

REVISTA APICOLA

PRIMERA Y ÚNICA PUBLICACIÓN ESPAÑOLA

DEDICADA AL DESARROLLO Y PROPAGACION DE LA APICULTURA MOVILISTA

FUNDADA Y DIRIGIDA POR

D. FRANCISCO F. ANDREU

— Sale el 15 y 30 de cada mes —

Año IV

MAHÓN 30 JULIO DE 1891

N.º 14

Dirijir toda la correspondencia al Director, Isabel II, 58.—MAHÓN.

DE ACTUALIDAD

Tenemos mucho gusto, despues de lo dicho en nuestro número anterior respecto á la malísima cosecha del término de Mercadal, en poder asegurar que en este distrito y en el de Alayor, no ha escaseado la miel fina de Menorca; pocos años la hemos probado tan blanca y esquisita, con un tinto verdoso que de sí denota sus escelentes cualidades.

Pero sentimos este año no poder ofrecer nuestro género á los amigos que con objeto de obsequiar á los menorquines y demás ausentes de la isla, anualmente de ella nos hacen pedidos. En este término municipal, solo poseemos pocas colonias, por haber tenido que surtir de ellas al nuevo apiario del Sr. Taltavull en Santa Ponsa; ademas, es tal el apego que hoy dia tenemos á este postre esquisito, que rara vez se ve nuestra mesa desprovista de los hermosos tarros de cristal que llenos del rico néctar no sólo sirven de adorno sino que deleitan al paladar del gastrónomo más quisquilloso. Quizás necesitemos un par de quintales al año para nuestro consumo particular.

Por consiguiente tenemos un placer especial en poder recomendar á nuestros parroquianos la esquisita miel que acaba de cosechar nuestro apreciable amigo el Sr. Taltavull en su predio de Santa Ponsa, como tambien nuestro no menos querido hermano el Sr. Pons (alias Baró) en su viña camino de Llumesanas. Ambos artículos nos consta que son de primera, y que pocos años se cosechan tan escelentes.

Bien para nuestros apicultores menorquines. Nuestro dulce es



digno de figurar en cualquiera exposición y puede competir con el más pintado. La miel de Alcarria verdad que es apreciada en la capital de la monarquía, pero estamos seguros de que cuando la de Menorca sea allí debidamente conocida, se ha de llevar la palma irremisiblemente.

ESPAÑA, MALLORCA Y BALEARES

En *L' Apicoltore* de Milan hallamos la siguiente correspondencia referente en su mayor parte á la isla de Mallorca. La carta segun nuestro colega italiano, procede «de un colega en apicultura de Mallorca», pero á nosotros nos parece que lleva el sello de estar escrita por ALEPH, quondam corresponsal de nuestra revista y de abolengo austriaco.

“Por fin he satisfecho mi deseo de viajar por las islas Baleares, tierra prometida donde corre leche y miel, segun dicen; fama usurpada contra la cual protesto decididamente ahora que la conozco de visu...”

“Aquí en Mallorca el ganado se compone de cerdos, y en segundo lugar de ovejas que vagan en libertad por esos bosques de encina; de cabras y de ganado vacuno se puede decir que no los hay.

“Tanto en los pinares como en los encinares las plantas melíferas y aromáticas como el romero, que abundan en Andalucía, son allí muy escasas.

“La miel que se cosecha en aquellos bosques es buena, dulcísima y blanca, con cierto sabor amargo que permite hacer uso de ella en más abundancia que no otra clase de miel. Es de las buenas entre las así denominadas. Sin embargo, no se puede decir otro tanto de la miel de las llanuras, menos aromática y de gusto acre é irritante, gusto que á mi entender se ha de cargar á los algarrobos.

“Por lo demás, en ninguna parte de la isla se hacen grandes cosechas, tanto porque la flora no es de primera como porque el cultivo de las abejas se halla abandonado. Muchos de esos apicultores han adoptado colmenas movilizadas, gracias á la incansable propaganda del señor F. Andreu de Mahón (Menorca). Todos esperábanlo todo del sistema, figurándose que meter los enjambres en colmenas á la moderna era lo suficiente, y no penetrándose del espíritu de la apicultura racional, descuidaron su práctica. Y como los resultados de esta manera de obrar no se han diferenciado gran cosa de los que dan las colmenas antiguas, mas baratas y duraderas, las ideas nuevas han hecho poco progreso...”

“En cuanto al clima, diré que el invierno es húmedo, lluvioso y al revés del mediodía de España, frio. Dos meses hemos pasado ó más sin ver un sólo dia hermoso como los de Andalucía, que sin exajerar duran todo el invierno. Por

lo demás, la isla es estupenda en bellezas naturales, y como regla general bien cultivada. Se parece á Corfú en alto grado. Las demás islas aún no las he visitado, pues se me informa de que su clima es aún peor que el de Mallorca; y como para mí un clima dulce es cuestión vital, las abandonaré pronto para volverme á Andalucía, el jardín de España, donde á lo largo de la costa meridional reina una eterna primavera.“

RED.—De manera que nuestro apicultor parece haberse marchado de la balear mayor sin tomarse la molestia de visitar á Menorca, ni siquiera probar su miel, que supera y no en poco á la que él encontró tan superior en aquellas montañas.

Y ¿qué dirán nuestros apicultores de Mallorca, tocante á lo que afirma el corresponsal de *L' Apicoltore* con referencia á su apego á las antiguas usanzas? Suponemos que estos serán casos excepcionales,—que tambien los hay por el estilo en nuestra isla.

Con que, ¿se pasan dos meses en esa sin un dia siquiera de sol primaveral? Entonces pobres de nosotros los menorquines, azotados por los duros vientos del norte. En verdad obró cuerdamente el corresponsal en renunciar á pisar nuestro suelo, si tan delicado se halla de salud.

Y aquí llamamos la atención de nuestro querido colaborador de Nueva York tocante á lo que nos cuenta el escritor austriaco de la flora de Andalucía en pleno invierno:

“La Andalucía, dice, posee dos grandes ventajas sobre todos los demás países, y que en vano se hallarán reunidas en manera tan favorable. En primer lugar su invierno no es tal, y produce la misma cantidad de plantas que en otros países durante la primavera y el verano. Tanto la primavera como el otoño son casi igualmente favorables á la apicultura, mientras que la estación yerta de verano se puede revivar, transportando las colmenas á una de sus sierras, mas ó menos altas segun el caso, y bajándolas en otoño cuando despues de las lluvias vuelve á la vida la vegetación del litoral. En cuanto á esto último, las colmenas se deberian llevar aún antes de la primera enjambrazón á una sierra de mediana altura, entre la sierra nevada y el llano. La de Almirajarra es precisamente la que reúne dichas condiciones, presentando la más rica flora melífera espontánea durante la época en que antes y despues de primavera la estación poco dá.

“Además, la miel de esta región, es segun mi esperiencia, la más bella, la más delicada de cuanto ofrece la Europa; y en cuanto á cantidad, con los métodos modernos podrian obtenerse grandes resultados.“

¿Lo oyen ustedes, señores habitantes de aquel paraiso terrenal? Es un viagero que ha visitado casi toda la Europa y que conoce la Andalucía y su apicultura el que habla; y si bien no ha pisado nunca nuestra pobre isla ni probado nuestro néctar sin rival algo

vale su testimonio: «la más bella, la más excelente de cuanto ofrece la Europa», nos cuenta el escritor apícola de Milan.

Y ¿se pierde esto?

¡Vaya si se pierde!

UNA GIRA CAMPESTRE

Pasando una temporada en el campo se nos ocurrió cierto día pagar una visita á un amigo apicultor. Los chiquillos se distraerán, reflexionamos, y las veleidosas hijas de Eva disfrutarán de un rato de expansión. Nos encaminamos pues á casa de nuestro amigo, quien aunque un tanto ocupado y hasta preocupado con sus cepas y sus inacabables quehaceres nos recibió con los brazos abiertos.

Es nuestro hermano un tanto opiniado y muy pegado á sus prácticas algo eclécticas, sobre todo en apicultura, por lo que nosotros nos guardamos muy mucho de meternos en camisas de once varas, ofreciéndole consejos que él no habia de aceptar.

Seguíamos pues nuestra visita, tratando de no interrumpir en lo más mínimo sus faenas. No es el *amico* de los que se quedan cortos en su hospitalidad, así es que insistió en acompañarnos en nuestra improvisada gira hácia el colmenar al lado opuesto de su taller ó casita de campo. Como sólo se trataba de pasear un ratito, no llevábamos velos, pero el hermano no por esto se arredró, y notando una de sus colmenas un tanto alborotadas á ella se dirigió, é imitando la conducta del desfacedor de entuertos delante los «leoncitos», la descubrió más ligero que un gamo.

Pero su ligereza por poco nos cuesta cara, porque aunque colocados á «modesta distancia» de aquella turba multa, en un cerrar y abrir de ojos se nubló el horizonte con el enjambre de abejas revoltosas que por todos lados nos rodeaban, precisando la precipitada fuga de mugeres y niños, cuya gritería y ademanes descompuestos nada por cierto tenían de consolador.

Despues supimos por nuestro mismo apicultor, original hasta en sus especialidades, que él acostumbra obsequiar á sus insectos con ciertos trozos de panal y desperdicios á la misma puerta de su habitación, lo que durante estos meses de escasez, tiene sus bichos siempre dispuestos al saqueo—latrocinio que en aquel mis

mísimo momento se estaba efectuando en la colmena tan improvisadamente descubierta.

Si de esta escapo y no muero decian las mugeres un tanto re-puestas del primer susto, algo y hasta algos tendremos que contar, pero lo que es el *lapidario* del célebre apicultor, no lo volveremos á visitar.

Y así concluyó nuestra visita á la viña del buen amigo, visita digna de ser relatada por nuestro nuevo colega *Es Menurqui* de la calle Nueva.

Perca colca dia en surtirá en Ba—ó emb es cap remput,

ESCURSIONES POR LA SABOYA

(Continuación del n.º 12 pág. 178)

La interesante narración del señor Cowan se halla amenizada con varias foto-litografías de bastante valor, pues que al correcto labor va unido la hermosa perspectiva y el semblante nada misterioso de los señores Bertrand y Layens, y de otros apicultores saboyardos. También contiene su periódico el *Journal* de Londres del cual extractamos estas noticias láminas por demás interesantes de varios de aquellos apiarios á la moderna, algunos de los cuales nada dejan que desear.

En Aix-les-Bains nuestros apicultores hacen una excursión á la residencia del conde de Mouxy de Loche, poseedor de las cartas inéditas de Huber, de que ya tienen noticia nuestros lectores.

“El pasto en este distrito no es tan bueno como en otros sitios por nosotros visitados, y nuestro amigo M. Mermey estaba plantando nuevo apiario en Rumilly sólo causa el fácil despacho de su miel, y porque allí podia acudir fácilmente con su biciclo.

“Encontramos en Mons. Mermey un apicultor inteligente y entusiasta; no nos sorprendió, pues, hallar su apiario en tan buen estado. Su casa entre Aix y Rumilly le dará ocasión de vender la miel á buen precio, pues que gran número de extranjeros diariamente pasan su residencia, al salir de Aix para dar un paseo en coche ó á pié.

“Dejando nuestro equipaje en el “Hôtel de Genève”, determinamos dedicar el resto del dia en *sight-seeing*, ó sea en visitar lo notable del lugar. Bajamos al lago de Bourget é hicimos una excursión en vapor á Haute Combe, monasterio Cisterciano al pié de Mont du Chat. Es este una de las preciosidades del

lugar y digna de ser visitada. Era en otro tiempo el mausoleo de la casa de Saboya. Uno de los reverendos monjes nos acompañó y nos enseñó todo lo que habia de notable. En la iglesia se ven los sepulcros de Amadeo V, VI, VII, Humberto III, Bonifacio de Saboya que fué tambien Arzobispo de Canterbury, y muchos otros. El lugar pertenece ahora á la familia real de Italia, y era muy visitado por el difunto rey Víctor Manuel."

En Albertville, término del ferro-carril, nuestros tres apicultores se apearon en el Hôtel Million, y tuvieron ocasión allí de probar una comida característica de la Saboya. Entre una gran variedad de platos y dulces, menciona nuestro jefe inglés hígados de pequeños pájaros ensartados en agujas de plata entre pedacitos de jamón.

"Ya habíamos comido lo suficiente y no nos quedaba apetito para probar el *bon bouché*; pero el criado nos rogó lo probáramos, alegando á su favor que era un plato exquisito y que el *chef* se agraviaría si así no lo hiciésemos. Lo ensayamos, y en efecto era aquello delicioso, si bien yo no podia menos de reflexionar cuantos pájaros de utilidad para la agricultura habian sido sacrificados para cocer este plato epicúreo. Hubiésemos preferido verlos volotear y escuchar su dulce canto..."

"Pasamos por la Bâtie, donde hallamos algunas colmenas de paja y tambien otras de madera, de tres y cuatro pisos. Algunas se hallaban á la sombra de los árboles, algunas formando *barba*. Nos contó el señor Layens á propósito de dichas colmenas á la sombra, que él poseia dos apiarios, uno en estas condiciones y otro en el jardin. Las bajo arboleda las halló, antes de partir, con una tercera parte más de cria operculada que no las del jardin; mas aún, las del jardin se habian comido seis libras más de sus provisiones que las del bosque. Por esto le parecia que la invernada era preferible al abrigo de los árboles no sufriendo tanto con los cambios de temperatura, y causa los vendabales..."

"La apicultura moderna va tomando rápido incremento entre este pueblo. El distrito de Tarentaise es célebre por sus mieles que son muy buscadas. En 1881 el departamento contenia 19.600 colmenas que dieron 88.200 kilogramos de miel y 16.600 de cera. Longefoy, á la falda del Mont St. Marcel, es famoso por su miel..."

"M. Rullier es el maestro de escuela de Aimes; es además presidente de la asociación apícola del Petit San Bernard, y es una de las personas de más importancia en aquel distrito... M. Rullier ha cosechado este año 300 kilos de miel líquida, 50 secciones de 500 gramos y 50 de 600 gramos. Abrimos las colmenas. Las abejas se hallaban muy preocupadas con sus trabajos, empezando ya la melada.

"En su casa hallamos artículos de apicultura en abundancia. Nuestro amigo instruye á sus discípulos en apicultura, y en las paredes de la casa-escuela vimos diágramas para su instrucción en el cultivo de la abeja. Hasta Bellentre se cultiva la uva, mas allá ya no prospera. M. Rullier fabrica por sí mismo sus láminas artificiales (*foundation*) en una de las máquinas Reitsch, pero estas no son muy apropósito, hallándose agujereadas en varias partes, cuyos

agujeros las abejas naturalmente aumentarán en volúmen. Esto no obstante, se nos informó de que la muestra no era de las mejores, y en efecto, los panales que examinamos nada dejaban que desear.

(Concluirá.)

EN LA CLÁSICA ALCARRIA

Nuestro corresponsal el señor ANDREU, apicultor de *primo cartello* que hoy tiene sentados sus reales en la clásica Alcarria, nos dá en carta particular del 12 del mes actual, los siguientes detalles tocante á la flora de aquellos campos y los medios allí en boga para utilizar su riquísimo néctar; las colmenas antiquísimas allí en uso, y el método no menos anticuado de cuidar ó por mejor decir, descuidar á aquellos insectos tan apreciables por sus esquisitos trabajos como despreciados por el «señor de la creación». Lean, lean nuestros lectores la gráfica descripción que de aquella mezcla denominada miel de la Alcarria nos hace nuestro allegado, y aprendan á apreciar las delicias del limpio y cristalino artículo que nosotros tenemos por el primero del mundo—la miel fina de Menorca. La carta dice así:

Monte Bugeda 12 Julio de 1891.

Por aquí podrá ser buena la miel pues que sale de plantas aromáticas, pero nada tiene de fina ni aromática la que yo he gustado, al lado de la de Menorca; ni tampoco me parece que apesar de haber tanto romero, el tomillo que le sigue, otros que no conozco aromáticos tambien, la salvia luego, y ahora que la salvia está en plena flor, el espliego que ya echa los capullos; apesar de todo estar en un turno continuo de florecencia, no veo en cambio que las colmenas (antiguas) hagan grandes rendimientos; si bien tanto la calidad de la miel como la cantidad que se cosecha podrian mejorar y aumentarse considerablemente por medio de un sistema movilista, en el cual no debia de ser tan esencial lo antedicho, como el preservarlas de los grandes frios, hielos, nieves, etc.

Las colmenas antiguas del país, ó sean las fijistas, son de una clase de hierba algun tanto parecida al esparto ó *caritch* menorquin, que con el grueso de cuatro dedos bien tejidos y una capa ó baño de yeso que les dan interiormente, son más limpias y mucho más calientes que las de cañas que se usan en esa. Son por lo comun verticales de unos 4 palmos de alto por cerca de 2 de ancho exteriormente. Encima y debajo tienen una losa de yeso redonda en forma de *funéll* sin agujeros para cubrir los extremos del tubo y preservarlos de las aguas, animales dañinos, etc. Al lado de las colmenas y á dos palmos y medio de su parte alta, tienen un agujero redondo del tamaño de una manzana usual que es la puerta por donde salen y entran las abejas.

Este agujero pasa á través del corcho, que llaman al tejido de yerba seca, y comunica con la mitad baja de la colmena que es donde tienen las colonias su nido de cria; y tambien está enyesado en su interior. En la parte superior de la colmena en la cual se colocan unos palitos atravesados en forma de cruz, de palmo en palmo, es donde labran la cera y la miel, y la estracción se efectúa tan inhumanamente ó más que lo hacen nuestros abejeros. Los panales los hacen lo más irregulares que se han visto y verticales tambien y segun se les antoje un poco atravesados ó sea empezando en la parte izquierda superior y concluyéndolos en la derecha media de la colmena. Cuando tienen que caparlas ó castrarlas hacen un poco de humo con una estera vieja enrollada y encendida á modo de antorcha sin llama, que soplando así como lo permite el casco de alambre y tela, igual al de los payeses nuestros, se echa en la colmena.

Cuando las abejas han desaparecido, que es enseguida, pues que V. sabe ese humo es muy fuerte, se mete una pala de medio palmo de ancha y en forma de las *resquêtes* que nosotros usamos para limpiar los cascos de las colmenas del própolis y con tres ó cuatro paletadas echan panal y abejas, miel y cria y lo demás que venga en una tinaja (*ufábie*), que cuando está llena se machaca su contenido con un palo hasta que todo es una pasta asquerosa y repugnante por el gran olor acre que despide del ácido fórmico de los miles de abejas trituradas en ella, y cuando esto ha sido colado por un cesto grande del que solo la miel y el jugo animal salen, se pone en un caldero lavándolo dos ó tres veces bien con agua caliente. Esto es lo que se llama agua-miel y que cocido hasta que hile casi, hace las delicias de las gentes de estos montes.

Suyo afectísimo

JUAN ANDREU.

Tendrán presente nuestros apreciables lectores que el método arriba descrito es el que rige en casi toda España. Solo algunos aficionados, amantes de su país natal, se esfuerzan en introducir métodos más en armonía con los adelantos de nuestro siglo. Entre estos beneméritos señores contamos ya con varios suscritores en la Alcarria, y confiamos que con el tiempo su ejemplo y el del insigne apicultor que probablemente ensayará su sistema favorito en su nuevo punto de residencia, lograrán revolucionar la industria apícola de aquella provincia denominada melífera por excelencia.

Tambien recordarán nuestros suscritores menorquines que el brevaje arriba descrito como el de *agua-miel*, es tambien fabricado por nuestros colonos, dándole el título aquí de *arróp de mèl*. Ni el bálsamo de Fierabrás que tan desastrosos resultados produjo en el infeliz Sancho, es comparable con la benemérita agua-miel de aquellos parajes.

Solo añadiremos que el número de colmenas á la antigua que

componen el colmenar de que tratamos en las columnas de la REVISTA anterior, no es de 20 sino de 40. Solo que unicamente veinte de ellas dieron alguna miel y cera. Dividiendo las cuatro arrobas y pico entre las cuarenta--el número total de colmenas--resultarían unas tres libras, poco menos, por colmena. Buen puñado son tres moscas.

INSTRUCCIONES

para desembalar y transvasar un enjambre despues de un largo viaje

Vuestro primer cuidado, á la recepción del enjambre, será el proyectar alguna agua fresca en la colmena y por sus rendijas para calmar las abejas, dejándolas tranquilas un rato para que se repongan de las sacudidas del viaje.

El traspaso á la colmena que ha de ocupar en definitiva puede verificarse en un cuarto cerrado ó al aire libre de preferencia, escojiendo un puesto á la sombra y algo distante del apiario.

Es inútil advertir que se opera mucho mejor con un ayudante que tenga á su cargo el ahumador.

Se coloca la colmena vacía sobre una mesa ó sobre un lienzo, se toma la caja que contiene el enjambre y despues de haber quitado todos los clavos de su tapadera se levanta esta con suavidad y por una viva sacudida se proyecta el enjambre sobre el lienzo y frente la entrada de la colmena. Como esta ya ha de contener algunos cuadros vacios (sin miel con objeto de evitar el pillage) las abejas guiadas por el olor de los panales penetran en ella apresuradamente. Los pocos cuadros que han venido con el enjambre y la caja se sacudirán tambien al momento y con el auxilio de un poco de humo todas las abejas irán penetrando en su nueva morada. No hay que preocuparse por las que hayan echado á volar que estas acabarán por posarse en la colmena, que será trasportada al apiario cuando contenga á toda la gente.

Por la noche se le dará alimento, y si la estación no es muy próspera convendrá alimentarlas algunos dias al objeto de estimular la reina á poner huevos.

Fácil es comprender que la población de un enjambre sin cria

ha de disminuir forzosamente de día en día hasta que nazcan nuevas abejas, ó sea hasta transcurridas 3 ó 4 semanas; debemos evitar este mal facilitando á la nueva colonia tres ó cuatro cuadros de cria, suministrada á intervalos, de cualquier raza que sea, y así lograremos tener una buena colonia al cabo de algunas semanas en vez de una familia despoblada.

HERMANOS CIPPÁ.

EXTRACTO DE UNA CARTA DE NUEVA-YORK

Me sorprende en gran manera la circunstancia de que algunas de sus colmenas contengan seis ceras con polla allá por el 15 de diciembre. Es esto verdaderamente extraordinario, pues mi experiencia en el estado de Luisiana es que las abejas hembras cesan de criar á últimos de noviembre, por desaparecer la flora durante diciembre y enero, y no reaparecer hasta últimos de febrero. Dudo que en el litoral de España, desde Valencia á Sevilla que considero más apropósito para miel, haya flores durante tiempo tan largo en el curso del año (1).

Paciencia y perseverancia es todo lo que se necesita, pues, en Menorca, para logro de su objeto. Pero despues de todo, lo que más me anima es la superioridad de la miel de Menorca, que asegurará su venta en los mercados.

Para evitar que la miel embotellada se salga y derrame, la primera precaución debería ser la de escoger un lugar fresco para guardarla; es el calor que la dilata y la hace fermentar. Yo siempre tomo la precaución de sellar con lacre todas las botellas que pienso guardar algun tiempo. Cuando he enviado botellas á largas distancias, ya por carril ya por mar, he tomado la extra precaución de atar los tapones al gollete de las botellas sellándolas despues; teniendo cuidado de llenar las botellas menos que lo de costumbre y encargando que los envases ó cajas se depositen en lugares frescos.

La miel puesta en barriles nunca se me ha fermentado, pero en caso de fermentar creo lo más acertado es el hervirla, aunque so-

(1) Nos parece que se equivoca nuestro corresponsal, y que dichas provincias forzosamente nos han de aventajar en su abundancia de flora de invierno. ¿Tendrá la bondad de informarnos alguno de nuestros suscritores?—RED.

bre este punto no he podido obtener datos seguros; hay quien me dice que la miel, despues de fermentar vuelve á su estado natural: *letit rest, that is all* me dicen, (*dejarla descansar,*) pero no tengo experiencia propia.

Su affmo. servidor

A. TALTAVULL.

RED.—Sentimos que nuestro amigo no se halle á «modesta distancia,» como decia Martos el del cristineo, de nuestra pequeña ínsola, pues que tendríamos el placer de obsequiarle con algunos botes de miel que nada dejan que desear, tanto en calidad como por sus demás condiciones. Los tarros de cristal que nos procuramos de la capital de Francia, con su rondela caoutchou, su impermeable y su cápsula enroscada, son casi casi el *non plus ultra* de la esmerada fabricación, y dejan muy atrás á los tapones de corcho con lacre de que nos habla nuestro corresponsal. Estamos seguros que á los productos de esta clase que sin duda figurarán en la gran esposición de Chicago, trabajo les va á costar el ganarnos la delantera.

Creemos que para evitar la fermentación de la miel, es indispensable que esta se saque de la colmena ya bien sazónada, y que al embotellarla se halle limpia de todo objeto extraño. Siguiendo los métodos modernos este procedimiento es muy sencillo.

NUESTROS SUSCRITORES

SECCIÓN RESERVADA Á LAS NOTICIAS QUE NOS COMUNIQUEN

Sr. Director de la REVISTA APÍCOLA.

Huescar.—Muy señor mio y de mi distinguida consideración: En el último número de su apreciable quincenario leo con gusto el artículo que transcribe de el periódico *El Naturalista* lamentándose del estado de atraso en que se halla la apicultura movilista española, y como el Sr. Brillas invita á sus lectores á que contesten su interrogatorio, me permito ocuparme de él limitándome á emitir mi pobre opinión.

La causa de atraso, verdaderamente vergonzoso, que alcanza esta industria bien poco ó nada influye en ella el que las leyes únicas que se han dictado en la materia limiten el radio á que pueden establecerse los colmenares respecto á las poblaciones, por que con él, y sin entrar á discutir el mayor ó menor

acuerdo que tuvieran los legisladores, ni tampoco la trascendencia que entrañen tal ó cual reglamento local cuya acción no podía revasar sus límites municipales, ese venero de riqueza podía prosperar; y no encuentro la razón para calificar de destierro la necesidad de establecerse en punto determinado para el cultivo de la abeja, porque bien conocido es la instalación de otras industrias á largas distancias de las poblaciones en busca de motores y otras circunstancias necesarias á su prosperidad; sin que esto implique la aprobación de tales disposiciones.

Harto conocido es que las abejas solo acometen cuando se allana su recinto ó se molestan dentro de él, pues teniendo este limitado por tapias, de dos metros de altura, por reducida que sea su extensión, cuando las abejas salen de él, van poseídas del celo de buscar el néctar para llevarlo á su colonia; y si lo están á campo libre no se da caso que á la distancia de 50 metros de la colmena las abejas molesten á personas ni animales.

Este mal reconoce por principal causa la ignorancia de los adelantos de otras naciones.

Llevo 25 años de cultivar las colmenas con grande afición, tengo el hábito de leer mucho, y no conformándome con la pobreza del tratamiento rutinario he buscado con empeño y el auxilio de amigos estudiosos, tratados, artículos y noticias referentes á esta industria y no he encontrado otra cosa del siglo presente que la obra de Rivas y la de M. Varembe y la de D. Antonio Blanco Fernandez que ninguna de ellas sale de la órbita del fijismo, hasta que en el año último una casualidad hizo que conociera una colmena movilista y un ejemplar de la revista de V. en la provincia de Almería con cuyos suscintos datos acometí la obra de transformación con el brio que á V. le consta; y en tales tinieblas ¿qué extraño es el estado de atraso, perdiéndose la fabulosa riqueza con que nos brinda la naturaleza? Hágase luz y con ella prosperará la industria y se explotará ese filón de oro perdido.

Así como se promulgó la Ley de 3 de Junio de 1868 protegiendo el establecimiento de colonias agrícolas y población rural con abundantes concesiones y privilegios debiera hacerse para la apicultura movilista que es de inmensa mayor importancia que aquellas; pero tomando como elemento indispensable la propagación de sus adelantos; debía obligarse á todos los Ayuntamientos á suscribirse para sí y para cada una de las clases de ambos sexos de primera enseñanza, á la mejor publicación de este género que se escriba en español, que aquellos los tengan en Secretaría y á disposición del público y estos las lean todas las semanas á sus discípulos procurando por todos los medios prácticos que sean conocidas por la clase labradora.

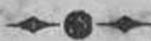
Como los que ya conocemos la existencia de los adelantos modernos, por no comprender los idiomas extranjeros no contamos con otro timón que nos guie que la revista de V., su manual y el del señor Cowan inglés, traducido al español por D. Enrique Mercader de Barcelona, es muy reducido el radio de acción en que se puede obrar; tanto para los que nos encontramos en este caso como para los que vayan tomando puesto en esta línea de progreso, es de suma necesidad que esas grandes obras escritas en inglés se traduzcan al idioma nuestro y se facilite su adquisición, debiendo igualmente proveerse de ellos los Ayuntamientos quienes además deberian tener una colección de tipos de colmenas y sus accesorios para el conocimiento é instrucción de sus

administrados; lo demás ello se hará; pidámoslo ahora que tenemos en el poder á un ilustrado ingeniero agrónomo y apicultor entendido que con tales dotes no desatenderá tan santa solicitud.

Me repito de V. atento S. S.

Q. B. S. M.

Manuel Romero y Ortiz.



Llerena.—Aquí la primavera ha sido también fatal para nuestra afición, pues la fuerza de la melada es del 20 de Mayo al 5 de Junio, y precisamente en esos días ha hecho por aquí ó grandes frios ó fuertes bruscos, que unido á algunas lluvias ha hecho que las abejas no saliesen de la colmena y que haya habido grandes bajas en la cria, esto no obstante con lo que ha llovido, duraron las flores algo más que otros años, y se repusieron un poco las colmenas.

En las fijistas se ha obtenido por algunos colmeneros un beneficio de unos 6 kilos de miel por término medio; yo en las pocas que tengo no he llegado á 4 kilos por cada una sin duda por haberles sacado el botín temprano, por mi afán de pasarlas á movilistas. De las 4 que tenía movilistas del año pasado, una ha estado endeble, á dos les coloqué secciones ó cuadritos, y la restante que he tenido en báscula (porque indudablemente era la mejor) le he extraído 30 kilos aproximadamente de miel líquida. En cuanto á las dos á que les coloqué cuadritos, me han dado tan malos resultados que creo que casi he perdido la afición á ellos, pues el ensayo no ha podido resultar peor, como verá por la siguiente relación.

En una de ellas no hicieron absolutamente nada, y en la otra que era tan poderosa como la que he tenido en la báscula, me ocurrió al tercer día de haberle puesto el sobre con los cajoncitos y que fué la primera vez que la abrí (después de aquella operación) para observar como marchaba, que en el hueco que dejaron los dos últimos panales que le había retirado para hacerlas subir al sobre, y en la parte superior interna de la tapa de la colmena, estaban labrando sus panales con tanto vigor que hasta uno de ellos lo tenían ya trabado por dos puntos al separador sencillo, y en cambio no había subido ni una sola abeja á los cuadritos. Ante tal contrariedad y unas veces con humo y otras sin él y sobrellevando el sin número de pinchazos que quisieron propinarme, logré limpiar dichos huecos de abejas y panales. Me ocurrió llenar enseguida de forrage dichos vacíos, por carecer de otra cosa más á mano, y no me fué mal, porque desde el siguiente día ví con gusto que se llenaban los cuadritos de ganado, que estiraban las guías y que especialmente los del centro de la colmena las estiraban hasta llenar el cajón y los ocupaban con miel.

En esto llega el 24 de Mayo y dispuso la soberana dar un paseo, llevándose tras de sí á casi todos los habitantes. Desde entonces las pocas abejas que quedaron y las muchas que diariamente nacían no volvieron á ocuparse de tales cajoncitos, por lo que se los retiré el 14 de Junio dejándolos al alcance de todas para que le quitasen la poca miel que tenían.

Perdí pues con este ensayo 30 kilos de miel aproximadamente, si bien logré formar una gran colmena para el año próximo con el enjambre que se salió.

De V. affmo. S. S.

Q. B. S. M.

Emilio Martín.

MISCELÁNEA

Hemos recibido un buen folleto titulado *Utilité des Abeilles en horticulture* que ha tenido la amabilidad de remitirnos su autor Mr. V. Brandicourt, del cual nos ocuparemos en el próximo número por no habernos sido posible hacerlo en el presente.

Es este asunto de interés vital para los horticultores y agricultores en general, ya que tanto se ha escrito sobre los soñados perjuicios que las abejas causan á la agricultura *comiendo las flores* etc. etc. por lo cual nos permitimos recomendar el valioso folleto de Mr. Brandicourt que puede obtenerse en Amiens, rue Vasco-san n.º 19.



Hallazgo interesante.—En una cantera cerca de Baden, descubrió el profesor Heer, de Zürich, 844 especies de insectos fósiles que datan del período terciario. Entre estos se halla una abeja bien conservada, que se ha coleccionado en aquel Museo.

Su tamaño es de la mitad de nuestra actual abeja de miel, se distinguen muy bien su lengua, sus alas y abdomen, como también dos ojos compuestos y dos simples. Se le dió el nombre de *Apis Adamítica*, y se la considera como la progenitora de nuestra abeja actual.



DENNLER, eminente apicultor y director del *Bienenzüchter* de la Alsacia, nos cuenta de una reina que le pinchó tres veces. Parece que dicha reina solo producía huevos estériles, y que fué reemplazada por otra de fértil. Pero ¿sería porque era infecunda que le pinchó tres veces? No ponía huevos de trabajadora, ni de zángano, ¿ni siquiera de trabajadora fértil? Entonces cada pinchazo sería una prueba de su esterilidad. Problema es este que tendremos que referir al célebre padre Ulivi para su aclaración.



En la *Casa de Campo* de Madrid se ha verificat lo primer ensaig de repoblació piscícola ab productes fecundats y nascuts en lo establiment de piscicultura que l' Estat te en lo Monastir de Piedra.

Lo Director general d' Agricultura senyor Marqués d' Aguilar, secundat per lo Director del Establiment y per la Empresa del ferro-carril del Mitj dia, conseguí que arribasen en excel-lents condicions 3.000 alevins de truyta *Arco iris* d' América que foren col·locats en lo deposit nou de la *Casa de Campo*.

Lo felis resultat de la primera operació practicada per recupe-
rar un ram de riquesa tant important y que s' troba completament
perdut en nostras ayguas, ha decidit á la Direcció general d' Agri-
cultura á empendrer un plan complert de repoblació de nostres
rius en lo proxim hivern en qual época ja estaré abrobada la lley
de pesca fluvial y ab ella los medis de poder vigilar y conservar
la pesca.

La Pagesía, Barcelona.



La Tabacalera y 'l tabach.—Nuestro colega *L' Art del Pagés*
de Barcelona, despues de publicar el artículo duodécimo de la ley
del 22 Abril, 1887, en la cual se faculta para cultivarlo en la Pe-
nínsula é Islas adyacentes, dos años despues, esclama:

«Tot aixó es molt bonich.

¿S' ha complert?

No.

Donchs no cal probarho.

¿Com es que havent passat mes de quatre anys del contracte de
fabricació y venda del tabach ab la Companyía Arrendataria no
s' han fet cumplir las bases, per las quals li fou concedit lo mono-
poli?

Perque á Espanya manan mes sempre 'ls que la explotan que 'ls
que pagan; essent aquesta la veritat pura y neta, real y positiva;
per mes que siga vergonyosament dolorós lo tenirho de confessar
net y clar. Qui paga, hauria de manar....

En va, l' Excm. Sr Marqués de Aguilar s' empenyaré, ab mes
bon zel que fortuna, en propagar los avensos en lo pays, á fi de
empendre 'l nou cami del bon cultiu del tabach, si la Companyía
Arrendataria segueix oposantshi, com fins ara.

Compendriam la terquedat de la Tabacalera, si la rahó l' assis-
tís; mes, es absurda, faltant al contracte á totas llums.

Fa un quant de temps que 's nota aquell empenyo y aqueixo ti-
rantor entre abdos potencias.

¿A que vé donchs preguntar una munió de cosas, indagar una
porció de datos y molestar ab notas á una multitud de gent, si lo
principal no 's fa? Qui dia passa, any empeny, dihém los catalans
y aixís sembla ho pensa la Companyía Arrendataria de Tabachs.

* *

Batadora moguda per la electricitat.—La setmana passada es-
tigué funcionant á Grancés (Berga) la màquina de batre que 'l fa-

bricant, D. Agustí Rosal, acaba d'instalar en aquella finca de sa propietat, havent sigut moltas las personas d'aquella ciutat que anaren á presenciari aquella labor executada d'un modo completament nou en aquell pays, moguda la batadora ab forsa tramesa, per medi de la electricitat, desde la fábbrica del Riu situada a alguns kilómetres de distancia.

*
*
*

Cette.—S'ha observat que venen als mercats d'aquesta, Marsella y alguns del interior moltas hortalsas y llegúms frescas del Africa. Creyém que deurian fixarse en aquest fet nostras provincias Balears, Valencia y Barcelona que per son privilegiat clima y per sa proximitat á aquestas plassas, necessariament havian de portar ventatja á la Argelia y altrás comarcas. Los pesols frescos, las escarxofas, bróquil, enciam, espárrechs, etc., son articles de gran consúm y que alcansan molt regulars preus.

L' Art del Pagés.



Una taza de café convertida en barómetro.—Si al poner azúcar en el café, dice M. Sanvengrón, dejais que se deslia sin agitar la taza, las burbujas de aire contenidas en el azúcar suben á la superficie del líquido. Si las burbujas forman una masa espumosa, conservándose bien en el centro de la taza, tendreis la indicación de buen tiempo; si por el contrario, la espuma se aparta en forma de anillo á los bordes de la taza, tendreis indicación de lluvia; si la espuma se estaciona, pero no extensamente en el centro, indica variable; si se dirige hácia un sólo punto de borde de la taza, pero sin separarse indicará lluvia. Todas estas advertencias han sido comprobadas, segun dice el mismo señor, con un barómetro holostérico y otro de mercurio, dando todos los resultados y comparaciones concordantes. Para que estos fenómenos se verifiquen es necesario que el café sea puro.

Boletín de Tarragona.



HOW IS IT, Mr. Root, about that Minorca Queen? You promised to say what you thought of our bees, but we have seen nothing. ¿Are they dead or in dead Ernest?

Imp. de Francisco Fábregues.—Infanta, 17, Mahón.