

El fomento de la apicultura en Gran Canaria

Nuestra miel es superior a la de Egipto, considerada hoy como la mejor del mundo. Actualmente viven de este producto muchas familias canarias.

Recordamos que por el año 1932, con motivo de las fiestas de San Pedro Mártir, se celebró una interesante exposición en los jardines del Parque de Doramas. Una de las cosas que más llamó la atención fue la instalación de varias colmenas de sistema movilista; es decir, en la que se emplean los medios mecánicos modernos para el refinamiento de la miel. Por aquel entonces se pronunciaron varias conferencias, en las que se puso de manifiesto la utilidad de la cría de las abejas y de una política encaminada a hacer de esta isla un importante centro productor de miel, ya que por sus condiciones geográficas, su clima y suelo, se presta a las mil maravillas.

Con motivo del auge que adquirió en aquella época la apicultura, fueron muchas las personas que se dedicaron a ella de lleno. Hoy se cuenta con interesantes colmenas, donde se produce una miel riquísima. Entre otras están las de don Jerónimo Padrón Guarello, en "Portada Verde";

don Diego Cambreleng Mesa, en "Mondalón" Monte e Higuera Canaria; don José Yánez, en San Bartolomé de Tirajana; don Antonio Arias, en La Atalaya; don Nicolás Díaz Aguilar. en Tenoya; la de don Bernardino del Toro, en El Carril; las del Padre Francisco Rodríguez, en el Molinete (Valsequillo) y las de don Agustín Manrique de Lara, en Telde,

SE IMPORTAN ABEJAS DE ITALIA

Para aumentar la producción, varios apicultores comenzaron a importar enjambres de Italia. Se pensó en esto por conocerse plenamente la ventaja que tenía sobre la nuestra la abeja italiana. Esta es más pequeña que la nuestra, de color casi dorado, más doméstica y más activa, extremo este último que hubiera sido de gran utilidad. Por esto se consideraba la más preferida entre todas las conocidas. Las abejas, pues, llegaron a Las Palmas, pero, desgraciadamente, no dieron el resultado que se esperaba. Al verificarse el cruce con las de nuestro país, sí bien



conservaron su gran actividad, resultaron extremadamente irascibles, hasta el extremo de que para acabar con ellas, ya que impedían a todo trance el solo hecho de acercarse a la colmena, hubo de emplearse en muchas ocasiones el fuego. Ante este fracaso se suspendieron las importaciones de la abeja de Italia, pues de continuarse hubiera sido contraproducente para mantener las de nuestro país, que si bien no son tan activas como aquellas, reúnen todas las demás condiciones.

DOS SISTEMAS

Actualmente existen dos sistemas de colmenas. Uno, como hemos dicho, el denominado movilista y otro el antiguo, es decir, el rudimentario. El primero consiste en extraer la miel de los panales por medio de prensas mecánicas, con lo cual el aprovechamiento es absoluto. El segundo, se hace por el procedimiento de estrujar los panales.

El arte —porque no cabe duda de que es un arte— de conservar las colmenas es curiosísimo. Uno de los mayores enemigos de los panales es la hormiga pequeña, aquella que tanto daño hace a las plataneras y que es tan combatida por los agricultores. Para preservar a las colmenas de las hormigas se coloca cierta cantidad de veneno en una taza de forma especial para que en ella no puedan entrar más que aquellas, pues las abejas, en las épocas de escasa flora, pueden acudir a alimentarse con el tóxico depositado en ella que, por regla general, es dulce.

Los dos sistemas de colmenas existen en diferentes partes de nuestra isla, principalmente en el Sur, donde hay muchos. También hay en el Carrizal de Tejeda y en El Brezal, en Moya.

UNA PEQUEÑA INDUSTRIA

Nuestro país, acostumbrado antes de nuestra guerra a los grandes negocios. no hizo gran caso

a las pequeñas industrias. Hay que reconocer que la de la miel, por ahora, tiene reducido alcance, pero no es menos cierto que, de fomentarse ampliamente podría adquirir enorme importancia para nuestra economía. La apicultura no requiere un gran trabajo, como muchos creen; pero sí hace falta un gran espíritu de sacrificio y valor, hasta cierto punto, ya que no hay que olvidar que las abejas pican y lo hacen bastante bien.

Esta pequeña industria ha decaído considerablemente en los últimos años. Fueron muchos los que la abandonaron, pero otros continuaron con ella. Hoy, a causa de las circunstancias y como premio a su constante trabajo son muchas las familias que viven de la venta de la miel que, por cierto ha adquirido gran valor.

LA APICULTURA EN EL EXTRANJERO

Muchos son los países que prestan atención a esta industria. Entre ellos destacan Francia, Italia, Egipto y Estados Unidos, donde se da gran preferencia a la miel por sus indiscutibles dotes alimenticios, ya que contiene considerable cantidad de vitaminas. Científicamente está demostrado que una cucharada de miel equivale al mismo alimento que un huevo. Además, la miel de abeja es de fácil digestión, por cuanto en su elaboración se ha verificado ya un proceso de eliminación de materias. Por eso los médicos no titubean en aconsejarla para los niños.

Estados Unidos es el país más adelantado en este orden de cosas. Para proteger la industria de la miel se ha dictado una severa legislación, exigiéndose que por todos los medios se expenda la miel legítima de abeja. Pero las falsificaciones han llegado también a alcanzar a esta pequeña industria. Se ha logrado falsificar tan bien la miel de abeja, que en muchas ocasiones hay que acudir a un laboratorio químico para comprobar la diferencia.



EN ESPAÑA

También en España, aunque en menor escala que en el extranjero, la apicultura llene sus adeptos. Aunque sin una legislación especial, por lo menos antes de julio de 1936, en diferentes provincias se ha dado cierto impulso a esta industria. Se recuerda que en cierta ocasión, por el Ministerio de Instrucción Pública se ordenó la colaboración de cursillos entre maestros nacionales, los cuales tenían después la misión de dar clases sobre la cría de las abejas.

Entre otros, las más importantes colmenas son los de El Azahar de Valencia y El Romeral, en los alrededores de El Escorial. En cierta ocasión y ante la necesidad de llevar un control sobre este cultivo, fue encargada la Guardia Civil de confeccionar un mapa en el que se hicieran constar todas las colmenas existentes en España, mapa que por cierto resultó completísimo y en el cual figuraban tanto las del sistema antiguo como el denominado movilista.

Para dar una idea de lo que podría ser en nuestro país una gran industria apícola, baste decir que en Alogón (Zaragoza) los Padres Misioneros sostienen, exclusivamente con la venta de la miel, a casi todo un Seminario.

Por lo demás, España ha obtenido diferentes premios en varias Exposiciones apícolas celebradas en el extranjero, especialmente en París, donde hace esos años recibió varias Medallas.

LAS DISTINTAS CALIDADES DE MIEL

Si tuviéramos espacio suficiente, podríamos extendernos ampliamente sobre las distintas calidades de miel procedente de las abejas y las causas que la motivan. Vamos a intentarlo hacer de forma escueta. La mejor de todas es la que no tiene predominio de ninguna flor determinada; es decir, que la abeja no se limita a libar de una flora única. Por ello nuestro país por la situación geográfica de su suelo, es ideal para el cultivo. Como las abejas tienen un radio de acción limi-

tado de cuatro kilómetros y nuestro terreno es abundante en riscos, donde crece una serie abundantísima de flores silvestres, dichos animalitos liban en distintos lugares, lo que hace que la miel no tenga el sabor de una flor determinada. En terrenos llanos, las abejas, en su escaso recorrido, se ven obligadas a libar en uno o dos sitios, lo que da origen después a que la miel producida de esta forma sea inferior a aquella, no en calidad, sino en el paladar.

La mejor flora para las abejas es la de las medianías, precisamente porque en éstas no existe predominio de ningún cultivo y abundan, por consiguiente, plantas de distintas especies. Muy inferior es la de la costa y de las cumbres, pues en la primera existen grandes extensiones de plataneras y en las últimas ingentes cantidades de retama. La parte del Monte, en Tafira Alta, es excelente, pero hay que tener cuidado de que la recolección de primavera se haga antes de que comience la vid, para evitar que la miel pueda fermentar al libar las abejas en los lagares. Este es el motivo de que en muchas ocasiones, dentro del dulzor propio de la miel, se note algo de acidez.

LA MIEL DE CANARIAS, MEJOR QUE LA DE EGIPTO

Bajo la base de las consideraciones anteriormente expuestas, existe la afirmación de que la miel de Canarias es superior a la de Egipto, que en todas partes del mundo tiene fama de ser la mejor. Aunque numerosos extranjeros apícolas que asistieron a la exposición que se celebró con motivo de las fiestas de San Pedro Mártir en el Parque de Doramas manifestaron abiertamente la excelente calidad de nuestra miel, otros, llegados posteriormente, llegaron a afirmarlo de manera concluyente.

Una prueba de que la calidad de la miel depende exclusivamente de la menor o mayor abundancia de la flora, está en lo que ocurre en Egipto. Las colmenas son colocadas en grandes barcazas, que se detienen en lugares donde predominan distintas especies de flores. Sueltas las abejas, éstas liban en ellas y una vez conseguido esto, las barcazas se ponen nuevamente en movimiento para trasladarse a otro lugar, distante cuatro kilómetros del anterior. Esto viene a demostrar lo que hemos dicho anteriormente.

Pero en Canarias no hay necesidad de utilizar tales medios. País montañoso, las alturas son alcanzadas en poco espacio de tiempo por las abejas, las cuales, desde su colmenar, recorren diferentes zonas de plantío, libando sin cesar en innumerables flores de distintas calidades, sin poderse llegar al predominio de una determinada.

Anteriormente hemos hablado de las preocupaciones que se deben tomar en El Monte en el momento de la recolección de primavera. Y aprovechamos la ocasión —así nos lo ha rogado un experto apicultor— para salir al paso de un criterio erróneo que existe sobre el daño que pueden causar las abejas. Hay quien afirma que las uvas son uno de los frutos que más sufren las picaduras y esto es una equivocación. Está demostrado científicamente que el aguijón de la abeja no puede en ningún momento romper la tela exterior de la uva, por la sencilla razón de que no tiene fuerza suficiente para ello. En cambio, si la uva está partida, bien a causa de la lluvia o por las picadas de las avispas —que son las que en realidad hacen daño a este fruto— la abeja realiza una excelente labor en los parrales, ya que al libar en la parte deteriorada extrae la parte acuosa, que es la que origina la putrefacción.

Otra de las virtudes de la abeja consiste en que ayuda extraordinariamente a la fecundación de los árboles. En los Estados Unidos, por ejemplo, se paga un tanto por ciento por cada colmena que se coloque entre naranjales y otros árboles frutales.

LA PRODUCCIÓN DE MIEL EN GRAN CANARIA

Ya hemos dicho al principio que actualmente varias familias canarias viven exclusivamente de la venta de la miel de abeja. Cada colmena del sistema movilista puede producir unos 15 kilos y existiendo aproximadamente unas doscientas la producción total alcanza unos 3.000 kilos. Las colmenas del sistema antiguo se calculan en unas mil, pero su producción es inferior a aquellas así como su calidad.

Anteriormente llegaba a esta isla gran cantidad de miel de Cuba. Sin pretender, ni mucho menos, desprestigiar este producto, se puede afirmar que en calidad es inferior a la producida en nuestras colmenas, ya que tiene un pronunciado sabor a caña de azúcar —el predominio de una planta determinada, como hemos dicho con anterioridad.— La calidad, aroma y sabor de la miel canaria, quedó patentizada en la Exposición del Parque de Doramas, en la cual se llevaron casi todos los premios las colmenas del Molinete (Valleseco) propiedad del Padre Francisco Rodríguez.

HAY QUE FOMENTAR LA PRODUCCIÓN

El fomento de esta pequeña industria, pero que el día de mañana puede ser grande y por tanto importante, es de imprescindible necesidad. A la labor que realizan unas cuantas personas, debe sumarse la de todos aquellos que sientan afición por el mundo aún no bien conocido de las abejas. La miel canaria —ya lo han dicho quienes tienen autoridad para ello— es superior a cuantas se conocen. Nuestro suelo, nuestro clima y nuestra posición geográfica contribuye a que así sea. El esfuerzo de quienes sientan cariño por esta pequeña industria será el que le dé impulso, en beneficio de nuestra isla.

J. P.



Y NELLIE?

VENTAB

A (1-A las 7,15 y 9,15 la omparable película de risa de CONDE omparaciris risa
CONDE
To y Pastora Pena
ola más cómica de
Cocalidades nume
sede las 11
re Conde".

esp. ALEXANDRA In rusa, con sus san. per ciones, sus atroci. be ic... ads uneradas.

n B K A Per Wredo Mayo y Lu. redo Mayo y Lui y Mades numeradas.
LOTA CATALINA.—
A 18 9.30
cm ant policula 20
y Mayor Mayor

ELUCIDIES AMOR



de la apicultura en

Gran Canaria

Anuncios por Palabras

VARIOS

S P VENDS
Histodic Turberia

D ESEASE sirvienta
L Dirac libros Informaces en esta Adminic
tracion

4 en Mariana Pine

4 en Mariana Pine

C E VENUE alcoho

VARIOS

Neuro parada sirvienta

Monto particular o annia

Monto

LA CIBELES LOS TINTES CASEROS QUE CONVERTIRAN SUS VESTIDOS

Todo en uno para aves

mention de la company de la co Línea de Alvaro Rodríguez López Bervicio regular entre las ISLAS CANARIAS, CEUTA y MALAGA con vapores fruieros. Para más informes su consignatario PASCUAL MACIA SOLER, callo E. Benot.—Puerto de la Luz.—Telátono, 1-5-5-0.

Bajo la base de las consideraciones an-teriormente expuestas, existe la afirma-ción de que la miel de Canarias es su-

A. Carrillo Eleves

OULISTA

Ex-profesor Ayudante de Offiniológia de la Facultad de Medicina
de Cádir y del Hospital Central de la Gruz Roja de Madrid.
Plaza San Bernardo: 18. De 9 a 12 y de 3 a 5.
Aprobado por la Censur

PHORE RA-FU-GA

alderada hoy como la mejor del mundo. Aga de este producto muchas tamilias canarias.

Serios de presentation de la mendo de la companio de la mendo. Aga de este producto muchas familias canarias.

Serios de la mendo de la companio de la mendo de la companio del companio

PEDIR CHOCOLATE "EL BOXEADOR" ES SIGNO DE DISTINCION Y BUEN

La fiscalización económica y las aguas de riego por Manuel PADRON QUEV

MAGISTERIO

José L. Peraies medico ades del aparato digestivo y medicina geni

Doctora Jó Vernedas

GARGANTA, NARIZ Y OIDO

de 11 a 1 y de 4 a 6. BUENOS AIRES (Aprobado por la censura con el número 21 y 22)

LUIS RODRIGUEZ BATLLORI

MEDICO ESPECIALISTA
EN LAS ENPERMEDADES DE LA PIEL Y VENEREAS
CONSULTA: 69 a 13 y de 4270 DE LA LUE
APROMÓ POR LO CREUR SANICATO DE LA LUE
APROMÓ POR LO CREUR SANICATIO DE 1 DIAMPO 68.

AVISO IMPORTANTE

Viera y Clavijo, 23

A SUS COMPRADORES DE LAS PALMAS Y PURA
RANSPORTE GRATUITO DE SUS COMPRAS HASTA CON EL TRANSPORTE GRATUITO DE SUS COMPRAS HAN DOMICILIO. A LOS CLIENTES DEL INTERIOR SE BONEFICARA EL 692,

UNA PESETA CAJA APROBADO POR LA CENSURA BANITARIA CON EL NUM. SE

gricuitores: La fuerza eléctrica es la más baraja Contratos con UNELCO, Viera y Claville E. Las Palin

