

Año X

Abril de 1901

Número 112

# EL COLMENERO ESPAÑOL

ÓRGANO OFICIAL

DE LA

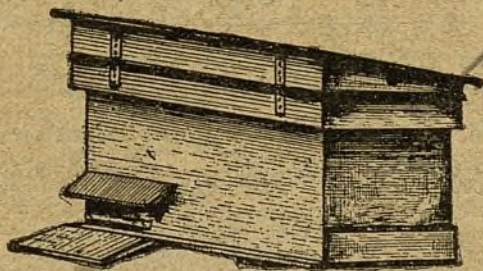
SOCIEDAD ESPAÑOLA DE APICULTURA

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	Abril de 1901	Núm. 112
-------	---------------	----------

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.—¿Es envidia... ó caridad?—Los métodos en el cultivo de las abejas.—Precauciones para el manejo de las abejas.—De nuestros amigos.—Bibliografía.—Trabajos en el colmenar.—Miscelánea.—Correspondencia.—Precios corrientes.—Anuncios.

## ¿ES ENVIDIA... Ó CARIDAD?

Francamente, no sabemos si tratar el asunto en serio ó en broma. Si este escrito sólo debieran de leerlo nuestros paisanos, no vacilaríamos ni un momento en tomarlo á chacota y zarandear al redactor de *Le Progrès apicole* que tuvo á bien llamarnos en tono de lástima *les bons espagnols*, que nos deleitamos con esa especie de mermelada tan francamente mala. Pero como, á no dudarlo, habrán de leernos los extranjeros, algunos de los cuales pueden haber tomado como artículo de fe lo que dice el periódico belga respecto á nuestras mieles, creemos oportuno hablar en serio para que los señores del *Progrès apicole* y cuantos se hayan hecho eco de su malicioso artículo *Miel d'Espagne*, aprendan que los apicultores españoles, á pesar de nuestra modestia, sabemos, en materia de mieles, tanto... ó más que los apicultores del Hainaut et extensions.

Conformes en un todo con la *Carta abierta* que nos remitió nuestro querido amigo D. José Joaquín de Arráez, no hemos por ello mismo de repetir los argumentos en aquélla contenidos. Vamos á tratar el asunto desde otro punto de vista, ó sea el del propio análisis publicado por el periódico belga, que creemos verdadero



por dimanar de un distinguido químico, y que aceptamos como bueno, ya que difiere poco del practicado el año último por nuestro querido amigo el Dr. Ferrer Portals, con ocasión de su *Estudio sobre la miel*, tema de la Memoria por él presentada en la Facultad de Farmacia de la Universidad Central al aspirar al grado de Doctor. También pondremos de relieve la mala fe de esos señores *belgas*, cuya previsión va tan allá que les hace abrir el paraguas antes de que llueva, temerosos de la competencia que podrían hacerles las mieles de España.

Mala fe demuestra el autor del articulito con sólo la manera de publicarlo en el periódico, pues cualquiera creerá que todo él es obra de M. A. Petermann, Director del Laboratorio químico de la estación agronómica de Gembloux, ya que su firma aparece al pie del escrito, cuando en realidad dicha firma no autoriza más que el análisis practicado y en ninguna manera los comentarios anteriores al mismo. El **escribidor** de los consabidos comentarios no ha tenido valor para mostrar la faz y ha querido ampararse tras la autoridad que le presta el nombre del distinguido químico alemán al servicio de Bélgica, para desacreditar la miel de España, sin fijarse en que el análisis no demostraba por modo alguno que la miei fuera mala, sino todo lo contrario.

Y vamos á probarlo:

El análisis que de la muestra de miel de España reproduce *Le Progrès apicole* da los siguientes resultados:

Agua. . . . .	17'32
Azúcar. . . . .	81'95
Materias insolubles (cera y polen). . . .	0'59
Cenizas. . . . .	0'14
	<hr/>
	100'

Dicho análisis, que á los señores *belgas* les parece tan desfavorable, y por parecérselo lo publican en son de mofa, da resultados más superiores que la media de 138 análisis de mieles distintas practicados por el célebre alemán König, que es la siguiente:



Agua. . . . .	20'60
Azúcar de uvas. . . . .	72'88
Id. de caña. . . . .	1'76
Materias insolubles (cera y polen). . . . .	0'71
Cenizas. . . . .	0'25
Substancias nitrogenadas. . . . .	0'76
Goma y otras materias no azucaradas. . . . .	3'04
	100'

De manera, que comparada esa tan despreciada muestra de miel de España con la media que arrojan los análisis de 138 mieles distintas hechos por otro distinguido químico alemán, resulta que es más rica en azúcar, contiene menos agua, menos cera y polen y menos cenizas, todo lo cual son cualidades que favorecen la mencionada muestra.

«Ausencia de materias amiláceas y dextrina», añade el análisis; y en esto no sabemos ver tampoco nada desfavorable para la miel discutida, porque según se desprende de las varias obras que al objeto hemos consultado, la miel se compone esencialmente de azúcar invertido, acompañado *en ocasiones* de determinada cantidad de azúcar de caña; contiene regular proporción de agua, pequeñas cantidades de ácidos libres, principalmente ácido fórmico, pudiendo haber también, según las circunstancias, algo de ácido láctico y málico, y en las mieles muy viejas ácido oxálico. También se encuentran en ella materias minerales en pequeña cantidad, que consisten principalmente en fosfatos, cloruros y sulfatos alcalinos y alcalinotérreos, principios aromáticos muy complejos, algo de materias gomosas y resinosas, y finalmente granos de polen y partículas de cera, sobre todo en las mieles procedentes de colmenas antiguas.

La dextrina no se halla *sino excepcionalmente en cantidad apreciable* en la miel, y cuya presencia entra ya en el capítulo de las falsificaciones (1).

Las mieles que contienen dextrina, si no son falsificadas con azúcar de almidón, como se acostumbra en Alemania, Bélgica y

(1) *La miel y sus falsificaciones*, por Julien Colard, químico-farmacéutico — Huy, 1894.



Suiza, son recolectadas sobre las hojas y procedentes de la *ligamaça* ó mielada de los pulgones ó también de las coníferas. El Dr. Oscar Haenle, en su *Die Chemie des Honigs* (1), presenta los resultados obtenidos con 203 muestras de miel de procedencia perfectamente conocida: de ellas, 172 procedían de flores diversas; 23 eran de coníferas y las 8 restantes de ambas procedencias. De las primeras, sólo en 9 encontró indicios de dextrina; las 23 siguientes todas contenían dextrina, algunas en gran cantidad, y las 8 restantes la tenían en mayor ó menor cantidad.

Después de lo dicho, y mirado el asunto imparcialmente, ¿qué valor negativo tiene para la muestra de miel de España el análisis presentado ni la observación final de que no contiene dextrina? ¡Pobre autor del escrito que comentamos! ¡Cuán reducido demostró tener su criterio al poner al análisis los consabidos comentarios! Cególe sólo el afán de desacreditar la miel de España ante el temor de la competencia que pudiera hacer á las mieles belgas, y no vio que el descrédito que él pretendía para aquélla quedaba anulado por el propio análisis de que creía hacerse un arma mortífera.

«Esta miel es natural, pero de calidad inferior: es muy ácida, y carece por completo de aroma ó fineza de gusto: contiene demasiada cera y polen.» Así dice muy serio el articulista, amparado en la firma del Sr. Petermann. No se atreve á negar que la miel sea natural, pero la da como de calidad inferior, porque no sabe lo que se lleva entre manos; dice que es ácida, cuando en el análisis no se consigna, como sería natural, el grado de acidez, y añade que carece de aroma, cosa casi imposible en las mieles españolas, pues en su mayoría pecan por exceso de aroma: lo de que contiene demasiada cera y polen ya hemos demostrado que es falso, en mayor grado que todo lo demás.

Si la miel de que se trata no procede de la que nosotros remitimos al ingeniero belga, residente en Murcia, D. Adolfo Lonay, íntimo amigo del Director de *Le Progrès apicole* y pariente de un miembro del Comité de redacción de dicho periódico, ¿por qué al lado del análisis transcrito no se ponía el de nuestra miel, que tiene aroma, y mucho, pues es pura de flor de romero, completamente

(1) DR. O. HAENLE: *Die Chemie des Honigs*, 2.<sup>a</sup> edición, 1892.



blanca y limpia como extraída por el sistema movilista, y que mereció del ingeniero belga la frase encomiástica de *que no se le había ofrecido nunca una muestra de miel tan buena como aquélla?* De este modo hubiera el periódico belga demostrado su imparcialidad y no nos diera motivo fundado para creer en su mala fe. Pero como tenemos razones serias para pensar que dicha muestra de miel pertenecía á los 20 kilos que nos pidió desde Murcia D. Adolfo Lonay, *con objeto de remitir muestras á Bélgica*, damos á continuación el análisis de ella practicado el año último por nuestro distinguido amigo el Dr. Ferrer Portals, á fin de que puedan hacerse comparaciones:

«Agua. . . . .	17'04
Azúcar de uvas. . . . . 81'50	} . . . . . 82'76
Id. de caña. . . . . 1'26	
Materias insolubles (cera y polen). . . . .	0'161
Cenizas. . . . .	0'034
	99'995

Casi blanca, granosa; olor característico.»

Las comparaciones y los comentarios pueden hacerlos nuestros lectores.

Y aquí podríamos dar por terminado nuestro escrito. Pero como á sabiendas hemos dejado de comentar el primer párrafo del artículo *Miel de España*, vamos á permitirnos añadir unas cuantas líneas más para que el periódico belga *Le Progrès apicole* se convenza de que conocemos su flora mucho mejor que ellos conocen la nuestra, y que, por lo tanto, sabemos muy bien qué clase de miel recolectan los miembros de la *Fédération Apicole du Hainaut et Extensions*, que resulta sencillamente *una maravilla* al lado de esa especie de mermelada con que nos deleitamos *los buenos españoles*».

De una flora apícola publicada en julio y agosto del pasado año por E. Van Hay en *Le Rucher Belge*, resulta que en Bélgica existen sólo **263** especies vegetales productoras de *miel*, *polen* ó *propóleos*. De ellas, 59 son arbustos ornamentales introducidos en el país y cultivados en parques y jardines; 83 son cultivadas correspondientes á frutales, hortalizas, pastos y maderas de construcción, y 37 son especies muy raras. Entre estas últimas, y cultivadas en jardines casi



todas como plantas medicinales, se encuentran el *romero*, el *tomillo*, *salvia*, *ajedrea*, *mejorana*, *borraja*, etc.

La principal cosecha de miel la esperan del trébol, esparceta, acacia, tilo y arces, en su mayoría cultivados; no fiando gran cosa en las 84 especies espontáneas ó comunes que les quedan.

En cambio, según los datos que particularmente tenemos recogidos para la recopilación metódica de la flora apícola de España, contamos en nuestro país con más de **550** especies vegetales productoras de miel, polen y propóleos, en su mayoría espontáneas, siendo las *más abundantes* en casi todas las regiones el *romero*, *tomillo*, *espliego*, *ajedrea*, *salvia*, *mejorana*, *menta*, *borraja*, *abrótano*, *brezcos*, *tréboles* en distintas variedades, y muchas otras, sin contar las cultivadas, los frutales y los naranjos, que producen la exquisita miel de azahar. Nuestra principal cosecha la esperamos los españoles de las plantas silvestres, especialmente de las de la familia de las labiadas, cuya fragancia y aroma son la característica de nuestras mieles, que han merecido los más altos premios en exposiciones y concursos en competencia con las mieles de otros países.

Ahora bien, ¿qué punto de comparación puede haber entre las mieles procedentes de una flora tan pobre como la belga y las de nuestra riquísima flora? ¿Cuáles mieles han de tener más aroma y fineza de gusto? ¡Y los señores de *Le Progrès apicole* quieren hacer creer á sus lectores que las mieles belgas son una maravilla al lado de nuestra *mermelada*, como ellos la llaman! *¡Risum teneatis amici!*...

¡Vaya, señores belgas, si nuestras mieles fuesen tan malas no temerían Vdes. la competencia, porque su misma inferioridad las desacreditaría! Por esto hemos encabezado el presente artículo con el título *¿Es envidia... ó caridad?*

Y hasta otra, que aun nos quedan argumentos, si nuestro colega belga quiere polémica.

M. PONS.



## LOS MÉTODOS EN EL CULTIVO DE LAS ABEJAS

Cada cual practica la apicultura en gran parte á su capricho, aunque sea cual fuere la manera de practicarla se aproxima á uno ú otro de los tres siguientes métodos: el fijista, ó sea con las antiguas colmenas; el cultivo por afición ó entretenimiento, y la apicultura profesional ó cultivo intensivo.

Muchos partidarios tiene aún en nuestro país el antiguo sistema, y en todas partes encontraréis colmeneros que sostienen á todo trance su teoría de que los reducidos vasos fijistas valen más que las colmenas movilizistas; que es locura gastarse un céntimo para las abejas, y que éstas han de producir sin la menor necesidad de adelanto de fondos. Imbuídos por esta idea, alojan sus abejas en vasos mejores ó peores, más bien pequeños que grandes, y las abandonan á su instinto. Recogen algunos enjambres, á veces una poca miel y cera, y con ello se dan por satisfechos, pues si los resultados son cortos, los gastos son insignificantes, dedican poco tiempo á sus abejas y no necesitan poseer grandes conocimientos apícolas.

Pretender hoy cultivar las abejas como hace cincuenta años es negar el progreso, es no querer abrir los ojos á la luz; sin embargo, es inútil tratar de convencer á esos rutinarios. Esto no quiere decir que el antiguo sistema no pueda dar algún provecho, máxime en regiones privilegiadas cuyos recursos melíferos no se interrumpen desde marzo á octubre, y donde, por poco favorable que sea el año, las abejas recogen miel en ocasiones hasta en gran cantidad, sea cual fuere el vaso donde estén instaladas; pero si en tales sitios, bastante comunes en nuestra patria, se obtienen buenos resultados ¿qué no sería si en ellas se implantaran los métodos perfeccionados?

Apicultor conocemos que posee colmenas desde que vino al mundo, pues que su padre y aun su abuelo ya las tenían: cuida las abejas á su manera, bien ó mal, las alimenta, las conoce, no las teme, sabe instalar un enjambre, y á pesar de ello muchos años no obtiene cosecha y aun se le mueren muchos enjambres. Ensayó la colmena fija con alzas, y fracasó; porque aun cuando algunos años atrás pasaba por apicultor experimentado, en realidad no tiene el



menor conocimiento apícola y quiso conducir las colmenas perfeccionadas como los vasos vulgares, aferrado al falso principio de que cuantos más enjambres se obtienen, mejor es el año.

Para que el antiguo sistema de cultivo de las abejas dé algún resultado á quien lo emplea, necesita la colmena con alzas, pues ésta va mucho mejor que la primitiva. Y si no, díganlo los varios colmeneros antiguos que en nuestra patria las usan, ensanchando por abajo la colmena á medida que hay necesidad de ello: con tales alzas las colonias se hacen mucho más fuertes; los enjambres, aunque más raros, serán mejores; el número de colonias será menor en el colmenar, pero su peso superior; el número de colmenas á castrar habrá también disminuído y sin embargo se obtendrá mayor producción; las colmenas invernarán en condiciones más favorables que con los vasos primitivos, ya que las provisiones serán más abundantes, y finalmente los gastos quedarán reducidos á su mínima expresión.

Pero para obtener verdaderos resultados del cultivo de las abejas, nada como el sistema movilista, hoy empleado por todos los verdaderos apicultores nacionales y extranjeros. Pasaremos por alto la apicultura profesional ó cultivo intensivo, empleado por unos pocos y que exige estudios especiales, para ocuparnos sólo á grandes rasgos en el cultivo por afición ó entretenimiento, que es el adoptado por la mayoría de los movilistas, aun de los que poseen regular número de colmenas.

Puede decirse que el año apícola comienza desde que se prepara la futura cosecha y que la invernada es el preludio del año siguiente. Quien desee obtener cosecha ha de tomar sus precauciones para asegurarle los elementos, que dependen en absoluto de la población de las colonias en el tiempo requerido, siendo dos los factores indispensables para producir esa población: la madre y los víveres. Si se tiene buena reina y pocas provisiones, el pollo no podrá ser alimentado y la colonia no se desarrollará; si la madre es mala, aunque abunden los víveres, la colonia continuará débil porque la puesta no será suficiente. No nos cansaremos de repetirlo: dejad *muchas* provisiones para la invernada, con lo cual dormireís tranquilos, no temiendo por la suerte de vuestras queridas abejas, y sea cual fuere la intensidad del frío, llegarán sanas á la primavera, que es la época del desarrollo para la colonia hasta entonces reclusa.



La visita minuciosa de todas las colmenas, la excitación á la puesta, la alimentación, las precauciones contra el pillaje, la necesidad de proporcionar á las abejas polen si no lo hay ó en su defecto harina, y también agua, son otros tantos cuidados que no ha de olvidar el verdadero apicultor. La mielada local ha de regular los cuidados que han de darse á las colmenas, siendo preciso que las colonias se hallen en su máximo desarrollo ocho días antes de comenzar la florecencia de la principal planta melífera de la comarca, que semana más ó menos suele venir todos los años en la misma época. Llegada la cosecha, no dejemos faltar á las abejas cuadros estirados ó cuando menos con cera estampada, que veremos llenarse como por encanto, á poco que la temperatura sea favorable.

Concluída la gran mielada, al ardor del trabajo ha sucedido en el colmenar relativo descanso, pues aunque las abejas merodean, poco queda que recolectar. Ha llegado el momento de tomar nuestra parte; pero antes de proceder á la repartición hemos de saber qué recursos quedan á las abejas para rehacer sus provisiones, y según cuáles fueren, calcularemos la cantidad de miel que haya de dejárseles, no olvidando que al final de la campaña tendremos que darles la que les falte, pues en dicha época la madre ha de estar lo suficiente estimulada para que dé buena población para la invernada. En octubre haremos la última visita para saber exactamente el estado de nuestro colmenar: si ha habido cosecha de otoño, tomaremos nuestra parte, sin olvidar lo dicho más arriba en la de primavera, y á seguida practicaremos todas las operaciones de invernada que han de asegurarnos el éxito para el año siguiente.

Con objeto de propagar el cultivo de las abejas, M. de Layens nos ha dado un método muy sencillo y la colmena horizontal, que, sin ninguna clase de duda, es la más fácil de manejar y cuenta con muchos partidarios á causa de sus buenos resultados. Es la única adaptable al sistema simplificado de M. de Layens y para el cual fué creada. Dicho sistema, seguido por algunos, no conviene á todos ni todos están en condiciones de seguirlo. Se necesita gran conocimiento de las abejas y un ojo muy experimentado para en sólo tres visitas anuales, como aconseja el autor, tener el colmenar en disposición de dar los mayores rendimientos. Los novicios en apicultura



no pueden adoptar ese sistema desde el principio, porque no les daría ocasión á ejercitarse en el manejo de las colmenas sino de tarde en tarde y haría su aprendizaje muy largo. Este sistema ha tenido en el extranjero muchos contrarios, porque la pobreza de la flora en muchas regiones obliga á vigilar constantemente las colmenas y no dejar transcurrir mucho tiempo sin visitar las abejas; en cambio en España está indicadísimo en la mayoría de las comarcas, máxime en las de abundante florecencia que ofrecen dos cosechas anuales, y por ello la colmena horizontal de M. de Layens es la que ofrece mejores resultados con menor trabajo.

P.

## PRECAUCIONES PARA EL MANEJO DE LAS ABEJAS

Los principiantes suelen estar algo turbados cuando tienen que visitar sus colonias, y los prácticos, en cambio, son en algunas ocasiones demasiado atrevidos, exponiéndose á accidentes que podrían costarles caros. No se ha de ser ni miedoso ni temerario, sino que es preciso siempre tomar las precauciones acostumbradas en uno ú otro caso. El miedo paraliza los movimientos; el excesivo atrevimiento expone á percances. De diez veces, nueve se visitará una colonia sin velo, sin incidente grave; la décima, una simple picada en el ojo podrá determinar afecciones dolorosas y en ocasiones peligrosas. Seamos, pues, prudentes.

Cuando en primavera se hace la primera visita ordinaria, las abejas son á menudo muy dóciles porque entonces no están excitadas por la recolección. En verano, por lo contrario, cuando concluye la mielada ó ha llegado el momento de la extracción, los insectos están agresivos é intratables.

Ha de escogerse siempre el mejor momento para operar. Cuando hay cosecha, se ha de esperar á mitad del día para hacer las visitas, porque entonces el mayor número de abejas, y sobre todo las viejas que son las menos dóciles, está á la pecorea. Además, la luz del día



ofusca á los insectos. Por lo contrario, cuando no hay mielada, vale más, para evitar el pillaje, visitar las colmenas de cuadros de mañana ó al caer de la tarde.

Algunas colmenas son fáciles de visitar, y en ellas la cosecha está simplificada. Tales son las colmenas de alzas. Las del sistema horizontal son más difíciles de manejar para el principiante cuando se trata de extraer la miel, porque ha de sacar uno á uno los cuadros, mientras que en las verticales saca toda el alza á la vez.

Cuando se visita una colonia, jamás se han de sacar cuadros sin haber antes ahumado y puesto á las abejas en estado de zumbido. Se quita sucesivamente cada listón, procurando no descubrir más que un solo cuadro, y se vuelven á colocar aquéllos uno á uno á medida que la operación se termina: en las verticales se levanta la manta poco á poco no descubriendo más que uno ó dos cuadros á la vez, por más que algunos apicultores los descubren todos, porque de aquel modo las abejas quedan deslumbradas por el brillo de la luz solar.

El manejo del ahumador no es tan sencillo como generalmente se cree. Los principiantes, guiados por el temor, dan tal cantidad de humo, que las abejas quedan medio asadas. El humo ha de darse gradualmente con medida, de manera que no se irrite á las abejas. La elección del ahumador tiene también su importancia. Entre esos instrumentos los hay que se calientan demasiado, queman las manos del operador y se ensucian fácilmente; otros se apagan á cada instante y dan poco humo. Los combustibles más usados son los trapos de algodón, madera carcomida, papel de embalaje sin cola, siendo este último, en nuestra opinión, el que mejor arde. Para conservar, en reposo, el ahumador encendido, se le pone verticalmente, el tubo hacia arriba. Entre los numerosos sistemas generalmente utilizados, citemos el ahumador americano Bingham, que funciona bien. El automático de Layens es muy útil; sólo que da mucho humo en ciertos momentos y cuesta demasiado caro.

No debe de aguardarse el último instante para preparar los útiles necesarios; todo ha de estar pronto antes de comenzar la tarea: el ahumador, el velo, el cepillo, etc. Un buen velo ha de ser negro ó verde y muy ligero. Negro porque los demás colores no permiten ver bien y fatigan los ojos, sobre todo el blanco. La abeja parece



detestar el verde y por consiguiente se aparta del operador. El velo ha de ser ligero para evitar la transpiración; bastante incomoda ya al apicultor las bocanadas de aire caliente que salen de la colmena. El apicultor será lento en sus movimientos, conservará la calma si recibe algunas picadas y evitará sobre todo aplastar las abejas. Levantará los cuadros sin magullar los panales y volverá á introducirlos con precaución al colocarlos de nuevo en su sitio. Dejar caer bruscamente un cuadro es arriesgarse á irritar los insectos y exponerse á tener que huir.

Cuando la visita se hace durante la época de enjambrazón ó de cosecha las abejas son más de temer y hay que dominarlas quemando ciertas materias que desprendan humo acre, pudiendo emplearse la madera carcomida, la yesca, el tabaco, etc., que se introduce en el ahumador. Algunos apicultores usan una solución fenicada, compuesta de ácido fénico, glicerina y agua, en la que mojan un lienzo con el que cubren la colmena en el momento de la visita; el olor que despidе ahuyenta á las abejas. Otros apicultores ingleses han ensayado diversos líquidos con que se frotan las manos para pacificar á las abejas, cuyos líquidos consisten en hidrocarburos ó aceites volátiles de plantas, tales como terebentina, girasol, tomillo, limón, etcétera. En fin, se han usado mil medios para contrarrestar los efectos de las picadas de las abejas.

Para la introducción de reinas nos servimos del propóleos que extendemos sobre los trapos antes de introducirlos en el ahumador; ó bien comunicamos el mismo olor á toda la población y á la reina colocando de antemano en la colmena, con auxilio de un cristal de reloj, algunas gotas de esencia de Melisa, ó también una bolita de algodón en rama impregnada de éter.

Como se ve, los medios preventivos son numerosos. Si se obra siempre con prudencia fácil será librarse de las picadas, pero también hay que preservar de ellas á los demás. Lo repetimos, hay que ser prudentes, sobre todo cuando se visita las abejas en lugares situados en las cercanías de escuelas, de caballerizas, de establos, de praderas donde padece el ganado. Pueden evitarse terribles males. El caballo es muy sensible á las picadas: una vez atacado, cocea, se encabrita, se hace insensible al freno, mata y se mata á sí mismo tras desesperada lucha contra el insecto invisible.



No visitemos, pues, nunca nuestras colonias mientras presente algún peligro. Cuantos menos disgustos tengamos, más tranquilos estaremos para entregarnos á nuestros trabajos apícolas y más también las gentes sensatas tomarán en consideración la apicultura.

UN APICULTOR... PRUDENTE.

## DE NUESTROS AMIGOS

Valencia 10 de abril de 1901.

Sr. Director de EL COLMENERO ESPAÑOL.  
Barcelona.

Mi querido Director y amigo:

*El que se pica, ajos come*, dice uno de nuestros refranes; y yo, aun á trueque de que me lo apliquen, he de decir que verdaderamente *me he picado* al ver la osadía de esos señores belgas que se atreven á afirmar que la miel de España es *francamente mala* y que la que ellos recogen es *una maravilla al lado de esa especie de mermelada, con la que se deleitan, según parece, los buenos de los españoles*.

¡Conque sí! Se necesita ser ó *estar belga* para decir semejante barbaridad. ¡Cuánto darían esos *belgas* para que sus mieles más superiores pudieran ponerse al lado de las más inferiores mieles españolas! ¿Podrían decirnos esos señores del *Progrès apicole* qué clases de mieles son las que ellos recolectan? Miel de carbón de piedra sin duda, que es lo que más abunda en su país; pues las plantas melíferas se las descuidó Dios en otra parte cuando fabricó el trozo de tierra que hoy ocupa Bélgica.

¡Si se crearán esos redactores del periódico belga que aquí no hay españoles que conozcamos su país! Sí, señores, lo conocemos, y sabemos que lo que menos tienen ustedes es vegetación espontánea. Los árboles y plantas que entre nosotros se dan á granel, sin cuidados casi, en Bélgica han de cuidarse en invernaderos y estufas, y aun así apenas si medran. Vds. serán muy industriales, muy me-



cánicos, no se les puede negar; pero como saber lo que es miel buena, ¡ni eso...! ¡Qué han de saber, si en su vida la han probado! Acostumbrados á su miel de pipirigallo y de colza, cuya sola cualidad es ser dulce, pero que no tiene perfume, ¿cómo han de saber apreciar el verdadero valor de una miel de azahar, ó de romero, ó de ajedrea, de las que en España recogemos? *Allons-donc!* Aquí sí que cabría aquello de *no se hizo la miel* (de España) *para la boca...* del belga.

¡Atreverse á decir que nuestra rica miel es *mermelada!* ¡Y decirlo en particular de la miel de Murcia! Esto sólo lo dice *un belga*, y desafío al que tenga valor para sostenerlo á que venga á mi apiario, y me dará el gusto de emplastarle los *morros* con miel valenciana, verdadera ambrosía de los dioses y comparable con la celebrada del monte Himeto, para que se convenza de que la miel de España no tiene rival en el mundo.

Yo no entiendo de análisis, y por lo tanto no sé si el que presenta el diario belga es favorable ó desfavorable á nuestra miel; pero para que pudieran hacerse comparaciones, lo correcto hubiera sido publicar el análisis de una miel belga al lado del de la española, y así hubiéramos visto si la que ellos recogen contiene más azúcar y menos cera y polen que la de nuestro país. Lo que he de decirles á esos señores belgas es que á nosotros no nos da ningún cuidado la competencia que puedan hacernos sus mieles ni las de ningún otro país, porque estamos seguros que no han de hacérselas, á pesar de los escasos derechos de aduana que paga la miel en España, porque nuestras mieles valen más que las suyas y los españoles no somos tan tontos que dejemos lo bueno para consumir lo inferior.

Si nuestras mieles fuesen inferiores á las suyas, esos belgas no necesitarían acudir á la mentira para prevenir la competencia que pudiéramos hacerles. Si la desacreditan es porque temen que nuestras mieles tomen carta de naturaleza en su país el día que se conozcan. He aquí que se me ocurre una cosa que no la entiendo: Un país que importa miles de kilogramos de miel de Chile y de los Estados Unidos por el puerto de Amberes, sin contar la que entra de Francia y Alemania por ferrocarril, porque su producción es insuficiente á las necesidades del consumo; un país que acepta sin



protesta mieles artificiales procedentes de Alemania, que contienen un 30 p. % solo de miel de abejas, y las encuentra buenas sin acordarse de analizarlas; este país tiene un periódico apícola que, ante el temor de la competencia que á sus mieles indígenas pueden hacer nuestras mieles incomparables, inserta un análisis para desacreditarlas, y no inserta el de aquellas mieles americanas y alemanas que tanto daño les causan desde hace tiempo. ¡Qué originales son esos belgas! Y mientras tanto ellos vienen aquí con sus carbones y con sus máquinas y con sus industrias y hasta con sus empresas á explotar nuestro suelo y á llevarse nuestro dinero. ¡Bien merecerían que á puntapiés les arrojáramos de España! ¡Plaga desagradecida! Razón tienen en llamarnos *los buenos de los españoles*, porque si no fuéramos *demasiado buenos*, haría tiempo que les habríamos mandado (á ellos y demás extranjeros que abusan de nuestra *bondad*) al diablo ó á los infiernos ó á donde no pudieran jamás volver á pisar nuestro territorio.

¡Los *belgas* entender de mieles! ¡*No me jagan ustés reir que tengo er labio parti!* ¡Si fuera entender de coñac ó ginebra, dé que son grandes bebedores! Lo que yo puedo asegurar á los redactores del *Progrès apicole* es que cuantos extranjeros vienen aquí y prueban nuestras mieles, confiesan su superioridad sobre todas las que han probado. No hace mucho tiempo un señor inglés, á quien hice comer miel de azahar, miel de romero y miel legítima de la Alcarria, me decía al preguntarle yo cuál le gustaba más:

—A mi gustarme las *trrees*... La de azahar por su finura de gusto y aroma, la de romero por la fortaleza de su dulzura, y la de Alcarria porque tiene un gusto especial y deja una frescura en la boca y garganta tan agradables, que al poco ráto de haber concluído de comerla vienen ganas de volver á empezar. Yo he co...mido mi...el en London, en Parrris y en Suiza, y nunca he sentido esta sen...sación agrradable en el pa...ladar de la boca. Yo llevarme de todas las mie...les á In...galterra, donde estar des...conocidas.

Y efectivamente, se llevó diez kilos de cada una, porque sin duda alguna no le parecieron *mermelada*, como á los señores del *Progrès apicole*.

Mucho podría decir aún á esos señores belgas; pero temo dejarme llevar de la pluma y escribir un poco demasiado fuerte contra los



detractores de nuestra rica miel, que sin duda no saben apreciar su bondad porque tienen el sentido del gusto embotado por el uso de otros... líquidos.

No quiero concluir sin felicitar de todo corazón al valiente apicultor sevillano D. José Joaquín Arráez por su defensa de nuestras mieles, por la cual creo le habrán de estar sinceramente agradecidos todos los apicultores españoles, yo el primero.

Y á V., mi querido Director, que ofrece en el último número de EL COLMENERO decir cuatro verdades al periódico belga, le recomiendo que pegue *duro, y á la cabeza*.

Ya sabe puede disponer como guste de su afmo. amigo y servidor q. b. s. m.

MAGÍN PASTÓNS.

---

## BIBLIOGRAFÍA

---

**Contribución al estudio de la tuberculosis**, por D. J. Miguel Montero, Subdelegado de Sanidad y Veterinario municipal de Madrid.

Acompañados de atento B. L. M. del Sr. Presidente de la Sección de Medicina veterinaria de El Fomento de las Artes, en Madrid, hemos tenido el gusto de recibir dos ejemplares de la interesante Memoria leída por su autor en la inauguración del presente curso académico en dicha Sociedad. Aunque legos completamente en el asunto de que se trata, hemos leído con interés tan importante trabajo acerca de la tuberculosis, que recomendamos á cuantos por deber ó por afición se dedican á esos estudios tan valiosos para la humanidad doliente, al par que felicitamos á su autor y á la Sección de Medicina veterinaria de El Fomento de las Artes, á cuyo Presidente agradecemos tan precioso envío.

\*  
\* \*

**Las pneumoenteritis infecciosas de los forrajes, ó variedades de las afecciones tifoideas en los animales solípedos**, por MM. Galtier y Violet, Catedráticos de la Escuela de Veteri-



naria de Lyon (Francia). Versión española del Profesor D. Benito Remartínez y Díaz, Director del periódico *La Veterinaria Española*, individuo de la Sociedad de Terapéutica de París, etc.

Poco hemos de decir nosotros acerca de una obra científica de mérito reconocido, máxime cuando nuestros escasos rudimentos en la materia nos vedan hacer de ella un juicio crítico cual nos pide su traductor. Ya que desgraciadamente en España no tenemos quien se dedique á escribir acerca de tan interesantes asuntos para la Medicina veterinaria, merece un aplauso el Sr. Remartínez por haber llevado á cabo el ímprobo trabajo de verter á nuestro idioma un libro de incontestable utilidad para los hombres de ciencia. La versión española está hecha á conciencia y con irreprochable estilo, al propio tiempo que esmeradamente impresa, por todo lo cual felicitamos á nuestro distinguido amigo el Director de *La Veterinaria Española*, Sr. Remartínez.

Los suscriptores ó los que se suscriban por un año á *La Veterinaria Española* pueden adquirir la obra por 4'50 ptas. en Madrid y 5 en provincias, y los no suscriptores por 6 y 6'50 ptas. respectivamente.

\*  
\* \*

**El Lisol en agricultura.**—Mora y C.<sup>a</sup>, Ronda de S. Antonio, 60, Barcelona.

Este folleto, de 64 páginas, tiene por objeto recomendar el Lisol que fabrican en España los Sres. Mora y C.<sup>a</sup>, á pesar de lo cual es de suma utilidad para los agricultores. Ilustrado con infinidad de grabados, enumera cuantas enfermedades pueden presentarse en la viña y en los árboles frutales, dando la manera de combatirlas eficazmente por medio del Lisol. También trata de la aplicación de dicho producto en Horticultura y Jardinería, así como para la destrucción de varios insectos perjudiciales á los cultivos.

Recomendamos el mencionado folleto á nuestros lectores.

\*  
\* \*



**Preparación de un Atlas Talasográfico para el fomento de las industrias marítimas**, por el Dr. F. Lahille, Jefe de la División de Caza y Pesca.—Ministerio de Agricultura de la República Argentina.

Hemos tenido el gusto de recibir un ejemplar de tan interesante trabajo, cuyo envío agradecemos, y que recomendamos á cuantos se dedican á las industrias marítimas y particularmente á los que están en relaciones con sus similares de la República Argentina.

M. PONS.

---

## TRABAJO EN EL COLMENAR

---

*Mayo.* —Este es el mes de más trabajo para las abejas y en el que más debe de vigilar el apicultor amante de sus intereses. Aun cuando somos partidarios del método simplificado de M. de Layens, y lo practicamos, el cual consiste en visitar tan sólo tres veces al año las colmenas, no se nos oculta que ni á todos conviene seguirlo ni les es posible á los que cultivan sus abejas con las colmenas verticales. Como en este mes, en que la florecencia es tan abundante y por ello las abejas trabajan con inusitado ardor, no es raro ver colonias fuertes llenar de miel en pocos días cuantos cuadros tienen disponibles, tanto en las horizontales como en las verticales, el apicultor no ha de descuidarse, y á fuer de precavido, ha de haber colocado de antemano en las colmenas cuadros con cera estampada ó estirados, si los tiene, á fin de que á las abejas no les falte sitio donde almacenar la miel ni falte á la madre para desarrollar su puesta, cosas ambas que presentan serios inconvenientes enumerados varias veces en estas páginas.

A principios de este mes, todas las colmenas, en especial las muy pobladas, han de estar llenas de cuadros las horizontales y con la primer alza colocada las verticales; y si se observara que la recolección es muy abundante, lo cual se conoce por el estado de florecencia de los campos y por la actividad que se nota en las piqueras,



en las que se ve á las abejas entrar cargadas y volver á salir como una exhalación, siendo un continuo bullir de insectos; convendrá á mediados del mes practicar una somera visita á las colmenas, á fin de convencerse de que aun queda sitio donde almacenar la miel; si así no fuera, y todos los cuadros estuviesen llenos ó casi llenos, se sacarán algunos de éstos poniendo en su lugar otros vacíos, si se trata de colmenas horizontales, ó bien se colocará un alza vacía entre la que esté llena y el cuerpo de la colmena, cuando sean verticales. Algunos prefieren quitar el alza llena y reemplazarla por otra vacía, lo cual también puede hacerse, siendo el capricho del apicultor quien decide en ambos casos. Para esta operación conviene tener un ayudante.

A fines de este mes suele hacerse la extracción de miel de primavera y aun en algunos puntos se hace ya á principios del mismo; en otros se deja para junio: la extracción depende de la mayor ó menor precocidad y abundancia de la florecencia. De todos modos, téngase cuidado, en el transcurso de dicha operación, de no provocar el pillaje que podría producir funestas consecuencias en el colmenar: para ello evítase verter miel por el suelo al sacar los cuadros ó arrojar restos de panal, tener demasiado rato abierta una colmena ó dejar los panales que se sacan expuestos al aire libre, guardándolos inmediatamente en una caja ex profeso; y después de la extracción, al devolver los cuadros vacíos á las colmenas para que las abejas los sequen ó vuelvan á llenarlos de nuevo si hay segunda cosecha, hacerlo al obscurecer, invirtiendo en ello el menor tiempo posible y reduciendo las piqueras.

En muchas comarcas se pueden hacer aún enjambres artificiales y trasiegos, y hasta instalaciones de nuevas colmenas, pues según las condiciones de clima y flora se dan aún enjambres naturales, lo cual prueba que en ellas no ha concluido todavía la principal florecencia.

Como las operaciones de cada mes son en corta diferencia iguales todos los años, poco puede variar en su contenido esta nota

M. Pons.



## MISCELÁNEA

**Á nuestros suscriptores.**—Rogamos á nuestros apreciables suscriptores nos dispensen el retardo con que apareció el número de EL COLMENERO ESPAÑOL correspondiente á marzo último y el con que se publica el del corriente mes, debido, muy á pesar nuestro, á los múltiples trabajos que sobre nosotros pesan en esta época del año.

**Nuevos colegas.**—Hemos tenido el gusto de recibir *La Agricultura*, Revista quincenal publicada por la empresa del periódico *La Derecha*, de Zaragoza; *Los Abonos Químicos*, boletín mensual de la casa Amadeo Cros, de Barcelona, que se reparte gratis á sus clientes y á cuantos se interesan por el progreso de la agricultura; *El Economista Hispano americano*, que se publica en Madrid todos los viernes; y el *Boletín de Agricultura y Ganadería*, que ve la luz en Buenos Aires.

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

**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 ptas. en sellos de correo, ó 2'35 ptas. si lo desean certificado.

## CORRESPONDENCIA

A. F.—P. del R.—Queda V. suscripto. Remitido libro.  
E. de la P.—V.—Recibido sellos por saldo. El último Catálogo es el de 1900.  
M. R. O.—C.—Recibido Libranza para suscripción corriente. Escrítele.  
G. H.<sup>mos</sup>—S. de C.—Cobrado el saldo de este D. J. P.  
A. G.—M.—Por dos veces se le han remitido los números de enero y febrero.  
J. G.—M.—Recibido sellos. Remítidole libro.  
R. T.—L.—Recibido Letra por saldo.  
J. A.—G.—Recibido billete. Remítidole libro certificado. Contestaré.  
P. D.—H.—Recibido Libranza para suscripción atrasada. Gracias.

## PRECIOS CORRIENTES

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

## 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.



# 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

---

## **CONEJAR MODELO**

### **FUNDADO EN 1872**

SAN GERVASIO (Barcelona), CALLE DE LA CUESTA, NÚM. 51

PRIMERO Y ÚNICO EN ESPAÑA

POR SU INMENSA Y SELECCIONADA VARIEDAD DE RAZAS

Premiadas con Diploma de Honor, Gran Copa de Honor (las más altas recompensas),  
Medallas de oro, plata y bronce.

Conejos gigantes de Flandes, talla enorme.

Recomendamos á cuantos se dediquen á la cría de conejos posean esta raza, á fin de cruzarla con la raza común, con cuyo cruce se obtienen muy positivos resultados.

En el concurso habido en Barcelona en diciembre de 1899 presentó esta casa una pareja gigante de Flandes que pesaba ¡¡42 libras!! peso á que no ha llegado, ni mucho menos, ninguna otra casa española.

Conejos lebreles (raza común) de 6 á 12 meses, dispuestos para la cría, á ptas. 6 los machos y 5 ptas. las hembras.

Palomas mensajeras, voladoras infatigables, pura raza belga.

Huevos de la raza de gallinas de combate desnudas de Madagascar, raza la más ponedora, importada en España por esta casa, y premiada con medallas de oro y plata.

Huevos de la raza de gallinas negras de la Segarra, excelente ponedora, á pesetas 7 la docena.

**SE REMITEN CATÁLOGOS**

---

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