

# 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 MARZO DE 1891

N.º 6

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

## EN ABRIL

El antiguo refran menorquin nos dice que «en abril cada gota val por mil», y en efecto en aquellos tiempos de entonces las tan temidas sequías de este mes llegaron á ser proverbiales. Las cosas han variado bastante durante esos últimos años; nuestros abri-les son amenudo lluviosos, y la falta de aguas se hace sentir generalmente en mayo y junio.

Nuevos elementos meteorológicos han venido á modificar el clima de Menorca. Desde la aparición de los ciclones que el señor Neerleshoom nos trae con tanta frecuencia y casi siempre desde la otra parte del Atlántico, ya no nos hallamos aislados los habitantes de estas ínsolas en el Mediterráneo, en aquellos tiempos alegres y risueñas, sino que tarde ó temprano sentimos los efectos de las tempestades que se desarrollan en Escandinavia, que rugen en el golfo de Méjico, que se precipitan sobre el Atlántico con sus vendabales y sus nevadas, y que por poco nos dejan á todos hechos unas estalacmitas de puro hielo. Si esto ha de continuar no nos faltarán aguas en abril ni borrascas á todas horas.

Lo que sentimos los apicultores es que se vuelvan tan frias nuestras primaveras; lo que nos espanta es que abocados al mes de la dulce melada, á penas haya pasto ni flores en el campo. ¿Dónde irán á recojer el néctar nuestros insectos? No podemos imaginárnoslo, ni logramos calmar nuestros temores con aquel otro refran: *tot s' aclarirá emb una bon aigu*. ¿Y si la lluvia se troca en vendabal? Veremos.



## ELEVACIÓN DE REINAS

Algo hemos dicho ya en las columnas de nuestra REVISTA tocante á la elevación de reinas. (Véase páginas 339 y 341 del año pasado.) Se quita á la reina madre y se deja á la colonia que fabrique celdas reales, de las cuales al cabo de unos doce días nacen las jóvenes princesas destinadas á reinar en otras tantas colonias. Los inconvenientes de este procedimiento son la inseguridad de que los huevos escogidos por las abejas estén demasiado adelantados ó transformados ya en larvas, en cuyo caso se supone que las reinas que de ellas resulten no son de primera calidad. También se espone el apicultor á que las abejas no logren fabricar celdas reales por falta de los huevos indispensables.

Necesita usted cambiar la reina en una de sus colmenas, causa la fiereza de su prole ó para introducir una nueva raza. En el último caso no solo se quita á la maesa sino que se han de quitar los panales de cria que contengan huevos de menos de tres ó cuatro días, para que las abejas no vuelvan á fabricar de ellos nuevas celdas reales. En el puesto que ocupaban los cuadros de cria que se le han quitado, coloca usted un panal de cria fresca sacado de la colmena favorita, y arreglando los demás cierra la colmena, dándole comedera de jarabe mientras fabrica las nuevas celdas reales.

Conviene antes de que las celdas estén completas volver á examinar la colmena para si de alguna cria desapercibida las abejas hayan intentado fabricar celdas reales y en dicho caso destruirlas.

Para evitar los inconvenientes arriba mencionados ha inventado el señor Doolittle la fabricación artificial de dichas celdas cuyo procedimiento ya hemos mencionado en nuestra REVISTA. Ilustraremos otra vez este procedimiento con la traducción de algunos párrafos de un artículo del apicultor señor MILLER, en el cual nuestro apicultor nos relata sus experiencias y fracasos.

«Como regla general, dice, cuando á una colonia se le ha quitado la reina, de las nuevas celdas formadas no nace reina nueva hasta 12 días despues, en algunos casos solo 11, y en muy raros casos 10 días han bastado.... Supongamos que la reina nace 12 días despues, ¿podemos estar seguros de que las abejas empezaron á fabricar las celdas cuatro días despues de la posta del huevo? ¿O sea tan pronto como se les quitó la reina? Pueden no

haberse apercebido de su pérdida al instante, y de toda manera usted no está seguro del material fabricado.

«Con las celdas artificiales de Doolittle tiénese la certitud de la edad de sus larvas, si es que las abejas las respetan... Supongamos que el lunes á mediodía dá usted á su favorita un panal de cria; al mediodía del viernes saca el panal, seguro de que no contendrá nada de huevos ni cria que pase de cuatro dias. Toma usted de esos huevos y colócalos en sus celdillas ya dichas (de la figura del casco de una bellota—*Nota del Traductor,*) y puede usted en 12 dias ir en busca de sus reinas. ¿Qué posibilidad hay aquí de un fracaso?

«Pues bien, por este sistema he obtenido reinas muy superiores y tambien algunas pocas bastante malas. Si las abejas se meten al instante á la fabricación de celdas, las maesas saldrán de primera. Pero no siempre se empieza así, sino que algunas celdas se emprenden antes que otras, y puede que ciertas larvas sean alimentadas tres ó cuatro dias para trabajadoras; entonces se les ocurre á las abejas que no han fabricado bastantes, y si no poseen más que larvas de cuatro dias—ó sea siete dias desde que se puso el huevo—estas se utilizarán. De manera que á esas larvas ya no se les puede alimentar lo suficiente para la producción de buenas reinas.

«El remedio en este caso es destruir todas las larvas que no hayan sido utilizadas dentro de 24 horas, y si es necesario dar cria fresca en su lugar.

«Si la colonia es poderosa yo espero que serán de primera las celdas reales por ella fabricadas; pero despues de operculadas ¿habrá diferencia de ella á un núcleo y en iguales condiciones de calor? Puede que si. Sea como fuera, creo que más pronto pondrá la reina en una colmena fuerte que en un núcleo.

---

## UNA ESCURSIÓN APÍCOLA EN SUIZA

Ya en números anteriores de nuestra REVISTA hemos mencionado la determinación del gobierno francés de enviar varios profesores de aquella nación á la Suiza, con objeto de estudiar los procedimientos modernos en apicultura demostrados prácticamente por el eminente escritor apícola monsieur Bertrand, director del

*Revue Internationale d' Apiculture* de Nyon y poseedor de varios apiarios á la moderna. La revista del señor Bertrand se publica en francés y es una de las que más circulación obtienen entre los apicultores de aquella nación. Mr. Dupont, uno de los dichos profesores acaba de publicar un relato de su viaje, del cual sólo extractamos algunos párrafos por su larga extensión.

### **Estracto de L' Abeille, órgano de los apicultores del Aube**

"El 15 de Abril el señor ministro de agricultura me encargó fuese á estudiar bajo la dirección del amable señor Bertrand, la apicultura de la Suiza. Me marché, pues, á Nyon, residencia del señor Bertrand, viá Delle, Biene, Neuchatel y Lasanne. ¡Qué bella *route* es aquella para quien no conoce la Suiza, que sitios admirables, que hermosos campos!

Fuí recibido por la señora Bertrand, no como extranjero sino como un amigo de familia. Despues tuve ocasión de admirar la magnífica perspectiva que del salón se percibe del lago Lemán y de los Alpes franceses de la Saboya. ¡Qué hermosa habitación aquella! abrigada de los vientos del Norte por el monte Jura y las colinas que bajan hasta el lago, del cual se hallan separadas por un magnífico jardín inglés. Bajamos á la casa por una pendiente suave, dejando á un lado la huerta, el apiario y el laboratorio que debia ser el objetivo de una parte de mis estudios.

Algunos instantes despues llegó el señor Bertrand. Me acogió con la mayor amabilidad. Feliz he sido en conocer á este hombre, quien ha sido mi principal instructor en la apicultura movilista... Lo que yo sabia por sus correspondencias y la lectura de su revista es poco ó nada al lado de lo que he aprendido en algunos dias bajo sus preciosas enseñanzas...

Después de un rato de conversación llegaron sucesivamente los señores Bazin, profesor de agricultura de las Landas, y Hommell, profesor de agricultura en el colegio de Riom, ambos enviados como yo á la Suiza. Trabamos conocimiento, tratamos de las abejas, del estado comparativo de la agricultura francesa y suiza, y despues nos despedimos con sentimiento del señor Bertrand, quedando en volvernos á ver á las ocho de la mañana.

El dia siguiente á la hora dicha nos reunimos en el gabinete de monsieur Bertrand, que él llama su antro. Es un antro en verdad; pero sumamente interesante; pues que se halla lleno de obras apícolas; todo respira el trabajo. Allí pasé ratos muy agradables que siempre conservaré en mi memoria.

A nuestra llegada hallamos á su huésped el señor Auberson, catedrático de Saint Cergues, llegado de las altas montañas del Jura espresamente para ayudarle en la tasca que se habia propuesto; al señor Mazellier, propietario en Ardèche, y á un ingeniero del Paris-Lyon-Mediterráneo cuyo nombre no recuerdo.

Despues de trabar conocimiento con los recién llegados, empezó el señor Bertrand su primera conferencia que yo llamaré su primera entrevista (*causerie*), pues que no era el profesor que hablaba sino el amigo.,,

Despues de detallada descripción de varias clases de colmenas y el modo de emplearlas, siendo las manipulaciones efectuadas por M. Auberson, y des-

pues de un par de horas de descanso, emprendieron nuestros profesores el camino del apiario, que adorna el magnífico jardín de la villa.

“Este apiario situado al borde de una calle de árboles, domina la propiedad y el lago de Ginebra. Si la situación del apiario es del más bello efecto ornamental, no lo es así en cuanto á los trabajos de las abejas. En efecto, los insectos solo pueden esplotar el territorio situado detrás las colmenas, no abonándoles ningún producto el lago.

“El pequeño apiario del señor Bertrand ya en Mayo poseía fuertes colonias, habiéndose adelantado á los años anteriores. La elevada temperatura de Enero y Febrero habia favorecido la posta de las maesas que se hallaban muy desarrolladas; las bajas causadas por el invierno fueron reemplazadas, y cuando, despues de los frios de Marzo, se pudo continuar la posta, las colmenas se llenaron por completo.

“Durante nuestra visita noté que los señores Bertrand y Auberson no ahumaban á las abejas por la puerta de entrada y se contentaban con descubrir las colmenas sin sacudidas y darles humo por la parte superior. Este método es racional porque dándoles humo á la entrada las abejas suben arriba y tienen que ser ahumadas otra vez. Sin embargo, yo diré que cuando las emprendo contra una colonia agresiva le suministro un poco de humo á la entrada...

La Suiza posee cantidades enormes de *pissenlits* (diente de leon). Los predios en Nyon se hallaban cubiertos de aquellas flores. Las abejas hallan en ellas polen y miel en abundancia y las colmenas contenian bastante ya de aquella miel. Es una gran ventaja para esos apicultores, porque si bien la miel no puede compararse á la del *sanfoin*, es un recurso precioso en primavera cuando las provisiones de invierno desaparecen rápidamente, y estimula la posta de las madres.

Concluida la visita del apiario el señor Bertrand nos llevó á casa de uno de sus parientes, donde vimos una explotación agrícola y vitícola muy interesante. Hemos admirado sobre todo el cultivo de las viñas que dan uno de los principales rendimientos de la finca. El vino obtenido nosotros llamaríamos de mediana calidad; pero los patriotas de la Suiza lo prefieren al del extranjero. Así es que el vino blanco ligero se espende á 50 francos el hectólitro. Así acabó la primera jornada.”

(Continuará.)

---

## FABRICACION DEL HIDROMIEL

SISTEMA FROISSARD

En otra ocasión traducimos y publicamos en nuestra REVISTA el relato del señor BERTRAND tocante á la expedición de los tres apicultores COWAN, LAYENS y el historiador á los valles de la Saboya. Actualmente el *Journal* de Londres viene publicando otro

relato de la pluma del señor COWAN, que á su debido tiempo extractaremos para nuestras columnas. Por de pronto nos limitamos á la traducción de algunos párrafos referentes á la fabricación del hidromiel por el señor Froissard de Annecy, que esperamos serán del agrado de nuestros lectores.

«Preguntamos por el señor Froissard, dice Cowan, pero no estaba en casa. El tiempo era muy caluroso, y su señora nos rogó le esperásemos pues que al tener noticia de nuestra llegada vendría al instante. (El señor F. es *chef de Prefecture* de aquel lugar. — *Nota del traductor.*) Nos sentamos bajo los árboles cerca las colmenas y tuvimos ocasión de notar como trabajaban las abejas.

Llegó al cabo de un rato el señor Froissard y nos dió la bienvenida; pero antes de todo se nos sirvió vino é hidromiel de la cual queria probásemos. Tiene dicho señor sus ideas particulares con referencia al hidromiel, y como M. Layens es tambien autoridad competente se entabló discusión en seguida. El señor Layens prefiere la fermentación natural y lenta, mientras el señor Froissard ha ensayado con igual éxito una fermentación artificial y rápida. Emplea el último una porción de sales que con la miel y el agua favorecen la fermentación.

Para llevar adelante sus ensayos él se valió de M. Gastine, especialista que ha estudiado la fermentación de los vinos. Dice este señor que se fabrica tan poco hidromiel causa las dificultades que se encuentran en hacerlo fermentar debidamente. Los líquidos azucarados, añade, fermentan si se les añade los fermentos necesarios y adecuados como la lavadura, etcétera; pero siempre á condición de que los organismos vegetales de que ellos se componen, encuentren en los líquidos las sustancias nutritivas de que se alimentan. Dichas sustancias son minerales y orgánicas, como por ejemplo el fosfato de potasa, magnesia, cal y tambien sus fosfatos. Esas sustancias son indispensables, y si faltan algunas de ellas, el desarrollo de la lavadura se retarda y á veces cesa; por consiguiente no se completa la fermentación y hasta no tiene lugar. Los mostos naturales como el jugo de las uvas y los artificiales de la cerveza y de algunos azúcares contienen las dichas sustancias orgánicas é inorgánicas.

Con la miel pasa lo contrario; las sustancias mencionadas no existen. Se compone la miel de varias clases de azúcares hasta el peso de 75 á 80 por ciento, siendo agua lo demás. Este medio es pues de los peores para el desarrollo de los fermentos, y la causa

del poco éxito del hidromiel. Para zanjar esas dificultades ha efectuado sus ensayos y estos le han demostrado que la sustancia más nutritiva se compone de las siguientes sales:

Fosfato de amoniaco	7'30
Tartrato neutro de amoniaco	25'50
Bitartrato de potasa	43'60
Magnesia calcinada	1'50
Sulfato de cal	3'60
Acido tartárico	18'00

Se usa esa mezcla en proporción de 5 á 7 gramos para un litro. La proporción de miel es de 200 á 300 gramos para un litro de agua. Se disuelven 250 á 300 gramos de miel y se filtra todo.

La mezcla de sales debe ser en polvo y bien incorporada. De 5 á 7 gramos por litro se añaden al líquido, que se debe esterilizar para destruir todos los malos gérmenes que podrían producir fermentos desfavorables. Pero la ebullición debe ser corta, para no perjudicar el aroma de la miel. El caldero en que se efectúa ésta se marca, y si una parte se evapora se le añade agua.

Aun caliente la mezcla se echa en uno ó más barriles que solo se llenan hasta las dos terceras partes; y en éstos se efectúa la fermentación. Deben los barriles estar bien limpios, y se les llena de la mezcla muy caliente para destruir todos los gérmenes. Cuando frío se le añade el fermento que se puede fabricar de un racimo de uvas maduras, cuidando de no bañarlas ni frotarlas, para no quitarles la sustancia fermentadora. Se machacan las uvas en un vaso antes pasado por agua caliente (esterilizado) y el jugo filtrado se usa como fermento. Se le echa en el barril tan pronto como se queda listo. Si la temperatura es favorable, la fermentación alcohólica empieza de 36 á 48 horas despues.

Al cabo de algunos dias y cuando va ya decayendo, saca usted una porción del líquido y lo devuelve al casco; entonces vuelve á empezar la fermentación. Despues de seis ú ocho dias más vuelve á efectuarse la misma operación.

Cuando el líquido se ha vuelto transparente se puede traspasar á un casco limpio y se mete en un lugar oscuro y fresco. Solo se debe tapar cuando acabada ya la fermentación, lo que se averigua probándolo.

Se dice que este hidromiel tiene un sabor muy delicado parecido al vino madeira.»



## LAS LAVANDERAS Y LAS ABEJAS, ETC.

MANUM en uno de sus artículos nos cuenta que LARRABEE, otro apicultor americano, le preguntó durante cierta visita á su apiario:

—¿Se han quejado alguna vez sus vecinos del pueblo de las impertinencias de sus abejas?

A lo que contestó nuestro apicultor:

—Muy poco. Á veces tiene uno que cuidarse de que no ocurra nada desagradable, por ejemplo: En primavera cuando las abejas salen á tomar el sol, si dá la casualidad de que la lavandera haya tambien sacado la ropa blanca al sol, las mujeres suelen quejarse y con razon de las tacas amarillas propinadas por nuestros insectos. De manera que muchas lavanderas ya escarmentadas prefieren esperar que haya pasado el primer desahogo antes de sacar y estender su blanquísima ropa de colada.

Á lo que vuelve á preguntar su amigo.

—Pero caso de que aquella gente se descuide y se eche á perder su ropa, ¿cómo se las arregla usted?

—Oh! la cosa es muy sencilla. Al tener noticia de que mis abejas han ensuciado las ropas de mis vecinas, ó molestádoles de otra manera cualquiera, en seguida les remito unos cajoncitos llenos de miel y este dulce nunca falta en reconciliarlas y ponerlas de buen humor.

—Veo que vuestro vecino posee una buena porción de árboles frutales. ¿Se ha quejado nunca de las abejas?

No señor. Al principio los enjambres parecían molestarle y me rogó no cortase las ramas de sus árboles para recogerlos; pero como vió que yo ningun daño les hacia, creció su interés en la nueva industria y hoy dia hasta me avisa si nota alguno en sus árboles. Por supuesto que yo se lo agradezco con un regalito de miel.»

—Como se ve, el señor MANUM todo lo arregla con su precioso dulce. Aquellos pues de nuestros amigos que poseen apiarios en la ciudad ó sus alrededores harán perfectamente en seguir su ejemplo, que por propia experiencia podemos asegurar es eficazísimo.

—¿Y sus vecinos no se quejan del daño ocasionado por vuestras abejas á los árboles frutales? vuelve á preguntar Larrabee.

—Sí; hace algunos años que dos de ellos poseían una porción de

uvas muy lindas, y como la estación se presentó en extremo seca esas se abrían, y las abejas las visitaban en número tal que era aquello en efecto bastante molesto.

—Uno de estos señores me preguntó si no sería posible enjaular á mis insectos hasta que las uvas estuviesen sazonadas, pero yo le convencí de que eso no era factible ni deseable. Nos fuimos los dos á observar las abejas, y notamos que esas solo chupaban de los granos ya echados á perder por la execisa sequía. Vino una lluvia al siguiente día y la molestia desapareció. El otro vecino se puso á destruir mis insectos atrapándolos por medio del jarabe. Fui á verle y le espliqué la inutilidad de su proceder, regalando algunos cajoncitos de miel á su señora, y desde entonces no hemos tenido nada que partir.

—Y las señoras nunca se quejan al tiempo de fabricar sus dulces y conservas?

—Esto no sucede porque casi todas mis vecinas han puesto tela metálica en las puertas y ventanas de sus cocinas para tener á raya las moscas y demás bichos.»

El señor MANUM se espresa muy satisfecho del interés que su industria despierta en la vecindad, pues que todos al saludarle le preguntan por sus abejas y le desean buen éxito. Naturalmente sus abejas serán italianas, porque esta raza es mucho más dócil que no las demás razas, esceptuando las Carniolas que tienen fama de ser las más pacíficas de todas.

---

## UNA VISITA AL SEÑOR ALLEY

FAMOSO ELEVADOR DE REINAS

Un corresponsal de una Revista americana nos dá algunos detalles de su visita al célebre apicultor ALLEY, y de lo que allí vió.

«Cuarenta buenas colonias, dice, se hallan en el apiario de casa, además doscientos núcleos para la cria de reinas. Esas pequeñas colmenas con sus comederas se hallaban esparcidas por todas partes y en todas direcciones.»

El señor ALLEY parece que ha logrado obtener una raza amarilla de Carniolas. De que medios se ha valido para esta transformación no lo sabemos, ni siquiera imaginárnoslo podemos, porque las Carniolas pertenecen á la raza negra.

«Le espresamos nuestro deseo de ver á las Carniolas amarillas, y se nos enseñó una colonia que pudiera muy bien pasar por italiana. Pero esas abejas al manejarlas dieron todas las señas de las oscuras carniolas. No hicimos uso de velo ni de ahumador y los movimientos bruscos cerca los cuadros de la colmena los soportaron con toda calma. En cuanto á recolección de miel el lugar no es muy apropiado, pero el señor ALLEY funda en ellas grandes esperanzas.

«Tambien se nos enseñó la colonia regida por la famosa reina de á *cién duros*. (Es decir, que su dueño le ha puesto ese valor, por no querer venderla. Y porque de ella saca sus buenos cuartos como verá el lector. — *Nota del Traductor.*) Esta colonia habia enjambrado muy temprano, y de ella se habian sacado durante el verano *sesenta* cuadros de cria para la elevación de reinas. Pero sea esto como fuese, lo cierto es que durante mi visita el mes de Setiembre la colmena llevaba brios y me pareció la más aventajada del apiario.»

Naturalmente, una colonia de la que se le extraen 60 cuadros de cria para solo su transformación en celdas reales, no la tendrá su dueño muy descuidada. En otro lugar nos cuenta el corresponsal que durante aquella temporada, habia despachado ALLEY 1.200 reinas las cuales á dos pesos le darian la bonita suma de 2.400 duros, ó sean 12.000 pesetitas. No sabemos el precio á que las espense el señor ALLEY, pero como descendidas de tan escelsa estirpe su valor debe de ser inmenso. Además, lo bueno nunca es caro.

### **De como Alley introduce una Reina sin enjaularla.**

«Tratando de este asunto, el señor ALLEY nos dijo que nos iba á enseñar como lo efectuaba; y cogiendo á una hermosa reina fertilizada de uno de los núcleos se fué á una poderosa colonia y destapándola echó sin ningun preparativo la soberana entre las abejas. Estuvimos observándola durante algunos momentos. Se mostraban afables las nuevas súbditas, y la reina marchóse por entre los panales como si tal cosa. Habia tres dias que la colmena se hallaba sin reina, y aquel era el *momento oportuno*. Más ó menos de las 72 horas de espera hubiese resultado diferente.»

Con que, ya lo saben nuestros lectores: 72 horas es el tiempo más oportuno, y sino que lo ensayen.

### De como se introduce á una Reina virgen.

«Ahora vamos á ver como el señor ALLEY da una princesa al núcleo. Se enciende el ahumador con tabaco, y la futura soberana en su jaulita—sacada quizás en aquel momento del criadero—es llevada á su destino. Mete el señor ALLEY una hoja de tabaco á la entrada, y descubriendo al núcleo sin reina le da tambien un poquito de humo de tabaco. Despues les echa la reina y cierra la colmena. A mí me pareció esto una manera muy precipitada, y volví á abrir la colmenita para notar lo que pasaba. Espere usted un momento, dijo el señor ALLEY y despues la examinaremos.

«Al cabo de un ratito volvimos al núcleo y hallamos á las abejas todas en el fondo de la colmena en estado soporífico. Al recobrar sus sentidos ya la reina habia sido aceptada.»

Al corresponsal le pareció que de aquellos 200 pequeños núcleos se podrian formar una porción de colonias, pero dijo el señor ALLEY de las abejas que restaban.

«Oh! lo mejor será echarlas entre la yerba una mañana de escarcha. No vale la pena de cuidar y alimentarlas. Como regla general se mueren durante el invierno, así es que morir por morir pueden efectuar la operación en otoño. En primavera compro de nuevas para suplir su puesto.

Lo que no es muy humanitario que digamos, y á mí me parece una ingratitud hacia las pequeñas trabajadoras que con tanto empeño han trabajado noche y dia en provecho del señor ALLEY y sus *dollars* malditos. Vaya, vaya, esto pasa de castaño oscuro, y si yo fuese obispo ú otra autoridad cualquiera en la comunidad apícola, de seguro que escomulgaba al señor ALLEY por su egoísmo—como dos y dos son cuatro.

---

## CARTA DE MR. PELLENC

(Conclusión)

No falta quien dice: la apicultura está atrasada en Francia, allí se produce poca miel. ¿Por qué?—Porque hoy la miel es demasiado barata, es que no se ocupan los payeses de producirla en cantidad superior á la que logran vender; porque el gusto nacional no se ha inclinado á la miel y que ésta se usaba para endulzar tisanas cuando el azúcar costaba á 80 y 90 céntimos la libra; pero como actualmente no cuesta más de 1 peseta 10 céntimos el kilogramo,

queda á un lado la miel que se sustituye por azúcar refinado. En mi juventud los niños se comían sendas rebanadas de pan con miel; pero hoy prefieren las confituras caseras que están al alcance de todos gracias al bajo precio del azúcar.

Las colmenas del género Layens son aquí preferidas generalmente. Nuestro clima no es el de España y por lo tanto aquí las abejas difícilmente se suben arriba cuando las colmenas son demasiado grandes. Tal vez no suceda así en España. Con la colmena baja y grande, que puede reducirse á voluntad con un separador, las abejas subirán al melario en cuanto uno lo desee. Las colmenas bajas son más fáciles de visitar que las de pisos y cuestan menos de construcción. En ellas las abejas invernan bien siempre que sus cuadros tengan 30 centímetros de alto al menos; pero mejor invernan aún en las colmenas de paja sistema antiguo, en forma de casquete de payés, siempre que se abriguen bien. Es un hecho que los payeses que á penas cuidan á sus abejas pierden menos en invierno que nosotros que las abrigamos bien (1).

Respecto á zinc perforado yo no dije que V. reclamase la prioridad de su uso. Yo dije que los alemanes la reclamaban injustamente, pues que yo he sido el primero en mencionarlo en Alemania como de uso comun en Gatignais (alrededores de Orleans à Dreux) desde hace mucho tiempo, llevándome solemne chasco cuando, despues de un año, ví que cierto Hannemann lo habia inventado y hablaba de él como de cosa propia. ¡Los alemanes padecen de esta falta de memoria! M. Lehzen ha tenido la amabilidad de acoger mis reclamaciones; pero esto no obsta para que allí continúen diciendo "Absperrgitter nach Hannemann" como V. verá por un catálogo que le remito.

Hasta otra ocasión me reitero de V. affmo. S. S.

*L. Pellenc.*

A Roye (Somme) France.

## AGRICULTURA

### Esportación de ganados

En la REVISTA APÍCOLA del 15 de Mayo del año pasado publicamos algunos extractos de una memoria sobre producción y comercio de ganado vacuno en España que copiamos de la *Veterinaria Española* de Madrid, y cuyos datos interesantes eran y son de gran importancia para nuestros agricultores menorquines.

A continuación añadimos varios extractos de la dicha Memoria tocante al ganado lanar:

Para que se forme idea de qué modo ha ido decayendo nuestro comercio de lanas, á la vez que desarrollándose el de la de otros países, á partir desde principios del siglo, pondremos, por via de ejemplo, un dato relativo á España y Alemania. Preferimos esta nación, no porque la diferencia que resulta

(1) Esto no hace honor á los apicultores movelistas ni á las colmenas que V. patrocina.—Red.

sea más considerable, sino porque se trata de lanas del mismo género que nuestra merina.

Exportación á Inglaterra:

AÑOS	De Alemania — Libras	De España y Portugal
1800 . . . . .	421.350	7.794.700
1814 . . . . .	4.595.100	9.234.990
1827 . . . . .	22.001.190	4.341.580
1830 . . . . .	24.719.000	3.874.800
1838 . . . . .	27.500.000	1.814.000

Desde 1840 la exportación de lana sajona á Inglaterra y otros países ha crecido en escala más notable, coincidiendo últimamente para consumir nuestra ruina pecuaria la importación, según hemos indicado, de otras regiones.

Pero nótese que esta importación no ha perjudicado á la ganadería alemana en el grado que á la española, sino que ha servido para excitar á aquellos productores á redoblar sus esfuerzos por fomentar la especie. Y por cierto que lo han conseguido. En 1850 la Alemania importaba más carneros que exportaba, y en 1860 la exportación acusa ya un exceso sobre la importación de 400.000 cabezas. ¡Prodigios alcanzados más bien por la inteligente perseverancia del ciudadano que por apoyo indirecto del Gobierno!

En confirmación de esta verdad, aún podemos citar otro dato que se refiere á los precios.

El precio corresponde á la bondad de la mercancía, y ésta se perfecciona gracias á la aplicación y esmero de los productores. Pues bien: el precio de nuestras lanas ha ido constantemente bajando á una tercera parte; así como el de las sajonas, procedentes de ganado español, ha ido constantemente subiendo á un doble.

A esto sigue un cuadro demostrativo que por su extensión sentimos no poder insertar en nuestras columnas. Después de explicado en detalle, continúa el Excmo. Sr. D. Miguel Lopez Martinez, de dicha comisión:

El día de nuestra visita á los Doks buscamos con afán algún lote de nuestro país, y al fin lo hallamos, consistiendo en unos cuantos vellones casi deshechos y arrinconados. No había muestra en peor estado.

Como puede comprenderse, procuramos inquirir en qué estimación se tiene la lana española, advirtiéndole que la poca que va es merina y á qué precio suele pagarse. La contestación que se nos dió es la siguiente:

“La lana española es la que tiene más difícil venta, no tanto por su calidad, pues otras peores se colocan más fácilmente, sino porque se presenta en el mercado en detestables condiciones. Los fabricantes las quieren lavadas y prensadas, y España las remesa sucias y en vellones sencillamente ensacados.

“La lana lavada es preferida porque el fabricante sabe con certeza la cantidad que compra y distingue más seguramente su clase; y lo es la prensada porque ocupa en el almacén un espacio mucho menor, y, por consiguiente, más barato.”

Examinamos, á invitación del comisionista que nos acompañaba, una vedija

de los vellones amontonados, y vimos que estaba sumamente cargada; al palparla quedaron los dedos llenos de mugre. La miramos despues con el microscopio, y la hallamos con gran cantidad de tierra, que toman las reses cuando descansan en los barbechos, habiendo ganaderos que las sudan antes del esquila y las hacen cruzar por caminos cubiertos de polvo, á fin de que se levante é impregne en los vellones.

“Para que se completen estas malas prácticas—añadió el comisionista—márcanse las reses con pez, usando cifras enormes. Con esto se aumenta el peso; pero el perjuicio causado al fabricante es enorme, pues se dificulta el desmote y sólo puede ser perfecto arrancando la parte de lana á que la pez está adherida. El ganado lanar debe marcarse con almazarrón, cuando no basten las señales que se ponen en las orejas con un sacabocados, y bastan casi siempre.

“A más de esto, remesando la lana sucia y sin prensar, el gasto de transporte sube extraordinariamente, no sólo por lo que los cuerpos extraños aumentan el peso, sino porque en los buques se tarifa el volumen, y este gasto pone al artículo en malas condiciones con relación al que llega lavado y prensado. Si se exige al comprador, resulta caro; si lo pierde el vendedor, ruinoso.

“Conozco bien, concluyó diciendo, que será difícil á sus compatriotas cambiar de sistema, porque careciendo de espíritu de asociación y no teniendo sobra de recursos, los ganaderos no podrán improvisar lavaderos ni adquirir prensas, ni aun habrá en muchas partes gentes diestras para ejecutar estas operaciones; pero la ley del mercado es inexorable: el comprador no investiga causas, y prefiere la mercancía mejor y más barata. La ruina es segura para el que en el siglo XIX no quiere ó no puede vivir sino como se vivía en el XVIII.”

Nada tuvimos que replicar: ¡demasiado comprendíamos la exactitud de tales observaciones! Afortunadamente, en el señalamiento de la causa que tiene paralizado nuestro comercio de lanas con Inglaterra, va claramente indicado el medio de activarlo. Lo más importante para que esto suceda es saber que el comercio seria ventajoso, y como prueba podemos presentar un dato. En la subasta del último Julio se presentó una partida procedente de Extremadura no lavada, pero sí limpia de suciedades, perteneciente á D. C. L. y se vendió á un precio equivalente á 63 reales arroba en España.

---

## GUIA DEL APICULTOR ESPAÑOL

### Opiniones de la prensa

Hé aquí la de nuestro ilustrado colega «La Veterinaria Española» (Meson de Paredes 10 3 °) que se publica en Madrid bajo la competente dirección de D. Benito Remartinez.

—Hemos tenido el gusto de recibir la segunda edición de dicha obrita, cuya importancia es de absoluta necesidad, no ya al novel,

si que también el veterano apicultor movilista. La nueva tirada hecha por el Sr. Andreu puede decirse, sin faltar á la verdad, es una nueva obra, puesto que el aumento realizado en ella excede en mucho al volumen de la edición primera.

La pericia, la práctica, la observación y el sagaz talento del autor, muy conocido en España y en el extranjero por sus reputados trabajos apícolas, son una verdadera garantía de la bondad y del mérito superiores de la mencionada obra.

Comienza nuestro estimado amigo Sr. Andreu describiendo morfológica y biológicamente las diversas especies de abejas conocidas, sus productos y los utensilios necesarios para la instalación y productiva explotación de un apiario movilista modelo.

Pero la novedad más importante y por ende más útil y necesaria para los apicultores introducida en esta segunda tirada, consiste en el calendario apícola, en donde por capítulos relativos á los doce meses del año se detallan con prolija minuciosidad cuantas operaciones deban llevarse á cabo en dichos centros industriales en cada uno de aquellos.

Asimismo es de utilidad suma, más que para nadie para el apicultor neófito, que encuentra mil obstáculos á cada momento, el último capítulo del libro, consagrado todo él á una serie de advertencias ó prescripciones técnico-industriales, que á la par que iluminan á aquel, revelan bien claramente la gran práctica que en estas operaciones posee nuestro amigo Sr. Andreu.

Por todas estas circunstancias recomendamos á nuestros lectores el libro en cuestión, y más especialmente á los que, llevados por su amor al estudio ó á la explotación de esta beneficiosa industria, posean ó deseen instalar un apiario movilista.

Reciba el Sr. Andreu nuestra sincera y humilde felicitación por sus trabajos de esta índole, así como por el tesón que demuestra en dar á conocer en España el productivo método apicultor movilista tan desarrollado y popularizado en las demás naciones europeas.

QUINTILIUS.

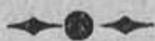
---

## MISCELÁNEA

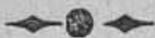
Recibimos atenta invitación de D. Francisco X. Tobella, presidente del *Fomento de la agricultura*, de Badalona, para asistir al

acto de la clausura del concurso viti-vinícola que allí se ha celebrado.

Agradecemos mucho la atención del Sr. Tobella y sentimos no haber podido usar su invitación para presenciar dicho acto, causa la distancia que nos separa.



*La harina.*—Se acerca la época en que los enjambres débiles débense unir para la mejor recolección de miel, pues que separados no lograrán gran cosa. Para esto recomendamos los polvos de harina que producen el efecto de confundir á las abejas y evitar la mortaldad que es casi inevitable en aquella clase de operaciones. Hagan ustedes el ensayo.



*Ácido sulfúrico para panales viejos.*—Conocida es la dificultad con que se exprime la cera de estos panales. Varios apicultores americanos, incluso el francés Dadant, hoy día se valen del ácido sulfúrico diluido con el cual se destruyen los capullos de la tiña y demás materias estrañas, recogién dose despues por medio de una prensa buena cantidad de cera de superior calidad. Dicho ácido no ataca la cera.



*El Sabio Solon*—uno de los siete de Grecia—decretó hace ya cosa de 2.500 años, que si alguien intentaba montar un colmenar, debia hacerlo á la distancia al menos de 300 piés de los apiarios existentes.

En nuestros tiempos el apicultor que desea medrar no se ha de contentar con tan breve distancia, teniendo presente que el vuelo medio de la abeja es de tres kilómetros á su alrededor, y que por consiguiente dos apiarios á menos de seis ú ocho kilómetros de distancia se perjudicarian mutuamente. En una palabra, lo que basta por uno no basta por dos.



*En Inglaterra.*—Ha notado un apicultor que durante la escasez de flores del campo las abejas se cebaban en un monton de serrin, como si fuese aquello el manjar más delicioso para sus pequeñuelas. Y añade nuestro corresponsal que es de desear que aquellas larvas posean fuerzas digestivas de primer órden para poder asi cambiar de plato sin inconveniente ninguno.

---

Imp. de Fábregues y Orfila—Infanta, 17, Mahón.