

Año X

Agosto de 1901

Número 116

EL COLMENERO ESPAÑOL

ÓRGANO OFICIAL

DE LA

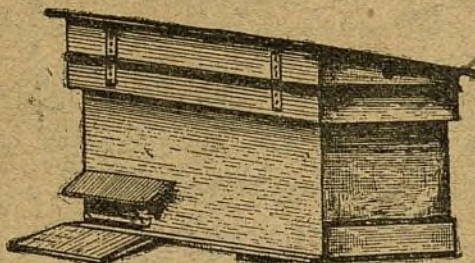
SOCIEDAD ESPAÑOLA DE APICULTURA

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

Ayuntamiento de Madrid

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

Á LOS PRECIOS MÁS VENTAJOSOS POSIBLES

Dichas colmenas son todas machihembradas é impropolizables

EXTRACTORES DE MIEL DE 2 Y 4 PANALES

Á 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	Agosto de 1901	Núm. 116
-------	----------------	----------

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.—Á propósito de la loque.—Combate de reinas.—La enjambrazón artificial sistema Doolittle.—El gran valor nutritivo de la miel.—La apicultura en la República Argentina.—Trabajos en el colmenar.—Miscelánea.—Correspondencia.—Precios corrientes.—Anuncios.

Á PROPÓSITO DE LA LOQUE

El eminente inspector de los colmenares del Estado de Wisconsin, N. France, ha publicado un pequeño opúsculo acerca de las enfermedades de las abejas y la legislación que á ello se refiere, del cual entresacamos los siguientes datos que, aunque se contraigan á la América del Norte, puede ser de algún valor el conocerlos. Después de exponer la rapidez con que se propaga la enfermedad, el señor France consigna que la isla de Syra perdió todos sus grandes colmenares en tres años. El célebre Dzierzon, en 1868, vió su colmenar de 500 colonias destruído por completo. El inspector del Canadá encontró, durante el período 1890-92, 2,395 casos de loque, y durante el período de 1893-98, el 40 por ciento de las colonias inspeccionadas estaban enfermas. En la isla de Cuba la enfermedad extiende igualmente sus destructores efectos; un apicultor cuenta que había sacado 24,000 libras de miel de 100 colonias en 90 días; y este colmenar, lo propio que otro de 150 colmenas, están hoy perdidos. En presencia del terrible azote, varios Estados han creado un pequeño colmenar experimental, y otros han tomado severas medidas para combatirlo.

El Sr. France, hablando de las causas de la loque, recuerda la experiencia del célebre entomólogo Howard, quien ha probado que el pollo muerto no engendra la loque, pero que ese estado del pollo presenta favorables condiciones para la rápida propagación del mal.

Recomienda el eminente práctico que no se toque al pollo en tiempos fríos, húmedos ó ventosos, ni se le deje durante largo rato expuesto al ardor de los rayos del sol. Durante la mielada, la enfermedad no parece ser muy seria, pero después de la recolección y en tiempo de sequía, está en condiciones de volverse contagiosa.

La miel almacenada en las celdas que hayan contenido pollo contaminado, conserva los gérmenes de la loque, hasta durante varios años, y no debe de utilizarse sino después de hervirla suficientemente.

Así que una colonia está atacada es preciso, *sin demora*, procurar el remedio, pues en la mayoría de los casos comprobados, la enfermedad se ha declarado por contagio procedente de las circunstancias siguientes: compra de colmenas en las ventas públicas, panales ó utensilios contaminados, vecindad de sitios infestados, mieles extranjeras de procedencia dudosa, etc. En contraposición á lo que se ha dicho por alguien, las hojas de cera estampada procedente de panales atacados de loque pueden utilizarse impunemente. El autor expone á continuación las diferentes clases de tratamiento empleadas por los inspectores de los Estados.

Los únicos Estados que, hasta hoy, se han ocupado en proteger los intereses de los apicultores por medio de leyes relativas á la loque, son los de Wisconsin, New-York, Michigan, Utah, Colorado, California; la provincia de Ontario, y el Mecklemburgo en Alemania.

El opúsculo del Sr. France termina con algunos extractos de la ley en vigor en su país, el Wisconsin.

En España nada se ha hecho en este sentido, porque desgraciadamente está todo por hacer en lo que dice relación á la apicultura; además, no creemos que tampoco los apicultores se hayan preocupado gran cosa de la referida enfermedad, pues no pasan de tres los que en distintas ocasiones nos han consultado acerca de ella, y sólo sabemos de uno que tuviera constancia en estudiar los remedios y aplicarlos, logrando su extinción: los demás nada nos han dicho, pudiendo asegurar que, por no haber querido seguir nuestros con-

sejos un apicultor de la provincia de Lérida, murieron casi todas las colmenas de la comarca de Artesa de Segre.

Actualmente sabemos que existe la loque en un colmenar de Valencia, por haber leído una consulta acerca de ella en *El Progreso Agrícola y Pecuario*; y á pesar de haber dado la voz de alarma á los apicultores valencianos, sólo uno ha demostrado algún interés, preguntándonos si sabíamos cuál colmenar era el atacado: los demás han recibido con indiferencia la noticia, ó, si se han preocupado de ella y adquirido algún dato referente al sitio de la infección, se lo guardan para su capote. Lo sentimos por ellos mismos, pues quizá no lleguen á tiempo cuando quieran acudir al remedio.

M. PONS.

COMBATE DE REINAS

Á Mauricio Mæterlinck:

Aquella tarde, 21 de junio, regresaba yo de una visita á mis colmenares lejanos, cuando me informaron de que, durante mi ausencia, un enjambre puesto en colmena la víspera se había ido, posándose de nuevo en el matorral de donde fuera cogido y que debían de habersele unido uno ó dos enjambres del día. La observación era exacta, pues levantando la colmena con que había sido cubierto el grupo de abejas, la encontré completamente llena por el enjambre. Era una pequeña colmena normanda, de paja, de capacidad media, es verdad, pero que rebosaba literalmente de pecoreadoras apiñadas y que contenía entonces ocho á diez kilos de abejas. ¡Jamás había visto parecida multitud!

Desde hacía algunos días, los enjambres que traía de mis colmenares cercanos á la esparceta, para alojarlos aquí en colmenas Dadant, aceptaban mal su nueva instalación y la abandonaban de buen grado al día siguiente; vi varios unirse á los enjambres más antiguos de algunos días, cuyas viviendas invadían á los primeros rayos del sol y en las que eran por lo demás acogidos sin combate. Para

evitar, pues, la repetición de tales fugas, preparé dos colmenas provistas de cuadros enteramente guarnecidos de cera estampada, en medio de los cuales coloqué otro cuadro cubierto de pollo y de huevos del día, tomado rápidamente de colonias fuertes.

Así pertrechado, decíame que si esta masa de abejas, que sólo me era dable evaluar imperfectamente, no podía alojarse sin peligro para la obra en la colmena que le destinaba, la dividiría en dos, y si no me cabía la suerte de tener una reina en cada uno de mis grupos, el que estuviera privado de ella podría pronto hacerse una. Lo que había previsto sucedió.

Cuando vacié aquel enorme racimo sobre el vasto tablero dispuesto en plano inclinado hacia la tabla de la piquera, buena parte del enjambre se introdujo cual torrente en la colmena, suficientemente abierta, y permaneció quieta, retenida por el pollo que en ella había yo colocado; pero multitud de abejas, rebosando del tablero, habían caído sobre la hierba en racimos primeramente compactos, luego en verdadero arroyo, dejando escapar, como perlas derramadas, esos admirables pequeños seres que, sorprendidos de momento, recobraron pronto su calma y su serenidad para reunirse de nuevo sobre el césped donde se habían suavemente deslizado. Yo avivaba, por medio de pequeños golpes dados sobre el tablero, la entrada del enjambre en la colmena. Todas las abejas que estaban aún indecisas en su superficie obedecieron, mientras que las que habían caído se formaron lentamente debajo de él en un nuevo enjambre, enorme todavía.

Juzgando entonces hecha la partición por igual, volví el tablero poniendo de nuevo á la superficie las abejas de debajo, y lo llevé á mi segunda colmena. Como las abejas lo cubrían por entero, no tuve que hacer sino verterlas sobre la tabla delantera de la piquera é impelerlas hacia adelante con un ligero golpeamiento. La entrada se hizo pronto y sin vacilación. En este caso también el cuadro de pollo hacía su efecto, invitando á las más indecisas. En pocos minutos había terminado; aquel enjambre anormal, que no hubiera contenido sin peligro una sola colmena, estaba dividido en dos, y yo tenía la seguridad de que no volvería á marcharse.

Pero nunca abandono un enjambre puesto en colmena sin asegurarme de que su última abeja ha pasado el dintel y reuniéndose á

sus hermanas; volví, pues, á mi primera colmena, al teatro de mi primera operación. Esta vez había habido tal desbordamiento de población, que encontré buen número de rezagadas en el suelo. Ocupábame en facilitarles la ascensión á la colmena, ojo alerta y sin velo, cuando, realizándose mis aprensiones, de un grupo que yo impelía hacia adelante, se escapó una joven reina.

Cogíla y esforcéme en ponerla sobre la tabla de la piquera, pero por rápido que hubiese sido mi movimiento, deslizóse de mi mano y de nuevo cayó sobre la hierba. No la perdí de vista y bajábame para volverla á coger, cuando se produjo ese hecho imprevisto que entonces me agitó tan profundamente, que aun hoy se apodera de mí intensa emoción al referirlo.

¡No fué sólo la fugitiva lo que cogí! Se me había escapado sin duda para arrojarla sobre una rival que ella sentía próxima, pero que quizá no había podido alcanzar aún rodeada como estaba, cautiva del amor de sus leales; y cuando la recogí entre la hierba, sólo tuve entre los dedos una masa informe, una bola hecha de dos seres furiosamente enlazados, tan fuertemente cogidos el uno al otro que no cabía pensar en separarlos y de los que uno de los dos iba sin duda á perecer.

¡La muerte de una reina! *¡la muerte de la reina!* ¿Yo vería pues ese drama único y también el fin de ese ser privilegiado entre todos los de su raza? ¡Y el día se acababa, y yo estaba solo y me sentía impotente para conjurarlo!

El estudio de la abeja nos la hace querer y sentimos por ella grande amor. Multitud de ideas se agolpaban á mi mente, cuando ocurrióseme la de que yo disponía quizá de la vida de una de las combatientes. ¡Esta potencia que iba á morir era la esperanza de todo un mundo, de toda una raza que esperaba para nacer, que debía nacer de ella! ¡La esperanza de numerosas generaciones que pedían vivir, vivir esta existencia de la abeja, hecha del amor de un panal y del amor de una flor! ¿Durante esplendorosos estíos, millares y más millares de pecoreadoras llenarían el aire con sus cantos y se entregarían con el ardor y el amor único en ellas al cumplimiento de su admirable deber... ó permanecerían para siempre en la nada?...

¡Y este porvenir, todos estos destinos, todas estas vidas de tra-

bajo, de amor, de cantos y de alegrías, estaba allí indescifrable en el hueco de mi mano!...

¡Y yo me sentía el autor inconsciente del desastre que iba á producirse y que, sin mi intervención, se hubiera quizá evitado!...

Creo que mi primer movimiento fué para separar las combatientes que se estrechaban aún con furor; pero no veía de ellas más que una confusión, alas apretadas al cuerpo, broqueles brillantes, patas que me parecían desmesuradamente largas y que, fuertemente contraídas, abrazaban el cuerpo de la rival... y esta pequeña masa, esta bola hecha de dos cuerpos luchando desesperadamente el postrer combate, se movía sobre mi mano con un movimiento irregular que no me permitía cogerla.—¡Dos veces cayó á mis pies sin que el apretón fuese más débil, sin que el combate se aminorara!

Menos impresionado, hubiera podido separar las rivales; pero ¿quién pone sin vacilación, sin un poco de emoción, la mano sobre una reina, sobre esta potencia única en la colmena, que atrae nuestra admiración y hasta un poco nuestro respeto? ¿Cuánto duraron mis indecisiones, mis esfuerzos vacilantes, cuánto duró ese horroroso combate? Un minuto, dos quizá, pero no más...

De repente, demasiado aprisa para que mi observación pudiese fijarse y distinguir la posición de una de las combatientes relativamente á la otra; sin que pudiese observar menos vigor en la lucha, desprendióse una reina, vi alargarse su cuerpo, adquirir de nuevo su talla normal y, sin detenerse más tiempo, sin dejar en mi mano la caricia de sus pasos, alerta, elegante y gloriosa, escapóme de un alatazo; luego, sin buscar su camino, se arrojó de un vuelo á la entrada de la colmena, en donde se perdió entre las demás... Mientras que su rival, mortalmente herida, caída de mis dedos en un esfuerzo impotente, se arrastraba á mis pies entre la hierba, buscando todavía huir del enemigo;... y, sola, sin compañeras, sin servidas, sin prestigio y sin corte, se alejaba de la colmena, de la familia inhospitalaria que ya no la conocía, que no quería conocerla más, y acababa su vida antes de haber vivido quizá, allí, solitaria, en la tarde de un buen día, las patas vacilantes, el cuerpo encorvado, atravesado el costado, las alas caídas!...

CH. LAUGE.

(*Le Miel.*)

LA ENJAMBRAZÓN ARTIFICIAL

SISTEMA DOOLITTLE

El eminente apicultor americano, Mr. Doolittle, describe en el *Gleanings in bee culture* un procedimiento de enjambrazón artificial, que nos complacemos en traducir, conservando la forma del original:

—Casi los dos tercios de mis colonias han enjambrado, Mr. Doolittle; deseo hacer que enjambren las demás, y acabar así de una vez. ¿Cuál es el mejor medio que puedo adoptar?

—Existe gran número de procedimientos para la enjambrazón artificial, pero muchos, si no todos, no respetan la ley que rige la enjambrazón natural y la economía general de la colmena, y presentan varios inconvenientes.

—¿Hay, pues, leyes especiales que rigen la enjambrazón de las abejas? Yo creía que éstas obraban al azar.

—El azar nada tiene que ver en este asunto. Evidentemente la ley que gobierna las abejas desde su estado primitivo rige todavía, y, en todas las operaciones que en el colmenar ejecuta, el apicultor debe de conformarse á estas leyes, si quiere tener seguridad del éxito.

Para lograr un enjambre artificial han de tomarse, para formarlo, abejas de todas las edades, y proceder de manera que permanezcan en donde se las pone, tal como lo hace el enjambre natural.

—¿Creéis esto necesario? Mi vecino dice que en la mayoría de los casos son las abejas viejas las que forman el enjambre.

—Muchos lo creen también; pero después de cuidadosas observaciones, hechas durante un período de treinta años, puedo asegurar que con el primer enjambre salen, en iguales proporciones, abejas de todas edades.

Quando un procedimiento de enjambrazón artificial obliga á las viejas abejas, las pecoreadoras, á convertirse en nodrizas y á desempeñar el trabajo asignado á las jóvenes en condiciones normales, no debe de adoptarse.

—¿Tenéis algún procedimiento que reúna todas las condiciones requeridas?

—Creo tener uno que se aproxima por lo menos todo lo posible.

—¡Bien! ¿Cuál es?

—¿Tenéis á vuestra disposición celdas maternas?

—Supongo que hay muchas en una de las colonias que enjambraon durante la semana pasada.

—Ya veréis por qué os pido celdas de esas antes de continuar. Ahora vamos al procedimiento:

Coged una caja de 30 á 40 litros y colocadla, boca abajo, sobre una ancha tabla á pocos pasos de la colmena de la que queréis sacar un enjambre; levantad aquélla un poco por delante con una cuña para que las abejas puedan pasar.

Ahora abramos la colonia que hemos de dividir y quitémosle la madre, que enjaularemos sobre uno de los panales, cuando todos los cuadros hayan sido colocados de nuevo en la colmena. Si no vemos en ellos mucha miel sin opercular, desoperculémosla á lo largo del listón superior de los cuadros, y cerremos la colmena.

Arrojad un poco de humo á la entrada de la colmena, golpead en los costados cual si quisieseis expulsar las abejas, haciéndolo á intervalos y dejando abierta la piquera, para que las abejas que regresan del campo puedan entrar. Transcurridos 5 á 8 minutos, abrid la colmena, sacad los cuadros y sacudid las abejas delante de la caja, continuando así hasta que hayáis arrojado las tres cuartas partes de las abejas frente de la caja.

Cuando lleguéis al cuadro en que está prisionera la madre, colocadlo á la entrada de la caja y dejad penetrar en ella á la madre con las abejas.

Devolved entonces el cuadro á la colmena y cerradla.

—¿Por qué arrojáis las abejas delante de la caja en vez de sacudirlas dentro de una colmena preparada para ellas?

—No seáis impaciente, ya descubriréis la razón.

Ahora tenemos aproximadamente las tres cuartas partes de las abejas y la reina dentro de la caja; vais á ponerla á la sombra de un árbol, contra cuyo tronco la apoyaréis en posición inclinada. (La luz penetrará por el lado abierto, formando un ángulo de 45 grados con el suelo), la dejaréis allí por espacio de tres cuartos de hora á

una hora. Transcurrido dicho tiempo, encontraréis las abejas suspendidas en la parte superior de la caja, tal como lo estarían de una gruesa rama de árbol si hubiesen enjambrado naturalmente.

Durante estos tres cuartos de hora á una hora haced igual operación con otra colmena ó ejecutad cualquier otro trabajo. Transcurrido dicho tiempo, instalad en una colmena las abejas de la caja como si se tratase de un enjambre natural. Poned la colmena que las recibe en el sitio que hayáis escogido, y todas las abejas permanecerán en ella y regresarán como lo harían las de un enjambre natural.

—Dejándolas durante una hora en la caja con la grande abertura libre, se les da la idea de que han cambiado de domicilio y de este modo ellas marcarán su nuevo puesto.

—Exactamente.

—Ahora veo por qué las mías no querían permanecer en la colmena donde yo las sacudía. Y ¿qué sucederá con lo que ha quedado en la colmena cepa?

—Al día siguiente de esta operación, dad una celda maternal á la colmena cepa, de las que tenéis próximas á nacer, y la operación está terminada.

Si reflexionáis acerca de lo que hemos hecho, veréis que el enjambre contiene abejas de todas las edades, que cada abeja había llenado su estómago de miel como lo hace cuando acompaña al enjambre natural, pues el golpeamiento la impulsa á atiborrarse completamente, y después de haber permanecido una hora en racimo dentro de la caja, las abejas se orientan de nuevo, como hace un momento habéis dicho.

—¿Pero la colmena cepa está en tan buenas condiciones cual si hubiera enjambrado naturalmente?

—Está mejor, porque en un enjambre natural la primera joven madre no nace sino por lo menos siete días después de la enjambrazón, y aun es preciso que ésta haya estado retardada por el mal tiempo, mientras que nuestra cepa al recibir una celda maternal próxima á nacer, tendrá una joven madre antes de dos días. Si tuvieseis una madre fecundada, podríais dársela, y esto sería todavía mejor.

—Vuestro procedimiento de enjambrazón no puede recomen-

darse cuando no hay nadie en el colmenar para vigilar dicha operación.

—Ciertamente, y debería también adoptarse por aquéllos que no pueden estar en casa desde las 8 de la mañana á las 4 de la tarde, para vigilar sus abejas.

—Bien: ya os he molestado bastante tiempo, y creo que comprendo vuestro método de trabajo. Buenos días, y gracias.

EL GRAN VALOR NUTRITIVO DE LA MIEL

Con este título publica M. Félix Bassler en el periódico agrícola austriaco *Frageport*, del 12 abril, un notable artículo que pasamos á traducir.

«El néctar de las flores, que presenta una substancia viscosa y dulce (azúcar de caña), es almacenado por las abejas en las celdas de los panales de su colmena después de sufrir una inversión química en su cuerpo. Bajo la influencia del calor de la colmena se condensa, y la abeja la cubre con un opérculo de cera. De este modo el néctar de las flores se torna miel.

»La miel de abejas contiene, entre otros, agua, como un 79 por ciento de azúcares de diversas clases (42 de azúcar de uva, 35 de azúcar de fruta, 2 de azúcar de caña), mannita, débiles porciones de albúmina y de grasa, esencias minerales, ácidos acético y fórmico, materias colorantes y aceites esenciales. Estos últimos le comunican un aroma delicioso.

»Está fuera de duda que, desde los tiempos primitivos, la miel ha sido uno de los alimentos más extendidos y más buscados, pues ya los primeros pueblos civilizados cultivaban la abeja, de lo cual son testimonio los monumentos históricos de los antiguos egipcios (véanse los jeroglíficos del obelisco flamenco, 4,000 años a. de Jesucristo), de los indios, de la Sagrada Escritura, de las obras de los griegos y de los romanos. La miel no gozaba de menor predicamento entre los antiguos germanos, no sólo como alimento sino también para la preparación de los hidromieles, que en tanta boga estaban

entonces. En la Edad media, corporaciones especiales (los melificadores) se ocupaban en la producción de la miel. Sólo en estos últimos años se la vuelve á conceder importancia, y en esto nos precede el extranjero, especialmente Suiza, Bélgica y Francia, donde la miel se emplea más generalmente que entre nosotros y es considerada ya como alimento indispensable.

«Como hemos observado más arriba, la miel contiene principalmente azúcares de uva y de frutas, lo cual es de suma importancia. Estas clases de azúcares, el estómago y los intestinos los transmiten directamente á la sangre, sin necesidad de hacerles sufrir antes una transformación. Ahorran, pues, trabajo á nuestro cuerpo, mientras que el azúcar de caña, es decir, el azúcar ordinario, como todos nuestros restantes alimentos, *á excepción de los azúcares de uva y de frutas*, tienen necesidad de pasar por múltiples inversiones químicas. Comunicado á la sangre, el azúcar es consumido en seguida ó bien reservado en los músculos y el hígado como glucógeno, es decir, como generador de azúcar.

«El azúcar es el manantial de las fuerzas de nuestro cuerpo; con él se alimentan nuestros músculos y le consumen durante su trabajo. Absorbemos azúcar, la fatiga desaparece, hacemos provisión de nuevas fuerzas. Este hecho ha sido perentoriamente establecido por ensayos hechos en soldados y en *sportistas*. No quiero recordar á este propósito más que los trabajos de los fisiólogos italianos Masso y Paoletti, del inglés Harley, de Hermann Frey de Berna, de los franceses Grandeau y Corilton; las experiencias de Firk y de Wislicenus, del holandés Birnie, de los médicos militares alemanes Schumburg, Leiterstorfer y Leistikow. Es verdad que de la albúmina y de la grasa se puede, dentro de nuestro cuerpo, desprender igualmente azúcar y glucógenos, pero ¡á cambio de cuán múltiples labores! Añádase que el azúcar desprende y economiza la clara de huevo.

«Mientras que antes se calculaba el valor de un alimento según su potencia para desarrollar el calor, será preciso desde ahora, según la doctrina del sabio francés Chauveau que ha demostrado la certeza de las enseñanzas de Bernardo Ségen, considerar igualmente qué cantidad de glucógenos engendra, y apreciar su importancia en vista de una y otra facultad. Ya pues que la miel posee en alto

grado el poder de formar glucógenos, su riqueza sacarina hace de ella no sólo un alimento excelente, sino también un manjar barato: cuesta, por ejemplo, menos cara que la carne de buey y la leche.

»No es sólo á causa de su riqueza en azúcares de uva y de frutas por lo que la miel merece la preferencia sobre el azúcar ordinario; contiene, además, ácido fórmico, y, entre sus esencias minerales, una importante mezcla de cal y de hierro, que desempeñan notable papel en la formación de los tejidos de nuestro organismo. Por igual motivo las frutas maduras son tan preciosas para la alimentación, y hace poco tiempo el Dr. Bungé ha demostrado lo insano que es el uso del simple azúcar. Según el profesor Jacger, entre otros, el azúcar ordinario no es recomendable para un continuado uso, ya que provoca frecuentemente efectos nocivos que es preciso atribuir á su mezcla de ultramarino. El color, que no sirve más que para agradar á la vista, es por lo menos superfluo.

»Para endulzar el café, el té y la leche, la miel, á causa de su gran solubilidad, se emplea perfectamente bien. Mezclado con manjares menos digestivos, está sobre todo en su lugar. Para la pastelería es extraordinariamente ventajosa y agradable, y se presta admirablemente á la confección de los diversos productos del arte culinario, y en especial á la confitura de frutas y á la preparación de los enomíeles, de los hidromíeles, de los licores azucarados, de los vinagres y de las cervezas de miel.

»El efecto de la miel sobre el organismo humano es de los más vivificantes. En la miel tenemos poderoso auxiliar para toda clase de remedios, lo cual, por otra parte, ha sido reconocido por las más conspicuas autoridades médicas. Así es que la Facultad de Medicina de Inglaterra ha designado siete casos en los cuales debe de emplearse la miel como remedio, y el Dr. Kruckenber, profesor y consejero médico, dice: «En la miel poseemos un alimento de los más reconfortantes para la salud. Para las enfermedades de la laringe, de la garganta y de los órganos respiratorios, si se usa regularmente, sus virtudes disolventes hacen de la miel un remedio muy eficaz: mezcladla, por ejemplo, con tisana de llantén de hoja estrecha, á la de tilo, etc., etc.» El renombrado abate Kneipp y el *Método natural de curar* estiman igualmente el empleo de la miel.

»La miel no es sólo un alimento, es además un manjar delicioso,

una delicadeza. La finura de su aroma y la dulzor de su gusto provocan el apetito y fomentan los jugos gástricos. Su saludable influencia se hace sentir igualmente, ya se la tome desleída en la bebida ó mezclada con otros alimentos; así, por ejemplo, para los niños es alimento excelente y sano, si la beben con leche ó la comen sobre el pan...»

Lo que sigue del artículo no es más que la confirmación científica de lo que acaba de leerse, y su terminología químico-medical tendría pocos atractivos para la mayoría de los lectores de EL COLMENERO ESPAÑOL.

LA APICULTURA EN LA REPÚBLICA ARGENTINA

El *Boletín de Agricultura y Ganadería*, que se publica en Buenos Aires, inserta un notable artículo que tiene por epígrafe *La apicultura en Córdoba*, firmado por D. J. T. Brunner, Profesor de Apicultura y de Arboricultura frutal, Córdoba, del cual vamos á reproducir algunos párrafos.

Después de demostrar el articulista, por medio de citas históricas y de opiniones de varios sabios, la importancia del cultivo de las abejas en lo que respecta á la fecundación de las plantas, enumera varios ejemplos de lo que se hace en las demás naciones del mundo en pro de la apicultura, tanto por particulares como por los Gobiernos respectivos, para lamentarse del atraso en que se halla en aquel país la mencionada industria.

Dice así:

«Parece increíble, pero es muy cierto, que en un país como la República Argentina, que posee vastas extensiones territoriales, feraces y vírgenes, no se críen abejas ni cerdos, ya que la miel fina que se come en las grandes ciudades, viene de Chile, después de un viaje á Londres; que la grasa fina de cerdo viene de Norte América, así como los jamones, y de España sus afamados chorizos; y esto en

país donde el maíz no vale nada y produce abundantes cosechas. ¿Á qué debemos atribuir tal estado de cosas?

»Á la notable ignorancia del pueblo en materias agrícolas, y, sobre todo, á las leyes *locales*, que estorban de un modo notable la iniciativa particular.

»La nación hace sacrificios para establecer colmenares de estudios en Córdoba y Mendoza, el público en general es entusiasta para el cultivo de las abejas, que es fácil y remunerador, á más de ser de resultados inmediatos; pero hay un simple artículo del código rural, que aunque hoy día es letra muerta, pues todos tienen abejas en pequeña cantidad, está siempre suspendido como una amenaza sobre la industria, é impide el formal establecimiento de grandes colmenares de producción, perjudicando á la libertad industrial y al desarrollo del progreso.

»No encuentro, señor Director, términos bastapte enérgicos para condenar esas leyes retrógradas, que no sirven sino de obstáculos y de medio de venganza cuando llega el caso, como que podría citar casos concretos si fuera necesario, aquí en Córdoba. Y creo que, si por conducto del Ministerio de Agricultura algo se puede hacer para que desaparezcan, se prestará un señalado servicio al país.

»Hay en las Cámaras de la provincia hombres bien preparados y muy bien dispuestos, y que quieren el progreso y protegen las industrias; esos caballeros me han dado muestras tangibles del interés que toman por mis trabajos, y no me han faltado palabras de aliento de parte de lo más distinguido de esta sociedad. Pero la *acción oficial es indispensable* para llegar á los fines que perseguimos.

»Aquí, en Córdoba, las abejas importadas de Mendoza hará cosa de 50 años, procrearon de tal modo, que los faldeos Este de la sierra contienen en los huecos de los árboles, en las cavidades de las piedras, *millones de enjambres* que viven en estado natural, y cuyo trabajo es perdido para el hombre. El clima se presta admirablemente para la crianza de las abejas, y la miel que elaboran es exquisita. Los grandes alfalfares del sud de la provincia constituyen verdaderos manantiales de miel y cera, cuya exportación á Europa puede dar grandes utilidades. Hoy todas esas riquezas vuelven anualmente á la madre tierra, siguiendo la ley inmutable de la transformación de la materia, y sin beneficio alguno para nosotros.

»La miel extraída, tal como la producimos con el empleo de los métodos americanos, es artículo seguro de exportación, y su precio fluctúa entre 100 y 130 francos (\$ ^{m/n} 46'80 á 60'76) los 100 kilos en el Havre, en Liverpool ó en Hamburgo, que son las tres plazas compradoras. Deduciendo gastos, fletes, derechos, se puede comprar por mayor aquí en Córdoba, á razón de 30 á 40 centavos ^{m/n} el kilo, según cantidad y calidad; es un precio altamente remunerador.

»En los varios colmenares que tengo á mi cargo, ó en propiedad, he cosechado este año hasta 150 kilos de miel por cada cajón, en la región de los alfalfares, y creo con fundamento que no es difícil llegar hasta la cantidad de 200 kilos. Aplicando el cálculo se verá que se puede obtener hasta 60 \$ por unidad, y que suponiendo 20 \$ de gastos generales, también por unidad, pueden quedar 40 \$ como utilidad líquida, para los colmenares ubicados en regiones verdaderamente melíferas y que son para Córdoba los alfalfares del sud y su hermosa sierra.

»La miel como alimento es sencillamente de inapreciable valor; todos los médicos de todos los tiempos están conformes á ese respecto, y se debe, en pro de la salud pública, recomendar su empleo en todas las clases sociales.

»Es un grande y seguro negocio; pero ¡qué soy yo, perdido en la masa de la población, luchando contra mil obstáculos, contra mil inconvenientes, con escasos medios! Sin embargo, no me quejo, mis esfuerzos no han sido del todo estériles, el público me aprecia, me consulta, y algunos colmenares modelos existen ya en la provincia. Ahora, para coronar la obra, me queda coadyuvar á pedir, á suplicar, si fuera necesario, que desaparezcan de nuestros códigos rurales las disposiciones que dañan la Apicultura, y del código rural de Córdoba el artículo 48, que dice:

«Art. 48. Está prohibido tener colmenas dentro de un radio de tres kilómetros de las *ciudades, villas, pueblos ó vecindarios*, bajo multa de cinco pesos por cada una.»

»Es por esta razón, señor Director, que le ruego interponga su influencia para que lleguemos al objeto que perseguimos, y para que una época de prosperidad se prepare para las industrias auxi-

liares de la Agricultura, tan postrada hoy, en que son factores casi inútiles en el concierto general del progreso nacional.

»J. T. BRUNNER.»

Grande parecido hay entre lo que cuenta el Sr. Brunner y lo que sucede en España, así como entre sus esfuerzos y los nuestros en pro del desarrollo de la apicultura. Ambos luchamos con iguales obstáculos y con las mismas preocupaciones. Por esto hemos creído oportuno trasladar gran parte de su escrito á nuestras páginas.

P.

TRABAJOS EN EL COLMENAR

Septiembre.—Hemos llegado á la época de la segunda cosecha en muchas regiones y de la única en otras. Visítense las colmenas para cerciorarse de que las colonias tienen sitio suficiente donde almacenar la miel que pueden recoger, que en muchos casos habrá de dejárseles como provisiones de invierno, si no toda, en parte, y de que la madre dispone de celdas donde depositar su puesta, ya que las abejas nacidas á fines de este mes y comienzos del siguiente son las destinadas á mantener el buen estado del enjambre durante el invierno.

Desde el 15 de septiembre á igual fecha de octubre es la época apropiada para dar la alimentación llamada estimulante de otoño, destinada á dotar á la colonia de jóvenes abejas vigorosas, que pasarán el invierno en completa calma y serán aptas al comienzo de la primavera para educar las nuevas generaciones.

En esta época del año las colonias no se componen más que de pecoreadoras gastadas por los trabajos del estío é incapaces en su mayoría para atravesar la mala estación del invierno. Á la caída de las hojas ha terminado su misión; sucumben una á una, y si el apicultor no ha sido precavido practicando la alimentación estimulante de otoño ó cuidando que en este tiempo no sufran escasez de miel, sus colonias de primavera serán débiles é incapaces de secundar

eficazmente la actividad de la madre. La alimentación de febrero y marzo es entonces inútil, pues la familia es demasiado pequeña, las nodrizas no pueden bastar á criar las jóvenes larvas y, además, la menor vuelta del frío, haciendo estrechar el grupo, obliga á abandonar los cuadros de pollo, lo cual causa la muerte de éste.

Ténganlo presente los principiantes,

M. PONS.

MISCELÁNEA

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 adquirirlo pueden dirigirse á la Administración de nuestro periódico, acompañando 2'10 ptas. en sellos de correo, ó 2'35 ptas. si lo desean certificado.

Remedio original contra el pillaje.—Un apicultor dice en la *Leipziger Bienen-Zeitung* que habiendo tenido la pasada primavera en su colmenar un pillaje espantoso, había ensayado todos los remedios conocidos sin conseguir que cesara. Entonces vino la idea de aplicar en la piquera de una de las colmenas pilladas un pequeño espejo de bolsillo de que se servía para detener los enjambres en su huída. Al instante las ladronas abandonaron su presa y se precipitaron cada cual á su respectivo domicilio. Las abejas pilladas mostráronse también irritadas, pero no tardaron en calmarse y en regresar en buen orden á su habitación.

Nuestro apicultor se procuró inmediatamente varios espejitos y los aplicó cual lentes á las piqueras de las demás colmenas. En menos de 24 horas había cesado todo pillaje.

Al terminar, ruega á los apicultores que se hallen en igual situación que él, ensayen el empleo del espejito y publiquen el resultado de sus experiencias.

Picadas mortales.—Un Dr. Rösger, queriendo recoger un enjambre, recibió siete ú ocho picadas: inmediatamente se siente mal, cae al suelo y expira al cabo de pocos momentos. He aquí el resumen de una gacetilla reproducida por la mayoría de los periódicos alemanes, y desde aquí se oye el clamoreo del público contra esas bestezuelas rabiosas, capaces de matar á un hombre tan deprisa. El director de la *Deutsche Bienenzeitung* dirigióse á un amigo suyo habitante en la propia localidad que el desgraciado doctor, con objeto de conocer lo que hubiese realmente de verdad en esa historia. De las averiguaciones hechas por la Sociedad de seguros interesada, resulta que el doctor padecía una enfermedad de corazón, complicada con idiosincrasia, es decir, con una extrema sensibilidad para el veneno de las abejas; ya el año pasado algunas picadas habían provocado en la víctima una incapacidad para el trabajo, que duró de ocho á quince días. Las picadas han provocado, pues, realmente la muerte del doctor, pero no han tenido ese terrible efecto sino merced á la enfermedad del corazón y á la extrema sensibilidad del doctor. Existen personas que no pueden soportar el veneno de las abejas. Hemos conocido un colega que, á consecuencia de una sola picada, debía guardar cama durante dos ó tres días, hinchado hasta causar miedo y sufriendo atrozmente. Grande era el júbilo de los chiquillos cuando ocurría ese accidente á su profesor; regresaban á su casa gritando durante todo el camino: «¡El maestro de escuela ha sido picado por una mosca; tenemos algunos días de asueto!» Abandonó la apicultura, é hizo bien.

En otra ocasión aconsejábamos en broma se tomara un buen «pécket» para combatir el efecto del veneno. Parecía que nos equivocábamos al burlarnos de tal remedio: varios médicos aconsejan, en caso de muchas picadas, seguidas de síncope, se dé al enfermo bebidas fuertes, coñac, ron, etc., pues el alcohol produce el efecto de reanimar los movimientos del corazón.

(*Rucher belge.*)

El mal de mayo.—M. Kramer invita á los lectores de la *Schweizerische Bienenzeitung* á comunicarle sus observaciones con respecto á esa enfermedad. Es curioso que en ciertas regiones haga

cada año numerosas víctimas, mientras que en otras es totalmente desconocida. Para llegar á un resultado y para salir del período de las suposiciones, importa que todos aporten su parte de observación, y quizá se podrá encontrar el origen de esta epidemia y los medios de combatirla. El cuestionario que á tal respecto ha dirigido, trata de la aparición y duración de la enfermedad, el número de colonias enfermas, la influencia ejercida por un cambio de tiempo sobre la marcha de la enfermedad, su extensión, pérdidas por colonias, edad de las abejas muertas, causas probables, resultado de los ensayos de curación, etc. Últimamente leemos en una revista alemana que la enfermedad procede de un parásito: si esto es así, no tardará el microscopio en informarnos á este respecto.

La loque.—El revistero de la *Leipziger Bienenzeitung* analiza extensamente el boletín 112 de la escuela agrícola de Ontario, que contiene un trabajo completo debido á Mr. Harrison, profesor de bacteriología, y que se dedica muy especialmente al estudio de esta enfermedad. Otro día nos ocuparemos en ese estudio; por hoy nos limitamos á comprobar los escasos resultados de todos los remedios preconizados, á veces con grandes fracasos. Ha habido aquí y allí algunas curaciones; pero cuando la enfermedad está muy adelantada, hay que resolverse á emplear los medios más enérgicos. El profesor Harrison ha analizado siete reinas sacadas de colonias enfermas y ha encontrado fácilmente el bacilo de la enfermedad en tres ovarios y hasta en huevos. Es de parecer, que en la mayoría de los casos, los huevos contienen ya, desde el momento de la puesta, el germen de la enfermedad.

Los ensayos hechos en último lugar para inmunizar las abejas por medio de la toxina de la loque, no han dado resultados, habiendo rehusado las abejas tomar la solución así preparada.

(*Rucher belge.*)

Alimentación de invierno.—La alimentación es muy difícil en invierno; pero es posible, sin embargo, procediendo del siguiente

modo: En miel líquida se amasa azúcar en polvo de manera que se forme una pasta muy espesa. Llénase de ésta un vaso poco alto y ancho de diámetro, el cual se pone plano, boca abajo, encima de los cuadros. Cuando las abejas han consumido esa porción, vuelve á llenarse. Es inútil advertir que hay que tapar y envolver lo más cuidadosamente posible. Por este medio se ha conseguido salvar de la muerte colonias que, á principios de enero, no tenían una gota de miel.

(*Rucher belge.*)

CORRESPONDENCIA

- S. B.—A.—Recibido Libranza para suscripción corriente.
 J. S.—S. S.—Recibido Libranza. El sello se perdería sin duda.
 L. M.—E.—Recibido Libranza. Queda V. suscripto. Remitido números.
 J. G.—S.—Recibido Libranza por saldo.
 E. M. B.—P.—Remítidole libro.
 B. M. L.—V.—Recibido Libranza por saldo.
 A. N. de la R.—El T.—Recibido carta con valores por saldo.
 F. C.—La C. de C.—Recibido Libranza por saldo.
 J. M.—P.—Recibido Letra. Gracias.
 C. A.—Las C. de S.—Remitido lo que pide.
 J. I.—S. de C.—Remitido nuevo número le falta.

PRECIOS CORRIENTES

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

Cera del país.	el kilo	de 3'87 á 4' ptas.
Miel de Aragón, 1. ^a clase.	los 100 ks.	de 70' á 75' »
— de Cataluña, 2. ^a 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.

Árboles maderables, de paseo y de adorno.

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

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

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

Plantas de *Lathyrus sylvestris* Wagner.

VIDES AMERICANAS

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.^a 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.^o 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 introducirlas

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