

1923
Septiembre.

SERVICIO DE PUBLICACIONES AGRÍCOLAS
Estas «Hojas» se remiten gratis a quien las pide.

Año XVII.
Número 17.



MINISTERIO
DE FOMENTO

Hojas divulgadoras

DIRECCIÓN GENERAL DE AGRICULTURA Y MONTES

LA APICULTURA

Industria lucrativa al alcance de las personas tímidas y de los modestos capitales.

Por D.^a BASILISA HERNANDO AYLAGAS, Profesora de Ciencias en la Normal de Badajoz, y D. ISIDORO HERNANDO AYLAGAS, Presbitero, profesor de Instituto.

La apicultura es el arte que enseña a criar y cultivar las abejas y beneficiar sus productos.

Es arte que tiene tanto de agradable como de lucrativo. La industriosa actividad de las abejas en sus faenas de recolección y elaboración de la miel y la cera, el artificio en las construcciones interiores de la colmena, el orden admirable que preside a todos los actos de su vida colectiva, todo esto las hace ya muy interesantes; pero el interés va siendo mayor a medida que se conoce más minuciosamente la historia natural de tan útil insecto y los detalles admirables de su compleja vida de trabajo.

Un jardín, por reducido que sea, es suficiente para contener un buen número de colmenas. Un solo hombre basta para cuidarlas, por vía de pasatiempo.

Los habitantes del campo, ávidos de sacar partido de los elementos de producción con que la Naturaleza les brinda, se han dedicado en muchas partes, y desde los tiempos más antiguos, a cuidar las abejas; pero la verdadera industria de la apicultura está muy lejos de tener en nuestra patria el desarrollo que debe adquirir.

Una apatía general en el país, procedimientos casi primitivos de explotación y costumbres que merecen el calificativo de bárbaras, practicadas por muchos de los dedicados a este ramo de riqueza, dan por resultado que la apicultura arrastre en España una existencia lánguida y raquítica y siga estando en la rutina secular, sin realizar progresos propios ni aprovechar los que en otros países, aqueude y

allende el Océano, se operan todos los días, con resultados prácticos sorprendentes.

Los campos, las florestas, los valles y las montañas, en una palabra, la Naturaleza entera, en su flora rica y variada, es el laboratorio donde se preparan, de una manera espontánea, los tesoros que han de beneficiar las abejas. Y esa flora, que en España es varia, rica y aromática como en pocos países, nos ofrece en vano, todas las primaveras, un tesoro que despreciamos, y que, si lo aprovecháramos con inteligencia, podría darnos resultados que no vacilaríamos en calificar de fabulosos. En los Estados Unidos de América, sobre todo, los buenos apicultores realizan pingües fortunas; pero, limitándonos solamente a Europa, es indudable que nuestras condiciones igualan a las de Italia y Grecia, y estamos positivamente más atrasados que ellas. Incluso países más septentrionales que el nuestro y de inferiores condiciones, luchan tenazmente con las desventajas de su clima, las vencen a fuerza de aplicación y constancia y logran rayar a gran altura.

En la misma Argelia, donde, si no hay desventaja de clima, está, en cambio, la población campesina más atrasada que la nuestra, va extendiéndose ya la apicultura. Los indígenas hacen allí uso de una colmena muy prolongada, construida comúnmente de férulas o cañahijas delgadas entretrejidas, o de tablas de pinabete u otra madera resinosa cualquiera, por ser, entre ellos, general la creencia (que tiene allí visos de superstición, pero que no deja de estar algo justificada) de que el olor de esos materiales aleja la tiña o polilla, que es uno de los enemigos más terribles de las abejas. Hacemos esta alusión para afianzar nuestro pensamiento de que en la Zona del Protectorado español en Marruecos podría hacerse por los nuevos maestros apidólogos, como es hora ya de que se haga en nuestra melífera Península, una labor integral educativa, de la que, en buena lógica, no puede excluirse la práctica de los cuidados de la colmena.

Para llegar a estos resultados se requeriría que se enseñase la Apicultura en las Escuelas Normales, en todas las cuales, así como en otros muchos Centros de enseñanza, debiera existir un colmenar experimental. Convendría estimular la acción de las Sociedades apícolas por medio de premios y subvenciones. Y, de acuerdo con las conclusiones aprobadas en el Congreso internacional de Apicultura celebrado en París en 1900, organizar una verdadera enseñanza apícola ambulante, esencialmente práctica y confiada a personal experimentado.

Propaganda activa y difusión de sólidas enseñanzas, es lo que puede sacudir la indiferencia y desterrar la rutina. Cuando leíamos en una obra que la rutina y la ignorancia condenan a muerte una gran parte de las abejas que nacen, no podíamos creerlo, pues a nosotros, apicultores, hijos de apicultor y que ya de nuestro mismo abuelo, maestro ejemplar de una pequeña aldea, aprendimos a conocer y amar a las abejas, nos parecía increíble que tan útiles insectos fueran sacrificados sin necesidad alguna; pero luego hemos sabido, con gran sorpresa, que en algunos puntos de la provincia de Bada-

joz asfixian las abejas para quitarles impunemente la dulce cosecha.

Otro error, que no se concibe cómo subsiste, es la antigualla de que un Rey quiso ver trabajar a las abejas y no lo consiguió, por embadurnar éstas inmediatamente la ventanilla que se había preparado. Hace ya tiempo que los niños de la escuela en otras naciones, y algunos de nuestros pueblos, ven trabajar a las solícitas abejas entre límpidos cristales.

Otra de las preocupaciones que se deben desterrar es el miedo al aguijón. Hay en torno de las abejas una leyenda de amenazas y de peligros: existió el acerbo recuerdo de esas picadas, que provocan un dolor tan especial que no se sabe con qué compararlo; algo como una avidez fulgurante, una especie de llama del Desierto, un veneno explosivo, empleado para defender más eficazmente los tesoros de dulzura que ellas sacan de su labor bienhechora.... Cierto es que si la casa de la miel es abierta sin precaución por quien no conozca ni respete el carácter y las costumbres de sus moradoras, la colmena se convierte, al instante, en una aliaga de cólera y heroísmo; pero nada se adquiere tan pronto como la pequeña habilidad necesaria para manejarla impunemente. Y si decimos que, en Suiza, a los que han de dedicarse con decidida vocación a este cultivo se les hace sufrir una picada diaria por espacio de una semana; y si añadimos que el ácido fórmico es antireumático, y que las abejas, en su tarea de libar en las flores o en la fruta, jamás son agresivas, habremos dicho todo lo necesario para que no se siga creyendo peligrosa tan productiva explotación.

Ya hace tiempo que un preclaro escritor, a la par que entusiasta colmenero, decía: «Solamente con que se establecieran cuarenta colmenas en cada seis kilómetros cuadrados de los que constituyen nuestro territorio, número exíguo, si se tiene en cuenta que, por las razones que hemos apuntado, podrían alimentarse y prosperar muchas más en algunas de nuestras regiones, y suponiendo un producto medio de diez pesetas por colmena, hallaríamos un total de seis millones de pesetas anuales, renta que nos vendría como llovida del cielo, según vulgarmente se dice, pues el entretenimiento de un colmenar sólo reclama del hombre algunos cuidados a ratos perdidos.»

Si en la admiración de todos está el abundante fruto de las abejas, muy más admirable es el orden y concierto que tienen en su trato y manera de vida, porque quien tuviere conocimiento de lo que gravísimos autores escriben de ellas, verá una república muy bien ordenada, donde hay reina, nobles y oficiales y gente vulgar y plebeya, que sirven a aquéllos, y donde también hay armas para pelear y castigo y penas para quien no hace lo que debe; verá en ellas la imagen de una familia muy bien regida, donde nadie está ocioso y cada uno es tratado según su merecimiento; observará también la imagen de una congregación de religiosos de grande observancia, pues las abejas cumplen escrupulosamente, y sin desfallecimiento, la regla inmutable de su comunidad y viven por y para la comunidad, sin nada propio, practicando el consejo de San Juan de la Cruz: «Si quie-

res poseerlo todo, antes has de renunciar a todo.» Son las abejas la aurora de la primavera, el alma del estío, el reloj de los minutos de abundancia, el ala diligente de los perfumes que vuelan, el murmullo de las claridades que vibran; llaman la atención del hombre sobre la alegría de junio, y le hacen saborear la armonía de los meses más hermosos. Es que todos los acontecimientos en que ellas intervienen están relacionados con los cielos puros, con las fiestas de las flores, con las horas más felices del año. Al que las conoce, al que las ama, al que las disfrutó, un verano sin abejas le parece tan desagradable y tan imperfecto como si careciera de pájaros y de mieses.....

Cría de patos y de gansos,

por SALVADOR CASTELLÓ. Director de la
Escuela de Avicultura de Arenys de Mar.

En los países más cultos y trabajadores, el consumo habitual de patos y ocas está ya tan generalizado, que constituye una base de economía doméstica, a la par que un importante factor de riqueza en muchas comarcas.

Esas aves se crían por sí solas; no son tan delicadas ni afectas a epizootias como las gallinas; cuestan poco de mantener, y, sin embargo, en España son todavía muy pocos los que las explotan, porque la mayoría de los avicultores sólo se ocupan de las gallinas y no atendieron nunca a los productos que patos y ocas les pueden dar. Quizás será porque en nuestros mercados esas aves, por error, son menos o poco apreciadas.

En un ganso hay cuatro veces más de comida que en un pollo, y, sin embargo, el ganso de clase corriente lo vende la campesina por 5, 6 ó 7 pesetas, que es el precio de un pollo medianamente cebado.

Así como en forma más o menos rutinaria se crían gallinas en todo el país, la crianza de patos y gansos hállase aquí limitada a contadas comarcas, entre las cuales cabe citar la llanura del Vallés, al Norte de Barcelona, y la fértil y rica comarca del Ampurdán, en la provincia de Gerona, donde, sin duda por la proximidad con Francia, algo ha debido llegarle del interés y provecho con que allí se crían esas palmípedas.

La producción española es, sin embargo, tan reducida, que apenas si tiene importancia.

Cuando el viajero atraviesa las llanuras del Ampurdán, entre Gerona y Figueras, sorpréndele ver las manadas de patos y de gansos pastando en la pradera o en los rastrojos, donde llenan el buche recogiendo los granos perdidos en la siega, limpiando el terreno de insectos, langostas y gusanos; y todo esto sin gasto, quedando las tales manadas al simple cuidado de un rapazuelo, que los sirve de pastor y de guía, sacándolos del poblado por la mañana y volviéndolos a aquél al caer de la tarde. Los animales así criados llegan al mercado casi sin gasto, y así, todo cuanto se saca por ellos es bene-

ficio; pero como no se aprecian los subproductos de esa especie de ganado infimo, aquí no saben todavía cuánto se deja de ganar en ellos, por no saberlo explotar debidamente.

Cuando se penetra en Francia por Hendaya o por Cerbère, nótese que esas manadas aumentan en número y calidad, y en vez de la raza indefinida que en España se cría, en las Landas y en el Rosellón comienzan a verse aves más corpulentas y finas, que van siendo mejores a medida que va acercándose a Toulouse y atraviesa los Bajos Pirineos o recorre el Languedoc, donde no hay estación del ferrocarril en que no se vean jaulas y más jaulas repletas de patos y ocas. Es que se está entonces en una de las comarcas francesas que mayor riqueza extraen de aquellas aves, donde se produjo esa espléndida raza de ocas de Toulouse, de fama mundial, como en el Norte de Francia se formó la de patos de Rouen y de Normandía, que con las ocas inglesas de Emden, las alemanas de Pomerania y los patos de Pekin, que, aunque de origen asiático, están hoy tan extendidos en Europa y América, son las razas más útiles y provechosas.

En tanto allende el Pirineo se crían aves tan perfeccionadas, aquí sólo se conoce el pato de humilde charca y el mudo o de Berbería, de carne muy poco gustosa e impropio para determinadas adaptaciones.

¿Y para qué criar patos y ocas — se dirá —, si se pueden criar gallinas, que dan más huevos y succulentos pollos?.....

Sólo la ignorancia en que vivimos con respecto a esas industrias rurales puede motivar semejante pregunta.

Así como las gallinas nos dan huevos, el pato y la oca nos dan algo más en subproductos de gran valor. Ambas especies dan, ciertamente, carne económicamente obtenida, y tanto más abundante y sabrosa cuanto mejor sea la raza; pero también patos y ocas producen el exquisito *foie-gras*, regalo de paladares finos en nuestro país y pan del labriego y del artesano francés, inglés, belga o alemán, cuya esposa sabe prepararlo en su propia casa y a bajo costo.

Con la carne de patos y ocas sacrificadas en el momento oportuno, y utilizando su propia grasa, se prepara una conserva que, tenida en jarras, da al obrero y al pobre un trozo sustancioso para el puchero cotidiano, proporcionándole alimento higiénico, económico y de propia cosecha.

Entre las gentes que saben sacar partido de esas aves, se les levanta el *duvet* o plumón (plumas del pecho, vientre y flancos) dos veces al año, por lo menos, con lo cual el animal ya da producto en vida y sigue viviendo y produciendo.

Cuando se le sacrifica, la pluma completa de un pato vale de 30 a 40 céntimos; la de la oca, de 50 a 60.

En España, cuando se mata una de esas palmipedas, se tira la pluma, y, en cambio, cuando se mata un conejo, se guarda la piel, para sacar los 15 ó 20 céntimos, que es todo lo más que se paga por ella.

Esto es tanto más de lamentar cuanto que en España existen ya fábricas donde se limpia y prepara la pluma o se fabrican almohadas

y edredones, cuya primera materia (la pluma de pato y oca) tiene que traerse, en su mayor parte, del Extranjero, pagándose a elevado precio, porque aquí no se crían bastantes aves de aquellas especies, y cuando se sacrifican, son muy pocos los que tienen el cuidado de guardar la pluma, para la cual nunca faltan compradores.

Una oca de Toulouse puede producir de 15 a 18 francos por su carne, por su *foie-gras* (que vale siempre de 5 a 8 francos) y por su plumaje dado en vida y al sacrificarla; y como, después de las primeras semanas y hasta el momento de entrar en el cebamiento, creció, vivió y se reprodujo sin otros alimentos que los que el ave misma encontró en sus correrías por el campo, rinde mucho más que la gallina.

Es, pues, de desear que se divulgue la productividad de esas aves; pero al mismo tiempo es cuestión de que el pueblo se acostumbre a consumir su carne, fresca o conservada en su propia grasa, y esto no ha de ser difícil, pues en cuanto el obrero y la clase media se den cuenta de que en patos y ocas tienen un buen manjar barato y abundante, le aceptarán sin remingos ni tardanza.

El *confit d'oie*, o conserva de oca, es facilísimo de preparar. Se separa del ave todas las partes grasas, se funde la grasa al baño maría, se sofríe la carne del ave ya troceada, y se coloca ésta en una jarra y en capas, vertiendo sobre ella la grasa caliente y derretida, después de salar un poco la carne, cerrando la jarra, que debe quedar completamente cubierta de grasa. Todos los días, o según se quiere, se sacan uno o más trozos de carne, procurando que la grasa vuelva a cubrir la que queda, y así, de mes en mes, se va conservando.

La elaboración del *foie-gras* es ya operación más delicada, pero conocida de todos los cocineros y reposteros, y el hígado de un pato o de una oca bien cebada tiene siempre fácil y buena colocación entre aquéllos.

El aprovechamiento de la pluma es la operación más sencilla. Cuando se sacrifica un pato o un ganso, se despluma primeramente en las partes donde hay pulmón, y éste se guarda por separado, pues tiene mayor precio que la pluma menos fina. Actualmente se paga el pulmón de ganso a 30 pesetas el kilo; véase, pues, si vale la pena de no desperdiciarlo.

En la crianza de patos y ocas de buenas clases, y señalaremos como tales los patos de Pekin y de Rouen y las ocas de Toulouse, de Emden y Pomerania, los agricultores y avicultores españoles tendrían una nueva fuente de riqueza hasta hoy inexplorada; el pobre y el obrero o artesano, un nuevo elemento de subsistencia, y la industria nacional de plumas, almohadas, edredones y brochas, una primera materia por la que hoy se tributa al Extranjero en cantidades fabulosas.

Como consecuencia de la crianza de esas aves y del aprovechamiento de su carne fresca o conservada en gran escala, despertaría la industria del *foie-gras*, que, en manos de los labradores hábiles, daría beneficios inapreciables.

JUNTA CONSULTIVA AGRONÓMICA

Estado comparativo de la producción de ACEITUNA y ACEITE en el último quinquenio.

REGIONES	1918-19		1919-20		1920-21		1921-22		1922-23	
	Producción total de aceituna.	Producción total de aceite.	Producción total de aceituna	Producción total de aceite.	Producción total de aceituna.	Producción total de aceite.	Producción total de aceituna.	Producción total de aceite.	Producción total de aceituna	Producción total de aceite.
	Q. métricos.	Q. métricos.	Q. métricos.	Q. métricos.	Q. métricos.	Q. métricos.	Q. métricos.	Q. métricos.	Q. métricos.	Q. métricos.
1.ª Castilla la Nueva	622.965	102.974	1.022.609	192.371	1.601.467	336.958	643.584	130.533	577.046	114.241
2.ª Castilla la Vieja	108.993	16.149	178.853	37.434	123.401	21.985	146.783	29.012	163.497	34.746
3.ª Mancha y Extr. ma- dura	819.425	165.286	918.665	166.901	900.175	172.408	696.844	133.011	632.977	119.713
4.ª Leonesa	14.613	2.300	43.577	6.574	17.693	2.450	22.865	3.116	34.928	5.253
5.ª Aragón	878.797	183.215	627.476	136.986	1.077.659	216.694	635.720	135.768	836.704	172.971
6.ª Navarra y Rioja	53.254	10.462	38.735	7.688	57.789	11.632	62.024	13.013	49.093	9.827
7.ª Cantábrica	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
8.ª Galicia	909	118	2.120	439	1.513	272	1.150	181	1.396	231
9.ª Cataluña y Balea- res	1.965.682	361.114	1.368.321	262.736	2.310.645	476.586	1.342.557	256.555	1.978.900	409.250
10.ª Levante	1.886.695	345.662	1.323.417	248.130	1.217.064	198.155	1.190.575	204.265	1.382.709	261.121
11.ª Andalucía oriental y Norte de África	3.890.403	756.600	5.295.264	1.039.602	4.624.348	925.118	4.744.587	882.492	4.307.054	849.076
12.ª Andalucía occiden- tal	3.695.862	608.173	7.310.402	1.265.076	4.690.411	807.379	5.743.115	972.556	5.429.814	914.711
13.ª Islas Canarias	1.716	»	1.560	»	1.680	»	1.131	»	1.392	»
TOTALES	14.038.314	2.552.023	18.130.999	3.363.937	16.623.845	3.169.637	15.230.935	2.760.502	15.395.510	2.891.140

Porcentajes para la calificación de la cosecha olivarera de 1922-23.

CONCEPTOS	POR 100 DE 1922, EN COMPARACIÓN	
	con la de 1921. — (1921 = 100).	con el promedio del quin- quenio de 1917 a 1921. Promedio = 100.
Superficie total del olivar.....	99,97	102,88
Producción total de aceituna.....	101,08	89,40
Producción media de aceituna por hectárea.....	101,06	86,89
Producción total de aceite.....	104,73	89,65
Producción media de aceite por hectárea.....	104,58 (*)	87,56 (*)

(*) Para hallar estas cifras se ha tenido en cuenta la aceituna destinada únicamente a la fabricación de aceite.