

# REVISTA APICOLA

PRIMERA Y ÚNICA PUBLICACION 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 II

MAHÓN 15 JUNIO DE 1889

N.º 11

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

## EN EL APIARIO

Vamos á tratar de «la miel celestial», y del mejor modo de cosecharla y conservarla. Suponemos que nuestros lectores ya habrán empezado la estraccion de la miel fina de primavera. Esta despues de pasada por un tamiz ó fieltro se coloca en un depósito de hojalata, y transcurridas veinticuatro horas se saca por medio del grifo que dicho depósito contiene, á semejanza del extractor de miel. Así se separa la parte acuosa y turbia, que siempre se queda en el aparato, del transparente néctar que colocado en botes de cristal con su correspondiente etiqueta, se vende á muy buen precio. Para este objeto el apicultor

## NO DEBE ESCATIMAR

algunos céntimos, pues conocido es el refran menorquin de que *qui feina afaita, dublés aguaita*. Tambien acostumbran los apicultores extranjeros marcar en el rótulo la clase de miel que contiene el bote y el predio donde fué recojida, como por ejemplo— Miel de trébol, ó miel de cardo, etc., cosechada en Sa Canova, Son Fabiol, o cualquier otra parte. Bien tapada, y colocada en oscuro armario, dicha miel se conservará en buen estado años enteros, si bien con los frios de invierno se cuajará, siempre que el artículo sea fino y de buena calidad.

Los calores arrecian, ya las abejas encuentran muy poco pasto, y en general se inclinan al descanso dentro y fuera de las colmenas. Las láminas de cera que en primavera trabajaban con tanta avidez, ahora ni siquiera las tocan, de manera que conviene mu-





chísimo devolver los panales vacíos á las colonias la misma tarde de la estraccion. Con los calores empieza á menudear

### LA POLILLA

que es un contento, y el apicultor debe vigilar las mantas, y los alrededores de las colmenas, donde á menudo la hallará esperando ocasión para introducirse en los panales de miel. Las colonias fuertes la resistirán, pero desgraciado del núcleo y triste la suerte de la colmena débil si logra la polilla apoderarse de sus panales poco vigilados por falta de ganado. Al cabo de algunos dias, los gusanos que se alimentan de la cera empezarán á colear y gradualmente se meterán en el centro del panal, de donde á duras penas y con mucho trabajo las pobres abejas logran á veces desalojarlos. Mucha vigilancia con estos bichos.

### EL ESCARABAJO CETONIA OPACA

en Menorca y el *Aurata* en la Península, son tambien enemigos declarados de las abejas, pues que se comen la miel y destrozan los panales. Guerra con ellos. Ya empiezan á sitiarse las entradas, y los colonos los cojen con los dedos y los aplastan. Nosotros con un tenedor los ensartamos muy comodamente. Como la cosecha se va acabando, es menester tambien precaverse contra

### EL PILLAJE

otro enemigo de la prosperidad de todo apiario. Con los calores conviene tener las entradas abiertas de par en par, pero contra el pillaje se debe proteger á las colmenas débiles, siguiendo esta vez la máxima de Virgilio:

«No tengan tus colmenas  
Sino angostas entradas.»

## LA APICULTURA EN ALCARRIA

(ESCRITO PARA LA REVISTA APÍCOLA)

La colmeneria en este pais está este año un poco atrasada por las contínuas lluvias y desapacible temperatura de Abril; afortunadamente Mayo hasta hoy no puede mejorarse; si la cria primera fué escasa la segunda próxima á salir, se presenta abundante y abundante tambien ha sido la colecta de miel y pólen; en la segunda cria se observa abundancia de zángano, indicio de que la ter-



cera no ha de ser tan buena; y, apropósito de zánganos, no sé si en ese país reinará igual preocupación que en este acerca de tan útiles animales: muchos colmeneros los llaman holgazanes, seres inútiles en la colmena, etc. y algunos los destruyen sin piedad; la práctica es por demás absurda; cierto es que el zángano es el encargado de fecundar á la maestra, pero para este acto con uno basta y si le vé en tanta abundancia, preciso es pensar en que su misión principal es otra y así es efectivamente; fíjese el apicultor como tiene lugar la cria; la primera aparece á la conclusión del invierno y es de obreras exclusivamente que vienen á reemplazar en la colmena á las viejas obreras que no tardarán en morir; la segunda es casi por mitad de obreras y zánganos (1) y tiene lugar su salida cuando la flor del temprano está en su apogeo; entonces el zángano sustituyen en la colmena á las abejas neutras, ocupa los panales de cria, donde se ve á los zánganos apretarse unos contra otros y permanecer inmóviles, mientras las obreras quedan en libertad de salir al campo para buscar el alimento de las larvas y recolectar la miel: son aquellos, en una palabra, la gallina que empolla los huevos; por ser este su encargo, apenas abandonan el vaso y cuando lo hacen, en corto número, en las horas de mas calor y permaneciendo fuera poco tiempo; concluye con Junio el Medianoil y juntamente la flor y postura de la reina y, como ya los zánganos no son necesarios. en un dia dado las obreras los esterminan; llega la floración del Tardío y la nueva postura de la reina y otra vez se nos presenta el zángano, si bien en menor número, porque tambien es menor la cantidad de cria, y con el Tardío desaparecen: esplicada su misión, véase si son ó no útiles: la colmena que estando sana no cuente abundancia de zánganos, ni ofrece esperanzas de abundante cosecha de miel, ni al año siguiente será de las más pobladas: cuide, pues, el apicultor con esmero igual al zángano y á la obrera y no tendrá porque arrepentirse: los prácticos y las personas ilustradas no necesitan de este consejo, saben demasiado que en la naturaleza nada hay inútil pero los principiantes es necesario lo aprendan y no se dejen llevar de añejas preocupaciones.

Brihuega 22 Mayo 1887.

*José M.<sup>a</sup> García.*

(1) Esto tendrá lugar en las colmenas antiguas. Nosotros no permitimos sinó un tanto por ciento muy exíguo de zánganos en las modernas.—Nota de la Redacción.



## LA PARTENOGENESIS, OTRA VÈZ

El profesor Cook, célebre entomologista, responde á una carta nuestra en «Gleanings», para establecer la verdad científica de la Partenogénesis contra lo aseverado por el señor Ulivi, director de «La Apicoltura Razionale» de Florencia. Traducimos á continuación los párrafos principales del escrito del señor Cook, de la Universidad de Michigan, Estados Unidos, y llamamos especialmente sobre ellos la atención de nuestro amigo el sacerdote señor Ulivi, apicultor italiano. Después de explicar el significado de la palabra partenogénesis, es decir, que «una hembra que nunca ha conocido el macho puede producir prole», y de decir que ha tiempo conoce el modo de pensar del señor Ulivi, tocante á la partenogénesis ó reproducción agámica, continúa el señor Cook:

«Esto es lo que pasa entre los corales, cada segunda generación reproduciéndose sin el macho, y á esto denominamos *alternación de generaciones*. Entre los insectos, prevalece en todas las crias de *aphides* de verano. Esto es muy fácil de comprobar con solo colocar uno de estos aphide (vulgo *poi de planta*) tan pronto como nazca—y los huevos nacen dentro de la misma madre—aislado sobre una planta. Este crecerá, y producirá muchos insectos más. Sin embargo, nunca ha visto ningun otro de su especie, macho ni hembra, esceptuando su madre al breve momento de nacer. Lo mismo hubiese sucedido á no tocarlo, pues que en verano no hay machos. En el caso de las abejas el partenogénesis se limita á la producción de machos ó zánganos, es decir, que si una reina sin aparejar pone huevos no fecundizados, el huevo invariablemente produce un zángano.

Pues esto se llama ciencia y no teoría. Primeramente porque notabilidades como Dzierzon y Derlepsch, y eminencias científicas como Siebold y Leuckart en Alemania, y en América Langstroth y Leidy, lo han demostrado. También lo he comprobado yo varias veces, cortando las alas á la reina tan pronto como naciera, para que no volase, y con solo una escepción todas han producido zánganos. En muchos casos dichas reinas vivian en núcleos sin ningun zángano, y guardadas de manera que ni ellas podian salir ni ningun macho entrar. De manera que lo que dice Ulivi de que las reinas se fertilizan en la misma colmena, no podia ser verdad en estos casos.

Pero yo poseo pruebas más convincentes. Con el microscopio es muy fácil averiguar si ó no una reina ha tenido macho. Si le ha encontrado, los activos espermatozoos se ven facilmente. Repetidas veces he hecho la autopsia (dissected) de esas reinas, y nunca he hallado en ellas los espermatozoos, sencillamente porque allí no estaban. De manera que estoy seguro de que aquellas reinas nunca se aparejaron. Sin embargo producian zánganos. Luego la partenogénesis es una verdad.

Más aun, yo he examinado varias trabajadoras fértiles, y aunque estas tambien ponian huevos, y hasta los encontré en sus ovarios, todos estos huevos producian zánganos. Además que no poseian espermateca, pues que el peque-



ño é imperfecto rudimento que tenían, no era tal. Ulivi dice que estas son verdaderas reinas y que han sido fertilizadas. Sería difícil el convencer á apicultores como Viallon de la Louisiana, por ejemplo, quien una vez me remitió varias trabajadoras fértiles, de que esas son reinas. Tienen la forma y estructura general de trabajadoras excepto que son fértiles. Por medio de la autopsia yo sé que nunca se aparejaron, ni era para ellas posible el recibir al zángano, porque no estaban lo suficiente desarrolladas. Muchos otros insectos como son las hormigas y las avispas, demuestran esta ley de las abejas; mientras otros insectos, hasta la misma polilla (?) han puesto huevos que nacieron, sin embargo de no haber ellos nunca visto el macho.

Lo dicho por Ulivi de que la teoría de la partenogénesis es patrocinada para favorecer á los comerciantes de reinas, no merece respuesta, especialmente en América. La mayor parte de nuestros apicultores poseedores de criaderos de reinas, creo que son personas muy dignas, quienes tendrían á menos el engañar ó prevaricar. Decir que Dzierzon y Berlepsch propusieron esta teoría con intención fraudulenta, sería poco cortés y muy inmerecido. Ambos han sido caracteres grandiosos (grand men) que despreciarían una idea tal. Estas insinuaciones no necesitan refutación, y nuestros apicultores son demasiado inteligentes para hacer caso de ellas un solo momento.“

## OPINIONES DE AUTORIDADES APÍCOLAS

### FABRICACIÓN DE CELDAS REALES

ALLEY en su obra recién publicada *Thirty Years among the Bees* (Treinta Años entre mis Abejas) dá muy interesantes pormenores. Sobre la cría de reinas dice (traducimos): «Mientras se están fabricando las celdas reales (artificialmente) es necesario alimentar á la colonia de la misma manera que se alimenta á una vaca produciendo varias libras de manteca por semana. Si no se la estimula con jarabe, no producirá reinas de primera. Aunque los panales contengan abundancia de miel operculada, esta no será de ninguna utilidad para la fabricación de celdas reales, en calidad ni en cantidad. Lo que la colonia necesita es algo que la estimule y le dé la mayor actividad posible. Valen más unas pocas libras de azúcar en forma de jarabe con un poco de miel, que cien libras de miel operculada en los panales.

Durante la melada hay gran actividad en la colmena de dia y de noche. Esta es la condición necesaria para la fabricación de celdas reales hasta que estas estén operculadas, el cuarto dia de empezadas, ó sea el octavo desde que se depositaron los huevos. Los que lo esperimenten notarán que todas las dichas celdas serán



selladas al mismo tiempo, ó á lo más en unas pocas horas de diferencia...

Ahora ya estamos adelantados en la fabricación de celdas reales. Si se pudiesen examinar los panales de la colmena á este tiempo, se encontrarían las celdas de media pulgada de largas. Este tiene lugar treintiseis horas despues de empezadas, y ellas se quedarían en este estado hasta el cuarto dia, cuando las abejas las alargan rapidamente y despues las sellan.

Colocando uno de estos panales de reinas en una colmena de un solo panal (suponemos que será un observatorio) de modo que se puedan notar todas las operaciones de la colonia, se presentaría un espectáculo muy interesante. No pasaría momento en el cual las celdas reales no contuviesen abejas. Al instante que una sale entrará otra enseguida. Todas las abejas de la colmena parecen sentir la responsabilidad que sobre cada una de ellas pesa para la existencia futura de la colonia en el cuidado y la alimentación de las larvas reales y en llevarlas á buen término en el tiempo más corto posible. Y todas las abejas, esceptuando algunas de las más ancianas, dan su contingente de comida real (*royal food*).»

Nótese lo que nos escribía nuestro apreciable corresponsal y amigo señor TALTAVULL, ilustrado apicultor mahonés, desde Nueva Orleans, tocante á la

#### EXTRACCIÓN DE LA MIEL

“No debería extraerse cera ó panal á menos que la mitad del mismo, en ambas caras, no estén cubiertas las celdas. La miel en este estado ha pasado por un procedimiento de evaporación de las sustancias acuosas y es más aromática y más exquisita.

“No debería nunca extraerse panal que contenga cria descubierta (huevos, larva, etc.) porque además de perderse la cria, que siempre es mucha pérdida, se mezclan, huevos ó larvas, ó ambos con la miel y afecta esta circunstancia su pureza. Lo mismo debería decirse de las ceras ó panales que contengan polen, porque puede agriar la miel.

“Podrán extraerse los panales repletos de miel en parte, en cuyo centro haya cria cubierta, porque no los afecta el extractor, debiéndose devolver inmediatamente estos panales á la colmena á fin de evitar que la cria se enfrie, porque en este estado muere, pérdida por doble concepto porque las abejas tienen que extraerla despues de las celdas; (algunas abejas rehusan el extraerla y de aquí puede originar la fatal enfermedad *foul brood* ó peste. Valdría más no extraer las ceras que la contengan.)

Cuando se sacan las ceras para extraerse, deberían sacudirse las abejas dentro la colmena cogiendo la cera por ambos extremos: las abejas que aún quedan deben quitarse con un *plumero* ó con un manojito de hierba suave.

Cuando se sacan las ceras de la colmena sucede á veces que alguna contie-



ne la maesa. Evítese á todo trance el sacudirla dentro la colmena, comprimir su cuerpo ó hacerla padecer porque fácilmente muere; es preferible devolver la cera á la colmena: estas ceras generalmente son las que contienen huevos, las cuales deben respetarse por las razones antedichas. Es una calamidad el perder una hembra durante el período de la cosecha.

“Antes de sacar ninguna cera de la colmena, cuando se trata de extraer, debería fumigarse la colmena desde lo alto á fin de que las abejas emprendan el movimiento hácia abajo y desalojen á lo menos en parte la cera ó panal.

“La operación de cortar la telilla de cera que cubre las celdas llenas de miel es delicada y requiere tacto. El cuchillo especial debe pasarse por la superficie del panal cortando lo menos posible á fin de no destruir el panal, pues si bien algunas abejas lo componen despues, otras rehusan hacerlo y el panal se inutiliza.

“La operación de sacar las ceras de las colmenas debe ser rápida á fin de evitar que las abejas se dediquen á robar la miel que huelen ó destruir la colmena de que se toman los panales, que en aquel acto se encuentra algún tanto desmoralizada. Si por desgracia una colmena en estas circunstancias empieza á ser robada debe contraerse ó cerrarse un poco la entrada. Acontece que si una abeja ladrona logra penetrar una colmena se dirige desde luego á matar la hembra. ¡Cuidado pues! El movimiento giratorio del manubrio en el extractor es de derecha á izquierda y viceversa.”

---

## EXPOSICIÓN DE INDUSTRIAS RURALES

La Asociación de Agricultores de España ha publicado la convocatoria y programa del importante certámen que se celebrará en esta corte en el palacio de la Industria y de las Artes desde el 15 de Abril á 1.º de Noviembre de 1890.

La Exposición comprenderá los grupos siguientes:

I. Productos animales: Conejos, palomas y demás aves de corral, aparatos para la cria é incubación artificial, peces y aparatos de piscicultura, abejas y colmenas, gusanos de seda, carnes ahumadas, salazones, leches, quesos, pieles, cueros y lanas lavadas y confecciones de estos productos.

II. Productos vegetales alimenticios: Frutas y conservas, vinos, pasas, cereales y harinas, legumbres y sus conservas, tubérculos y sus féculas, azúcares y sus derivados alcohólicos, aguardientes y alcoholes, semillas y sustancias aromáticas, condimento de toda especie, hortalizas y henos.

III. Productos de las plantas industriales: Aceites, jabones, barnices, plantas aromáticas, tabaco, materias tintóreras y textiles y preparaciones de las mismas.



IV. Productos forestales: Resinas, semillas, cortezas curtientes y jabones, maderas, carbones y ciscos, fabricación de aperos de labranza y objetos de cestería.

V. Abonos, instrumentos y materias auxiliares del cultivo y la industria.

VI. Literatura agrícola industrial y aplicaciones de las artes liberales.

Los productores que deseen adquirir derecho preferente á la instalacion de sus muestras cuidarán de hacer los pedidos de local hasta el 31 de Diciembre del año corriente.

La Asociación ofrecerá á los expositores el local gratis y limitadas anaqueleras y vidrieras; pero permitirá además la construcción de instalaciones particulares, dando el espacio necesario y sujetándose los instaladores á la aprobación de los modelos, que deben armonizar con el estilo y belleza del conjunto. Los que deseen hacer instalaciones particulares deberán declararlo antes del 30 de Noviembre próximo.

Se permitirá la venta de los productos exhibidos á los expositores que instalen por su cuenta, siempre que los vendidos se repongan inmediatamente con otros de igual clase, segun las reservas reglamentarias.

Se adjudicarán premios consistentes en medallas, con sus respectivos diplomas y menciones honoríficas. El Consejo de la Asociación determinará cuántas han de otorgarse á cada grupo, segun fuere la importancia de los productos anunciados en Enero de 1890.

Se concederán tambien diplomas de honor y medallas de cooperación.

La comisión procurará obtener de las compañías de ferrocarriles rebajas de tarifas para las personas y mercancías que concurren al certámen é igualmente solicitará de quien corresponda la exención temporal del impuesto de consumos.

A todos invita la Asociación de Agricultores, indicando que para que el certámen resulte beneficioso y práctico conviene que la opinión se fije en que no es suficiente exponer, pues es preciso facilitar la manera de que se pueda agradar á la vista y apreciar la bondad del artículo por medio de la prueba, de modo que el comercio con fundamento establezca la demanda, que debe ser la guía de la producción, y que, en definitiva, esas condiciones de vista, bondad y precio se puedan estampar en el libro ó catálogo que se redactará terminada la Exposición.



## PERIPECIAS DE LA MELADA

Un apicultor escribe á la Revista «Gleanings» que el año pasado fué pésimo para nuestra industria. «Pasaron los meses de Junio, Julio y Agosto, sin una gota de miel, de manera que ya empezábamos á calcular los quintales de azúcar que tendríamos que comprar para salvar á nuestras colonias. Además, no lograríamos saldar nuestras cuentas (*grocery bills*). ¿Qué voy á hacer? pregunté á mi mujer; aquí estamos á mediados de Agosto y sin ninguna miel.

¿Qué puedes hacer más que esperar? respondió mi esposa; es inútil el quejarnos—¿quién sabe si el tiempo aun mejorará? Y sinó, paciencia.

Dos dias despues, al pasar por mi apiario, oí un rumor en el aire que todo apicultor conoce, porque es indicio seguro de que las abejas hallan néctar. Al instante empezamos á añadir alzas y pisos á todas las colmenas fuertes. En 24 dias los supers se llenaron de 1.000 libras de miel. Una de mis mejores colonias, durante esos 24 dias, almacenó 150 libras, 114 más que otra casi igual que tuvo que fabricar y llenar secciones ó cajoncitos.

De modo que ahora más que nunca conozco el valor de los panales de repuesto, si la melada es mala ó de corta duración.

---

## PANALES DE MADERA

Segun el profesor Cook, el ingenioso inventor Aspinwal no solo ha introducido varias y muy ingeniosas máquinas agrícolas, sino que es tambien el inventor de los panales de madera que él usa en su apiario y que dice las abejas aceptan facilmente. La hoja de madera, debidamente agujereada, se hunde en un depósito de cera caliente, y al sacarla retiene una delgada capa de cera amarilla, la cual las abejas utilizan tanto para cria como para miel. Las ventajas de esta clase de panal, segun el señor Aspinwal, son de que es duradero, fuerte, barato, de fácil manejo y caliente, lo que conviene para el frio de invierno. Y como las abejas no pueden reusar las celdas que les demos, sean de trabajadora ó de zángano, no tienen otro remedio que aceptar las que se les ofrece. A ver, á ver, si logra esta gente hacernos comulgar con—cuadros de madera!

---



## LA FLOR DEL AZAHAR ¿TIENE MIEL?

El señor Root en su viaje á California, nos contó que esta flor aquí tan melífica no producía miel, ó muy poca cosa, en aquel lejano país de los naranjos y de toda clase de frutas y verduras. A lo cual responde un apicultor de la Florida, el señor La Montagne:

«No me causa sorpresa leer que dicha flor no produce miel en California, porque aquel clima es tan seco que allí se ven precisados á acudir al riego artificial. En la Florida, especialmente donde abundan los naranjales, hay un continuo filtro de agua por debajo las raíces de los árboles, de lago á lago, y despues á los rios. Los lagos son muy abundantes, y desde mi veranda distingo cuatro, uno de ellos de dos millas ó sean tres kilómetros, de largo. Estando pues nuestros naranjales regados por un sistema maravilloso de la naturaleza, la flor conserva la humedad, y el néctar se halla en cada una en forma de pequeña gota de miel que las abejas chupan con avidez.

Nuestra atmósfera, á causa de la proximidad del mar y de los lagos, se conserva siempre húmeda, y así es que no se evapora rápidamente el néctar de las flores... He visto naranjos tan sumamente llenos de abejas que uno se podía fácilmente imaginar que no uno sino media docena de enjambres se habian apoderado de él... Nuestra miel de naranjo es la mejor y más blanca del mundo.»

A lo que añade el señor Root, director de *Gleanings*: «Pues es sorprendente lo que usted nos cuenta. A pesar de lo mucho que se ha dicho de la Florida, nunca habia oido asegurar que las abejas bullen y se revoltean entre los naranjos como lo efectúan aquí (Ohio) entre los manzanos... Una de las muestras que hemos recibido de miel de la Florida en secciones, es ciertamente muy superior—no hemos probado de mejor en ninguna parte.»

A lo que la REVISTA APÍCOLA añadirá, que la miel de la Florida puede ser superior, pero que por ahora no se ha llevado la medalla de oro, como sucedió con la de Menorca en la Exposición Universal de Barcelona... La flor del naranjo dá muy fina y abundante miel en nuestra isla, á pesar de ser este clima muy seco en verano. Al contrario, nuestros manzanos apenas si son visitados por las abejas. *Terra que vas, usansa que trobas*, dice el refran menorquin.

---



## SEPARADORES DE ZINC

«No comprendo, dice un corresponsal del *British Bee Journal*, por qué razón algunos de nuestros primeros apicultores están tan en contra del *excluder* ó separador de zinc. De mí sé decir que después de muchos años pasados sin él, y de una docena de años más en que he hecho uso de él, sentiría muchísimo el tener que abandonarlo, tanto para las secciones como para la miel líquida. Con él se limita el nido de cría á su debido tiempo, y se aprovechan la mayor parte de las abejas para la recolección de miel. Y del polen que á veces se encuentra en los cajoncitos, apenas hallo rastro en las secciones desde que hago uso de este separador.»

A esto añadiremos que el separador de zinc nos está dando excelentes resultados, y que lo creemos muy útil para con nuestras abejas menorquinas, cuyo defecto—muchos lo tienen por gran mérito, y lo será en los climas del norte—es ser fecundas en demasía, y llenar el segundo ó tercer piso destinado á miel líquida de cría en su mayor parte, lo que se evita colocando el separador ó *honey-board* entre los dos pisos.

---

## LA MIEL CONTRA LA ACIDÉZ DEL VINO

En la *Correspondencia Vinícola*, de Alicante, hallamos el siguiente procedimiento dado por un vinicultor de aquella provincia, para hacer desaparecer la acidéz del vino.

«Todos sabemos que la creta ó tierra blanca, que con tanta abundancia se encuentra en la Romana y en Petrel, destruye el ágrico, pero con la fermentación que sufre el vino y otras partículas que arrastra al paso, lo deja de mal gusto. Para devolverle su estado natural, se toman por cada diez cántaros de vino, que se quiera corregir, cuatro libras de miel buena y de buen gusto, que aunque no sea blanca y de flor de romero, aprovecha; se pone á hervir en una caldera con medio cántaro de vino del que se desea mejorar á un fuego lento y se espuma si se cree necesario; luego se aparta del fuego para que se enfrie y á las veinticuatro horas se vierte en el vino averiado, habiendo sufrido antes el aterrado y hecho trasegar y teniendo cuidado de mezclarlo bien. A los seis ú



ocho días se puede aprovechar, sin que cause repugnancia el beberlo.»

De todos los ensayos que se han hecho y se leen en los tratados de vinificación y mejoramiento de los vinos, en que se aconseja la leche cocida, la tiza lavada con alcohol, la ceniza de almendras, y otras preparaciones, ninguno ha surtido tan buen efecto como la miel empleada según queda indicado

---

## ÚTILE DULCE

Algunos confiteros aún se hacen la ilusión de que la hermosísima miel pura y sin mezcla que se saca de las colmenas modernas, es *inferior* á la recolectada á la antigua. Pues señores, poco honor les vá á acarrear este resabio, que desdice de los conocimientos que se supone deben poseer los del ramo de confitería.

\*  
\* \*

Sin embargo, vemos que las confiterías son las primeras en aprovechar la baja en el precio de la miel, causada por la prevalencia en esta del sistema moderno de apicultura. ¿Si será aquella *inferioridad* una excusa para abaratar el género?

\*  
\* \*

Si yo fuese confitero (y lo he sido como ustedes no ignoran) mi principal empeño lo tendría en ser poseedor de algunas colmenas modernas. Porque vamos á ver—¿no es infinitamente más higiénica y agradable la vida del campo que la sombra de los sótanos en que yacen algunos amigos nuestros? Y para tener que comprar la miel con que confeccionar sus turronecillos, (verdad que la tienen barato hoy día) ¿no valdría más emplear sus horas de ocio—que las tienen todos los de este ramo—en cosechar el néctar por cuenta propia?

\*  
\* \*

Y ya que del ramo de confitería nos ocupamos por amor á los dulces que antes nos fueron amargos, reiteramos la oferta que hicimos el año pasado, de regalar 500 pesetas al primer postor—sea ó no del ramo de confitería—que encuentre una onza de mezcla,



después de análisis químico, en las mieles cosechadas y espedidas en nuestros apiarios.

\*

\* \*

Y ustedes los fabricantes de licores estomacales, tampoco deben ignorar que la miel convertida en espíritu de vino es infinitamente superior al alcohol de patata que maldita la eficacia que posee para el estómago ni para ningún otro órgano de la especie humana. Ténganlo presente, porque según la estadística las locuras y los crímenes se han cuadruplicado desde que los alemanes se metieron á envenenar al mundo con sus alcoholes industriales.

\*

\* \*

Ya sabe usted, nos decía un médico, que el azúcar es dañino para la niñez. Pues la miel, muy al contrario, es medicinal, y puede administrarse hasta á los niños de pecho. La miel de Menorca, se entiende.

\*

\* \*

Hace tiempo que los periódicos no cesan de hablarnos de los conjurados de la corte ó por mejor decir, de las cortes. Los conjurados se han reunido—los conjurados se abstendrán—los—pero ¿qué conjura es esta? No será la de los Hugonotes seguramente, ni la de Hernani, ni..., vamos, ahora caigo en la cuenta. Serán los abejeros á la antigua que se conjuran con los confiteros contra la miel obtenida por el sistema moderno. ¡Cómo es tan mala aquella miel, y tan barata, y tan... tan... si, ya comprendo. Y de todo esto tendrá la culpa el señor Andreu, por supuesto.

\*

\* \*

Y todo ¿para qué? Hombre, ¿y el turrón? ¡ah! ya. Los aficionados á este dulce no lo querrán comer que no esté fabricado con la miel que en Barcelona obtuvo la medalla de oro—la riquísima miel del apiario Mir-Andreu, de Menorca. ¿De manera que toda esta tremenda conjura versa sobre la miel de Menorca y el *Turron*? Claro, y en especial el TURRÓN. Vaya, vaya, nunca me hubiese figurado que nuestra isla promoviera aquella conjura de los conjurados de que el telégrafo nos habla diariamente.» Y nuestro amigo se marchó conjugando el yo conjuro, tu conjuras, él conjura, etcétera.

\*

\* \*



«¡Vaya!» exclamó Herr Richter en el Reichstag, cuya exclamación tanto indignó al omnipotente Bismark que le llamó imprudente. Los periódicos ingleses traducen la exclamación en «vergüenza», lo que es ya un poco más duro de pelar.

¡Vaya!, pues, exclama la REVISTA APÍCOLA, á nosotros tambien nos da «vergüenza» el hecho de que algunos dilletanti insistan en que la miel exprimida á la antigua, con su correspondiente cuota de polen, larvas y abejas muertas, sea superior á la pura y cristalina miel cosechada por el sistema moderno. ¡Vaya si lo es!

## CHIFLADURAS

A pesar de que la estación está ya algo adelantada y de que muchas familias siguen veraneando en el interior, y en los predios á las orillas del clásico Mediterráneo, los hermanos Canetti han hecho este Abril su Agosto en el Teatro principal de esta ciudad. Entradas de más de quinientas pesetas era cosa usual, y ahora están ellos visitando los demás pueblos de la isla para si alguien se ha quedado rezagado. Muy espabilados nos parecen los buenos *hermanos*, pues ya tratan de volver á visitar nuestra isla en tiempo no lejano. Si á su regreso al menos nos traen algunas bonitas reinas italianas los apicultores menorquines todos batiremos palmas.



Siempre nos ha parecido muy lógico que al regresar el gran Manchego y su ayudante del campo del honor, donde fué el primero derrotado por el caballero de la Blanca Luna, no solamente se dedicaran á la vida del campo sino que se metieran á apicultores. En efecto, no hay nada que quite más eficazmente los padecimientos morales que alguno que otro pinchazo, y seguros estamos de que si los dos inseparables no adquirieron algunas colmenas móviles para su recreo y solaz, la culpa la tendrían los atrasos de aquellos tiempos, y no su falta de fé en todo adelante provechoso.



Y cuantas veces nos hemos preguntado, ¿por qué motivo no celebran los catalanes el aniversario de la entrada triunfal de don Quijote en la ciudad condal? Ellos, tan emprendedores é inteligen-



tes, ¿han olvidado lo que la historia les cuenta, de que el insigne caballero de los Leones entró Barcelona la víspera de San Juan?



Muchas son las personas que han visitado nuestro apiario esta primavera, y el otro día hasta nos figurábamos que sería este visitado por gente de alto bordo, como suele decirse. Fué el caso de que cruzara la Esplanada una tarde un grupo de personajes á quienes la guardia hizo los honores de ordenanza. ¡Adios! exclamamos, esta buena gente se dirige á nuestro apiario irremisiblemente. Y ya nos arreglábamos la corbata para acudir á tan inesperada recepción cuando un señor á nuestro lado dijo con mucha calma, «Ca, no lo crea usted, hay gentes que son la vanidad personificada, y solo cruzan la Esplanada para tener el gusto de que se les salude.» Nos quedamos pasmados, sufriendo grave contratiempo nuestro amor propio.



La draga que há meses viene limpiando nuestro puerto, funciona divinamente excepto cuando las emprende contra Menorca, en cuyo caso nuestros peñascos submarinos valen más que todas las máquinas de vapor. Parece increíble que una roca tan pequeña y vetusta como es la antigua *Minor*, y que apenas se encuentra en el *Mapa Mundi*, logre resistir los embates de tanto temporal y de tanto buque como han ensayado en vano sus fuerzas en contra suya. Pero esto esplica perfectamente la causa de que la miel de Menorca sea tan sabrosa y acreditada en todas nartes. Su suelo es roquizo pero fértil y produce una flora que dá fuerza y *buquet* á sus mieles, y hasta las algas del mar suministran su contingente de sales á nuestro insecto favorito. «Mira, colcho, nos decia un amigo, apuesto á que el día menos pensado la draga nos saca á flote alguna colmena submarina del tiempo de los fenicios, ó de los tiempos prehistóricos, porque la fama de nuestra isla y de nuestra miel data de las edades más remotas». Hombre, ¡tanta modestia! Pues como suena.



Nos decia há poco un amiguito, más aficionado al bello sexo que á la lectura. «Tengo vivos deseos de visitar vuestro Lapidario, pero no me atrevo por el miedo que tengo á aquellos bichos.»

Pues no tema usted, le respondimos, nuestros pequeños *himenópteros* en nada se parecen á los *insecticidas* de cierto periodico.



«Entonces, respondió nuestro héroe, sí que vendré, pero si abrís vuestro lapidario solo cuando las reinas salen á paseo. Me cuentan que son tan bonitas y que no pinchan.»

Muy al contrario, le respondimos, son los zánganos los que á veces las pinchan á ellas, y como usted tiene algo de zán ..

«Nada, nada, mañana vengo á ver vuestro Lapidario», continuó nuestro zángano muy animoso y olvidando por un momento su horror á los *insecticidas*. ¡Si se figuraria ver á alguna reina del demi-monde! Buenos amigos tienes Perico.

---

## MISCELÁNEA

Hemos recibido el número 215 del «Canadian Bee Journal and Poultry Weekly» que vé la luz pública en Beeton, Ont (Canadá). Dicha publicación está dividida en dos secciones: una dedicada al cultivo de la abeja y otra al de las aves de corral, corriendo las respectivas direcciones á cargo del distinguido apicultor Mr. D. A. Jones y del conocido Mr. W. G. Peter distinguidísimo gallinicultor. Con esto queda dicho lo que vale la publicación mencionada á la cual devolvemos su fraternal saludo.



Tambien ha visitado nuestra redacción el número 96 del «Boletín de la Sociedad Protectora de los Niños»; cuya Sociedad domiciliada en Madrid está bajo la protección de S. M. el Rey D. Alfonso XIII y de S. M. la Reina D.<sup>a</sup> María Cristina.

Saludamos cordialmente á nuestro cólega y aceptamos gustosos el cambio que solicita.



Hoy publicamos algunos datos sobre la Exposición de Industrias rurales que debe celebrarse en Madrid desde el 15 Abril á 1.<sup>o</sup> Noviembre de 1890, sobre los cuales llamamos la atención de nuestros lectores; pues no dudamos que muchos de ellos aprovecharán esta buena ocasión para dejar bien sentado el pabellón de la apicultura movilista.

En cuanto tengamos más detalles nos apresuraremos á publicarlos.

---

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

