

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 III

MAHÓN 15 ABRIL DE 1890

N.º 7

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

PRIMAVERA DE 1890

Hace muchos años que allá por el veinte y tantos de Marzo acostumbraba dejarse ver la Primavera con su sol, sus plantas, sus flores y tantas mil cosas bonitas que nos hacian olvidar los sinsabores de un crudo y ya terminado Invierno. Los fabricantes é impresores de calendarios lo sabian de cada año y no se olvidaban de marcar *Primavera* el dia en que debia empezar, ni de poner *Luna llena*,—*Mejora el tiempo*; ó *Cuarto creciente*,—*Dias hermosos, temperatura cálida*. El año pasado cuando se imprimieron los calendarios para 1890 pusieron lo de costumbre sin contar con la huéspedada (Sr. Noherlesom) y sucedió lo que tenia que suceder algun dia: que todos los calendarios han mentido como bellacos. Teóricamente estaremos ahora en Primavera y con las flores cuyo aroma embalsaman la pradera; pero prácticamente estamos entre toda clase de temporales y de fechorías meteorológicas.

Llegaron los veinte y tantos de Marzo y estábamos esperando que mudara el tiempo. Empieza la mudanza con un ciclón, después un vendabal, después lluvia torrencial; miramos el calendario y nos dice: *Mejora el tiempo*, al dia siguiente fuerte Norte, poco después fuerte Sur.

Llega Abril y respiramos unos pocos dias (engordar para morir). Aparece otra vez la huéspedada con la cual no habian contado los *calendaristas*: Noherlesom anuncia otro *ciclón* que no se hizo esperar y que acabó con las raíces de las plantas cuyas flores *antiguamente eran dulces* y daban miel á nuestras abejas.



Plenamente persuadidos de que nuestros insectos verían muchas visiones si tenían que aguardar al néctar de las flores, aprovechamos unos días regulares para hacerlas un obsequio de azúcar y miel de Cuba que compramos para ellas; pero apenas habíamos examinado á la mitad de nuestras colmenas y animado un poco á las abejas con el néctar de las flores *de Cuba* cuando, por variar, se desencadena el Norte con su acostumbrada impetuosidad y nos obliga á tocar retirada.

Las colmenas no ocupan ahora más de un piso de á 12 panales tipo Británico y muchas que no alcanzan á tanto; tienen poca cria, poca miel y no mucha gente. Parece que están en Febrero; pues en años anteriores era cosa corriente en esta época el tener un piso ocupado casi todo por la cria y otro en el que se depositaba miel. Poco, muy poco, promete la cosecha de miel de Menorca este año; pues no solamente nuestros campos secados por los vendabales es probable den poca miel, sino que las colmenas están tan atrasadas y débiles que contarán con pocos elementos para recojerla.

Si estamos en *Primavera* lo dudo; de que estamos en *Bábia* lo sé de cierto. Yo deportaría á Noherlesom para que no se metiera más á pronosticar ciclones en España.

RAZAS DE ABEJAS

(Conclusión)

Las Cipriotas

Estas abejas son un poco más delgadas, puede ser que un ápice más pequeñas que las Italianas, con el abdómen más puntiagudo. Las dos líneas delanteras son más anchas, mientras su abdómen es amarillo casi hasta la estremidad. El *scutellum*—la pequeña *lunule* en el extremo posterior del toracio—es de color amarillo vivo. Esto, unido á la parte inferior del abdómen, es el medio mejor para distinguir á la trabajadora Cipriota. Sus anillos de pelo son de color amarillo blanquecino.

Las Cipriotas trabajadoras dícese que varían menos que ninguna otra raza y son muy hermosas. De la isla desde donde proceden nada menos podíase esperar. Con escepción de su falta de

amabilidad, esas abejas se asemejan mucho á las Italianas, tanto en particularidades de costumbres como de estructura.

Son muy activas, muy fecundas, no son dadas al saqueo, excelentes para defender sus hogares, hermosas á la vista, y fácil de encontrar es su reina. Que sean irritables y mal humoradas se explica perfectamente. Si bien el frío no las hace mella, por otra parte tienen muchos enemigos y activos. No es extraño pues, que la selección natural obre allí con mucha fuerza y energía.

En Cipro no hay apicultores hábiles, de modo que no estando acostumbradas las abejas al manejo, no es extraño se irriten y se impacienten. No cabe duda de que con más y mejor trato esto desaparecerá.

Hay motivos para creer que esceptuando su mal genio, las Cypriotas son preferibles á las Italianas. Entonces tambien serian mejores que las Italianas para la formación de la abeja del porvenir. Estoy persuadido de que con el trato diario su irritabilidad no seria un inconveniente para el apicultor experimentado.

Las Siriacas

No ha sido poca mi experiencia con esta raza de abejas, y estoy por creer que es esta la mejor de las razas amarillas. Si bien son un tanto irritables, casi nunca atacan sin ser provocadas, y pronto se vuelven agradables y fáciles de manejar. Es cierto que no son tan amables como las Italianas, pero yo creo que poseen todas sus virtudes y las más veces en grado más marcado.

Como todas las razas amarillas, estas abejas no se dan prisa para subir á los *supers*, ni dan la miel en panal tan blanca como la raza negra.

Como las Siriacas son muy fecundas y activas, y hasta continúan la cria cuando no hay entrada, (*storing*)—debido esto á que las abejas nodrizas dan á la reina alimento nitrogenoso cuando las forrajeras no encuentran miel, lo que no sucede con ninguna otra raza—no son aficionadas al pillaje y sí valientes para la defensa,— en una palabra, poseen en alto grado las virtudes de las razas amarillas—esta es precisamente la raza de abejas adecuada á formar el conjunto de la abeja del porvenir.

Y del hecho de que á las abejas Siriacas les faltan dos cualidades características que las Carniolas poseen, se infiere claramente que la raza más á propósito para cruzar con la Siriaca es la Carniola, para formar la abeja del porvenir. Yo no puedo menos de creer que la base de la dicha abeja del porvenir descansará sobre

una creación híbrida, ó sea un cruzamiento. Toda ciencia á esto señala. Ninguna objeción que sea válida á esto se hará. Segun nuestras luces actuales, esas dos razas—la Siriaca y la Carniola—señalan muy marcadamente la base sobre que se debe edificar. Tengo gran confianza en que mucho hay que esperar de los ensayos que se efectúen en esta dirección.

El señor Frank Benton, cuya habilidad y esperiencia dan gran peso á sus palabras, coloca á las Siriacas en primera línea entre las razas amarillas, y á las Carniolas las pone por encima de todas. Concediendo pues que las grandes mejoras en lo futuro han de resultar de la cuidadosa selección de la prole de su cruzamiento—y supongo que ningun criador científico lo negará—nosotros ciertamente tenemos motivos para encarecer á todo elevador de reinas que desee trabajar con provecho y para los mejores fines, que junte á estas dos razas; y con un ideal fijo en su mente hacia el cual se esfuerce en llegar, que escoja y rechace; y yo no tengo duda ninguna de que un éxito maravilloso por fin coronará sus esfuerzos.»

PANALES DE MADERA

Há tiempo que la prensa apícola de los Estados Unidos nos viene hablando de un descubrimiento del señor Aspinwall muy ingenioso; nada menos que la invención de un nuevo panal fabricado de madera.

Hé aquí como se esplica el «American Bee Journal»:

«Los panales se fabrican (al vapor) aserrando los trozos de madera de pino de la debida consistencia. Despues los dichos pedazos de madera son agujereados por medio de maquinaria, imitando las bases de las celdas. A estos denominados panales se les dá despues un baño de cera en un extractor, y por medio de la rotación rápida se les extrae la cera sobrante. Las ventajas de esta clase de panales son las siguientes:

- 1.º La superficie de los panales es exactamente llana y las celdas todo lo que se puede desear.
- 2.º Son los dichos panales muy duraderos.
- 3.º Se pueden llevar y traer sin peligro de dañarlos.
- 4.º La mosquita tiña no puede abrigarse en ellos.

5.º Se puede extraer la miel sin ningun peligro de destrozar los panales.

6.º El aumento de la cria de zánganos, como tambien la de trabajadoras, está en manos del hombre.

7.º Se puede obtener más miel.

8.º Es más fácil hallar á la reina.

9.º La colmena que posea estos panales se puede utilizar ya para la enjambrazón ya para la no-enjambrazón.

El inventor dice que como es imposible la cria de zánganos con sus panales, y como las colmenas no enjambran sin ellos, no tendrá lugar la enjambrazón.

El profesor Cook ya posee una colonia de abejas que habitan los dichos panales, y es fácil que pronto sepamos á qué atenernos. Sin embargo, nosotros no creemos que la cosa marche tan á pedir de boca como se las figura el inventor.»

¿Quieren nuestros lectores ensayar el nuevo procedimiento? Pues maestros carpinteros tenemos en Mahón, que además de ser apicultores de *primo cartello*, no dudamos ensayarán la fabricación del nuevo panal con probabilidades de éxito. A no ser así, y cuando por las revistas extranjeras sepamos á qué atenernos, procuraremos el ensayo del nuevo panal si es cosa que valga la pena, aunque tengamos que procurárnoslo del extranjero.

LA APICULTURA EN CUBA

Nuestro corresponsal é inteligente apicultor D. Joaquin Casquero, de Cantel, nos participa que ha visitado el apiario Dussaq, del cual nos hemos ocupado algunas veces, que ántes regentaba el americano Poppleton, el cual se retiró en Octubre último, sucediéndole Mr. Obsren.

En dicho apiario se usan colmenas parecidas á la Langstrong, fabricándose el panal artificial. Los extractores de miel son dos de á 6 panales y uno reversible «Stanley». El Sr. Casquero parece no quedó muy admirado del material que ellos usan que le pareció poco perfeccionado, y sobre todo extrañó mucho que solo hubiese 300 colonias una mitad de las cuales estaba en buen estado para producir miel. Mr. Obsren le manifestó que su antecesor Poppleton nunca habia alcanzado el número de 500 colmenas, si bien así

figuró en varios periódicos, lo que esplica juntamente con algunas bajas el que ahora sólo haya 300.

A pesar de todo, dice que vió la libreta de operaciones diarias durante la extracción de miel de la última cosecha que terminó en 17 Febrero, habiéndose obtenido en el mes de Noviembre 3.600 libras, Diciembre 19.000 libras, Enero 25.000 libras y Febrero 5.500 libras.—Total de la miel cosechada, 53.100 libras. *Una friolera.*

El Sr. Casquero tuvo ocasión también de estrechar la mano á D. Pedro Casanova, que tiene un apiario, cerca la Habana, que parece dá resultados satisfactorios.

Creemos que la isla de Cuba es un magnífico país para cultivar las abejas y mucho lo confirma lo de obtener cosechas de 53.100 libras en un apiario que segun decir del que lo regenta no está en muy buen estado.

Aquí necesitamos de estos apiarios en mal estado que dan un producto de 15 ó 16 mil pesetas anuales.

TRABAJAR, TRABAJAR Y TRABAJAR

Con el lema de «Buena ocasión», publica el «Bee Journal» de Londres un sentido artículo tocante á la formación de la sociedad *Fruiterers' Company*, cuyo objeto es el de estender el cultivo de toda clase de frutas en Inglaterra; esperando que para mejor desarrollar sus proyectos se añadirá al programa el cultivo humanitario de la abeja.

Sabido es lo indispensable de la abeja de miel para la buena producción y fertilización de las frutas, y nuestros colonos en lugar de quejarse del daño producido por ellas—las avispas, no las abejas—debieran dar las gracias á los apicultores por su *benevolencia* en cultivar al industrioso insecto y de este modo *aumentar* los productos y las ganancias de sus vecinos.

Se conocen casos, dice aquel periódico, del aumento de los productos de una huerta, muy notables, por solo haberse establecido un apiario en la vecindad; y también de un notable decrecimiento al quitar el apiario de aquel puesto. A nosotros nos ha sucedido el hecho de cosechar las fresas en gran abundancia, cuando los vecinos más lejanos apenas cosechaban ninguna, y esto era debido á nuestras abejas.

«El cultivo de las abejas con el solo objeto de la obtención de miel y cera es sin duda, al menos en Inglaterra, una industria comparativamente pequeña; pero si se le considera también como medio de aumentar —y medio muy eficaz— la cosecha de toda clase de frutas que cada día van poniéndose más en demanda, entonces si que su importancia crece considerablemente. Muchas veces nos han dicho que las abejas dañan las frutas *sanas*. Esto es imposible; sus mandíbulas solo pueden penetrar los cuerpos delgados, como por ejemplo una escama de cera que se puede cojer del lado —es decir, los dos lados á la vez. La superficie de una ciruela, es lisa y llana para la abeja, y la formación de sus mandíbulas es tal que no puede clavarlas en una superficie llana.

«La idea de la señora condesa Burdett Coutts (presidenta de la sociedad británica) de buscar los medios de llamar sobre el asunto la atención del ministro de agricultura es excelente; y con este objeto debemos trabajar, *trabajar* y TRABAJAR.»

En otro lugar verán nuestros lectores los acuerdos tomados por la asociación central de Londres tocante á este importante asunto.

HIDROMIEL

DETALLES SOBRE SU FABRICACIÓN

(*Conclusión*)

Otros procedimientos de fabricación.—El método que hemos indicado dá un hidromiel de gusto y color parecido al vino ordinario. El nuestro, fabricado con miel de segunda cosecha (miel de Jura) de color bastante oscuro, puede tomarse por verdadero vino blanco si uno no está prevenido, y algunas veces es necesario insistir para persuadir de lo contrario al que lo bebe. En efecto nosotros nunca lo hemos oído criticar más que por algunos pocos propietarios de viñas... á los cuales hacemos gracia de su opinión.

Si la miel que se emplea es de gusto muy pronunciado, se puede borrar su sabor suspendiendo algunas bayas de ginebra en el barril unos quince días, ó bien mediante unas gotas de esencia de ginebra diluidas en alcohol. Se puede comunicar al líquido un sabor á moscatel poniendo algunas hojas de salvia (*Salvia sclarea*)

ó flores de sauco, y si su color es demasiado pálido se colora con caramelo algo quemado.

Un sistema de fabricación que nos ha dado buen resultado, si bien es más laborioso, es el de hervir el mosto una ó más horas, (segun el grado de concentración que se desea obtener) quitándole toda la espuma é impurezas que suben á la superficie durante la ebullición. Como así se mata á los fermentos, es necesario reemplazarlos por un poco de levadura de cerveza, alguna fruta seca ó pasas trituradas ó mejor por mosto de uvas ú otros frutos si la estación lo permite. La levadura comunica un gusto algo amargo.

Es necesario tener en cuenta el agua que se ha de perder por evaporación si se adopta el sistema de hervir el mosto; salvo aquellos casos en que se desee obtener un hidromiel análogo al que se fabrica en Podolie que se parece más á curaçao que á vino. Para fabricar este licor ruso, cuya receta es un secreto de los frailes que lo fabrican, solo sabemos que el mosto se hierve hasta que tiene la densidad de la miel.

El hidromiel fuerte y concentrado que se deja envejecer recuerda perfectamente á los vinos de España secos ó dulces, segun la dosis de miel que contengan. Como regla general se puede decir que todo hidromiel suficientemente alcohólico gana mucho á medida que envejece; pero nosotros no podemos hablar por experiencia, pues que lo que fabricamos apenas basta para nuestro uso particular y que nuestros primeros ensayos al principio infructuosos, sólo datan de seis ó siete años.

Se fabrican infinidad de bebidas gaseosas con hidromiel ligero embotellado durante su fermentación; estas no pueden guardarse porque las botellas acaban por reventar, y nosotros dejaremos de ocuparnos de este asunto.

Dosificación del hidromiel.—Al limpiarse los opérculos de cera y los instrumentos que han servido para la extracción de miel resulta una agua endulzada que puede utilizarse para la fabricación del hidromiel; pero para esto es necesario hacerse cargo de que cantidad de miel contiene el líquido. Es tambien conveniente el saber el grado de alcohol del hidromiel cuando está terminado. Para esto cuenta el apicultor con dos instrumentos: El glucómetro Guyot, que vale tres francos y un alcoholómetro nuevo, que se vende en París casa «Baserga fils, Quai de l' Horloge 29», por siete francos.

Se sumerje el glucómetro en el mosto y su escala alcohólica marcará el grado de alcohol que contendrá cuando fermentado. Así se puede añadir miel ó agua hasta que marque los grados que se desean.

El alcoholómetro se compone de un pequeño tubo graduado de cristal y de una plancha con un agujero. Después de haber llenado un vaso en sus tres cuartas partes del hidromiel, se tapa con la plancha y se mete el tubo en su agujero hasta que su punta toque el líquido; ahora solo resta aspirar el líquido por el tubo con la boca, el cual al descender se parará á un grado que indicará su fuerza en alcohol.

(De la *Conduite du Rucher.*)

APICULTORES INFANTILES

En una correspondencia de la señora Harrison al «Journal de Londres», hallamos las siguientes líneas, que traducimos para nuestra REVISTA:

Cuando solo se trata de 15 ó 20 colmenas, me parece que nadie mejor que las mujeres y los niños de la familia para su cuidado. Primeramente, porque aquellas se quedan en casa con mucha más frecuencia que el *pater familia*, y además, los niños son muy linceos—no sólo observan sino que ven. Cuan pronto el niño nota la presencia de una ó más abejas en un árbol, y con qué afán se apresura á averiguar si hay enjambre! y al notar que sus insectos rechazan á los zánganos, no tarda en concluir que escasea la miel en la colmena. Y esta escitación de su parte es muy saludable.

A todo esto sigue el amor á las flores. Ya á pié ya cabalgando, los niños siguen con afán los movimientos de sus insectos y notan de donde sacan sus comidas, pues que no todas las flores se abren á un tiempo dado; y muchas de estas flores antes consideradas nocivas, se transforman en su imaginación en sobresalientes, pues que sirven de pasto para sus insectos. Así es que al interés que el niño se toma en las abejas le añade el amor á su hogar, el empeño en ayudar á sus padres en sus faenas y el mejoramiento de su posición material.

Pero deber es de las madres el cuidar de que sus hijos estén resguardados de los pinchazos de sus abejas. Yo he conocido á ni-

ños que á nada temían, y quienes al sufrir un severo descalabro nunca jamás han querido tratos con ellas, «Casi me mataron, dicen; nada más quiero saber de ellas.» Recuerdo en particular el caso de una niña que intentó recoger un enjambre sin las debidas precauciones, y fué atrocemente atormentada por aquellos bichos. En efecto, si bien los enjambres son generalmente muy mansos y se dejan manejar con impunidad, yo á veces he tenido que habérmelas con alguno tan perverso que cada insecto que me rozaba dejaba inscrito un recuerdo suyo.»

INGLATERRA

La reunión anual de la Asociación Central de apicultores ingleses tuvo lugar en Londres el 18 Febrero, presidiéndola la condesa Burdett-Coutts, vice-presidentes el señor Cowan y otros. Fué reelegida la dicha condesa, quien dió las gracias á la asociación por sus repetidas muestras de aprecio, diciendo que sentia no poder dedicar más tiempo al servicio de la sociedad. Añadió que como se está formando otra para proteger y estender el cultivo de los productos frutales (Fruiterers' Company) al frente de la cual se halla el ex-lord mayor de Londres Sir James Whitehead, seria quizás conveniente nombrarle socio honorario, pues que la dicha sociedad podria estender los conocimientos generales tocante á la fertilización de las frutas por las abejas. Tambien le pareció conveniente llamar la atención del ministro de Agricultura señor Chaplin, al método más adecuado de diseminar los conocimientos tocante á la apicultura moderna en los distritos rurales, pues que aun existe allí mucha ignorancia.

El señor Cowan dijo que acababa de recibir una carta de un hacendado, quien dice que le gustan las ciruelas en extremo, y tambien las abejas; pero que estas últimas destruyen su fruta y que él prefiere las ciruelas á las abejas (risas), deseando no se proteja el desarrollo del cultivo de las abejas.

El señor Baldwin dijo que conocia á varias personas que poseian abejas con el único objeto de la fertilización de las frutas, y no por amor á la miel. Era cosa sabida que nuestros insectos solo se ceban en la fruta podrida ó que se pierde.

LOS DOS APICULTORES

Cuento de actualidad

III

Siempre, como los zánganos, vuelve á su casa con las uñas llenas de cera.—*Aristófanes* en "Las Avispas."

Prosiguiendo nuestra plática, nos hizo notar nuestro amigo que ya en el siglo xv Portugal descubrió vastos territorios en el Continente misterioso, como lo llama Stanley, y que á sus marinos nadie les aventajó en viajes atrevidísimos á lejanos países. ¿Es, nos preguntó, la piratería inglesa tu bello ideal?

—De ninguna manera, le respondimos. Desde los remotos tiempos aquellos en que por risible decreto papal repartíanse las Américas entre España y Portugal, los ingleses han apelado á la piratería. Poco les importa que los indígenas se llamen Makolos ó Makololos. ¿Les convienen sus tierras? Pues suyas son. Pero ¿no te parece que la actual conducta arbitraria de Inglaterra obedece á otra causa? Quiero decir,—¿que hay algo en todo esto que no se explica?

—Permaneció silencioso mi amigo un ratito, y despues respondió: á mí me parece todo cuestión de faldas. ¿Te acuerdas en «L' Africana» de que Casco de Goma pretende enamorarse de la hermosa Zelika?

Esta descarga inesperada me dió tal trancazo que por de pronto no supe que contestar.

—Querrás decir Vasco de Gama, por fin respondimos. Y en cuanto á las faldas, ha! ha! las lindas Maka-Lolas no llevan tal impedimenta—todo ó casi todo va al aire libre.

—Entonces será cuestión de patriotismo porque los ingleses son muy patriotas.

—Pero de esta palabra se valen los demagogos para embaucar á los hombres. ¿No somos todos hermanos, los europeos, los americanos, los africanos, etc.? ¿á qué viene, pues, querer que nos matemos unos á otros? Cuando se trata del hogar y su defensa el patriotismo se comprende; así lo ha comprendido nuestra colmena número 3. Por lo demás, Portugal puede muy bien exclamar con el otro, «mi rival me pudo dejar ciega, y solo me ha quitado un ojo; aun debo darle las gracias.»

Así continuamos departiendo mientras íbamos acercándonos á

la improvisada mesa. Entonces y durante un ratito se habló poco y se trabajó mucho. Los dos las emprendimos contra una porción de beefsteaks (así se debe escribir esta palabra,) con verdadero furor; pero los ratos de ócio del apicultor se prestan admirablemente á la discusión, y después de algunos traguitos de vino, volvió á la carga nuestro buen amigo con—

—Pero tú no negarás, querido, que eres más inglés que portugués.

—Prueba el turrón, le respondimos; conviene dulcificar toda clase de discusión. Has de saber que este magnífico dulce fué elaborado con miel premiada en medalla de oro, y que sin embargo tuvimos que valernos de una estratagema para que el confitero señor P. consintiera en probarla. Este señor, cuyo establecimiento en la calle de las Moreras es conocido de todos, era enemigo declarado de la miel á la moderna, por lo que se la vendió á bajo precio como procedente de las colmenas antiguas. El pecadillo me da ciertos escrúpulos y no tendré otro remedio que confesar mi desliz. Si bien como soy socio de dos casinos que—que—están suscritos al diario excomulgado, vamos—no sé como me las voy á arreglar. —En fin, cuando el señor P. tuvo noticia del pequeño engaño, ya era tarde, y—tú lo ves,—nunca se vió en Menorca turrón tan sobresaliente. El mismo confitero así lo confiesa!

—Inmejorable, dijo el hermano, saboreándolo. Se conoce que tus Menorquinas son obreras de primera. Y los zánganos tan vilipendiados, ¿crees tú que no tomarían parte en la confección del precioso néctar?

—El néctar se saca de las flores, hombre. Pero eso sí, yo estoy persuadido de que sin ellos no resultaría la miel tan esquisita. ¿Acaso fabricarían nuestras esposas algunos de sus sabrosos platos sin la ayuda del hombre? Cada cual en este mundo trabaja segun le ha dotado la sábia naturaleza.

—Así es, en efecto. Que la abeja sea industriosa, nadie lo disputa—pero lo que sobra en nuestros campos son bichos industriosos. Ahí tienes á la hormiga, inteligente y casera; al flemático caracol que solo descansa para hacer la digestión; á la cucaracha que toca diana mucho más temprano que la abeja y trabaja hasta media noche—

—Pues has de saber, le interrumpimos, que nuestras abejas no descansan durante las 24 horas. Cuando no trabajan al aire libre, cuidan y ordenan su domicilio que es modelo de aseo y de limpie-

za; más aún, no destruyen la lozanía de los campos, ni desfiguran las flores, ni ponen contribución á los granos. Todo lo que con ellas roza se vivifica y se hermosea. No puedes decir otro tanto de tus bichos y tus pájaros favoritos.

—Si esto es así, dijo nuestro apicultor ex-fijista, los hombres más eminentes debieran de tomarlas por modelo; ¿cómo, pues, puede ocurrírseles á esos señores que en el descanso dominical vayan á encontrar la panacea universal contra el socialismo y demás ismos?

—Supongo que aludirás al cónclave de zánganos berlinés. Sin duda, es una ocurrencia graciosa en extremo. Sin embargo, aquí tienes á los zánganos de raza latina que sólo piensan en amontonar, con sus uñas llenas de cera, fiesta sobre fiesta. Y esto cuando nos dice el refran que trabajar es orar. Vamos, no se comprende. Ya en el siglo pasado Franklin encontraba que habia demasiados dias de reposo, y que lo mejor era trabajar siempre para producir siempre, porque siempre se consume.

—Lo de resolver la pavorosa cuestión socialista con el descanso dominical, tiene chispa, dijo *l' amico favorito*, frotándose las manos.

—En efecto, tiene toda la originalidad del nieto de su abuelo, y me trae á la memoria el encargo del filantrópico Manchego, al libertar á Pasamonte y comparsa. «Es mi voluntad que cargados de esta cadena os pongais en camino», etc. Y los tunantes le aporrearón de lo lindo. A ver si al jóven emperador no le sucede otro tanto!

—Despues de todo, añadió nuestro amiguito muy complacido, despues de todo, la nueva fiesta es un adelanto. Ya se vé, no nos será lícito labrar nuestras tierras—tanto mejor. Pero podremos refocilarnos en los cafés y visitar á las hijas de Eva. Es menester divertirse.



Nos volvimos al apiario. Una fresca brisa de invierno y el cielo nublado habian ahuyentado á nuestros insectos. Colocamos al número 1 sobre su pedestal en primera línea. Los dos ó tres cuadros de abejas que se habian extraviado, los sacudimos sobre sus mantas para que volvieran á formar una sola colmena. De esta manera logramos no debilitar á nuestra colonia de *primer cartello*. Al n.º 2 (Portugal) ninguna operación fué necesaria, pues que no la habíamos castigado en lo más mínimo. «Guárdate, le advertimos

sin embargo,—guárdate de tu poderosa vecina, porque el día en que se te eche encima te saquea sin remedio.» La humilde n.º 3 (Africa) se quedó por de pronto tranquila en su puesto improvisado, si bien siempre temerosa de verse precisada á recibir las visitas de sus poderosas *protectoras*. Algunas otras colonias, *vecinas* de Portugal, se habian mostrado algo intranquilas por los sucesos referidos, é inclinadas á tomar parte en la refriega, pero su buen sentido las salvó por fin, y todo el apiario en un día ó dos más volvió á su estado normal.

Vámonos, dije á mi huésped, aun son las tardes demasiado frescas, y no conviene tentar al *dengue* á que vuelva á sus andadas. Pronto llegarán los Idus de Marzo, seguidos probablemente de un tiempo más templado. Entonces volveremos á reanudar nuestras tareas apícolas. Con que, *au revoir*—y nos separamos.

F. A.

MISCELÁNEA

La cera pura se conoce si mascándola no deja sabor desagradable, ni se pega á los dientes. Si contiene mezcla estraña, como por ejemplo sustancias grasas, su sabor generalmente las delata. El modo más simple de conocer si la cera es pura, es dejar caer una ó dos gotas sobre un paño de lana. Cuando frío, frotarlo con alcohol entre las manos. La cera se vuelve polvo sin dejar ningun rastro; si contiene grasa la ropa se queda con manchas y sucia.



Que en invierno la miel en botes se quede granulada, nada tiene de estraño. Lo contrario resultaria serlo. Y sin embargo; hay gentes que se figuran que la miel en tal estado indica adulteración; nada más lejos. Desconfíase de la miel líquida en invierno. Por lo demás, á los que no les gusta la miel cuajada, siempre les queda el recurso de meter el bote en agua caliente, cuando se volverá líquida y transparente en poco tiempo y sin ningun trabajo.



«Tengo unas 30 colonias, dice un corresponsal del *Bee Journal*, en un largo jardín lleno de árboles. Cuando en florecencia en primavera tuvimos larga serie de levantes, que casi impidieron el vuelo á las abejas. El resultado fué muy notable. Los árboles, ci-

ruelos y perales, al rededor del apiario, quedaron sobrecargados de frutas mientras los que á más distancia no lograron ser visitados de las abejas con frecuencia, solo llevaron unas pocas. Hablando del asunto con el propietario el Otoño que sobrevino, este me dijo: Ojalá hubiese poseido colmenas todo el jardín como la parte dedicada al apiario»—aviso á los colonos que se quejan de los daños ocasionados por las abejas.

BIBLIOGRAFIA

Teoría y práctica de la vinificación, por D. Diego Navarro y Soler.—Madrid 1890.

A la galantería de su autor debemos el haber podido hojear tan interesante y útil obra que creemos un deber recomendar eficazmente á todo amante del progreso agrícola. Todos deploramos á menudo el tener que recurrir á obras extranjeras cuando deseamos un tratado bueno y detallado sobre cualquier industria científica ó agrícola, y lo deploramos doblemente por tener que recurrir á idiomas que no poseemos tan bien como el nuestro, y por ver que en España están muy escasos los buenos tratados científicos y prácticos á la vez. Tal vez así lo comprendería el conocido redactor de la «Gaceta Agrícola del Ministerio de Fomento» y distinguido autor de la *Teoría y práctica de la vinificación* al emprender la árdua tarea de escribir la obra más extensa y completa de las publicadas sobre dicho tema.

El trabajo del Sr. Navarro está publicado en magnífico tomo en 4.º mayor de 784 páginas y 139 grabados, y comprende los principios más fundamentales de la vinificación, desde la vendimia hasta la conservación de los vinos, todo con arreglo á los últimos adelantos de la ciencia y á las más acreditadas prácticas. Contiene también los procedimientos más recomendables en el extranjero y los métodos seguidos en todas las provincias de España.

Está en interés de todos los vinicultores el obtener buenos precios para sus caldos y en darles fácil salida. Esto se logra difícilmente con una fabricación defectuosa, mientras que al contrario es muy fácil de lograr siguiendo un buen método de vinificación. Aquellos vinicultores que adquieran y estudien la obra del señor

Navarro tendrán muchos medios á su alcance para dar fácil y lucrativa salida á sus productos, comparados con los que sigan un rutinario sistema.

Para la adquisición de dicha obra que debiera poseer todo vicultor industrial ó aficionado, véase el anuncio que publicamos en las cubiertas.

Nuestra más sincera enhorabuena al señor Navarro por el importante servicio prestado á la viticultura española con la publicación de su obra y por la merecida y favorable acogida que le ha dispensado el público inteligente.



Bosquejo histórico del Mar Mediterráneo, por D. Pedro Riudavets y Tudury.—Mahón 1889.

El distinguido sócio correspondiente de la Real Academia de la Historia y activo paisano nuestro D. Pedro Riudavets nos sorprende una vez más con uno de sus buenos y bien escritos trabajos. Decimos nos sorprende porque sorprendente es la actividad de su autor que cuenta ya más de ochenta años. Esto es un buen historiador que puede narrar muchos sucesos que él *ha visto*.

El *Bosquejo histórico del Mar Mediterráneo* comprende una detallada y buena descripción de su litoral, un detenido exámen de su aspecto geológico, clima, Hidrografía y Navegación. Está dividido en cinco partes y precedido de unas pocas y buenas líneas de su editor D. Bernardo Fábregues, siendo su buena y esmerada impresión muy propia de la acreditada imprenta de dicho Sr. Fábregues.

Agradecemos al autor su deferencia en mandarnos un ejemplar de su valiosa obrita, y no dudamos será leída con sumo interés por todos los aficionados á la historia.

Suscritores.—Suplicamos á los pocos de fuera Mahón que no han satisfecho su suscripción del corriente año y no tienen cuenta pendiente con nuestro director se sirvan ponerse al corriente cuanto ántes ó al menos ponerse de acuerdo con él.

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