

# 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 15 MAYO DE 1891

N.º 9

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

## LLOVIÓ

No queremos averiguar si á causa de la neblina, como sostiene Magriñá en el «Boletín de Tarragona».

*Llovió.*—Tampoco importa saber si debido á las plegarias de los buenos *paters*, que anualmente á este tiempo imploran del cielo las lluvias,

*Llovió.*—Y aunque el fenómeno resulte ser debido á los esfuerzos de Neerlhesoom, no por esto nos mostraremos desagradecidos.

El hecho es que esta vez ha llovido en abundancia, y que á la Providencia debemos la tan benéfica lluvia que aumentará nuestros pastos, y que de seguro influirá favorablemente en la cosecha de cereales y legumbres.

Para la apicultura menorquina es probable ya sean tardes estas benditas lluvias, sobre todo para una buena ó siquiera regular cosecha de miel. Pero vale mas tarde que nunca, dice el refran. Y aunque muchas de nuestras colonias no nos rindan este año un solo maravedíz—quiero decir, un simple perro chico, que viene á ser lo mismo—¿no seria peor si las hubiésemos perdido del todo? No para el agricultor ni para el apicultor son todos los años favorables, ¿lo son por ventura para las demás carreras?

Con que, señores, dejémonos de lamentaciones y procuremos sacar todo el provecho posible de las circunstancias actuales, pues que al fin y al cabo *llovió*.



## A LA PRENSA LOCAL

Dejamos á un lado las demás tareas para llamar la atención de nuestros colegas á lo recién ocurrido en Roma con la voladura de un polvorin en el radio de aquella ciudad. Segun las correspondencias más fidedignas, fué tal el trastorno que la catástrofe produjo, que se desmayó el mismo Santo Padre, y sucumbieron gran número de víctimas inocentes, entre las cuales se citan muchos alumnos de escuela allí cercana—faltando poco para que se quedara hecha una ruina la ciudad eterna.

Nos dice la *Ilustración Española*, de Madrid, que un diputado italiano ha hecho graves cargos al señor ministro de la Guerra de aquella nación, por estar el polvorin tan pegado á la población; y que el ministro se defendió como pudo, alegando que el depósito allí existente no era de gran monta; á lo que añade nuestro ilustrado colega de la corte:

“El polvorin, por lo visto, abusó de su fuerza expansiva, y voló con más ruido del que convenia y debia producir.”

En efecto, «el suceso más estrepitoso de estos dias» causó gran daño á la fábrica de San Pedro, produjo muchas desgracias y llenó de espanto á todos aquellos pacíficos habitantes.

Al nombrar los gobiernos sus subordinados en provincias, debieran cuidarse muy mucho de que los agraciados poseyeran la «mente sana en cuerpo sano» que tanto aprecio mereciera á los antiguos romanos. A obrar de otra manera, grande seria su responsabilidad.

Completamente ajenos á la política, léjos de nosotros el evocar reminiscencias desagradables. Pero la colocación de un polvorin algunos años há, á las puertas mismas de la ciudad, bien puede calificarse de locura. A tanto no se atrevieron ninguna de las naciones extranjeras que repetidas veces ocuparon la isla durante el siglo pasado.

¿Es de alguna utilidad el depósito de esplosivos modernos que desde nuestro arsenal nos amenaza diariamente? Creemos que de ninguna—absolutamente ninguna. Y aunque lo fuera, locales hay de sobras que pudieran utilizarse sin peligro. ¿Entónces, á qué exponer toda una población á tan horroroso suceso como el descrito en la última *Ilustración* por el Conde de Coello?

Ahí tienen ustedes al convento de San Francisco, á la casa de espósitos, á la Biblioteca Pública, al Instituto de segunda enseñan-

za, y á numerosísima escuela de párvulos, sin mentar los edificios todos de la calle de Isabel II é inmediatas que dan de frente al polvorin,—todo esto y mucho más peligraria probablemente, en caso tan desgraciado, é imprevisto por solo los que tienen el deber de preverlo.

¿Recuerdan nuestros ilustrados colegas las bien fundadas protestas de la prensa al principiarse aquel edificio—protestas que se estrellaron contra la terquedad de los que mandaban? ¿Es lícito, es prudente callarse en vista de lo que acaba de suceder en Italia? ¿No les parece á ustedes conveniente llamar sobre el asunto la atención de la prensa de Madrid?

La ocasión no puede ser mas propicia. Escarmentados los gobiernos con la «estrepitosa» voladura del polvorin de Roma y sus funestos resultados, y perteneciendo el diputado por Menorca á la mayoría ministerial, no podemos creer que sus indicaciones cerca del gobierno de Madrid fueran desatendidas. Por otra parte, ¿no vale mas protestar antes que despues contra este estado de cosas? ¿Hemos de imitar el sistema rutinario del gobierno italiano? Ustedes dirán.

F. A.

---

## ESCURSIONES POR LA SABOYA

El *Journal* de Lóndres, órgano del eminente apicultor señor Cowan, viene publicando, ha tiempo, el relato de dicho señor tocante á su viage apícola por la Saboya en compañía de aquellas otras dos eminencias los señores Bertrand y Layens. Nuestros lectores recordarán que á su debido tiempo ya traducimos del francés algunos detalles publicados en su revista por el señor Bertrand. Pero como cada individuo se mira las cosas desde su punto de vista, bueno será que extractemos unos párrafos de la interesante narración del periódico londonense.

Empieza el director aludiendo al invierno de 1889, uno de los mas crudos y enfermizos que se han conocido en nuestros tiempos. (Solo que el que acabamos de pasar le dá quince y raya.—RED.) La epidemia del *Dengue* entonces reinante en Inglaterra, se llevó los que no lograron resistir sus efectos á mejor vida, mientras que á los que sobrevivieron les sobrevino una convalecencia penosa y de larga duración.

“Por desgracia, esclama el señor Cowan, nosotros nos contábamos entre los últimos, y aunque faltos de salud resolvimos marcharnos á nuestro país favorito, la Suiza. Llegamos el mes de Mayo, y mientras ocupados en fortalecernos con los aires frescos de aquellas montañas, recibimos carta de nuestro amigo M. Eduardo Bertrand, convidándonos á un viage á la Saboya en compañía del señor Layens que en aquel entónces se encontraba allí tambien. Habíamos, á veces, examinado la espléndida miel de la Saboya, y teníamos vivos deseos de visitar aquellos lugares entre las montañas donde el *esparcette* (*sainfoin*, ó sea nuestro clover.—N. del T.) tanto abunda. No era caso, pues, de desperdiciar tan oportuna ocasión, sobre todo cuando emprendida en tan buena compañía. Ya en 1883 los tres habíamos viajado juntos, y el recuerdo de aquella época tan agradable nos indujo á aprovechar la ocasión.

“Aceptamos, desde luego, la invitación, pues que ningun inconveniente habia. Estábamos de vacaciones, ocupados en recuperar las fuerzas perdidas, y este era precisamente el medio mas á propósito. En aquel entónces el tiempo era malísimo, á pesar de lo cual decidimos ponernos en camino cuanto antes, deseosos de ver trabajar á las abejas durante la florecencia de las flores...

“La mayor parte de nuestros lectores conocen tanto al señor Bertrand como al señor Layens; pero á los profanos solo diremos que M. Bertrand es, sin disputa, uno de los apicultores más distinguidos é infatigables de la Suiza. Es director del *Revue Internationale*, la mejor publicación apícola que se publica en francés, es el alma de la Sociedad *Romand d'apiculture*, y á él son debidos los adelantos en los cantones franceses de la Suiza como tambien en los departamentos de la frontera francesa. Partidario de las grandes colmenas, ha demostrado que solo con ellas se logran buenas cosechas.

“M. de Layens no solo es un botánico notable, es, sin duda alguna el primer apicultor francés. Su objeto ha sido siempre el de popularizar la apicultura, para que las clases trabajadoras puedan, con poco trabajo, de ella sacar provecho. Su método es la misma sencillez, pero sus colmenas son enormes, demasiado grandes para nuestros apicultores, si bien nosotros las hemos visto tan pobladas que resultaban pequeñas en demasía. ¿Qué dirian nuestros apicultores, de una colmena que ocupa veinte cuadros de doble tamaño del nuestro oficial? Pues no solo de veinte sino de veintiseis las hemos visto, que aun necesitaron alzas para dar cabida al ganado...

“Mejorado el tiempo, nos marchamos de Lausanne para Nyon, donde pernoctamos en casa de M. Bertrand. La velada la pasamos arreglando nuestros equipages, sirviendo de aliciente la promesa de su señora de acompañarnos, al menos, parte del viage. Tuvo razón nuestro barómetro, porque al dia siguiente el sol lució sus galas y el hermoso lago de Geneva permanecia tranquilo. Al otro lado Mont Blanc se erguia en todo su esplendor, y todo anunciaba buen tiempo.

“A las diez nuestra cuadrilla tomó el vapor para Nernier, á la parte de Saboya del lago, y al desembarcar nos encontramos con M. Genoud de Messerie, un pueblecito á tres kilómetros de distancia. Nuestro equipage lo condujo un *char*, mientras nosotros á pié admirábamos la vasta expansión del lago á nuestra derecha, y en todas direcciones los campos de *esparcette* ó *clover* en plena florecencia.”

En Messier tuvieron nuestros viajeros pruebas de la hospitalidad de los saboyardos, y «grande fué la sorpresa del amo de casa, nos dice Cowan, al ver que yo no probaba el vino.» Con mucha dificultad se le dió á entender que el señor Cowan era *temperance* y que prefería beber agua. Y en efecto, el traductor de este artículo tampoco llega á comprender cómo se las arreglaría el gran apicultor inglés sin tomar una que otra copita. ¿No nos dice la Sagrada Biblia, que «el vino alegra el corazón del hombre?» ¿No aconseja San Pablo á su discípulo Timoteo, (que naturalmente llegaría á la santidad algún tiempo mas tarde, si bien de esto no me hallo enterado) ¿no le aconseja «que tome un poco de vino para confortar el estómago?» Entonces, ¿qué, qué? preguntará algún lector, ¿se va usted á meter en teologías?

—Eso si que nó. Volvamos, pues, á nuestros asuntos apícolas, propiamente dichos, si bien de la opípara miel también se fabrica un vino exquisito. Los tres apicultores decidieron pagar una visita al cura del lugar, señor Magnin, de quien dice nuestro gefe inglés:

“Hallamos al señor Magnin vestido de sotana entre las abejas. Dicho señor es apicultor entusiasta, aun jóven, y lleno de energía. Labra sus propias colmenas, nos enseñó su fabrica, que contiene todo lo necesario para su elaboración, y además, nos mostró una comedera inventada suya. Esta se empotra en la tabla de fondo (*floor-board*) y se surte de jarabe por medio de una botella colocada detrás de la colmena. El aparato es muy sencillo y dá buenos resultados. Participamos también de su hospitalidad sorbiendo una taza de café. El cura es de opinión que los enjambres se posan con el ruido, y nos contó que en cierta ocasión, viendo pasar un enjambre procedente de otro apiario, se sentó á su armonium, cerca de la ventana, y ensayó el efecto de la música sobre las abejas. Después de tocar un ratito, tuvo la satisfacción de que dicho enjambre se posase delante la vicaría. También nos informó de que muchos de sus feligreses creen que los enjambres tienen lugar con frecuencia los domingos, causa el repiqueo de las campanas.

(Continuará).

---

## HOLA.—OLÉ

Leemos en nuestro amado colega *Gleanings*, de los Estados Unidos—quizá la mejor revista apícola que vé la luz—que á los apicultores de aquel vasto país empieza á preocuparles la importancia de que se destine por cada Estado, ó Diputación provincial como diríamos aquí—cierta cantidad en efectivo para atender á los gastos de representación en el gran Certámen Internacional de Chicago del 92.

“Mas de veinte veces, dice, se nos ha preguntado. pero ¿para qué se necesita este dinero? La respuesta es sencilla: para gastos de transporte, de organización y del cuidado de los objetos remitidos, etc.”

Y despues de enumerar los varios usos á que pueden destinarse cuantiosas sumas para lucimiento del departamento destinado á «miel y abejas,» pues que «la miel en panalitos de todas las clases que se pueda imaginar, es frágil y de difícil manejo,» nuestro colega añade:

“Por fin, no serán lo de ménos los premios en efectivo, *las medallas*, y los diplomas. Estas cosas harán necesario un gasto considerable, pues que de él dependerá el buen éxito de nuestra empresa.”

Como se vé, pues, no somos nosotros, los europeos, los únicos á quienes tanto halagan «las medallas y los diplomas».

«Ya saben ustedes, decia *Gleanings* á sus lectores yankées, cuando la Exposición de París—ya saben ustedes lo amantes que son los europeos de esas medallas y condecoraciones.»

Y ya que de exposiciones tratamos, bueno será recordar á los lectores de la REVISTA APÍCOLA, que á nuestra instalación—una de las mejores de su clase, y que nos valió tres medallas de oro, en la por muchos conceptos notable Exposición de Barcelona—á nuestra instalación nadie contribuyó con un céntimo. Gustosos nos gastamos nuestros cuartos para demostrar á los españoles todos, lo que podia la iniciativa individual hasta en una industria por ellos enteramente nueva y desconocida.

—Y ustedes, los acaudalados apicultores del Nuevo Mundo. sin duda alguna los primeros maestros en apicultura moderna de ambos mundos—los que há cincuenta años vienen recogiendo rico manantial de miel, y con él aumento de sus dollars favoritos—¿ustedes apelan al poder legislativo para que les dé su importante apoyo en el próximo centenario de Colón?

Pues hacen bien. Quien no llora no mama, dice el refran. Pero, por favor, no nos hablen en adelante de nuestro amor á las medallas y á los premios gordos, porque ya sabemos y ya lo sabíamos antes, que en todas partes cuecen habas.

---

## CONSEJOS DE UNA APICULTORA

Las abejas, escribe la señora Axtell, en primavera se parecen á ciertas personas cuyo bolsillo lleva plétora de *l'argeant*; estas

aprovechan la ocasión para, sin gran esfuerzo, aumentar su capitalito, mientras los desheredados de la fortuna se ven precisados á gastar lo poco que les queda. Poco mas ó menos les sucede á nuestros insectos. Cuando repletos sus pequeños bolsillos estos nos dan mayores rendimientos que si han pasado el invierno ayudando.

No digo que un apicultor experimentado no logre á veces sacar provecho de sus colonias necesitadas, sobre todo si tiene tiempo para ello; pero al principiante es casi seguro que se le morirán muchas colonias de la clase mencionada. Estos últimos preferirán sus ahorros á los de sus colmenas, y si ocupados en otros negocios, no deben nunca ensayar hasta qué punto sobrevivirán sus insectos en tiempo de hambre; el día menos pensado las pierden sin remedio.

Cuando vamos á trabajar en nuestros apiarios á distancia, no procuramos sacar todo el jugo á nuestros trabajadores, para que despues no quieran jamás volver á acompañarnos, (si todos así obraran, no tomara tan mal cariz la llamada cuestion social.—*Nota del Traductor*) sino que nos llevamos amena lectura para el descanso despues de la comida, pasando este rato en conversación y en leer las noticias. Procuramos tambien que la comida sea apetitosa, (no faltará el *roast-beef*, naturalmente.—*N. del T.*) de modo, que nuestros criados, muchas veces manifiestan preferencia para las tareas del campo. En efecto, casi todos nosotros esperamos el día de partida como si nos fuésemos á una merienda. (*pic-nic*). Tambien hacemos lo posible para volver á la hora debida, con lo cual no nos encontramos el día siguiente demasiado fatigados. Y con el tiempo, mas adelantamos de esta manera que si nos empeñáramos en escamar á nuestros trabajadores, experimentando nosotros mismos la consiguiente fatiga. Si á todo esto se añade los *pinchazos*, el trabajador, de seguro preferiria nuestro modo de proceder *con ellos*, al trabajo sin tregua de ciertos apicultores.

Una hamaca es, para el apicultor, muy comfortable, pero tiene el inconveniente del balanceo—es un inconveniente, porque en ella se hace difícil el levantarse con la prontitud necesaria para coger á la reina cuando sale el enjambre. Tambien los chicos la prefieren y á veces estorban.

RED.—En nuestro apiario-modelo poseemos dos de esas hamacas que durante los intervalos de descanso no nos sientan mal; y

como no acostumbramos ser tan irrespetuosos con nuestras soberanas, tampoco lo pasamos del todo mal. La única dificultad está en hallar dos árboles corpulentos y frondosos á la debida distancia; y en lugar de correr tras las reinas ó princesas, preferimos compartir con ellas la hamaca vacante.

La señora A. da fin á su tarea con el siguiente consejo que el apicultor inexperto no debe echar en saco roto.

«Débese tener cuidado de atar los caballos bajo algun árbol frondoso y á correcta distancia. Nada hay mas desagradable que para cuidarlos, verse uno precisado á alejarse del apiario con media docena de abejas á la zaga.»

Excelente consejo para aquella clase de gente que todo lo deja para después del fracaso. Mucho ojo, pues, con los cuadrúpedos.

Ahora, solo nos resta añadir algunas palabras de la señora Harrison; á esta señora le gustan los zapatos de madera para evitar la humedad del suelo.

«Siempre tengo á mano mi paraguas debidamente alargado con un palo, á la usanza de los artistas y pintores, para mientras trabajo estarme á la sombra.

«Yo no puedo soportar un exceso de calor como hay gentes, y la salud es preferible al trage. Aligerarse de ropa, pues, y después del trabajo cuidar de abrigarse con ropas calientes.

«En estas ocasiones una copa de hielo machacado con un limón y azúcar, no sienta mal. Agua muy fria es mas perjudicial á la salud que el hielo, porque este se toma despacio y no hace daño.»

Después de lo cual ya nos figuramos ver á las apicultoras americanas trepando los árboles en ropas menores para recoger á sus enjambres, con su escarapela en el sombrero, con sus guantes de cautchou, su enorme paraguas al lado, y sus zapatitos de madera «á modesta distancia»—vamos, hechas unas inglesas de cabo á rabo. Y hasta se nos ocurre entonar aquel coro de Bocaccio:

«Tral-lal-lá, tralalalalá, etc.»

Si bien es cierto que la letra no tiene aplicación á aquellas matronas serias y formales, que nada entienden de «fracasos».

---

## A PROPÓSITO DEL HIDROMIEL

Un corresponsal de *la Revue Internationale d'Apiculture*, M.

Charvot, escribe á dicha revista dando los casos de dos enfermos curados, o al menos aliviados, por el uso del hidromiel.

«Hace algun tiempo me hallaba con un apicultor en compañía de un pobre desgraciado, víctima de una gastralgia, que se ha visto obligado á seguir un régimen de vida en extremo penoso, y sobre todo á abstenerse de *toda bebida alcohólica*. Si por casualidad probaba, aunque no fuese mas que medio vaso de vino, le sobrevenia un terrible dolor de estómago que le perseguia dia y noche y solo le permitia tomar por largo rato un poco de leche. Atormentado continuamente por el dolor y el hambre, perdió sus carnes hasta parecerse á un cadáver. Así es que ¡cuál no seria mi sorpresa cuando le ví tragar y *gustar* alegremente su vaso de hidromiel!

Le manifesté mi sorpresa. Se sonrió el enfermo, y me respondió que ya antes habia *probado* varias veces el hidromiel, y que nunca habia experimentado el menor daño. Dudaba yo de su afirmación, porque dicho enfermo me habia muchas veces asegurado que toda bebida alcohólica le era nociva. Pues bien, este hombre se puso muy *grisé* aquel dia, y aunque le hice frecuentes visitas los dias siguientes para averiguar su estado, mi escepticismo desapareció ante el hecho de que nuestro enfermo no se halló indispuesto en lo mas mínimo; y me consta poder asegurar que para su estómago delicado el hidromiel es tan inofensivo como la leche.

Tambien debo mencionar el caso de una muger de 31 años, durante largos años enferma de dispepsia, que se halla á las mil maravillas mientras hace uso del hidromiel, (el vino no produce en ella ningun efecto particular.) Varias veces ha probado nuestra bebida y siempre con buenos resultados: á cada ensayo sus funciones digestivas se han regularizado y mejorado.

¿Qué deducir de estos hechos sinó que el hidromiel posee efectos beneficiosos sobre los órganos de la digestión? (Efectos debidos quizás al azúcar de miel diluido?)

RED.—Mucho nos alegramos al leer el relato de la *Revue* de Nyon, Suiza, y ahora esperamos que los apicultores españoles ensayarán los efectos del hidromiel sobre los órganos enfermos del estómago. Aunque España es el país por excelencia de los vinos generosos, no por esto debemos despreciar una bebida tan beneficiosa, y que á veces no se distingue del mejor vino de Andalucía.

---

## LO QUE PUEDE

### La imaginación de las abejas

Una señorita escribe á *Gleanings* que sus abejas poseen el don de distinguir los colores. Dice que en el sombrero de labor llevaba un lazo de toca color encarnado, y que cierta colonia híbrida se enfureció al verlo. Se echaban como balas al inofensivo trofeo, obligándola mas de una vez á abandonar la tarea y tocar retirada.

Trató, por fin, de disimular el objeto de ofensa cubriéndolo con un pedacito de papel tisú, pero si una brisa importuna, acariciando su sombrero (ó su linda cara) ponía al descubierto siquiera fuese la mas mínima parte del inofensivo lazo, se lanzaban contra él sus irritadas abejas, y al fin y al cabo no tuvo otro remedio que quitar aquella irritante provocación.

RED.—*Moraleja*.—No queráis en vuestros apiarios á esas furias que cual toros de pelea no pueden sufrir el color encarnado. Pero ¿quién nos asegura que fuese el lazo y nó las encarnadas mejillas de la linda apicultora, la causa de tanta ruina?

Si bien en amor á la verdad debemos nosotros confesar que repetidas veces nos hemos visto atacados y mal trechos, y mas de una vez en nuestras mocedades tuvimos que abandonar el campo de batalla, sin que lleváramos ninguna de esas escarapelas en nuestro sombrero de paja.

---

## DESCUBRIMIENTO IMPORTANTE

Segun la prensa agrícola de los Estados-Unidos, el departamento de agricultura de la universidad de Cornell, acaba de hacer el importante descubrimiento de que si á un campo de maiz se le cortan alternativamente sus plumeros, la cosecha aumentará en un 50 por ciento, y el grano será más perfecto y de mayor tamaño.

Para que no hubiese equivocación se procedió á unos veinticuatro ensayos diferentes, dando todos igual resultado.

«Pues si esto resulta cierto, exclama una de aquellas revistas, será este uno de los acontecimientos mas importantes que registra la historia de la agricultura; é igual sistema puede ser tambien aplicable á todas las plantas que llevan polen y fruta, segun su

sexo... Por supuesto que se han de dejar las suficientes con polen para fertilizar á las demás.»

La teoría en que se basa el nuevo sistema, es de que la naturaleza dá una sobreabundancia de polen. Algo parecido sucede en apicultura con la cria exorbitante de zánganos. En el estado salvaje, la abeja de miel produce los machos á miles; pero ¿y qué se ha de pensar del apicultor á la moderna que permite la cria de miles de zánganos en cada una de sus cien ó más colonias? Basta que una de las cien colmenas los produzca para todas las demás.

Y si en lugar de una mitad, la ciencia llega á demostrarnos que basta una planta en veinte ó en cincuenta para fertilizar á las demás, ¿qué no podremos esperar de este descubrimiento?

---

## AVISADOR ELÉCTRICO PARA LOS ENJAMBRES

Este aparato está basado sobre el electro-magnetismo: se compone de un elemento galvánico, un electro-imán, y un timbre eléctrico. La pila es del sistema Laclanché. En cuanto al cierre del circuito, necesario para hacer funcionar el timbre, las abejas lo efectúan ellas mismas. Al momento de la enjambrazón se coloca un pedazo de ojalata que se interpone al agujero de salida, comunicando con uno de los polos de la pila, mientras que el otro polo se halla colocado por encima, de manera que las abejas al precipitarse fuera de la colmena levantan la placa metálica que choca contra el conductor eléctrico, formando de esta manera el circuito.—*Münchener Bienen-Zeitung*.

---

## LA ABEJA Y LA MOSCA

Cierto día una abeja vió á una mosca cerca de su colmena. «¿Qué vienes á hacer aquí?» le preguntó en tono furioso. «Verdaderamente, es un atrevimiento en tí, vil animal, el meterte entre las reinas del aire!»

—«Tienes razón, contestó friamente la mosca, uno hace mal en acercarse á una nación tan fogosa como la vuestra.»

—Nadie es mas sabio que nosotras, dijo la abeja. Solo nosotras poseemos leyes y una república bien organizada. Nosotros solo nos valemos de las flores odoríferas; nosotros solo fabricamos la

miel deliciosa que al néctar iguala. Vete de mi presencia, mosca importuna y villana, que no te ocupas más que en zumbar y buscarte la vida entre los olores pestíferos.

—Vivimos como podemos, respondió la mosca; la pobreza no es ningún vicio, mas la cólera lo es y grande. Vosotras fabricais la miel muy dulce, es verdad, pero vuestros corazones son siempre amargos. Sois sabias en vuestras leyes, pero irritables en vuestra conducta. Vuestra cólera, que hiere á vuestros enemigos, os dá la muerte, y vuestra cruel insensatez os hace más daño que á las personas. *Vale mas ser poseedor de calidades menos brillantes con un poco mas de moderación.*

FENELÓN.

---

## UNA OBSERVACIÓN CURIOSA

Bajo este título escribe un apicultor francés á *Le Rucher* dando cuenta del caso muy raro ocurrido en su apiario, de una colonia de cipriotas algo débil, á la cual se le dió un par de panales de cria bien fornidos de las abejas del país.

«Mis abejas cipriotas, dice, cuidaron la cria muy bien, pero con gran sorpresa mia, á medida que una indígena nacia, salia para no volver á entrar: la mataban á la entrada de la colmena aquellas mismas que le habian servido de nodrizas.

No me dí por vencido, sino que metí cuatro cuadros mas de cria en las colmenas; volvió á reproducirse el mismo hecho—ninguna abeja de raza indígena volvió á entrar despues de su salida. Todas fueron muertas. A uno de mis vecinos le ha sucedido lo mismo.

Yo siempre habia creido, añade, y muchos apicultores aun lo creen, que las abejas de una misma colmena se reconocen por medio del olfato. Este hecho prueba que yo iba equivocado; debemos, pues, buscar otra causa.»

---

## AGRICULTURA

La acreditada publicación *Los Vinos y los Aceites*, que se publica en Madrid bajo la aventajada dirección de D. José de Hidalgo Tablada, acaba de publicar una importante correspondencia del director de la Estación enotécnica Española de Hamburgo, señor

Gordillo, algunos extractos de la cual publicamos á continuación, llamando sobre ellos la atención de nuestros suscritores, muchos de los cuales son también agricultores. La importancia del asunto tratado no cabe ponderarla; así es que publicamos á tan interesante correspondencia, á pesar de no caber estrictamente en los límites trazados á nuestra REVISTA. Dice así el señor Gordillo.

### **Los Vinos Españoles en Alemania**

“Muy señor mío: La creación de este establecimiento, cuya organización está terminada, ofrece para el crédito de nuestros vinos y para aumentar la exportación de clases afinadas, una ocasión que es conveniente utilizar, antes de que llegue la depreciación de esta importantísima riqueza, como desgraciadamente ha ocurrido en las dos ocasiones en que el comercio francés ha dejado de necesitar nuestros mostos para saldar el déficit de su consumo y fabricación. El interés con que España ha exhibido su producción vinícola en todos los certámenes, y el aprecio que demuestran las numerosas recompensas obtenidas, prueban que hay deseos y elementos para una empresa de beneficios positivos, y para consolidar un valor que hasta hoy hemos entregado á especuladores extranjeros, olvidando que en la producción de primeras materias es muy fácil la concurrencia, y que el producto afinado y perfeccionado por la industria es el que más seguramente se acredita y obtiene cuantioso beneficio.

Las Estaciones enotécnicas, cuyo objeto es demostrar en los países donde se establecen, las cualidades de nuestros vinos genuinos y puros, hacen la elección de las cosas y resuelven mejor el problema del crédito y exhibición de nuestros productos, que lo han conseguido las Exposiciones; resultando de este conocimiento el estímulo para el consumidor y el productor; el primero, porque encuentra un producto bueno y barato, y el segundo, porque estudia constantemente mejores procedimientos para atender las exigencias del mercado.

La industria vinícola, por ser de las más difíciles, por las condiciones de saber que para su esmerado trabajo exige, tiene carta de naturaleza en España, y debemos aceptar la riqueza que nos brinda, ya que el clima de nuestro país y el coste de cultivo y elaboración, favorecen la concurrencia á estos mercados, que hoy explotan con ventaja naciones de más cara producción. Entre el valor del vino producido como materia primera, y que se ofrece al consumo, resulta, aun en las clases más inferiores, una diferencia de 30 pesetas por hectólitro; beneficio más que suficiente para alentar esta empresa, y decidir el establecimiento de una progresiva industria que conserve y afine nuestros vinos el tiempo necesario, mezcle los tipos de distintas comarcas y constituya un producto con caracteres permanentes, cuyo gusto y precio decida á los que consumen esta bebida, á preferir nuestro mercado á todos los demás. Este resultado lo desea y puede favorecer la Estación enotécnica, enseñando al comercio extranjero el valor y calidades de los vinos españoles, y si es preciso al mismo consumidor, para que aprecie el excesivo coste á que le resulta el vino por el exagerado beneficio de los numerosos intermediarios y por la fe de algunos especuladores.

La finura de gusto y aroma que distingue los vinos selectos del Medoc y de Borgoña ha determinado estas clases como tipos universales para mesa, y la tendencia del industrial es la imitación del vino de aquellas comarcas, valiéndose de primeras materias cuyas condiciones dejan mucho que desear y nunca producen los efectos de los productos naturales procedentes de buenas variedades de vid si la elaboración se ha verificado con esmero y curiosidad. El consumo del vino se extiende cada día más; lo que la naturaleza no produce lo ofrece el arte, y, á pesar de las medidas que se adoptan para proteger industrias nacionales ó recaudar tributos que gravan el alimento más preciso despues del pan, se descubren diariamente fraudes enormes, estimulados por la carestía.

El favor para el consumo de nuestros vinos ha de resultar de la comparación de los productos que afinamos, con los que hoy se ofrecen á bajo precio, y si tenemos presente que las mayores riquezas se producen de lo que más se consume, apreciará V. el porvenir que puede prometerse si sabe exportar clases baratas y finas, adaptadas al gusto de estos mercados.

El vino como alimento, y por responder á la satisfacción de una verdadera necesidad, debe poseer cualidades especiales, según los países de consumo, y si alguno de estos productos se considera como de lujo por su excesivo precio, ó por las frivolidades de la moda, debe aceptarse tan sólo como indicación positiva la que resulta de las prescripciones de la higiene; el vino es el mejor condimento cuando se ingiere en cantidad moderada, y el alimento que mayor actividad desarrolla en todas las funciones; en invierno produce una excitación que compensa y atenúa la acción depresiva del frio en estos climas, y repara las fuerzas que consume el trabajo malsano de las ciudades en las habitaciones y talleres; en verano tonifica y activa el ejercicio funcional, é imprime á los que hacen uso metódico de esta bebida, cierta inmunidad que les preserva de muchas enfermedades, y algunas de ellas infecciosas. Estos efectos, que en los países del Norte se conocen perfectamente, son motivos poderosos para que el consumo del vino alcanzara cantidades considerables, pero á ello se oponen los elevados derechos de Aduana y la exagerada ganancia de los intermediarios. Para los gobiernos es la fuente de ingresos más cuantiosos los derechos que adeuda el vino y licores; para los hoteles y restaurants el medio más fácil de beneficio; resultando estas bebidas á un precio muy elevado, que dificulta su generalización. Es seguro que si el productor busca al consumidor, alguno de estos inconvenientes se remediarán, y utilizando menos intermediarios, los riesgos disminuirán, el producto abaratará y el aumento de consumo será consecuencia inmediata de la simplificación del negocio, que hoy decuplica, por los gastos, el valor de la primera materia.

El consumo de la clase media acomodada exige aquí vinos ligeros, frescos y atenuados por el añejamiento; gran parte del vino que se importa de Francia en este imperio es español y portugués, manipulado en Burdeos, segun yo he apreciado, y este dato positivo demuestra que hay elementos en nuestro país para mejorar la exportación. Nuestros vinos, vendidos á industriales extranjeros, pierden todo su carácter original y van en montón anónimo á favorecer el *coupage* en Francia, ó á mercados como éste, donde se hacen vinos imitados á los franceses. Para conseguir algo mejor tiene el productor español preciosos elementos, si sabe elegir y mezclar los vinos de las diver-

sas variedades de cepas para conseguir tipos de 12° de alcohol, 24 gramos de extracto seco, 6 gramos de ácidos por litro y una coloración roja, diáfana, que abrillantan las buenas copas.

La clase media menos acomodada y el trabajador que gana buen jornal prefieren vinos que nutran y calorifiquen; para este objeto se consumen actualmente muchos vinos que antes se importaban como de *coupage*, procedentes del litoral mediterráneo, los que conservados un año resultan excelentes después que pierden el gusto desagradable del terreno; algunos de los que he analizado dan en las mejores clases 14° por 100 de alcohol en volúmen, 26 gramos de extracto seco, 4 gramos de glucosa y materias reductoras y 6 gramos de acidez por litro; claro es que ésta, como la anterior composición, pueden variar algo y conseguirse de cepas muy distintas, cuya producción es más ó menos fina, según la variedad que se cultiva; mi consejo es aceptar las variedades más selectas, aunque produzcan poca cantidad; seguramente la calidad ha de compensar el valor, ofreciendo un producto más superior; según afirma Guyot, el carácter del vino lo dá la cepa; aforismo vinícola que he visto confirmado al estudiar la viticultura española, observando que donde se cultivan *pinots cabernets* y otras vides, procedentes de Burdeos y Borgoña, aun en provincias como Sevilla, el producto es exquisito y susceptible de gran perfeccionamiento.

Los vinos generosos están bien acreditados, pero es preciso darlos á conocer para evitar la concurrencia que les hacen las clases baratas; seguramente los Jerez y Málagas que se venden por el cosechero á 40 pesetas la arroba son muy superiores á los que aquí se pagan á 100 pesetas la arroba embotellada, y de lo que ordinariamente se vende á 2 pesetas botella no hay que decir que sólo tiene de vino el poco blanco de Huelva que le ponen. También son superiores á los de aquí los Oportos de la provincia de Salamanca, y algunos de Tarragona y Málaga.

La discusión de las nuevas tarifas de Aduanas en Francia va á determinar conclusiones impuestas por un proteccionismo exagerado; este motivo, y la reconstitución de sus viñedos, permite comprender que no buscarán con el interés que hasta aquí nuestros mostos, siendo preciso procurarnos elementos de crédito para conservar la riqueza vinícola y darle otra dirección; causa penosa impresión estudiar la estadística de nuestro comercio exterior, y deducir que casi todo el vino que exporta España se destina al *coupage* en Francia, donde hace cinco años sufrimos una concurrencia de otras comarcas que ha anulado el beneficio de nuestra viticultura. España debe fundar el negocio de vinos para su beneficio exclusivo, y procurar que el sacrificio de trabajo y de capital invertido durante quince años no se pierda en un momento. *Para esto hay que crear un comercio que compre clases afinadas, cuyo carácter conserve y mejore exportando con la marca y nombre del pueblo productor ó de la bodega, demostrando que hay suficientes existencias de buenas clases y tipos uniformes para satisfacer las exigencias de estos mercados, que apenas utilizamos* “

---

## MISCELÁNEA

Hemos recibido el número 8.º 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 vinos y aceites en España y en el extranjero*, que publica en Madrid la casa editorial hijos de D. J. Cuesta, cuyo sumario es:

Los vinos españoles en Alemania; por *D. Diego Gordillo*.—Proposiciones de ley para favorecer la producción vinícola; por el *Marqués de Cusano*.—La cochyliis roserana; por *D. Juan Miret*.—Lavado de los orujos.—Exposición vitivinícola en Cariñena.—Espita Mac Connell. (ilustrado con un grabado).—Modo de conservar el fermento.—El ácido nítrico en los vinos.—Difteria de las gallinas —Miscelánea.—Correspondencia: De Argamasilla de Alba (Ciudad Real), Arganda (Madrid), Cabra (Córdoba), y Villafranca (Navarra).—Estaciones enotécnicas de España: Paris, Burdeos, Cette, Londres y Hamburgo.—Revista de mercados nacionales.



*Desde Nyon (Suiza)*.—Escribe el señor Bertrand al *British Bee Journal*, con fecha 7 Marzo, diciendo que á pesar del gran frio las abejas lo han pasado bien; y que las de M. Spühler, Zurich, se quedaron prisioneras 93 dias á la parte del sur y 107 dias á la del norte. Eso no obstante, ni sus abejas ni las de M. Spühler han sufrido disenteria.



*La miel del naranjo*.—Un apicultor escribe á *Gleanings* desde la Florida, con fecha 3 de Marzo, que sus abejas en aquel entónces se hallaban cosechando la rica miel de este árbol frutal, con una abundancia estremada. “De manera, dice, que ahora tenemos cosecha doble, la del naranjo y la de su miel. Los árboles están hechos una sábana de flor, y tan ocupadas se hallan las abejas en cosechar el néctar, que nos permiten tomarnos las mayores libertades con ellas. El año pasado á este tiempo se morian de hambre las pobres, pero hoy ya tienen casi llenas sus colmenas.”

RED.—El clima de la Florida se parecerá más al de la isla de Cuba que al nuestro, pues que hoy por hoy (5 de Mayo) apenas empiezan nuestros naranjos á florecer; pero de un año á otro es verdad que vá gran trecho.



*Un cousejo*.—Coloque usted su apiario en la vecindad de un terreno pantanoso.

Que sus colmenas sean ligeras y de fácil traslado. No siempre se acierta al empezar, y si el erial no dá resultado, es menester cambiar de puesto.

Esto se consigue solo con las colmenas medianas y de fácil manejo. La sencillez sobre todo.

---

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