

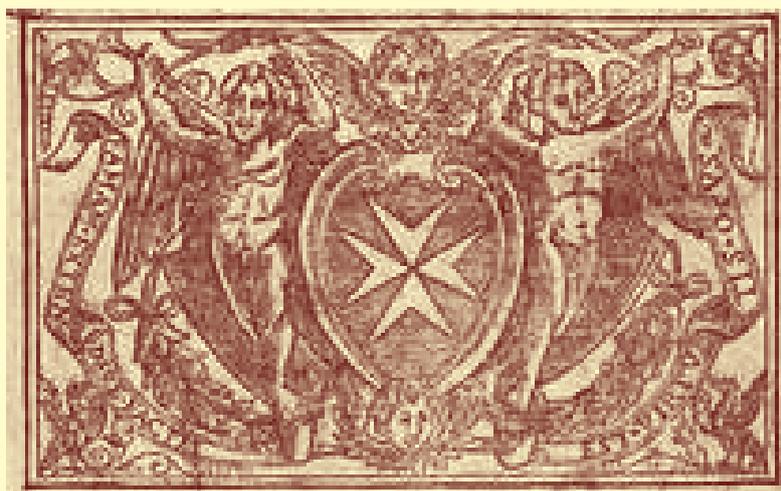
# LIBRO DE LOS SECRETOS DE AGRICULTURA, CASA DE CAMPO,

Y PASTORIL;

Traducido de Lengua Catalana en Castellano

**POR FRAY MIGUEL AGUSTÍN,**

*Prior del Temple de la Fidelísima Villa de Perpiñán, del Orden, y Religión de San Juan de Jerusalén, del Libro, que el mismo autor sacó a la luz el año de 1717. Y ahora con adición del quinto Libro, y otras curiosidades; y un Vocabulario de seis Lenguas, para declaración de los vocablos de dicho Libro; y al fin de él se hallarán las materias de que el Autor trata, con una Rueda perpetua, para conocer los años abundantes, o estériles.*



Año 1722

CON LICENCIA

---

Barcelona: en la Imprenta de JUAN PIFERRER,  
a la Plaza del Ángel.



**CAPÍTULO DECIMOSEXTO.**  
SECRETOS DE LAS ABEJAS, COLMENAS, Y  
enjambres, con sus obras, miel, y cera, y de sus  
enfermedades y remedios.

Edición del Capítulo Decimosexto del libro Cuarto  
*Secretos de las abejas, colmenas, y  
enjambres, con sus obras, miel, y cera, y de sus  
enfermedades y remedios.*

Del libro

[De los Secretos de Agricultura, Casa de Campo, y Pastoral](#)

publicado por Miguel Agustín, Barcelona, 1722.

En la presente edición únicamente se han utilizado herramientas  
de software libre, principalmente LibreOffice y Gimp.

Antonio Quesada.

Edición de la Asociación de Apicultores de Gran Canaria.

[asociacion@apigranca.es](mailto:asociacion@apigranca.es)

<https://apigranca.es>

ApiGranca, Agosto 2021



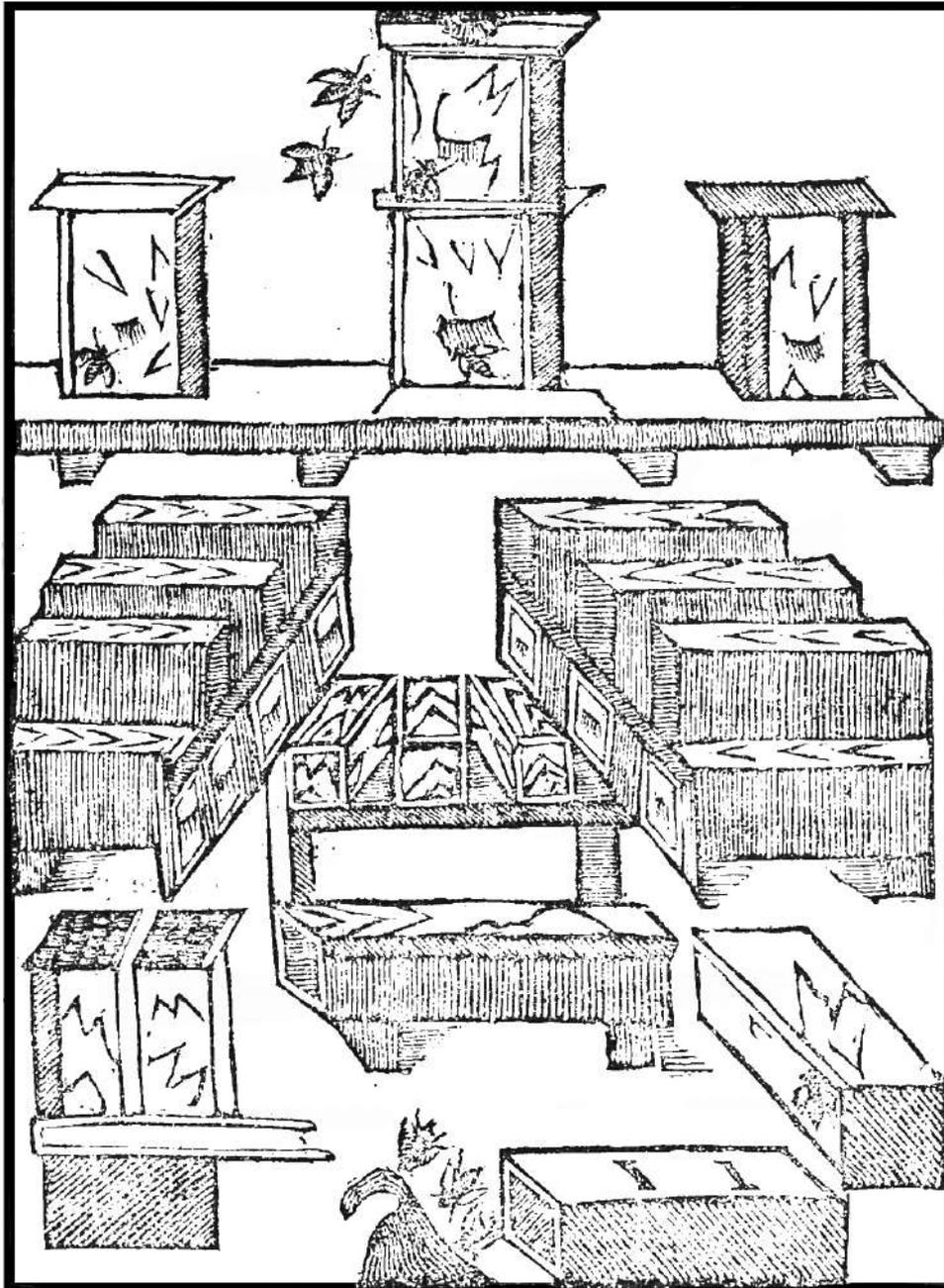
**Miquel Agustí** (Banyoles, 1560 -?, 1630) fue prior de la orden de San Juan de Jerusalén en Perpiñán y agrónomo. El 1617 escribió el libro titulado *Llibre dels secrets d'agricultura, casa rústica i pastoril*, una de las contribuciones a la agronomía más significativas escritas en catalán.

Fue uno de los priores hospitalarios más importantes de Santa María del Templo de Perpiñán. Regentó el priorato entre los años 1602 y 1631. Parece que fue un buen administrador, al menos en cuanto al mantenimiento del patrimonio inmobiliario del Rosellón, pues dirigió importantes obras de mejoramiento de los edificios de los prioratos del pedido de Orla (mientras fue prior de Colliure) y de Perpiñán, entre 1609 y 1614. Sin embargo, el prior Agustín es conocido sobre todo por haber escrito un libro que se haría muy famoso, el *Libro de los secretos de agricultura, casa rústica y pastoril*, Conocido popularmente como "*El libro del prior*". Escrito en catalán y publicado en Barcelona en 1617, pronto sería traducido al castellano y al francés, y objeto de sucesivas ediciones. Parece que Miguel Agustín murió en Perpiñán en 1630 y, aunque no se tenga constancia documental, es probable que fuera enterrado en la iglesia de Santa María del Templo que tantos años había servido.

José María de Jaime Lorén (2005) comenta que el libro fue impreso en Barcelona en 1617 y constaba de 194 folios; posteriormente se editaron 23 ediciones hasta finales del siglo XVIII, casi todas traducciones castellanas. En las sucesivas ediciones el texto fue ampliado, pasando de 194 folios a más de 500 folios. El libro fue conocido como *El Prior*. Trata temas relacionados con la vida en el campo: previsiones del tiempo, trabajos relacionados con el trigo, el vino, los árboles frutales, los abonos; explotaciones y pequeñas industrias caseras como las aves de corral, la seda, el cáñamo y las conservas; remedios contra enfermedades de personas, animales y plantas; distribución de las dependencias de la casa, los huertos y los jardines.

La obra tuvo una difusión muy rápida y después de su primera edición en catalán en Barcelona en 1617, en 1625 se publicó la versión castellana en Zaragoza a la que se añadió una nueva parte sobre la caza y un vocabulario de términos agrícolas en seis idiomas (castellano, catalán, latín, portugués, italiano y francés). La próxima edición se hará en Perpiñán en 1626 y después siguieron en Barcelona, Zaragoza y Madrid. Las últimas son de Madrid en 1781 y Barcelona en 1785. En total se cuentan más de veinte. En catalán sólo está la primera edición que es rara y difícil de encontrar.

Ampliar: [Tres autores apícolas catalanes entre el Renacimiento y la Ilustración](#). José María de Jaime Lorén.



*Figura de las Colmenas, con los secretos de las abejas.*

## LIBRO

De los Secretos de Agricultura,  
Casa de Campo, y Pastoril

### CAPITULO DECIMOSEXTO.

*SECRETOS DE LAS ABEJAS, COLMENAS, Y  
enjambres, con sus obras, miel, y cera, y de sus  
enfermedades y remedios.*

La mayor parte del provecho de la Casa de Campo depende del sustento de los animales, y así se puede decir y afirmar que el sustento más fructificante para el Padre de Familias es el de las abejas y enjambres; verdad es, que conviene diligencia para hallar de ellas, y ponerlas juntas, retener, conservar y tenerlas limpias dentro de su casa: y respecto de eso es cosa singular la comodidad de la cera y miel que dan de su obra admirable, tan útil y provechosa al uso de los hombres; y así se aconseja al Padre de Familias que sea diligente y curioso en criar enjambres en su casa, y por eso se le mostrará brevemente cómo se debe gobernar con ellas y sus colmenas, y en qué tiempo se debe hacer la miel y la cera.

*Sitio de los enjambres / Árboles y yerbas que hacen buena miel.*

Para el sustento de las abejas, hará elección de un lugar en el huerto que sea a propósito y quieto, en la hondura de algún valle, en reparo del Viento de la Tramontana, o Cierzo, si es posible, para que más fácilmente puedan volar en alto para ir a buscar su pasto, y cuando fueren cargadas puedan más fácilmente volver abajo con el peso que llevan.

Sobre todo lugar debe ser puesto en solano, de cara al Medio Día, con que no sea en el calor, ni en el frío, ni en parte donde el viento y temporal dé, sino en lugar templado. Donde conviene que haya gran cantidad de tomillo salsero, orégano, ajedrea, yedra, serpillito, romero, salvia, lirios azules, blancos, y colorados, albahaca, azafrán, y otras yerbas y flores olorosas; y no en parte donde haya alguna cosa amarga.

Así mismo también en parte donde haya muchos árboles de buen olor, como ciprés, cinamomo, &c. y toda manera de árboles de hoja, de naranjos, palmas, pinos, arrayanes y lentiscos. En cuanto a los árboles de fruto, almendros, duraznos, manzanos, perales, cerezas y otros semejantes.

Y además de estos, infinitas yerbas las cuales no son así notables y notorias, que nacen en las tierras laborables e incultas, que hacen aumentar la cera, como rabones salváticos, endivias silvestres, dormideras negras, zanahorias silvestres y de los huertos. La retama es mala para hacer miel; el olmo y lechetrezná las incitan a flujo de cuerpo; el boj hace la miel de mal olor, que enturbia el entendimiento del que la come, mayormente a aquellos que están enfermos de mal de corazón.

También este lugar debe estar lejos de estiércol de necesarias, baños, balsas de agua, albañares<sup>1</sup> y lodo que pueden dar malos olores; antes bien deben estar en lugares de agua viva, artificial, que por algunos conductos, o acueductos, pueda ir del pozo o de la fuente, el cual conducto, o canal, debe ser ordenado de piedras, con ramas de árboles aposta puestas, para que las abejas tengan lugar donde reposar, y sea este lugar en el huerto, o en otra parte. No conviene que estén cerradas con paredes muy altas a no ser por temor de ladrones.

#### *Modo de enjambres.*

El modo y lugar ordenado para poner los enjambres, conviene que se hagan las casas, o colmenas, según la comodidad de los territorios. Las mejores son de corcho, después las de sauce; las más ruines son de barro cocido, porque queman de calor en el Verano y de frío en el Invierno; y hallo muy desacomodadas aquellas que son hechas de paja y de barro todo junto, y aquellas que son de madera: porque las unas son muy peligrosas del fuego y las otras no se pueden llevar ni mover como conviene.

Deben ser anchas de abajo y estrechas de arriba de dos pies, y de alto cuatro pies, y embetunadas de la parte de adentro de estiércol de buey con ceniza, todo mezclado, para que sean de más larga duración.

#### *Cómo se deben poner los enjambres.*

Tengan los enjambres puestos encima de tablas cerca de las paredes, y encima una piedra de tres pies de alto, y otro tanto de ancho, bien limpia, y llana en todo el largo, que los lagartos, sierpes, y otras sabandijas no puedan subir a hacerles daño; que haya lugar del uno al otro, para poder limpiarlas mejor sin moverlas; porque su artificio de la cera es débil y fácil de dañar. La parte interior, por donde entran las abejas, debe tener un poco más de pendiente que la parte posterior para que el agua, o rocío no entre dentro; y si acaso entrare, no se detenga, antes salga fuera por los agujeros de la entrada de las abejas, y por eso conviene estén cubiertas con tejas, losas, u otras cosas, porque las defiende del calor, frío y lluvia, aunque el calor no les sea tan dañoso como el frío: por eso es necesario que los enjambres estén puestos en el reparo del viento de Tramontana; porque el frío las vuelve pesadas y lerdas.

El agujero de sus casas, por donde entran y salen, debe ser muy pequeño para que no entre el frío, y basta que una sola abeja pueda entrar y salir, y de esta manera los lagartos, lagartijas, o las avispa no les irán a saquear su colmena, comiéndoles sus panales. Además de eso, según la cantidad de las abejas, conviene hacer dos o tres agujeros a cada colmena, el uno distante del otro, para poder entrar y salir, y eso para

1 Albañal, albañar. dRAE. Conducto o canal por el que salen las aguas sucias o residuales.

engañar a los lagartos y otros animales que las están aguardando a la salida para devorarlas; y de esa manera no serán tomadas, pudiendo salir por distintos agujeros.

#### *Cómo deben ser las buenas abejas.*

Si acaso queréis comprar o recoger los enjambres que están por los bosques, para sacar la miel, conviene observar diligentemente las señales siguientes; esto es, que las abejas seas pequeñas, larguitas, no pelosas, limpias, doradas, relucientes y centelleantes como el oro, mosqueadas de encima, dulces y gustosas; porque cuanto más grande y larga es la abeja tanto más es buena; y si fuere cruel no vale nada, aunque fácilmente se corrige su furia, cólera e ira. En cuanto a lo demás que dé buenas señales, y fértiles, visitándolas a menudo se domestican y conocen, que nunca se podría conocer si tuvieran las sobredichas señales sin verlas.

#### *Advertencia.*

Si quieres comprar enjambres, antes de hacer el precio, conviene abrir la casa, o colmena, y mirar si está bien poblada; y no pudiéndose ver por dentro, conviene usar de la ocasión; es a saber, mirar y tener cuenta si en el entrar habrá muchas, si se sintiere mucho ruido dentro, y si fueren todas retiradas dentro la casa y estuvieren quietas reposando, soplareis por el agujero de la entrada de la colmena fuerte dentro, y de esa manera conoceréis si hay pocas o muchas, por el movimiento que harán luego que sientan el viento.

Si fuera posible conviene principalmente comprar de las más vecinas de vuestra casa, por la mudanza del aire; y si esto no se puede hacer sino que se hayan de buscar lejos, conviene guardar de llevarlas por camino derecho y no por otro lugar, y eso en Primavera más que en invierno, y muy seguras, que no las hiciesen mover. Sería bueno que esa mudanza se hiciese antes del día; porque de día conviene dejarlas reposar, y les pondréis en la casa algún licor dulce, para que se críen dentro, y en siendo llevadas, no conviene abrir la casa hasta la mañana del día siguiente; porque después de reposadas están más quietas a la mañana.

No se debe tener tanta diligencia en aquellas que fueren dadas ni en las que fueren recogidas en el bosque: con todo se aconseja, que no busquéis de estas, porque tanto trabajo y gasto dan a entender las malas como las buenas, advirtiendo, que no hagáis mezcla de las buenas con las malas porque las malas harían vergüenza a las buenas, por lo cual habría menos miel.

Las podréis recoger en el bosque de este modo. Hallado el lugar donde ellas vuelan en gran número, que comúnmente es en los bosques y selvas en los cuales hay abundancia de árboles y yerbas de buen olor cercano de alguna agua, o fuente, procuraréis luego conocer donde tienen la retirada, que fácilmente se puede conocer; después de haber estado en el agua, sea de cercano, o de lejos, será necesario en el principio de la Primavera tomar

toronjil, tomillo salsero; picado con otras yerbas semejantes de estima para las abejas, de las cuales unguiréis y fregaréis muy fuerte las casas, y después esparciréis un poco de miel, y hecho esto las pondréis y conduciréis cerca del agua, y cuando fueren llenas de abejas, las llevaréis a casa; y si hubiere Rey o no, se dirá abajo como se pueda conocer; y si no hubiere, se pondrá un enjambre de los pequeños que salen, que nunca vienen a ser de provecho por ser tan despoblados.

*Para hacer nacer trescientos enjambres.*

Hay un modo de como se pueden engendrar las abejas en su semejanza y naturaleza, como se ve de los otros animales, que es por la putrefacción, como lo escribe Virgilio; por eso si en la Casa de Campo hubiere comodidad de las yerbas y árboles aptos para la cría de las abejas, como arriba se ha dicho, tendréis aquí un nuevo modo para hacer nacer trescientos enjambres, poco más o menos, buenos y aptos para hacer miel y cera, como las demás, con la forma siguiente:

En la Casa de Campo de la campaña, en un aposento muy bien limpio, que tenga buena puerta y ventana, en las paredes del aposento de todas partes de dentro, acomodaráis trescientos palos de cuatro pies de largo, que de un cabo estén plantados en las paredes, y puestos a líneas, de modo que una línea esté lejos de la otra tres pies, y en la línea un palo del otro dos pies, poco más o menos. La ventana con sus buenas puertas, que cerrada no haya respiraderos; y asimismo a la puerta del aposento, en la cual puerta haréis una ventana cuadrada de un pie y medio.

En el principio del mes de Marzo tomaréis un ternero de edad de seis meses, poco más o menos, y lo pondréis en dicho aposento, vivo y atado de las piernas, y le pondréis por los respiraderos unas cataplasmas de pez, que no pueda respirar por ninguna parte; y hecho esto, le daréis de palos muy bien por todo el cuerpo, de tal manera que la cabeza, piernas y los demás huesos estén rotos. Y lo dejaréis de un lado del medio del aposento, y cerraréis muy bien la ventana, y puerta, y todas las juntas y partes con yeso, que no pueda entrar nada de aire, y de esa manera lo dejaréis por espacio de tres semanas.

Después abriréis la dicha puerta y ventana, y la dejaréis abierta por espacio de tres horas, y al cabo de media hora que fuere abierta, lo volveréis del otro lado y lo dejaréis así. Pasado el término de dichas tres horas, volveréis a cerrar dicha puerta y ventana con yeso, como la primera vez, y que esté de esa manera otras tres semanas.

Al cabo de ellas sentiréis dentro gran ruido, que harán las abejas que fueren criadas de la putrefacción del ternero, y los Reyes se crían de los tuétanos de los huesos, y se ponen colgados en enjambre por los palos puestos en las paredes, y del ternero no se hallará sino los pelos, huesos y cataplasmas.

En ese ínterin que esta cría durare, procuraréis tener trescientas casas de corcho, que son las mejores; y cuando las sintiereis dentro, fregaréis dichas casas con toronjil, tomillo salsero y miel como está dicho. También procuraréis destinar un lugar apto para tenerlas conforme se ha dicho arriba; y al empezar a hacer esa cría sembrarles en un campo más cercano del lugar, donde las quisierais poner, trigo negro, por otro nombre llamado sajol, para que al tiempo de sacarlas fuera del aposento, sea florido, porque es yerba que florece y grana tres o cuatro veces, como los altramuces; y con esas flores, como están tan cercanas, irán y vendrán más a menudo; y el primer año se reforzarán en hacer panales y miel, y ese primer año no les quitaréis miel o si acaso muy poca, para poder pasar el Invierno.

Todo esto aparejado, en sintiendo el ruido que hiciesen dentro para sacarlas del aposento se armarán dos hombres, para que las abejas no los piquen, de esta manera: Por la cara con unos papahigos<sup>2</sup>, y en los ojos unos anteojos hechos de madera, a modo de media naranja, con muchos agujeros, de manera que la abeja no pueda entrar por ellos ellos, ni el aguijón, o acicate, llegar a los ojos, y en las manos con guantes; y todo puesto, que ni por el cuello, ni por el guante puedan entrar, ni llegar a la carne, o con los remedios puestos de las avispas y abejas, para que no les piquen y hagan daño.

De dos maneras podréis recoger dichos enjambres del aposento; esto es, abriréis la ventana de la puerta del aposento y en ella pondréis una casa de enjambres de las que habréis aparejado, y en el hondo de la colmena daréis golpes con la mano y ellas se irán entrando, y cuando viereis el enjambre dentro de la colmena, la cerraréis del llano con un paño de lienzo, que no sea muy espeso, y la daréis a un hombre de los que tuviereis apercebidos para llevarla a la parte aparejada donde deben estar, y luego pondréis otra con el mismo orden, hasta que estén todos sacados del aposento y llevados al lugar apercebido.

También los podréis sacar entrando dentro del aposento, y como los viereis colgados como racimos de uvas en los palos plantados de las paredes, los podréis poner de uno en uno en las colmenas, y enviar al dicho lugar, y eso sin temer os dañen, pues estaréis bien armados y ungidos de las yerbas olorosas arriba dichas.

### *Cómo se deben gobernar las abejas domésticas.*

Habiendo ordenado el Padre de Familias el lugar y sitio a propósito para el pasto y casas de abejas, y teniendo de ellas buena cantidad, ya sea por haberlas comprado o por el modo arriba dicho, debe ser curioso en darles un hombre que la gobierne con cuidado y diligencia, mejor de lo que los otros pastores gobiernan los otros animales; porque así como la abeja es la más sabia y más industriosa de todos los demás animales, teniendo una prudencia que se parece a la inteligencia humana; así requieren ser con mayor cuidado

<sup>2</sup> Papahigo. Gorro de paño, que cubre el cuello y parte de la cara para resguardarlos de la intemperie.

tratadas y gobernadas. Sobre todo conviene que su gobernador no sea sucio, engañoso, ni negligente; porque no quieren ser sucias, ni falsamente gobernadas: debe este hombre, que ha de tener cuidado de ellas, considerar las costumbres y manera de su vivir, y acomodarse lo más atentamente que pueda a la naturaleza de ellas.

*La costumbre de las abejas en su vivir. / Dioscórides.*

De las abejas puede tomar ejemplo toda la vida humana, viendo, que en el gobierno, en el orden, en la solicitud, y finalmente en el artificio, nos llevan muy gran ventaja, que si las quisiésemos imitar, sin duda no habría tantos tahúres, ni tantos hombres inútiles y holgazanes, ni tantos vagabundos y ociosos en la República. Primeramente las abejas tienen un solo Rey, al cual, con grandísimo respeto y acatamiento obedecen; y si acaso alguna vez se levantan muchos, que compitan sobre el imperio, ellas haciéndose a una, conspiran contra todos aquellos que por fuerza y tiranía piensan dominar; y así, o los echan del enjambre o los matan, estableciendo después aquel a quien legítimamente toca la Monarquía.

Es el Príncipe, así en el parecer como en las claras costumbres, una abeja más real y más generosa que todas las que nacen sin acicate, o aguijón; porque quiso la naturaleza que solo fuese armado con equidad y clemencia, con cuales dos tan insignes virtudes se conservan los vasallos y súbditos, y se reconcilian fácilmente los enemigos; porque no hay cosa que tanto mueva los ánimos de los hombres a conjurarse contra sus mayores, como la crueldad e injusticia que ejercitan en el imperio. Siempre que sale el Príncipe, luego todas las abejas le ciñen y le ponen en medio, de suerte que apenas puede ser visto; y si alguna vez le sienten cansado, le sustentan a ratos, sollevándole sobre los hombros; si está enfermo, todas se ponen alrededor de él muy tristes y nunca lo desamparan; y si acaso viene a morir, con llanto y rumor lamentable se arrojan sobre su cuerpo, aborrecen la luz, olvidan el comer y el beber, cesan de todas las obras y nunca se apartan de él hasta que se les quitan de en medio: lo cual, si no se hiciese, morirían absolutamente de hambre. Resfriado, pues, el dolor con la ausencia del cuerpo difunto, eligen luego otro de sus cercanos para que las gobierne, porque no saben estar sin Rey: no hallando alguno a propósito, se derraman por diversos enjambres, como las ovejas suelen descarriarse faltándoles el pastor.

Es por cierto, cosa muy de notar, con cuánto fervor entienden en hacer los panales, con cuánta industria fabrican aquellas celdas, las cuales compuestas de seis lados, no tienen derecha la entrada sino vuelta al soslayo, para que ni el viento pueda colarse de claro en claro, ni los animalejos nocivos asaltarlas tan fácilmente como pudieran si las tuvieran de cara. Es también de advertir, que después de que han hecho la cera todos los años, ya cuando vienen a henchirlas, dejan por todas las partes las casillas primeras casi vacías de miel, y esto para quitar la ocasión de hurtar a los animales que son a ello inclinados, los cuales si viesen la miel al ojo, la codiciarían y no

pasarían de largo como pasan siempre que no la ven; siendo cierto, que muchos dejan de hurtar por no hallar la ocasión.

Tienen las abejas repartidos entre sí los oficios; porque unas hacen la guarda al Rey, y sirviéndole de fieles alabarderos jamás se apartan de él; otras están como en guarnición, haciéndole centinela siempre a la puerta de la colmena para resistir a cualquier opresión o insulto que le quieran hacer; y otras salen a la campaña, de donde vuelven cargadas de cera o de miel.

Entre las más viejas de ellas, que ordinariamente se quedan dentro de la colmena, como dueñas de honor, unas sirven de descargar las que vienen de fuera; porque aquellas no solamente traen aquel divino licor en el vientre, sino también en las alas, en el cuello, en todos los pliegues del cuerpo; otras hacen la cera, otras disponen la miel; y finalmente otras dos se ocupan de otras cosas. Reposan las abejas toda la noche, y tienen admirable silencio hasta que en amaneciendo el día se levanta la pregonera, primero que todas las otras, y dando dos o tres zumbidos muy grandes, como con algún cuerno, las despierta para que vayan a trabajar y si alguna por su desgracia es negligente, no le cuesta sino la vida, porque luego todas la matan.

### *Zánganos.*

Mezclados en los enjambres andan unos abejonazos, llamados zánganos, de los cuales se sirven las abejas como de esclavos, para que embetunen el corcho de la colmena, y también para que con su gran calor, echándose sobre sus huevos, los vivifiquen: estos no tienen acicate, o aguijón, y son de ánimo tan vil y abatido que por solo el tragar sufren mil afrentas; y así sin ningún respeto las abejas los consumen y matan, y haciendo gran riza en éstos siempre que los hallan ociosos o en alguna golosina ocupados; porque quieren, que no se pase un momento sin hacer algo, y que no se viva para comer, sino que solamente para vivir se coma; de suerte, que todas andan listas en el trabajo, procurando cada una de ellas mostrarse la más solícita y la más desenvuelta a su Príncipe, el cual desde su Trono Real las mira, sonriéndose, o mostrando cierta señal de amor y agradecimiento a las más diligentes, exhortando a las más descuidadas, reprehendiendo y amenazando a las tardas y perezosas; y finalmente, dando muy gran ánimo a las debilitadas.

Usan entre sí de increíble caridad las abejas; porque si alguna de ellas acaso viene a enfermar, luego la sacan al Sol a la boca de la colmena, y allí acuden todas a consolarla, dándole de comer y haciéndole mil regalos; a la noche la vuelven dentro porque no la ofenda el sereno, y no permiten que en ninguna manera trabaje hasta que convalezca y del todo haya cobrado fuerzas, la cual, si por el vigor del mal, o por la pura vejez, viene a concluir sus días, la sepultan dentro de los panales con gran solemnidad.

Las abejas aborrecen todos los lugares hediondos y como pestilencia los huyen, y al contrario se huelgan con los suaves, por donde suelen ser muy molestas a los que andan olorosos y perfumados; a esta causa se les

planta cerca de las colmenas tomillo salsero, romero, salvia, Corona de Rey, poleo, rosas, habas y otras plantas semejantes con las cuales suelen deleitarse infinito: se deleitan también con todo género de armonía, y principalmente con el sonido de los metales; y así suelen los que las tratan, cuando se esparcen o huyen, volverlas a la colmena con el sonido de algún bacín, o cencerro, o con pedazos de tejas, o con las palmas de las manos.

La primera cosa que las abejas hacen después de haber embetunado muy bien el corcho, es fabricar los panales de cera, formando en ellos sus nidos; hechos éstos, engendran y educan unos abejoncicos, y al fin entienden en hacer miel: cogen ordinariamente la cera de las odoríferas flores y la miel del rocío y licor de todas aquellas plantas que crían sobre sus hojas cierto humor pegajoso, como lo suelen criar los sauces, olmos, cañas, y otras semejantes a estas. Se muere luego la abeja, cuando hiere fuertemente con el aguijoncillo, o acicate, porque juntamente con él, se le arrancan las tripas: se muere también untada con un poco de aceite, lo cual es común y ordinario a todos los animalejos ceñidos.

#### *Para hacer renacer el cabello.*

El polvo de las abejas secas y bien molidas, mezclado con estiércol de ratón y aceite lautinio, hace renacer el cabello; de suerte, que no solamente en vida, empero aun después de muertas son útiles. Pero dejando la más larga descripción de sus costumbres admirables en naturaleza, quiero solo enseñar el cargo y oficio de su gobernador.

Por tanto, aquel que tuviere cargo del gobierno de las abejas, debe principalmente tener cuidado de sus comidas: (de que no se ha hecho mención arriba) visitará diligentemente sus colmenas porque no hay tiempo del año en que no les falte alguna cosa; y si fueren bien gobernadas duran diez años.

En el contorno del mes de Marzo abriréis las casas, y las limpiaréis de todas las basuras y arañas que en el Invierno se hubieren hecho, y después las sahumaréis con estiércol de buey quemado porque por una cierta cognición este estiércol es muy propio a las abejas; pero en ese ínterin, que iréis meneando las casillas de las abejas, tendréis cuidado que aquel día no hayáis tenido parte con mujer, y que seáis moderado en beber vino, y que no os lleguéis a ellas que primero no os hayáis lavado las manos y limpiado, y así abstenido de toda comida agria, como también de todas las cosas saladas, y de todas cosas que huelan a ajo, cebollas y otras semejantes.

En este mismo tiempo empiezan a multiplicar y hacer enjambres, los cuales así como han nacido, no buscan otra cosa que huir, por no quedar en compañía de las viejas; y para que no huyan, conviene que haya muy buena guarda, porque no vayan al través.

Se puede conocer a su Rey, si será bueno, quitándole las alas, y si hace a menudo muestras de querer huir con su compañía; porque de este modo prohíbe que huyan, ni salgan de los límites de su Rey, ni las abejas lo dejan ir

muy lejos. Será bueno, después que hubieren salido, hacerles sonido con algún bacín, o con pedazos de tejas, de ollas de barro, o mejor tirarles tierra, y así se irá a poner en la rama de árbol más cercana; después conviene recogerle con las manos en un cesto, o en una colmena ungida y fregada con zumo de toronjil y gotas de miel, después ponerlos por orden en su lugar, o mejor si hubieren preparado las colmenas nuevas por ponerlos cuando vieren que el Rey nuevo hubiere salido con su compañía joven, el cual estará dos, o tres días apiñado a la entrada de la colmena, haciéndose harto a conocer: entonces buscaréis un lugar cómodo y particular para ellas, y se contentarán con quedarse.

Se conocerá que esta compañía joven quiere salir, por el ruido que hará en la casa tres días antes, como un campo de soldados, que se quieren desalojar; y para conocer esto, llegaréis con el oído al agujero de la entrada de cada colmena para sentir este ruido, o zumbido. Verdad es, que algunas veces este ruido da indicio de riña entre los nuevos enjambres, y conviene poner presto en eso remedio, que se matarían ellos con ellos, que no quedaría ninguna viva: las aquietaréis de esa batalla fácilmente echándoles dentro un poco de vino cocido, o vino melado, o de otro licor semejante, que por su dulzura les sea familiar y agradable.

Y se debe procurar matar al Rey, que es la causa de semejante guerra, el modo de matarlo se debe observar, cuando toda la flota estuviere fuera de la casa y estuviere unida en una rama del árbol más cercano, a modo de racimo, y estando así unido es señal que solo hay un Rey, que están de acuerdo, y entonces lo dejaréis de matar. Pero si estuvieren esparcidos en muchas flotas, entonces no hay que dudar sino que hay más Reyes y que no están de acuerdo, entonces en la flota más gruesa buscaréis el Rey, ungiéndolos las manos con zumo de toronjil para que no huyan en tocándolas, y lo buscaréis entre ellas con los dedos, hasta que lo hayáis hallado, que es el autor de la guerra, el cual debéis matar.

#### *Para conocer el Rey de las abejas.*

Conoceréis al Rey de entre las otras, porque es un poco más grueso y más largo, con las piernas más derechas, las alas menores, de buen color, limpio, y lindo, sin pelo, ni aguijón o acicate. Algunos quieren decir que un pelo grueso que tiene en el vientre es su acicate, con el cual picando no hacen ningún daño; y si halláis algún Rey negro envellado, que son los peores, los debéis matar, para que no hagan guerra con los nuevos enjambres; y si aconteciere, que por la incomodidad del Invierno, y enfermedades, la compañía se disminuye de abejas en las casas, o colmenas viejas, en las semejantes conviene henchir y repararlas con un nuevo enjambre, de los cuales conviene matar al Rey joven, para que las abejas jóvenes, o nuevas hagan habitación en ella pacíficamente; y no teniendo nuevo enjambre, podréis tomar de dos o tres casas y ponerlas dentro, esparciendo algún licor dulce dentro, y cerrarlas, dándoles de comer por abajo, hasta que estén amigas con las otras, que será al cabo de tres días, y haciendo algunos

agujeros para tomar el aire, sin poder salir; y si sucediere que muriere el Rey de la casa vieja, que habéis dejado, conviene hacer elección de otro Rey de las otras casas donde hubiere muchos, y se le dará su gobernador.

*Cómo es mejor partir los enjambres, que no esperar se pueblen bien.*

Por ser verdad, como lo es, que la experiencia es madre de las ciencias y que es muy diferente hablar por especulación que por práctica, por los inconvenientes que hay probados, por la experiencia vemos que es mejor partir los enjambres que aguardar a que se llenen bien.

Primeramente el enjambre que de su voluntad sale el primero es bueno, por ser el grande y también por ser el Rey viejo, el cual tiene tal propiedad que en haciendo las abejas un poco de cera, como la mano, luego la hinche de labor, y así se va multiplicando el enjambre; lo que no hace el Rey cuando es joven, porque es opinión de muchos Autores, que hasta pasados cuarenta días no pone labor el Rey nuevo; de manera, que este primero por esas razones es bueno; y los demás que salen, que son cuatro o cinco, algunas veces más y otras menos, son tan pequeños que cada uno por sí no vale nada, excepto el segundo, que comúnmente es más grueso que todos los demás; y como salen el uno del otro, y pasan dos o tres días y algunas veces más, no se pueden juntar, como es opinión de algunos.

La experiencia muestra que se matan unos con otros, no obstante, que se rocíen con aguamiel, o con meados, como se ha probado, que de ciento no se aprovechan dos, porque se ha visto que durante dos o tres días no hacen otra cosa sino matarse: también el gran peligro que hay de irse los enjambres, particularmente si el tiempo va bueno; porque con la gallardía que tienen, salen tan furiosos que se ha visto estar dos hombres para detener un enjambre y, fatigados de echarles tierra y hacer ruido, dejarlos ir.

También se pierde mucho tiempo en aguardar los enjambres que salen; porque se ha visto estar un enjambre a la salida, y no querer salir en dos ni tres días, y es muy grande inconveniente el estar dos o tres hombres aguardando un enjambre; asimismo hay otro inconveniente que ha sucedido donde hay muchos enjambres, salir dos o tres y juntarse en el aire, y poniéndoles en una colmena se hallaban extraños unos con otros y empezaban a matarse, que duraba dos o tres días la batalla; y de ordinario se ve que las abejas que dan en hacer tantos enjambres, al Otoño se mueren por quedar tan desprovistos de abejas.

*Modo de partir los enjambres.*

Todas las cosas consisten en un medio y en esta materia de abejas consiste en que se aparten de los extremos, como es que en el partir no se les quite todo el enjambre, ni tampoco que el enjambre sea tan pequeño que no valga nada ni pueda alzar cabeza en todo el año. De aquí se sigue un provecho muy grande que redunda a la madre y al hijo; y es, que partiéndose

el enjambre, se parten las abejas conforme a la buena dirección del hombre; de manera, que a los primeros enjambres se les debe sacar de las tres partes las dos, por dos razones; la primera, porque dentro de ocho o diez días después de despojados, al parecer no hay quien diga, sino que de allí no se han sacado abejas; el segundo, que también se debe tener consideración, en que gran parte de las abejas están fuera en la campaña y así quedan bastantes para despojar en su tiempo.

También hay otro provecho, y es, que se asegura el peligro que hay de que el enjambre se pueda ir, como se ha dicho; y también, que un hombre puede partir catorce o quince enjambres en un día.

#### *El modo que se ha de tener en partir un enjambre.*

El modo que se ha de partir un enjambre es este: Primeramente se ha de hacer un hoyo en tierra, no muy lejos de los enjambres, en parte de abrigo, y si fuere posible, que el Sol le de bien, y en este hoyo poner un poco de estiércol de buey, seco, encendido, de modo que no de mucho humo. Después tomar una casita vacía, y le pondréis un paño de lienzo que ocupe la mitad de la boca, y la pondréis encima de un banco, o barra, de manera, que esté un palmo más arriba de la que debe ser repartida, y aparejaréis un cordel, que llegue por todo el contorno de la colmena, con el cual ataréis las dos casas.

Estando todo esto apercebido, haréis tres o cuatro agujeros en el cabo de la casa que hubiere de ser partida, y la llevaréis al partidior, y la pondréis boca abajo encima del hoyo y humo, de manera que el humo entre en ella. Después pondréis la colmena vacía encima de la boca de la que debe ser partida, a la cual pondréis el paño, que se ha dicho, en medio de las dos, de manera que cierre una boca con la otra, después las ataréis con la cuerda arriba dicha prevenida. Puesto esto a punto, daréis golpes con las dos manos al medio de la casa del enjambre que se parte, para que suban las abejas a la casa vacía, y esto hasta tanto que hagáis juicio que de tres partes, las dos habrán subido, antes más que menos, porque después las abejas, que se hallan fuera, suplirán.

Después las desataréis y llevaréis el enjambre viejo a su lugar, y le cerraréis los agujeros que le hubiereis hecho, y en el enjambre nuevo daréis golpes para que las abejas suban arriba, porque fuera muy gran inconveniente el que empezasen la obra en el cabo.

Advertiréis de que cuando se lleva la colmena al partidior, le habéis de poner en el lugar donde sacaréis otra colmena vacía, para que se entretengan en ella las abejas que vuelven de la campaña cargadas; porque de ordinario, cuando las abejas están sahumadas, suben con tanta velocidad, que si no son las que tienen muy conocido al Rey, no le pueden ver; por eso se pone aquí el modo que se ha de tener para hacer la prueba si está allí o no.

Luego que se haya vuelto el enjambre viejo a su lugar, tomaréis la casa del enjambre nuevo, y dándole golpes, como se ha dicho, para que suban las

abejas arriba al cabo; después pondréis un paño negro, o pardo, extendido en tierra, en parte llana, y muy seguramente poco a poco iréis poniendo dicha colmena del enjambre nuevo encima de aquel paño, y la dejaréis por espacio de tres credos, o medio cuarto de hora, y con la misma seguridad lo pondréis en un lado de dicho paño, y en donde hubiere estado, miraréis con cuidado, y hallaréis unos gusanillos tan blancos como la nieve, muy delicados, y dificultosos de ver: para conocerlos mejor se han de tocar con la punta del dedo, y se convierten en una gotita de agua, que gustándola con la lengua, es como si gustasen una gota de miel, y eso es cosa muy cierta, que el Rey está dentro, como si lo hubiesen visto entrar, y así lo podréis llevar al lugar, donde lo quisiereis poner; y habéis de advertir, que lo habéis de poner en el lugar más lejos que pudiereis; porque las abejas, conociendo la tierra, no se volviesen a la casa del Rey de donde primero salieron.

### *Repartir los enjambres.*

El enjambre, después de ser partido se debe re-partir por segunda vez en el repartidor de la misma manera como se ha dicho, contando después del primer día en que se partió hasta el catorce. Le sacaréis de tres partes las dos de las abejas, y aquí veréis algunas veces tres y cuatro Reyes, los cuales dejaréis que ellas harán elección del mejor, y mataréis los otros dentro de una hora, poco más o menos, al cual repartidor pondréis donde hayáis puesto el primero, con las mismas condiciones que se ha dicho.

Advertiréis que algunas veces, de gallardía, acostumbran anticiparse, que a los diez o doce días enjambran y por eso se deben hacer dos cosas; la primera, que se visite de cuando en cuando, poniendo la oreja junto a ella, y si sentís que los Reyes susurran, o silban, como hace la mosca cuando está presa de la araña, en semejante caso no hay que aguardar sino presto repararlo, aunque no haya llegado el día catorce que se ha dicho porque es señal que ha descastillado el enjambre y los Reyes nuevos se quieren ir. La segunda, que si acaso, enjambran sin poder haber prevenido lo dicho, cogido que sea el enjambre lo llevaréis con gran tiento al repartidor y allí mismo quitaréis el Rey donde salió, y le sacaréis, como se ha dicho, de tres partes las dos, y tendréis un buen enjambre; y se prevendrá, en que no enjambre más, porque se le quitarán los Reyes y parte de las abejas, y quedará en buena disposición para robarle.

### *Robar el enjambre.*

Después que se haya partido un enjambre, y a los catorce días de repartido, se sigue el robarlo, contando que desde el primero que se partió hasta el día presente, hayan pasado veinticinco días, que es el término que las abejas han menester para acabar de despojar; y cumplido este tiempo, lo llevaréis al partidor y lo pondréis como si lo quisierais partir, y le sacaréis todas las abejas cuantas haya, y con la mano iréis apartando los panales, y miraréis si hay algún Rey; porque como son novicios, son más dificultosos de subir, y si

le halláis, lo subiréis con tiento; pero si habéis visto subir algún otro, no hay necesidad de este. Después tomaréis la colmena y la podréis en el lugar donde salió la robada, y la robada llevaréis a casa, donde os aprovecharéis de la cera y miel; y advertid una cosa, que el humo debe ser más que cuando se parte, porque las abejas tienen mas dificultad en subir.

#### *Advertencias.*

Acostumbran algunos, cuando parten los enjambres, amudar todas las abejas a la colmena nueva, y la colmena vieja vuelven a su lugar, y el nuevo ponen muy lejos del viejo, y al cabo de un día, o dos vuelven a mudar las casas; esto es, la colmena nueva ponen en donde está la vieja, y la vieja en el lugar de la nueva: la razón es que cuando se partió fueron puestas las casas de la manera que está dicho, y las abejas de la casa nueva se vuelven al lugar viejo, y por eso la vieja se ha de mudar de donde estaba la nueva, que aunque en la vieja no quede ninguna abeja, como está poblado, salen las abejas nuevas y vuelven a poblar la casa, de manera que queda una casa tan buena como la otra.

Durante el Verano abriréis las colmenas de diez en diez días y sahumaréis con estiércol de buey, y las dejaréis resfriar, rociando las paredes de las colmenas con agua fresca, y quitaréis las telarañas, y después las dejaréis ir a la campaña, y entonces no conviene quitarles nada de sus panales, por no darles pesadumbre tan a menudo, porque se irán.

Al fin del Otoño conviene limpiarles sus colmenas, en el más bello día, caliente y sereno.

Durante el Invierno no conviene tocarlas ni abrirlas, sino tenerlas cerradas por todo el contorno con mixtura de estiércol de buey y ceniza, y solo dejaréis el agujero de la entrada y salida. Aunque la colmena esté en cubierto, conviene de la misma manera cubrirla de cañas y hojas cuanto fuere posible, por defenderla de frío y viento, y dentro dejarle licor, que sea agradable a las abejas. Conviene mojar lana pura y limpia de algún licor dulce, encima de la cual las abejas comerán dicho licor; y porque en el Invierno no pasen hambre, o no se coman la miel, será bueno darles en la entrada de la colmena en un vaso, higos secos picados y destemplados con agua, o con vino cocido, y también pasas picadas y destempladas con agua, o vino cocido, o por el agujero de la entrada de la colmena algún licor dulce con jeringa, para que se sustenten el tiempo de carestía y pobreza hasta la Primavera.

#### *Enfermedades de las abejas y su curación.*

Las abejas están sujetas a la peste, a la cual no hay mejor remedio que llevar sus colmenas muy lejos; y también son molestadas del flujo de cuerpo en el tiempo de la Primavera, cuando la lechetrezna florece y el olmo produce su simiente, de que comen codiciosamente después de haber pade-

cido de hambre todo el Invierno, y son codiciosas de comer aquellas flores nuevas, como otras de frutas. Conviene remediar este daño con corteza, o granos de granadas picadas y pasadas por estameña, después mezclado con miel, y rociado con vino bonísimo, dándoles eso dentro de sus colmenas con unas canalitas de madera.

Algunas veces las abejas se enferman, cuando algunos años hay continuamente copia de flores: las abejas entienden más en hacer miel que en criar, y se mueren muchas por el demasiado trabajo, y padecen todas aquellas que quedan, por no ser refrescadas y pobladas de abejas jóvenes.

Cuando los prados y campos en la Primavera fueren cargados de flores, será bueno de tres en tres días cerrarles los ojos de la entrada y salida, que solo quede un pequeño respiradero; porque las abejas no puedan salir, para que se detengan de hacer miel y se pongan a hacer abejas jóvenes. Si la polilla, que se concria de sus basuras, las aflige, conviene hacerles sahumero de ramos de granados y de higuera salvática.

#### *Secretos de las abejas.*

Las abejas se corrompen cuando han padecido demasiado calor y frío: se conoce evidentemente porque se ve a menudo sacar fuera de la casa a las abejas muertas, y están dentro sin hacer ruido, como dolorosas de su mal; cuando eso acontece, conviene hacerlas comer miel cocida mezclada con bellotas de encina y rosas secas.

Aquietaréis la guerra del enjambre contra enjambre: tirándoles un poco de polvo menudo, o vino cocido, o mezclado, y otro licor semejante, que aquieta las abejas de su furor.

Las abejas crueles y rigurosas se amansan visitándolas a menudo; y algunas veces por falta de abejas, quedan en las casas zánganos, de que nace que se gaste la miel por su corrupción y es causa de hacer morir las abejas: eso remediaréis poniendo dos enjambres en una colmena, o cortándoles a menudo habas con un cuchillo.

#### *Para matar las avispa, y zánganos.*

Las avispa, que se ponen dentro de las colmenas, y matan las abejas, se matarán cuando las malvas tienen flores, que entonces vienen en gran número: y así, a la tarde pondréis entre las casas un vaso de estaño alto y estrecho, y en el fondo un candil encendido; porque entonces todas volarán por el contorno de la luz y se quemarán las alas sin poder volar fácilmente, ni ir lejos del fuego.

Para matar los zánganos, que comen la miel, conviene poner a la tarde agua en alguna cubierta de vaso, el cual pondréis cerca de las colmenas, y los zánganos volarán encima de estas cubiertas para extinguir la sed que hayan

adquirido por haber comido demasiada miel, y así será fácil cosa matarlos, y no temáis os piquen, que no tienen acicate.

### *Tiempo de sacar la miel.*

La recogida de la miel se hace en diversos tiempos, antes o después de la Primavera, y en el Principio del Otoño; en el Invierno no hay ningún día preciso para eso: si la sacáis antes de estar lleno perfectamente, las abejas toman enojo y dejan de trabajar por la sed que padecen.

Se conoce el tiempo de Catar la miel, cuando las abejas no hacen gran ruido pero hacen un sonido placentero; si los enjambres de las colmenas están cerrados de cera por encima; si las abejas cazan, sacando fuera los zánganos, que son semejantes a las abejas, pero más grandes, inútiles y sin industria, y se comen la miel que las abejas llevan.

La hora de recoger los panales es comúnmente a la mañana, porque no es bueno darles molestia en tiempo de calor, y eso con sierras o cuchillos: el uno de los cuales sirve de cortar los panales, y el otro para raer y sacarlos fuera; y será bueno bañar a menudo con agua estos dos instrumentos; porque la cera no se pegue con el hierro, y las abejas que estuvieren dentro no padezcan.

No conviene del todo vaciar la colmena ni tomar todo el fruto, antes conviene dejar de la quinta parte las tres tanto en Primavera como en Verano; y de Invierno tomaréis la tercera parte solamente; porque de esta manera no toman enojo y les queda para comer abundantemente.

Después conviene hacerlas salir con humo de estiércol de buey, y con sahúmo de malvas salváticas, o se debe ungir con el zumo de la misma yerba, para guardarse que no piquen. Quitados los panales, conviene llevarles al lugar donde se haya de hacer la miel, y cerrar bien las ventanas, para que las abejas no puedan entrar; porque buscan con diligencia la riqueza que han perdido; y por obviar eso, haréis sahúmo en la entrada de dicho lugar, y ahuyentará aquellas que quisieren entrar.

Conviene que la miel se haga en el mismo día que se sacan los panales, entre tanto estén un poco tibios, y para hacerla se pondrán los panales de seis en seis, unos encima de otros en un cesto de mimbres, tejido claro, y puntia-gudo de abajo a modo de calza, habiéndolos primero limpiado de las abejas pequeñas y de toda otra otra suciedad.

Cuando esta miel fuese colada por el dicho cesto de mimbres en un vaso inferior, se pondrá en un vaso de barro, el cual se dejará por un poco de tiempo abierto, hasta que haya acabado de hervir dentro, y ser espumada; después sacaréis los pedazos de los panales que hubieren quedado en el cesto, y los exprimireis, de los cuales saldrá miel, que no será tan buena como la otra, la cual se pondrá separadamente; porque la buena y pura no se gaste.

Después que esté bien exprimida y prensada, lo restante de los panales lavaréis bien con agua, y lo pondréis en un vaso de cobre con agua, sobre fuego manso porque se derrita, y después de derretida se colará, esparciéndola encima de agua; después se volverá a derretir de nuevo, con agua, y se pondrá en la forma que quisieréis.

### *Señales de la miel.*

Aunque las señales de la buena miel sean de color rojo, de buen olor, pura, limpia, y luciente, en todas partes dulce, y deleitable al gusto, que no retenga nada de acrimonia<sup>3</sup>, de una consistencia mediana entre líquido y espeso, y por lo demás bien unida con ella misma, que alzándola arriba vaya siguiendo en forma de una línea derecha sin romperse; porque semejante rompimiento demuestra demasiada espesitud, o raridad<sup>4</sup> de mixtura, como también que sea larga en el cocer, y que cociendo haga poca espuma; y sobre todo, que no sienta a tomillo salsero excesivamente, aunque algunos la tienen en gran estimación: la que es cogida en la Primavera, o en el Verano, es siempre mejor que aquella de Invierno: la miel blanca no es de menos bondad que la roja; porque tiene las otras señales de bondad: esta es aquella de Salsas, Opul, Tautaul, y la del contorno de Narbona, que es muy blanca y harto firme, y mejor sin comparación que toda la miel fuerte, sin hablar de la de Alcarria en Castilla, que es la mejor de todas: cuanto la miel fuere más fresca es mejor; al contrario del vino, que es más estimado cuando es más viejo: conviene también advertir eso en la miel, que como el vino es mejor en el medio de la cuba, y el aceite el de encima, así la miel es mejor en el fondo del vaso, por cuanto es más firme, mejor, y más dulce.

### *Virtudes de la miel.*

El uso de la miel es muy necesario en muchas cosas, alarga la vida a la gente vieja y a los de complexión fría: que sea así, se ve en las abejas, que son pequeños animales débiles y viven hasta diez años por mantenerse de miel. La miel impide la putrefacción, y se hace gargarismos de ella para limpiar las llagas de la boca, y se destila agua que hace renacer los pelos caídos de cualquier parte del cuerpo: la miel preserva de corrupción. De aquí nace, que cuando quieren conservar alguna raíz, yerba o fruta, y principalmente el zumo, suelen confitarla con miel, y para eso pedimos miel violada, rosada, de romero, de arrayán<sup>5</sup>, de buglosa, y de otras semejantes, que son hechas con los zumos y miel, de la cual se dirá de paso.

---

3 Acrimonia. DRAE. Acritud. Cualidad de las cosas que tienen un olor o sabor acre, áspero y penetrante.

4 Raridad. DHLE. Cualidad que constituye una cosa en ser de rara, o rala.

5 El mirto, arrayán o murta (*Myrtus communis*) es una planta de la familia de las Myrta-ceae, nativa del sudeste de Europa y del norte de África.

### *Miel rosada, y violada, cómo se hacen.*

La miel violada, rosada, blugosa, y antosa, se prepara toda de un mismo modo: tomaréis una libra de zumo de rosas frescas y diez libras de miel blanca pura, cocida y primero espumada; todo junto en un vaso con fuego claro, y cuando empezare a hervir, añadiréis cuatro libras de rosas frescas y aún verdes, cortadas con unas tijeras, y lo haréis cocer todo junto hasta que el zumo sea confitando, meneando con un palo a menudo; y después de hecho esto, lo colaréis y lo pondréis en un vaso de barro para conservarlo; porque es mejor cuanto más hecho está.

De otra manera, que es mejor y más usado: picaréis en un mortero rosas frescas, añadiendo cantidad de miel, y ponedla al Sol por espacio de tres meses, después coladla y hacedla cocer juntamente con miel. Otro: tomad iguales partes de miel, y demás infusión de rosas frescas, y cocedlo todo a modo de jarabe, cuanto más fuere en infusión de rosas, tanto mejor será la miel rosada, y esta es más cómoda para tomar por la boca, así como la primera y segunda para uso de las medicinas, o ayudas.

La miel de arrayán se hace con una libra de zumo de arrayán y dos libras de miel, todo cocido con fuego lento.

La buena cera debe ser de color muy amarilla, odorífera, gorda, ligera, pura, firme, bien unida, limpia, y purificada de toda suciedad. Es esta la materia de otra cera artificial y de diversos colores, cuales son la cera negra, colorada, verde y blanca.

La cera negra, se hace con ceniza de papel quemado; la verde con mixtura de verdete; la colorada con raíz de anchusa<sup>6</sup>, o bermellón polvorizado.

La blanca se hace de varios modos; pero el más usado es este: haréis derretir la cera en un vaso acomodado, y después la colaréis con una estameña, hasta que esté limpia de toda la superfluidad; así pasada, la pondréis en fuego manso de carbón dentro de un vaso de cobre, por tenerla líquida y caliente. Después, tendréis una, o dos cubas llenas de agua fresca, en la cual bañaréis dos paños gruesos de medio dedo, a modo de cubiertas rotas muy groseras, en las cuales ataréis un palo, o báculo, para poder menear mejor dichos paños, los cuales primero bañados con agua, los rociaréis en el vaso de la cera derretida, y prontamente los llevaréis llenos de cera dentro del agua, en la cual quedará la cera, y de esta manera la iréis sacando toda; después tomaréis esta cera, y la extenderéis cada pedazo a parte encima de paja, cubierta de telas en el Sol del mes de Julio, encima de la cual la dejaréis hasta tanto que sea blanca: en este tiempo que estuviere en el Sol, si acaso el calor fuere tan vehemente que hiciese derretir la cera, conviene a menudo bañarla con agua fresca, y de la misma manera la defenderéis de las abejas, que quieren de todas partes sacar la miel.

De otra manera: Haréis cocer la cera con agua, tantas veces como la viereis emblanquecer, si bien de esta manera no es tan seguro, ni de sí tan espesa como la primera; porque el derretir a menudo la cera la hace disminuir mucho, pero el hacerla secar al Sol no causa gran pérdida, ni disminución, como lo podréis probar.

<sup>6</sup> Anchusa. *Anchusa azurea*. De su raíz se extrae una sustancia roja, usada como colorete.

## Índice

Sitio de los enjambres / Árboles y yerbas que hacen buena miel.....	5
Modo de enjambres.....	6
Cómo se deben poner los enjambres.....	6
Cómo deben ser las buenas abejas.....	7
Advertencia.....	7
Para hacer nacer trescientos enjambres.....	8
Cómo se deben gobernar las abejas domésticas.....	9
La costumbre de las abejas en su vivir. / Dioscórides.....	10
Zánganos.....	11
Para hacer renacer el cabello.....	12
Para conocer el Rey de las abejas.....	13
Cómo es mejor partir los enjambres, que no esperar se pueblen bien.....	14
Modo de partir los enjambres.....	14
El modo que se ha de tener en partir un enjambre.....	15
Repartir los enjambres.....	16
Robar el enjambre.....	16
Advertencias.....	17
Enfermedades de las abejas y su curación.....	17
Secretos de las abejas.....	18
Para matar las avispas, y zánganos.....	18
Tiempo de sacar la miel.....	19
Señales de la miel.....	20
Virtudes de la miel.....	20
Miel rosada, y violada, cómo se hacen.....	21



[asociacion@apigranca.es](mailto:asociacion@apigranca.es)

<https://apigranca.es>

Agosto, 2021