendio, ha querido publicar como complemento del libro anterior *La Abeja y su cultivo*,



del cav. A. de Rauschenfels, representa todos los órganos más importantes de la abeja.

Obra tan insigne, formada por 30 láminas cromolitografiadas, magistralmente dibujadas por el ingeniero F. Clerici sobre las preparaciones del conde G. Barbò, editada por cuenta de la Asociación Central del fomento de la apicultura en Italia, fué publicada hace tiempo, y el editor ha sabido reproducirla con exquisita fidelidad en una segunda edición.

Esta magnífica reproducción, que comprende la anatomía, la histología, la patología y la parasitología de la abeja, y que de tanto renombre gozó en Italia y en los demás países, ha sido juzgada como un trabajo monumental, y todos los amantes de la historia natural de la abeja desearán tenerla, dada su importancia, su mérito intrínseco y su relativo módico precio.

Cada lámina lleva la escala de aumento, y el texto explicativo es claro y conciso, dictado por el autor del más arriba mencionado libro.

Recomendamos libro y atlas á aquellos de nuestros lectores que conozcan el idioma italiano.

M. PONS.

---

## TRABAJOS EN EL COLMENAR

---

*Marzo.*—Frío como pocos ha sido este año el presente mes de febrero, estando en muchas partes cubiertos por la nieve montes y llanuras, lo cual ha hecho que la vegetación esté aún bastante atrasada, por más que la humedad de la tierra haga presagiar una espléndida florecencia así que entre el buen tiempo. Pero como el mes de marzo suele ser muy variable y en ocasiones nos trae heladas tardías y fríos inoportunos, nada puede aventurarse con respecto á lo que dará de sí la próxima primavera.

Este año, menos que ningún otro, en vista de las condiciones atmosféricas, pueden darse reglas precisas acerca de lo que conviene hacer en el colmenar, pues ello depende de la temperatura, del bueno ó mal tiempo y de la situación en que estén los campos.



En las regiones templadas, si todo favorece, pueden hacerse los trasiegos de colmenas antiguas á modernas, adoptando el directo, que, aunque más difícil, es siempre de más seguros resultados, cuidando desde un principio de instalar grandes enjambres en las colmenas movilizadas, aun cuando para conseguirlo haya necesidad de reunir dos ó tres de los instalados en vasos fijistas.

Por poco que el tiempo lo permita deben de visitarse las colmenas para cerciorarse de que á ninguna de ellas le falta miel, pues precisamente en esta época es cuando mueren de hambre muchos enjambres á causa del mayor consumo que hacen de aquélla para alimentar al pollo que cada día es más numeroso, debiendo por consiguiente alimentar á las que estén escasas. Si alguna colonia ha perdido la madre, se la reunirá con otra que la tenga, ya sea por medio del éter ó de la naftalina. Si el tiempo es favorable y las abejas salen á la pecorea, no se les deje escasear los cuadros estirados ó cuando menos los con cera estampada, haciendo en esta visita la limpieza de las colmenas.

En algunas regiones de nuestra Península se da á mediados de este mes la gran mielada del romero, por lo que es preciso tenerlo todo prevenido para que á las abejas nada les falte y puedan hacer la mayor cosecha posible. También se ha de estar preparado para recoger los primeros enjambres que en varias comarcas empiezan á salir, y vigilar para que ninguno se pierda, evitando en lo posible la enjambrazón secundaria.

En las regiones más frías todas estas operaciones serán aún prematuras, las cuales se regularán según la temperatura y el estado de la florecencia.

M. PONS.

---

## MISCELÁNEA

---

E. P. D.—Por los periódicos apícolas nos hemos enterado del fallecimiento del distinguido escritor M. J. C. Froissard, que se había dedicado mucho al asunto de los hidromieles y prestado á la apicultura grandes servicios. Séale la tierra leve.

---



**Folletos recibidos.**—El Ministerio de Agricultura de la República Argentina ha tenido la dignación de remitirnos un ejemplar de los folletos: *Informe preliminar sobre el Río Santa Cruz, el Lago Argentino y la Laguna Rica*, por el Dr. D. Felipe Silvestri, y *Viaje por la Gobernación de los Andes* (Puna de Atacama), por D. Eduardo A. Holmberg (h.), ambos ilustrados con preciosas fototipias. Agradecemos el envío, que nos proporcionará algunos datos acerca de la flora de aquellas regiones.

**La cera de abejas.**—Recomendamos eficazmente á nuestros lectores la adquisición del interesante folleto de este título, escrito por el Dr. D. Casimiro Brugués. Los que deseen obtenerlo pueden dirigirse á la Administración de nuestro periódico, acompañando 2'10 pesetas en sellos de correo, ó 2'35 ptas. si lo desean certificado.

**Atención.**—Llamamos la atención de nuestros lectores acerca del anuncio *Miel pura de abejas* publicado en la 3.<sup>a</sup> página de nuestra cubierta.

**Tomen nota los incrédulos.**—Nuestro particular amigo y corresponsal en Cuenca, D. Félix Martínez Navalón, nos remite nota del resultado de sus colmenas durante el pasado año 1900, que ha sido el siguiente:

A 80 colmenas Layens en su cuarto año se		
les extrajo en 1.º de julio. . . . .	2,114	kilos de miel.
A las mismas se les extrajo en otoño. . . . .	3,810	íd.
60 ejemplares sacados en primavera de las		
anteriores 80 colmenas y puestos en col-		
menas Layens, dieron en 3 de octubre. . . . .	1,460	íd.
Total. . . . .	7,384	kilos de miel,

ó sea un promedio de 74 kilos para cada una de las 80 primeras, y 24 kilos para cada una de las segundas.

400 colmenas fijistas produjeron á dicho señor en el mismo año, 1,290 kilos miel en primavera y 3,600 kilos en otoño, ó sea un total de 4,890 kilos, lo cual da un promedio de 12 kilos por colmena. Hacía muchos años no se había visto una cosecha igual.



**El propóleos como remedio contra la fiebre aftosa.**—Un propietario, A. Israel, de *Seifersdorf*, cerca de Radeberg, empleó recientemente con éxito el propóleos como remedio contra la fiebre aftosa.

El propóleos es probablemente activo porque contiene ácido fórmico al igual que la miel. Israel lo hacía evaporar en sus establos, lavaba los pies con una solución de propóleos y daba además, dos días seguidos, como una cucharada de aquél sobre una rebanada de pan á cada una de sus bestias. Al día siguiente del tratamiento ya las bestias comían como siempre, y la leche reaparecía cual de costumbre; la fiebre desaparecía, los tumores se reducían á ojos vistas y el mal quedaba pronto curado.—(*Bienenzeitung*.)

## CORRESPONDENCIA

- L. de las C.—S.—Recibido sellos por saldo.  
 L. E.—A.—Recibido sellos para suscripción corriente. Remitido números le faltaban.  
 A. R.—S. de V.—Recibido Libranza para suscripción corriente. Remitído número le faltaba.  
 M. G.—Z.—Recibido Libranza para suscripción corriente.  
 P. M. V.—V. de J.—Cobrado sus dos suscripciones.  
 V. M. de P.—T. en C.—Recibido Libranza para suscripción corriente. Agradezco sus buenos deseos.  
 V. y C.<sup>a</sup>—C. R.—Gracias por su ofrecimiento, que aprovecharé oportunamente.  
 Srta. D.<sup>a</sup> F. G. de B.—S.—Recibido Libranza para suscripción corriente.  
 R. M.—V.—Recibido Libranza por saldo.  
 F. G.—R.—Recibido importe suscripción corriente.  
 J. G. de C.—T.—Recibido Letra por saldo y suscripción. Contestádole.  
 E. V.—V.—Recibido sellos por saldo.  
 A. R. del U.—M.—Remitido número le faltaba.  
 J. I.—S. de C.—Remitido número le faltaba. Escribiré.

## PRECIOS CORRIENTES

*de las ceras y mieles en la plaza de Barcelona, en 15 febrero de 1901*

Cera del país. . . . .	el kilo	de 3'75 á 3'87	ptas
Miel de Aragón, 1. <sup>a</sup> clase. . . . .	los 100 ks.	de 70' á 75'	»
— de Cataluña, 2. <sup>a</sup> clase. . . . .	—	de 65' á 70'	»

Tipografía 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.

**Arboles maderables**, de paseo y de adorno.

**Plantas de jardinería**, todo cultivado con el mayor esmero y a 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

Variedades 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

## MIEL

### PURA DE ABEJAS

Se desean **muestras** y **precios** en la Administración de El Colmenero Español, San Francisco, 2, Gracia-Barcelona.

NOTA.—Al remitir dichas muestras exprésese la cantidad de cada clase de miel que se tiene disponible en kilos, precio por 100 kilos envasada y puesta sobre estación de ferrocarril, ó puerto de mar, manifestándose el nombre de dicha estación ó puerto.



# 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 introducirlos

---

## **CURSO COMPLETO DE APICULTURA**

POR

**MM. GEORGES DE LAYENS y GASTON BONNIER**

TRADUCCIÓN ESPAÑOLA DE

**E. DE MERCADER-BELLOCH**

2.<sup>a</sup> edición corregida y aumentada, y aclarada con notas por **M. Pons**

Esta obra, la más completa de cuantas se han publicado hasta el día, forma un tomo de 440 páginas en 8.<sup>o</sup> prolongado, ilustrada con 237 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.

---

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