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 ABRIL DE 1891 | **N.° 8**

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

FRESQUITO DE MAYO

Llegamos por fin al mes de las flores, á la época por el apicultor tan deseada, en que sus industriosos insectos pueden dar rienda suelta á sus instintos, y embriagarse en el cáliz de la flora melífera.

Pero ¡qué invierno y qué primavera es la nuestra! Lo que es en Menorca el pasto es casi nulo causa lo atrasado de la estación. «No tarda quien llega», dice el refran; pero mucho nos engañamos ó este año habremos llegado tarde la mayor parte de los apicultores menorquines.

Y lo peor es que ya van dos ó tres malas cosechas, ó al menos inferiores, de nuestro dulce. Duró tanto la sequía del verano pasado, que apenas si llovió durante seis ó siete meses. Por supuesto que nuestras abejas nada lograban hallar en circunstancias tan anormales, y el resultado se ha hecho sentir más ó menos durante un invierno frio y ventoso como pocos.

Hemos apelado pues á la alimentación, logrando á duras penas salvar á nuestro ganado de una ruina inminente. ¿Hallaremos durante el mes que entramos nuestra recompensa? En este distrito y en casi toda Menorca, es el mes de Mayo el más indicado para la recolección del dulce y blanco néctar. El Junio ya nos dá una miel inferior y morena. Pero no podemos prever lo que este año nos dará.

El tiempo continúa bastante fresco, y las labores del campo atrasadísimas por falta de la benéfica lluvia. «Cuando hay por los campos hay por los santos», pero si no hay para uno ni otro, es

BIBLIOTECA PUBLICA

Ministerio de Educación, Cultura y Deporte

imposible que nuestra industria no se resienta de la general carencia.

Ha empezado ya en nuestro apiario la recolección melífera si bien muy lentamente; nuestros himenópteros van animándose más y más á medida que las flores y el calor aumentan. El trébol empieza á florecer y pronto dará miel. En el interior el *clóver* ya se halla en casi su apogeo, si bien los payeses lo utilizan para sus ganados apenas salido de la tierra. Confiemos pues, que el tiempo y las estaciones están en manos más hábiles que las nuestras, y que aun hay remedio seguro para la cosecha de primavera y por consiguiente para la obtención de nuestra opípara miel.

UNA ESCURSIÓN APÍCOLA EN SUIZA

(Continuación del núm. 6)

"Al dia siguiente, á las ocho de la mañana, nos volvimos á reunir con el señor Bertrand. Nuestro primer trabajo fué el de ir à colocar las alzas sobre las colmenas que por la tarde habíamos encontrado llenas de abejas, de cria y de miel recien cosechada.

Terminada esta operación volvimos á la oficina del señor B., quien nos dió una muy interesante conferencia tocante al arreglo del apiario desde Abril á Octubre. Tambien, con referencia á la enjambrazón, nos prodigó esplicaciones tocante á la composición de una colonia de abejas, de las funciones de la abeja madre, de las trabajadoras y de los machos...

Concluida esta conferencia, el señor y la señora de Bertrand nos hicieron el honor, á mí y á mis cólegas, de recibirnos á la mesa, hallando allí la misma cordialidad que la víspera anterior, é igual amabilidad.

Dos horas despues nos pusimos en camino de Givrins.

Visitamos la propiedad del digno y sabio director del Instituto Nacional Agrónomo de Francia, señor Risler y tuvimos el placer de saludar á Caléves, donde se siguen estudios tan interesantes sobre el cultivo del trigo, estudios resumidos en un pequeño y modesto libro lleno de ciencia y de hechos de la más alta importancia práctica. Para mí, sobre todo, aquello fué una feliz ocasión de ver el lugar donde mi digno profesor de 1876-1877 proseguia una parte de sus estudios.

Terminada dicha visita nos volvimos al colmenar de Givrins.

Sobre un campo plantado de algunos árboles y de mezquina vegetación, se halla instalado el magnífico apiario cubierto de M. Auberson. El sitio es admirable para un apiario. Las abejas están al pié de la montaña y de los campos cultivados. Un riachuelo se desliza á poca distancia.

Dicho apiario se halla tres cuartos de hora de Saint Cergues, pueblo situado sobre la montaña, donde reside el señor Auberson.

El catedrático es un modelo de trabajo, de constancia, de energía...

Ministerio de Educación, Cultura y Deporte

Sin fortuna, empezó sus estudios en Lausanne, y para ello tuvo que pagar los gastos necesarios. Terminada su carrera se le nombró *regént* (catedrático). Alcanzada dicha posición, procuró con ella saldar sus cuentas pendientes y no contento con los trabajos del dia, dedicóse á la siega las horas antes de su clase. Trabó conocimiento con M. Bertrand por medio de la *Revue;* este último poseia un apiario en la vecindad atacado de la enfermedad terrible *la loque.* Y para salvar á este importante apiario el señor Bertrand se vió precisado á acudir diariamente con su criado á medicar á las enfermas por el tratamiento Hilbert, que consiste, principalmente, en vaporizar en las colmenas el ácido salicílico y de alimentarlas con jarabe salicificado.

Prestóse el señor Auberson bondadosamente á medicar las abejas él mismo en persona. Aceptó el señor B. con la condición de que su colaborador, tambien poseedor de abejas, se vistiera de ropas especiales para el objeto.

Los cuidados del señor Auberson hicieron que desapareciera la enfermedad. Los lectores de la *Revue Internatiouale* conocen las peripecias de aquella lucha.

Entablóse, pues, entre aquellos dos hombres una asociación que se parece á la aparcería á cuenta y mitad que existe en Francia. Bertrand puso el capital y las abejas, Auberson el trabajo. De dicha unión resultó una producción abundante, logrando M. Auberson aumentar con ella su capital. Y maravillado del producto obtenido, nuestro digno catedrático concibió el proyecto de crear en Givrins un apiario cubierto, con el provecho alcanzado...

Las colmenas son en número de 40. Yo las he visitado y admirado el excelente estado de sus colonias, su prosperidad y desarrollo.

Gracias á la esencia del eucalipto, el señor Auberson no teme á la peste, y ha conseguido introducir, sin peligro, un cuadro de una colmena enferma en una de sus poderosas colonias. Dicha esperiencia ha salido perfectamente, pues de ella yo he sido testigo.

Las colmenas que ocupan los cuatro lados de la cámara, miran á todos lados. Preguntado sobre la influencia de la orientación sobre la producción, el señor A. nos ha contestado que nunca habia notado diferencia entre las colonias de igual fuerza colocadas al norte ó al sur...

Las colmenas se hallan esparcidas por el bosque. Unas cincuenta pertenecen al señor Bertrand. Su aspecto denota que han servido largo tiempo. Todas se hallan pobladas de abejas vigorosas, descendidas de las colonias del Albévays, en otro tiempo tan perseguidas de *la loque* y dando hoy testimonio de la eficacia del remedio Hilbert aplicado con cuidado y perseverancia.

Uno de nuestros amables compañeros de viage, el señor Mazellier, de Vallon (Ardèche) sacó la fotografía de su apiario, y en seguida tomamos el camino de Nyon, llevándonos de nuestra visita á Givrins el mejor recuerdo.

(Continuará.)

LA SECRECIÓN DE CERA

Según el profesor Cook y el señor Root

«Muchos escritores apícolas, dice el señor Cook, son de parecer que las abejas tienen precisión de formar escamas de cera, y que

Ministerio de Educación, Cultura y Deporte

por consiguiente, si se les dá las láminas ya fabricadas, eso se pierde. ¿Pero es cierto esto de que las abejas tengan tal precisión? Lo dudo mucho. La sabia natura no obra de este modo. La vaca, por ejemplo, desarrolla ó produce leche al tener que amamantar á su becerro. Cuando las abejas necesitan cera para fabricar panal, entónces sí que desarrollan y llenan sus pequeños bolsillos de escamas de cera, pero nó de otra manera. De esto estoy seguro.

»Al recoger los enjambres, á veces lo he efectuado con ó sin panales y tambien con *foundation*. En el primero y último caso, las abejas demostraron gran actividad, y las escamas brillaron por su ausencia. En el caso de darles los cuadros vacíos, la mayor parte de las abejas permaneció muy quieta, y casi todas llevaban su contingente de cera en forma de pequeñas escamas.

»Ahora bien: caso de que se viesen precisadas de toda manera, como pretenden algunos, á fabricar la cera ¿dónde estaban las escamas? Yo ninguna logré hallar, ni creo las hubiese. . Difícil es esplicar cómo se las arreglan las abejas en estos casos. Yo me lo he esplicado á veces por su gran actividad. Durante esta no se ve ninguna abeja desarrollando cera; pero cuando quietas é inactivas, entónces sí que se efectúa la secreción.

»Cuando nosotros obligamos á las yeguas á que trabajen lo demasiado, sus hijuelos, los potros, hallan poca leche. Es incompatible el trabajo excesivo de la yegua con el desarrollo de mucha leche. ¿No podria ser que otro tanto pasase con las abejas? Cuando estas tienen necesidad de fabricar panal, se cuelgan en graciosos festones de la parte superior de la colmena, y el desarrollo del panal y de la cera se efectúa rápidamente. Pero cuando nada de esto hace falta, ellas, con un instinto admirable, se largan en busca del néctar y se suspende la formación de cera. Esta hipótesis tiene en su apoyo cierta analogía. Es de todos sabido que no los Casios (refiriéndose á un pasage en Shakspeare.—*Nota del Trad.)* sino los hombres sedentarios son los que engordan.»

Comentarios del Gleanings: Este era algun dia mi parecer, pero la esperiencia me ha impelido á modificarlo. Por ejemplo, alimentando con vigor á una colmena, al cabo de algunos dias se van formando gran cantidad de hermosas escamas color de perla que si no pueden ser utilizadas en la formación de panal, se caen al fondo de la colmena en gran abundancia.

Recordará Vd. que en cierta ocasión, deseando proporcionar panales operculados á otras colonias, yo aporté á una sola colme-

Ministerio de Educación, Cultura y Deporte

na todo el jarabe producido por un barril de azúcar. Al mismo tiempo no le permití fabricase panal y sólo la cera necesaria para la operculación. Pues bien: la dificultad insuperable en este ensayo fué la superabundancia de cera desarrollada, que caia al fondo de la colmena en forma, en su mayor parte, de pequeñas escamas.

Al recoger nuevos enjambres, tambien, en una colmena repleta de panal, no se encuentran muchas partículas de cera, es verdad, al fondo de la colmena, pero en cambio se llenan todos los vacíos é intersticios de los cuadros y hasta se fabrica de nuevo por encima de ellos.

Como el asunto es de importancia suma, esperamos nuevas sugestiones de parte de nuestros suscritores »

Comentarios de la REVISTA APÍCOLA.—Yo solo tengo que hacer una observación, pues que al lado de estos señores soy tan pequeñita que casi no me atrevo; y mi natural modestia es tal que, vamos, no sé si haria mejor callarme.

Pero, en fin, lo que deseaba decir es esto: que muchas veces se me ha ocurrido la idea, al examinar una lámina recien labrada, de que las abejas no solo estiraban el panal sinó que tambien añadian de su parte una porción de cera por ellas elaborada, y que quizás les ahorrara bastante trabajo á sus mandíbulas, porque han de saber ustedes, que nosotros, en Menorca, padecemos en exceso de dolor de muelas, y ¿quién sabe si á nuestros insectos les pasa otro tanto? Esto sea dicho con perdón de nuestros ilustrados colegas de ultramar, quienes poseen, como regla general, unos órganos masticatorios de primera clase.

Y nada más tengo que alegar.

EL AZÚCAR DE LA REMOLACHA

¿Es dañino para las abejas?

¿A quién de nosotros se le ocurre preguntar el orígen del azúcar que se procura para en tiempo de hambre alimentar á sus abejas? Verdad que pocos se toman la molestia de cuidar bien ó mal á sus insectos—sobre todo los abejeros antiguos—pero aquellos de nosotros que nos preciamos de pertenecer á la clase suficientemente ilustrada para saber apreciar la necesidad de que el ganado esté debidamente alimentado, ya sea por sentimientos humanitarios ya

Ministerio de Educación, Cultura y Deporte

por conveniencia propia, ¿nos hemos preguntado alguna vez si el azúcar que compramos debe ser de primera ó de ínfima calidad, si procedente de sorgo, remolacha ó de caña?

Porque han de saber ustedes que el célebre químico y apicultor señor Cowan, presidente de la Sociedad Británica Central y director en jefe del *Bee Journal* de Lóndres, insiste una y otra vez en la necesidad de que el dicho azúcar sea de caña dulce, por considerar nocivo para las abejas el producto de la remolacha. Tanto es así, que muchos de los apicultores ingleses remiten á aquella dirección muestras del género ántes de comprar, y hasta hoy dia nadie se habia atrevido á negar la autoritaria afirmación del autor del Guia del Apicultor.

Pero hé ahí que sale á la palestra el profesor Cook, de la Universidad de Michigan (E. U.)—químico y apicultor de no poco renombre—y niega rotundamente que haya diferencia alguna entre el azúcar de remolacha y el de caña; y para probar su tésis nos endilga la siguiente fórmula:

"Hay varias maneras de analizar los azúcares: primera, su composición química; segunda, su reactivo por medio de agentes químicos reactivos; tercera, su modo de refractar *(rotate)* el rayo de luz polarizado; y última, su solubilidad y asimilación."

El sabio profesor ya nos habia dicho en un preludio que para esplicarse debidamente tendria que ser más científico en su fraseología de lo que era conveniente; y en efecto, nosotros, pobres mortales incultos, faltos de pergaminos y de premios escolásticos de toda clase, á la primera de cambio nos vimos apurados para lograr una lucida traducción de su tecnicismo y especie de *caló* científico, pues que ni la palabra *rotate (dar vueltas),* que hemos traducido por *refractar,* ni la de *assimilability* hemos logrado encontrar en ningún diccionario.

"Con nuestros conocimientos actuales, continúa, podemos asegurar que el azúcar de remolacha, de caña, del arce, y del néctar de las flores, es precisamente el mismo. Su nombre es azúcar de caña ó *sucrose,* (¿En qué idioma, profesor?) y se compone de la siguiente composición química:

C_{12} H_{22} O_{11}. El significado de la C es el de carbon, el de la H hidrógeno, y el de la O oxígeno. Con esto se vé que la H y la O contienen las proporciones que forman el agua, cuyo simbolo es el de H_2 O. Este es el hecho tocante á todos los azúcares y almidones, y se llaman estas sustancias carbo-hidratos. Lo mismo pasa con el *lactose* (¿en inglés?) ó sea azúcar de leche. Estos azúcares refraccionan *(rotate)* el rayo hácia la derecha y no descomponen las sales de cobre. No son tan solubles, no se absorben ni se asimilan tan fácilmente como los demás azúcares. Así es que podemos creer que el azúcar es-

Ministerio de Educación, Cultura y Deporte

traido de la remolacha, de la caña de azúcar ó del arce *(maple)* son idénticos.

Y, añade el sabio profesor, como por medio de exposición:

"Las aguas son todas las mismas; pero nó todas las así denominadas son aguas. Unas contienen cal, otras hierro, y otras se hallan impregnadas de sustancias sálicas; pero esas sustancias son estrañas al agua que siempre es la misma. Otro tanto es, sin duda, lo que pasa con los azúcares. Como el de la caña de azúcar ó dulce no tiene acción sobre las sales de cobre, tiénese que convertir primero en glucosa para analizarlo por el análisis Febling. La abeja obra de la misma manera con el néctar para reducirlo á miel. Nosotros hacemos otro tanto con el azúcar al comerlo. Así es que lo probable sea que la miel es un azúcar más fácil de digestión para un estómago débil, que el azúcar de caña. Este no es tan soluble, no tan fácil de absorber y asimilar como la miel ú otros azúcares de glucosa.

"Esto lo sabemos positivamente, porque si la misma cantidad de azúcar de caña y de glucosa se infiltra por inyección en la sangre directamente, en ocasiones distintas, el resultado será que muy poca parte del de caña es absorbido por los órganos y la mayor parte pasa á los riñones, mientras la glucosa (Por supuesto que no se refiere el profesor á la fabricación artificial y comercial de Alemania que lleva este nombre.—*Nota del Traductor)* es asimilada ó apropiada en casi su totalidad. Esto esplica perfectamente el hecho de que el azúcar de caña se ha de digerir antes de incorporarse con la sangre. (Ya nos ha dicho el señor C. que al mencionar la caña se refiere á las cuatro clases de azúcares: de remolacha, del arce, de caña y de miel.—*(Nota del Traductor.)*

"Parecido á la glucosa es el azúcar que se forma en el hígado. La que se fabrica artificialmente es la misma hablando químicamente—todas llevan esta fórmula: $C_6 H_{12} O_6$. Y, sin embargo, me parece que la glucosa fabricada de maiz ó de almidon no debe ser la misma. ¿Cómo se esplica que á las abejas no les gusta, y que les es perjudicial en invierno? ¿Cuándo la miel ó sea el azúcar de la caña digerido, es tan saludable? Parece que solo la composición química debiera determinar el carácter de esas sustancias. No es así. Por ejemplo, el azúcar de las frutas, el que más abunda en la miel, y el azúcar del almidon *(dextrose)* tienen idéntica composición química; no obstante esto, uno refleja los rayos polarizados hácia la izquierda, y el otro hácia la derecha. Todos los azúcares de glucosa son idénticos en su composición química, pero como habemos visto fisiológicamente, son enteramente diferentes. Esta verdad la hallamos en el almidon, la dextrina y el *glycogen.* Todos tienen la misma composición—$C_6 H_{10} O_5$ sin embargo, el almidon no es soluble en agua fria y dá un color azul con la iodina; la dextrina dá un color oscuro ó de púrpura, mientras el *glicogen,* ó sea almidon del hígado, es soluble en agua fria y dá un color oscuro como la iodina.

"Mientras la composicion química es un método seguro en los compuestos inorgánicos, no lo es con los orgánicos.

"Así es, que deducimos, segun los actuales conocimientos, que todo azúcar de caña, remolacha, árbol ó flor, es el mismo azúcar, pero que las glucosas, aunque en química idénticas, no lo son."

Ministerio de Educación, Cultura y Deporte

RED.—Desde que *Gleanings* de 1.° Enero publicó este artículo, hemos examinado detenidamente el periódico del señor Cowan, de Lóndres, para ver lo que contestaba dicho señor. Hasta hoy solo hemos visto reafirmada la aseveración de antes. Y nada mas.

Lo que responde el señor Cowan

Despues de escritas estas líneas hemos recibido el *Journal,* de Lóndres, del 16 del actual, en el cual hallamos un artículo del señor Cowan contestando á la señora Harrison, de los Estados Unidos. Al leerlo nos hemos quedado sumamente complacidos, pues que en dicho escrito, el primer apicultor inglés nos dá muestras positivas de su aventajado talento y de sus conocimientos científicos y preclara inteligencia.

Dice así, la contestación del señor Cowan:

"Sentimos no poder avenirnos con el profesor Cook, tocante á las diferentes cualidades de los azúcares fabricados de caña y de remolacha. En química los dos son iguales, y si los obtenemos del laboratorio de un químico, serán, indudablemente, idénticos.

"Pero el azúcar comercial de la remolacha contiene sustancias que le distinguen del azúcar de caña. y así como la glucosa del comercio se diferencia de la glucosa natural—(*grape-sugar*) si bien las dos son idénticas, hablando químicamente—el azúcar de caña tambien es diferente del de la remolacha.

"Entre las impurezas que la última contiene hay sales de potasa en abundancia, y que solo con muchísima dificultad se logra eliminar, y estas sales producen la fermentación. Al azúcar de remolacha le falta el dulce, y además posee un olor desagradable que le diferencia de la caña. Está muy propenso á fermentar, lo que nó el azúcar de caña, y es cosa sabida que las conservas elaboradas con el azúcar de la remolacha pronto se vuelven mohosas, mientras que las fabricadas con el de caña se conservan largo rato.

"Los químicos prueban que el azúcar de caña dá un jarabe más dulce y más transparente que no el de la remolacha, siendo su transparencia resultado de mayor pureza.

"Además, la misma esperiencia ha enseñado, durante largos años á nuestros apicultores ingleses, que no se debe alimentar á las abejas con el azúcar de remolacha, y muchas de las pérdidas de invierno á ella han sido atribuidas.

"Si el azúcar de remolacha fuese químicamente puro, podria admitirse su uso, pero este azúcar comercial no lo es—así, pues, lo consideramos nocivo para las abejas."

Ministerio de Educación, Cultura y Deporte

EN CALIFORNIA

La evaporación solar

El señor Mc. Intyre de California, escribe al periódico *Gleanings* tocante á las causas que producen la solidificación de la miel.

"Es verdad que la miel espuesta varios dias á un evaporador solar, se conservará líquida mucho tiempo. Pero tambien es cierto que nuestra miel de salvia (allí muy apreciada.—*N. del T.*) se conserva líquida largos años sin estos requisitos. Y al contrario, nuestra miel de primavera se cuaja á veces una ó dos semanas despues de cosechada.

"Mis ensayos con el evaporador solar no han sido satisfactorios. Este le dá un color más oscuro y ménos sabroso el gusto, y no la evapora con la debida rapidez.

"¿Me permitirá V. que pregunte si se puede extraer la miel antes de operculada, y evaporarla á su debido grado de espesor, sin que su color y sabor desmerezcan?

"Y si la respuesta es afirmativa, ¿cuántos evaporadores serán necesarios para operar 2,500 libras diarias?

"Ya sabemos que seria esto un ahorro de tiempo y trabajo para nosotros y para las abejas; pero lo que importa es saber evaporarla artificialmente sin dañar el artículo, y tan económicamente como lo efectúan las abejas.

"Yo digo que con el evaporador solar esto es un imposible. Hasta en California el calor del sol no es lo suficientemente constante... Mi única esperanza se funda en la evaporación por medio del vacío. Me parece que no se debe calentar la miel á más de 150° Fahrenheit, (53° centrífugo) y esto es poco sin el *vacuum*.

"¿Hay álguien entre sus lectores que resida en la vecindad de alguna refineria ó fábrica de leche condensada? ¿Qué valdria el importe de reducir una tonelada de miel acuosa á 1,500 libras? Quizás la operación se pudiese efectuar en menor escala y á mano. A esto se llama estraer el agua no por el calor sino por medio de la máquina neumática."

RED.—Hay cosas que parecen imposibles y sin embargo, distan mucho de serlo. Pero la miel es uno de aquellos artículos que más se precian por su pureza y por ser la obra inmaculada de la madre naturaleza. Que por medio del vacío se fabrique hoy el azúcar tan blanco y tan hermoso (no diremos puro, porque pocas veces lo es) que nada deje que desear, ¿quién lo duda?

Pero al azúcar se le saca primero de la caña ó de la remolacha con mucha labor, mientras que el «néctar de los dioses», de la colmena bien ordenada, sale puro y sin rival, y su sabor, que es el mismísimo de las flores campestres, no admite mejora de parte de los hombres, pues que ya nos llega perfeccionado por la mano

Ministerio de Educación, Cultura y Deporte

de la sabia y santa naturaleza. Por consiguiente, aconsejamos á nuestros hermanos del Pacífico, que no intenten mejorar lo inmejorable.

LAS COLMENAS DE A OCHO CUADROS

Actualmente, en los Estados Unidos, están bastante en boga esa clase de colmenas Langstroth. A primera vista, una colmena limitada á solo ocho cuadros, parece un anacronismo—nos referimos al piso de cria, por supuesto –hoy dia en que algunos de los mejores apicultores europeos abogan por las grandes colmenas y los grandes cuadros. Pero, se ha de tener presente que la mayor parte de los apicultores americanos se dedica, como ya hemos dicho en otros artículos, á la fabricación y venta de *secciones,* ó panalitos de miel operculada. Las colmenas, pues, de ocho cuadros. son, en dicho caso, suficientes, y aun se consideran espaciosas por demás, para que las abejas lleven el néctar á los pisos superiores.

Pero en esta colmena Langstroth, llamada *Simplicity,* los cuadros no corren á través y sí á lo largo de la colmena—«sistema frio» segun se espresan en el norte—y hay apicultor que los prefiere (nosotros, para no ir mas léjos) transversales, porque á los horizontales las abejas los pegan á la puerta de entrada con tanto própolis que ya no son movibles ni nada que se parezca.

Aquellos apicultores, pues, se quejan de que con la introducción de colmenas limitadas á solo ocho cuadros de cabida, estos tienen forzosamente que correr á lo largo de la colmena, pues que para atravesarlos seria indispensable tambien acortarlos.

«¿Por qué razón, pregunta uno de ellos, no se han de colocar los cuadros rectangulares cuando durante largos ensayos con muchas clases de colmenas, estos me han dado el mejor resultado?

Porque una vez reducida la colmena á solo ocho cuadros, tenemos que esa es larga y estrecha, y por consiguiente, los cuadros tendrian que modificarse y ya no serian cuadros Langstroth.

«En Inglaterra, añade el director, el cuadro oficial es el Langstroth recortado, (el que nosotros usamos) poco mas ó menos, y cada país debe escoger el mas adecuado á su flora.

«Quizás dos terceras partes de los que usan otra clase de cuadros se acogerian gustosos al de Langstroth. ¿Porqué? Porque de

Ministerio de Educación, Cultura y Deporte

los ensayos verificados éste les ha dado tan buenos resultados como cualquier otro.

«Mire V. á los Dadants. Esos señores, en lugar de recortar sus cuadros, prefieren agrandarlos y usan el de Quimby.

«Y, sin embargo, usted desea un cuadro mas pequeño. ¿No le parece á V. que el cuadro actual es un término medio entre los dos extremos?»

RED.—La dificultad está en que si usted posee varias clases de colmenas y de cuadros, al proceder á efectuar algun trabajo importante en el apiario se encuentra con que el cuadro de cria ó de miel que acaba de sacar de una colmena para auxiliar á otra mas necesitada, no cabe en ella, y cabizbajo y pensativo—y quizás murmurando alguna *oración* si la ocasión brinda y usted tiene prisa y los pinchazos menudean—vuelve usted á destapar la consabida colonia para devolverla el consabido panal, la gente empieza á revolucionarse con tanto meneo, y el resultado no es muy agradable.

Con que, todos los cuadros del mismo tamaño, y las colonias que sean de primera, No degollarlas en otoño por un poco mas ó menos de miel, y lo de los cuadros es lo de menos.

UN MOMENTO FELIZ

Dice *Gleanings* que el novel apicultor llega á la suprema felicidad cuando ha logrado inventar una nueva colmena. Esa es su hijuela, su alegría, y se apresura á pedir *brevét d'invention* para la tal maravilla.

Pero con el tiempo el éxito no corresponde á sus esperanzas. La nueva colmena no progresa, y acaba por quedarse en un rincón con los demás muebles inútiles.

Todos los principiantes han pasado por este trance. Por fin, se desengañan, compran una buena obra apícola, y empiezan de nuevo.

Es una gran cosa el inventar una colmena que va á desterrar á todas las demás. Casi todas las semanas, dice, recibimos cartas de corresponsales que creen haber descubierto un nuevo invento que no quieren hacer público, pero que seguramente superará á todos los demás sistemas.

Ministerio de Educación, Cultura y Deporte

Y por fin, resulta, que el inventor de la nueva colmena modelo, nunca ha visto una sola publicación apícola.

Cómprate nuestro GUIA, hombre, y ponte á estudiar el A B C de apicultura. Entónces ya darás rienda suelta á tu genio inventivo.

ESTRACTO DE UNA CARTA DE NUEVA-YORK

Celebro que el interés por la apicultura va *in crescendo* en Menorca y en las dos islas hermanas y tambien en la península. Yo creo como V. que á la postre ó antes de ella muchos de los neófitos saldrán con las manos en la cabeza. Mi primer año lo pasé con un apicultor de los más afamados en el Sur y fuí socio con él en el negocio de la miel, pero en el tercer año estaba yo estudiando tanto como en el primero y en una compra de abejas que hice por mi cuenta importando ciento cincuenta duros, me estafaron, siendo la raza de los bichos de ningun valor.

No es el ramo de apicultura el único atrasado en España, es la agricultura en general que arrastra vida moribunda. Y parece imposible que esto suceda cuando con la reducida población con que cuenta ofrece España un campo vasto para el desenvolvimiento de la agricultura y lugar con la variedad de clima y suelo para hacer experimentos... Hace pocos años que se introdujo en este país semilla de un naranjo de Australia cuya fruta con ser muy dulce y en extremo jugosa posee la particularidad de no tener semillas en el centro ó en el corazón y el público la prefiere á las demás naranjas pagándola á precios exhorbitantes, y se comprende que así sea, pues mientras se come la fruta no se encuentran los huesos en la boca. Se propaga aquí esta especie de naranjo de una manera extraordinaria por rendir pingües ganancias. ¿Se hará otro tanto en España?

Volviendo á la apicultura continúo siendo de parecer que tiene buen porvenir en la península y Baleares. Por de contado que para hacer un negocio serio deben los colmenares componerse de 100 á 500 colmenas y cada colmenar debe siempre depender exclusivamente de un terreno de algunas millas por donde circular las abejas.

Ocupándome de paso de Mallorca, habiéndola recorrido en todas direcciones, mi opinión es que por lo alto de sus montañas cu-

Ministerio de Educación, Cultura y Deporte

biertas de nieve muchos años, no es tan á propósito como nuestra isla para la industria de la miel; muchos puntos han de ser demasiado frios en invierno. Tambien conozco á Ibiza la cual posee terrenos de los más fértiles que pueda imaginarse y la vegetación es muy exhuberante. Para beneficiar, la miel ha de ser de primera.

Aunque Menorca está continuamente azotada por los vientos no deja de causarme nuevas sorpresas como por ejemplo la existencia de las flores del almendro cuando este invierno se considera muy riguroso en todas partes. Esta circunstancia en favor de Menorca es bastante para hacerles perseverar.—A. T.

¿HAN VISTO USTEDES?

Un apicultor inglés pregunta: «¿Ha notado usted que las personas aficionadas al uso de la miel como comestible, ó al dulce, vamos, no lo son á las bebidas espirituosas? Cuando joven hice esta observación con algunos de mis amigos, tres de los cuales nunca probaban un dulce, y sí eran amantes de los envinagrados y platos por el estilo. Todos tres murieron del *delirium tremens*, causa su afición excesiva á las bebidas espirituosas.»

RED.—Si ustedes no fuesen tan aficionados al *chaw tabacco* y á otros *envinagrados* por el estilo,—el rum y el whiskey entre ellos, —no se verian espuestos á morir de tan terrible enfermedad.

Nosotros los de por acá seremos una nación de gente alegre sí, pero al mismo tiempo que nos gustan las bebidas en moderación tambien somos aficionados al dulce que las acompaña.

Hubo un yankee que inventó una máquina para la estracción de los rayos solares de los pepinos. Creemos que el autor de la deducción ya mencionada seria algun pariente ó allegado suyo.

LA LLUVIA ESTÁ SUJETA Á LEYES

Mientras el Instituto Agrícola Catalán de San Isidro pedia al arzobispo de Tarragona y á sus Obispos sufragáneos que impetraran del cielo la lluvia; yo anunciaba á la Junta directiva de la Cámara Agrícola, á los ingenieros agrónomos y hasta al Gobernador

Ministerio de Educación, Cultura y Deporte

de esta provincia de Tarragona, que lloveria el 12 de Marzo. ¿En qué me fundaba para decirlo? En la niebla que tuvo lugar el 1.° de Febrero. Ha llovido y este artículo lo escribo hoy, 13 de Marzo. Tales son los hechos

La naturaleza tiene sus leyes fijas é inmutables. A iguales causas los mismos efectos. Aquellas leyes están escritas en un libro eterno que el hombre empieza á deletrear. Nosotros nos reimos de la sabiduría de los antiguos y los que vendrán se reirán de la nuestra. La humanidad comienza á descorrer el velo de la creacion. A la vista de los primeros hombres se presentaban todos los fenómenos y no sabian explicar ninguno. Mas ¿qué leyes son esas á las que está sujeta la lluvia, que el hombre ignora y las sabe el insecto? ¿Será, que así como el insecto posándose sobre una hoja arrastrada por las aguas fué el primer navegante, y tambien el primer areonauta elevándose hasta las nubes metido entre las plumas del pájaro, es por instinto de conservación el primer meteórologo? ¡Quién sabe! Lo cierto es, que todo está sujeto á leyes en la Creación, y cuando la Humanidad llegue á la plenitud de su existencia, se convencerá de la regularidad y de la perfección de la obra de Dios.

Quince veces consecutivas vengo observando la influencia de la niebla en la lluvia, y de mis observaciones he sacado la siguiente conclusión: *Si no llueve dentro los tres dias de una niebla, llueve á los cuarenta dias.*

Desde el 1.° de Febero en que tuvo lugar la niebla hasta el 12 de Marzo van *cuarenta dias*, por eso anuncié que lloveria el 12 de Marzo. Llovió.

ANTONIO DE MAGRIÑÁ.

(*Boletin de Tarragona.*)

NUESTROS SUSCRITORES

SECCIÓN RESERVADA Á LAS NOTICIAS QUE NOS COMUNIQUEN

Sr. Director de la REVISTA APÍCOLA.

Mahón.

Roye el 10 de Abril de 1891.

Muy señor mio y de mi mas distinguida consideración.

Leí ayer, en el número 6 de su excelente publicación (del 30 dé Marzo) esta frase en la relación de una visita al señor Alley, por un corresponsal de una

Ministerio de Educación, Cultura y Deporte

revista americana: "El señor Alley parece que ha logrado tener una raza "amarilla de carniolas. De qué medios se ha valido para esta transformación "no lo sabemos, ni siquiera imaginárnoslo podemos, porque las carniolas per- "tenecen á la raza negra."

El señor Alley no ha hecho nada absolutamente para obtener carniolas amarillas, sinó de sacarlas de Hungría, probablemente, ó quizás de la casa del barón Rothschutz, en Weixelburg. En 1876, si no me engaño, el barón Belá Ambrózy, de Gyármatha, cerca de Temesvar (Hungría) envió á la exposición apícola de París, abejas calificadas como *carniolas,* que eran muy amarillas Ellas tenian dos anillos amarillos, el primero muy ancho, el segundo más es- trecho, de color de naranja un poco oscuro todavía. No sé si este señor ahora vende aún abejas, porque desde hace largo tiempo no se ven más sus anuncios.

El barón Rothschutz presentó entónces abejas que tenian *un* anillo amarillo oscuro, el siguiente siendo gris ribeteado de blanco. Las abejas que Michael Ambrózic, en Moistrana, vende, son al contrario, enteramente gris con ribetes blanquecinos. No tuve jamás abejas procedentes de Belá Ambrózy, pero las de Rothschutz y las de Michael Ambrózic son semejantes como fecundidad y blandura.

Una colonia comprada en 1890 á Ambrozic, en Moistrana, hizo, mientras el estío próximo pasado, 48 celdas reales: sobre un panal solamente se hallaban 24 celdas reales, como lo podrá ver Vd. por la fotografía que le remito adjunta.

Esta grande fecundidad puede ser un bien, mas aquí, donde no hay cosecha en otoño, las colmenas son demasiado pobres á la entrada del invierno, cuando han cuidado toda esta cria.

He tenido abejas de todas las razas, así italianas, cypriotas, carniolas, indígenas, y eso es porqué he dicho con conocimiento de cosas, hablando de su obra de Vd. "El Guia del apicultor español," el consejo que dá Vd. al fin del libro vale solo más que las tres pesetas que cuesta éste: *El principiante debe empezar con abejas del país!*

Me repito de Vd. con atento ser su affmo. S. S.

Q. B. S. M.
L. Pellenc.

RED. - Agradecemos á M. Pellenc los datos que nos facilita, así como el envío de la fotografía del panal, que sentimos no poder publicar.

MISCELÁNEA

Hemos recibido el núm. 7.° del tomo XIV de LOS VINOS Y LOS ACEITES, *Revista de agricultura en general y especialmente del cultivo de la vid y el olivo, y de la fabricación y comercio de los*

Ministerio de Educación, Cultura y Deporte

vinos y aceites en España y en el extranjero, que publica en Madrid la casa editorial Hijos de D. J. Cuesta, cuyo sumario es:

La importación de los vinos españoles en Francia; por *D. José de Hidalgo Tablada.*—La riqueza olivarera en la provincia de Ciudad Real; por *Rivas Moreno.*—La cochylis roserana (ilustrado con un grabado); por *D. J. Miret.*—Compañia sevillana olivera.—A los exportadores de pasa.—Empleo de las cenizas de madera y de la harina de huesos en la alimentación de los cerdos; por *Luis Passy.*—Nueva caldera para escaldar pipas, cubas ó toneles por medio del agua caliente ó vapor (ilustrado con un grabado).—Los vinos enyesados.—Proyecto de ley.—Escuela de capataces y bodegueros.—El salitre en la agricultura.—**Necrología.—Miscelánea.—Correspondencia:** De Arganda (Madrid), La Rambla (Córdoba), Roa (Burgos) y Villanueva de la Jara (Cuenca).—Estaciones enotécnicas de España: París, Burdeos, Cette, Lóndres y Hamburgo.—**Revista de mercados nacionales.**

A ver.—¿Quieren ustedes vivir largo tiempo sobre la tierra? Pues la cosa es muy sencilla. El apicultor HASTY nos prueba que tanto en la antigüedad como en los tiempos modernos, el uso de la miel como comestible tiende á prolongar la vida del hombre, ademas de ser su uso medicinal y agradable.

Tiene razon.—La señorita BENNET dice en un discurso leido ante una reunion de apicultores, que el mejor modo de dar salida á la miel es el de dar á los envases una figura atractiva. Los botes deben ser de cristal, las etiquetas elegantes, y la miel lo más blanca posible.

Que no lo intente.—El *report* oficial de la academia agrícola de Petrowsky, Rusia, está dedicado casi en su totalidad á la apicultura, comparando sus progresos en Inglaterra y América con el atraso de aquel imperio. ¡Que no se le antoje al dicho profesor hacer comparaciones con el estado apícola de España! No les arriendo la ganancia, en tal caso, á los abejeros españoles.

M. de Layens prefiere para los apiarios á distancia, unas colmenas enormes que solo necesiten ser visitadas en primavera y otoño. Este sistema gustaría á nuestros abejeros aborígenas.

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

Ministerio de Educación, Cultura y Deporte