

# MIEL

## Dulce farmacia (2)

**TEXTO:**

José María de Jaime Lorén  
Universidad CEU Cardenal Herrera (Valencia)  
jmjaime@uch.ceu.es

Miel: Dulce Farmacia es un estudio de la evolución de la apicultura en distintos periodos de la historia de España desde la prehistoria a la edad moderna, haciendo hincapié al ámbito colmenero, al uso de la miel y de otros productos apícolas en la alimentación y en la terapéutica; con mención especial de diferentes autores y de sus obras, bien sean de carácter religioso, agrícola, culinario, repostero, científico, médico o farmacéutico, en las que se trata de la miel y de otros productos apícolas como medicamento.

En la anterior edición de *Vida Apícola* (nº 212) publicamos la primera parte de este interesante trabajo. En esta segunda entrega, el autor habla de la España griega y de la España romana.

En sucesivas ediciones de la revista, publicaremos íntegramente este interesante trabajo, editado por el Colegio Oficial de Farmacéuticos de Zaragoza, y distribuido por la Academia de Farmacia "Reino de Aragón".

---

### SUMARIO

---

**PREHISTORIA**

Arte rupestre apícola

**ESPAÑA ANTIGUA**

La miel en la alimentación

La miel y la cera en la terapéutica

**ESPAÑA GRIEGA**

La miel en la alimentación

La miel en la terapéutica

Usos de la cera

**ESPAÑA ROMANA**

La miel en la alimentación

Miel y cera en la terapéutica: Dioscórides

**EDAD MEDIA: España árabe**

La miel en la alimentación

La miel en la terapéutica

**ESPAÑA JUDÍA**

La miel en la alimentación

La miel y otros productos

en la terapéutica

**ESPAÑA CRISTIANA**

La miel en la alimentación

y en la terapéutica

El *Antidotario* de Arnau de Vilanova

**EDAD MODERNA (1492-1621):**

**LA HEGEMONÍA ESPAÑOLA**

La miel en la alimentación

La miel y otros productos apícolas

en la terapéutica

**EDAD MODERNA (1621-1713):**

**LA CRISIS DEL SIGLO XVII**

La miel en la alimentación

La miel y otros productos apícolas

en la terapéutica

**EDAD MODERNA (1713-1808):**

**EL REFORMISMO DEL SIGLO XVIII**

La miel en la alimentación

La miel y otros productos apícolas

en la terapéutica

**RECIPIENTE FARMACÉUTICO:**

**MIELERA O MELERA**

Tradición hispano morisca

**BIBLIOGRAFÍA**



Fotografía: archivo Vida Apícola

<

### ESPAÑA GRIEGA

De seis siglos a.C. datan las primeras fuentes de la colonización griega en España. Cuando en las tierras que circunda el mar Egeo el orden y la estabilidad política interior fue conseguida de forma continuada, el pueblo griego tendió su mirada por las tierras y los mares circunvecinos pasando pronto con sus naves a la Europa occidental, y así llegan hasta las costas españolas del Mediterráneo. No es de extrañar pues la influencia de los griegos en la apicultura española.

#### La miel en la alimentación

Desconocido el azúcar, la miel era el edulcorante por excelencia en la antigua Grecia como en sus colonias

mediterráneas, tanto por su sabor como por su valor nutritivo. Puede decirse que no se hacía comida, sencilla o suntuosa, en la que la miel no figurase en forma de los mismos panales de cera o bien como miel líquida ya extraída.

Los griegos atribuían a la miel virtudes múltiples, y afirmaban que ningún alimento era más adecuado para alcanzar la longevidad que la cotidiana ingesta de este producto. Hipócrates, Galeno y otros célebres médicos recomendaban el uso constante de la miel para conseguir prolongar la vida al máximo, conservar la salud, o bien formando parte de los múltiples preparados farmacológicos de utilidad terapéutica. Así se recordaba la extraordinaria longevidad de habituales

consumidores de miel como Demócrito, que vivió 109 años, o el poeta lírico Anacreonte que llegó a los 105. Próximo Demócrito a cumplir la centena, al ser preguntado por la causa del vigor de su cuerpo y de su espíritu respondió sentencioso: “Emplead el aceite al exterior y la miel al interior”.

Los atletas griegos que actuaban en los Juegos Olímpicos acostumbraban a tomar miel como fuente energética. La miel era considerada como un regalo de los dioses, no utilizando mitológicamente otra bebida en el Olimpo que la hidromiel. Entre los griegos gozó de gran prestigio, llegando a considerarse un producto imprescindible para vigorizar el cuerpo y estimular la inteligencia. También se le concedían propiedades estimulantes sobre las funciones reproductoras.

En la *Iliada* y la *Odisea* de Homero aparecen las primeras citas literarias de la miel, que destacan la importancia de su consumo pues solía formar parte en casi todas las comidas. De hecho la ambrosía, bebida por excelencia de los dioses, llevaba entre sus ingredientes polen y miel.

Gran fama gozaba la miel del monte Himeto, situado en las proximidades de Atenas, que estaba formada predominantemente por néctar de tomillo y tenía un hermoso color dorado. De gran calidad asimismo era la miel de las islas Egeas, considerada entonces la mejor del mundo. La miel producida en estos lugares no granula y es de composición muy homogénea debido a que cuando fluye de las glándulas nectaríferas de la flor las reservas de la colonia se hallan próximas a agotarse, lo que impide que se mezcle el viejo con el nuevo néctar, además no hay otra floración que coincida con la del tomillo. Esta labiada ha cubierto siempre las colinas del sur de Grecia, del Peloponeso, del sur de Eubea, de la isla de Creta, así como de las islas Jónicas. Pitágoras, que se nutría casi sólo de miel y de pan, sostenía que aquella

Cerámica griega con hombres picados por abejas.



Fotografía: <https://mieladictos.com>

vigorizaba el intelecto y aumentaba la longevidad, e invitaba a sus discípulos a imitarle. Por otra parte, el número de preparaciones culinarias en las que intervenía la miel era de gran amplitud, sobre todo en lo que se refiere a repostería y a bebidas espirituosas como la citada hidromiel.

### La miel en la terapéutica

De entrada conviene advertir que en el mundo antiguo la miel de mejor calidad se dedicaba íntegramente a la alimentación, mientras que para usos médicos y de otra índole se gastaba la menos purificada. Es el caso de la que se empleaba como vehículo para impedir la putrefacción de los cadáveres, pues las grandes personalidades de la política, de las ciencias o de las artes que no eran incineradas, sus restos se envolvían en miel pretendiendo así que su conservación fuera imperecedera, por impedir la penetración del aire y la consiguiente descomposición del organismo.

La *Iliada* nos habla de la bellísima leyenda en la que Aquiles llevó miel al entierro de su amigo Patroclo muerto a manos de Héctor; por su parte la diosa Thetis vertió néctar y ambrosía sobre las fosas nasales de aquél para impedir su descomposición. Dice textualmente la gran epopeya: "Y puso dos jarras llenas de miel y aceite, inclinadas contra el cadáver"<sup>1</sup>.

Los cadáveres de los héroes Héctor y Aquiles fueron igualmente sometidos a la misma técnica embalsamatoria, lo que permitió que sus cuerpos fueran expuestos al público durante 9 y 17 días respectivamente, conservándose así antes de ser incinerados.

Los autores de la época histórica nos refieren asimismo como Demócrito y Alejandro Magno fueron sepultados en miel virgen. Herodoto a su vez relata que Argesipolis, muerto en Macedonia,

1. Homero: *La Iliada*, canto 29, 1.



Cerámica pintada (550 a.C.) que representa a Aquiles y Ajax jugando a los dados.

fue envuelto en miel para permitir su traslado y recibir sepultura con honores reales.

Como droga medicinal la literatura griega nos permite seguir la utilización de la miel a través de los grandes médicos de la época, cuyo saber se difundió por todas las partes del orbe al que llegaron sus naves.

Así Hipócrates lo aconseja en sus

*Aforismos* como medio curativo en procesos pulmonares y cardiacos; lo emplea también como medio de diagnóstico en la gestación por excitar el movimiento del feto, posiblemente por estimular los músculos de fibra lisa, de aquí igualmente su poder como purgante, conocido por este maestro de la medicina cuando lo recomienda

>

Desconocido el azúcar, **LA MIEL** era el edulcorante por excelencia en la antigua Grecia como en sus colonias mediterráneas, tanto por su sabor como por su valor nutritivo. Puede decirse que no se hacía comida, sencilla o suntuosa, en la que la miel no figurase en forma de los mismos panales de cera o bien como miel líquida ya extraída.

<



Tinajas destinadas al envase de la miel.

<

para combatir el estreñimiento en forma de enema diluida con leche de cabra o de burra<sup>2</sup>. Igualmente preconiza la miel como remedio para la tos de los niños y para varias otras dolencias, ya que “la miel produce calor, limpia las llagas y úlceras, suaviza las úlceras duras de los labios y cura los carbúnculos y las llagas corrientes”.

Galeno usa la miel en multitud de fórmulas, una de ellas para evitar la alopecia a base de abejas pulverizadas y mezcladas con miel, frotando con la mezcla así formada la parte desprovista o poco poblada de cabello.

Se usaba también en las afecciones de la vista una mezcla formada por

una parte de hiel de tortuga por cada cuatro de miel. Tal vez la fórmula estuviese relacionada con la creencia supersticiosa de la participación de las abejas en la predicción del porvenir, o bien para atisbar con mayor claridad el futuro.

Mezclada con diversos productos de animales la miel se usaba para tratar la epilepsia, de hecho Alejandro de Tralles menciona un remedio hecho a base de orina de jabalí secada al humo y diluida en vinagre y miel. Por otra parte, en el templo de Asclepio de Lebena se curaban los vómitos de sangre con una mezcla de miel y los piñones de las piñas usadas para calentar el altar del dios.

Los griegos elaboraban el Ungüento Rosado a base de aceite, rosas y miel, producto de complicada y laboriosa fabricación según la técnica dioscoridana. Se utilizaba este ungüento en afecciones múltiples, entre ellas para calmar los dolores de la dentición de los niños, como emoliente en fomentos para inflamaciones externas, en el

tratamiento de procesos ulcerosos y en forma de clíster contra enfermedades intestinales.

Los griegos, como se sabe, fueron muy aficionados al empleo de medicamentos dietéticos, entre los que figuraban numerosos compuestos hechos a base de miel, como el oinomeli, de vino y miel, así como variados melitos y oximelitos.

Algunos otros productos elaborados por las abejas tenían asimismo utilidad medicamentosa, como el propóleo que formaban las abejas para reducir en el invierno el tamaño de la entrada de la colmena y que para el hombre era “tratamiento ideal para golpes y magulladuras”.

En cuanto al veneno de las abejas como medio terapéutico, médicos griegos como Hipócrates señalaban sus propiedades antirreumáticas. Como perfumes de moda en tiempos de Menandro se usaban el Susinum y el Telinum, que se hacían a base de aceite de oliva, ciprés, calama, meliloto y miel.

### Usos de la cera

La primera receta de miel que se conserva en el Museo de Atenas está registrada sobre una tablilla de cera con la escritura de la época. Aristófanes nos informa que la cera de abejas se utilizaba para diversos usos, entre ellos recubrir con una fina capa los metales al objeto de evitar su oxidación, así como para escribir sobre una delgada lámina que se disponía en unas tablillas al efecto o para sellar las cartas. También en medicina en forma de cremas.

En Grecia, al igual que en Siria y Persia, la cera se usaba para embadurnar a los cadáveres y evitar así su corruptibilidad. Todo con un claro trasunto religioso ya que los restos humanos no debían ser quemados, ni enterrados, ni arrojados al agua de los ríos, pues hubieran profanado el fuego, la tierra o el agua. Para evitar esto, el cadáver se enterraba después de haber sido rodeado de una capa de cera.

2. Hipócrates: Aforismos, 41: “Queréis saber si una mujer ha concebido? Cuando esté a punto de irse a dormir, hacerla beber hidromiel, siempre que no haya cenado; si se resiente de dolor de vientre, es que está encinta; si no experimenta dolores, no ha concebido”.

## ESPAÑA ROMANA

España, la más antigua de las provincias romanas, se vio fortalecida en el perfeccionamiento de su economía y de su estructura social al entrar a formar parte del gran imperio. Así pudo desarrollar y potenciar su agricultura y su ganadería, y con ellas la apicultura alcanzó un plano mucho más elevado del que tenía antes. Su integración en una cultura superior revalorizó y potenció a la sociedad hispana hasta colocarla como el segundo país más evolucionado del mundo, al menos según la opinión de Plinio.

En cuanto a la miel, asimismo objeto de exportación por parte de la España romana por ser el más importante producto dulce conocido en el imperio, era necesaria para los más diversos usos. A su obtención los naturalistas romanos concedían gran importancia, hasta el punto de dar a la colmenería casi la misma trascendencia y extensión que al cultivo de la vid, los cereales o a las distintas especies ganaderas. Por esta razón Columela dedica a la apicultura uno de los doce libros de su *Re Rustica*, y Virgilio consagra a cantar las glorias de las abejas una de las cuatro partes de sus *Georgicas*.

### La miel en la alimentación

Las virtudes nutritivas de la miel, muy apreciadas por los griegos, lo fueron asimismo por los romanos, quienes le dieron una notable preeminencia en su régimen dietético, figurando a menudo ya en forma de panales en el caso de las mesas más rústicas, ya depurada y unida a otras golosinas en las de los patricios. De hecho el primer alimento



Baelo Claudia, en Cádiz, fue uno de los más importantes enclaves romanos de España.

que se acercaba a los labios de los recién nacidos, era una mezcla de agua y de miel cocida.

De todas formas los hispanos, por lo general, eran entonces bastante frugales. La naturaleza de su alimentación dependía mucho del estado de su cultura y de las producciones del terreno. Los pueblos del Sur y de Levante usaban por ejemplo aceite y sobre todo pan; los de la Meseta y el Norte, manteca y carne. Lugares hubo en que estaba extendido el uso de bellotas como alimento, de la misma forma que en otros hay numerosos testimonios de conservas de pescado. Sin embargo, en cuanto a las bebidas, por casi toda la península

estaba extendido el consumo de vino, cerveza y, especialmente, hidromiel.

Durante el periodo de la república el pueblo romano tuvo unos hábitos alimenticios también bastante frugales, si bien a medida que se va consolidando el imperio los gustos culinarios se van refinando y la miel, usada en todo momento, entra a formar parte de elaboradas y selectas fórmulas gastronómicas.

Cuando la influencia de Roma en el imperio se desplaza a Bizancio, sobre el año 270 d.C., la abeja fue considerada como el símbolo del alma y se fomentó todavía más el consumo de miel, por lo que hubo que importarla de las regiones eslavas del noroeste.

Se empleaba incluso como elemento integrante de diversas salsas. Apicio recomienda la miel hasta en los platos de pescado o carne, como cierto jamón en costra de miel<sup>3</sup>. Dado que los romanos

>

Durante el periodo de la república, el pueblo romano tuvo unos hábitos alimenticios bastante frugales, si bien a medida que se va consolidando el imperio los gustos culinarios se van refinando y **LA MIEL**, usada en todo momento, entra a formar parte de elaboradas y selectas fórmulas gastronómicas.

3. APICIUS: De Re Coquinaria, 6, 2, 215.

<  
asimilaron de los griegos el arte salsero, no será extraño que nos encontremos en la obra de este gastrónomo el *oximiel*, pero mientras aquellos solían usarlo mezclado con unos pocos ingredientes, a partir del imperio los romanos gustaban de añadirle un exceso de productos, extravagantes en ocasiones, que le confería sabores exóticos y aún contradictorios.

Columela nos da a conocer la preparación del Oxiporum moretum u Oxigarum, en cuya receta, aparte de una serie de condimentos de menor cuantía, entra el queso molido, la pimienta molida y la miel; batido todo para formar una pasta, se conserva en ánforas hasta su consumo cuando se añade un poco de vinagre.

Los Ova mellita citados por Horacio, se hacían poniendo un huevo por cada dos onzas de miel. En las mesas de las familias acomodadas la miel se tomaba asimismo al principio de las comidas como ingrediente del Mulsum, especie de aperitivo habitual en los banquetes. También la miel, sola o mezclada con diversos alimentos, se servía de postre en la *secunda mensa*.

En repostería tenía múltiples usos en toda clase de pasteles, mermeladas y helados. También bebidas como la meloja, la aloja, el mulso o la hidromiel. Paladio nos da sucintamente la fórmula para elaborar la hidromiel fermentada: “Se tomará al comienzo de los días caniculares agua limpia de fuente. Al día siguiente, se pondrá en tres sextarios de esta agua un sextario de miel no espumada. Después de haber repartido esta mezcla cuidadosamente en vasos propios para hacer el vino, se

cuece hasta que disminuya un tercio; se le hará agitar continuamente durante cinco horas por niños impúberes que removerán a este efecto los vasos; después se dejarán expuestos al aire durante cuarenta días y cuarenta noches”.

La miel se utilizaba igualmente para fabricar vinagre con vino de deficiente calidad. Añadiendo a cuarenta y ocho sextarios de vino malo una libra de levadura, tres onzas de higos secos y un sextario de sal, todo molido y desleído en un cuartario<sup>4</sup> de miel clara. Con vino cocido y salmuera, la miel se usaba a nivel doméstico para aliñar y conservar olivas negras.

#### Miel y cera en la terapéutica: Dioscórides

Sobre los usos medicinales de los productos de la colmena durante el mun-do romano tenemos numerosos testimonios, pero ninguno tan exhaustivo como el de Pedacio Dioscórides Anazarbeo. Vivió en el primer siglo de la era cristiana y, según cuenta él mismo, viajó mucho por Italia, las Galias, España y África, siempre en el seno del ejército romano, primero como combatiente y luego como médico militar a las órdenes de Nerón y de Claudio.

Su *Materia médica* es un verdadero tratado de farmacología y terapéutica, y prueba demostrativa de la erudición y conocimientos de su autor. Es un tra-

---

4. El sextario era la cuadragésima parte de un ánfora equivalente a 0'656 litros, y un cuartario es la cuarta parte de un sextario, es decir 0'164 litros.

tado riguroso, lógico y metódico, en el que asimila y recopila todo el saber farmacológico de sus predecesores aumentado por sus múltiples observaciones personales. Está dividida con orden poco sistemático en 5 libros de parecida amplitud, que tratan de las cuestiones siguientes:

1. Especies y condimentos, aceites, ungüentos y árboles.
2. Animales, miel, leche, grasa, cereales y hortalizas.
- 3 y 4. Plantas y raíces medicinales.
5. Vinos, bebidas y minerales.

Antes de abordar el estudio de esta importantísima obra conviene recordar que desde que se compuso, en la segunda mitad del siglo I d.C., las modificaciones que se introdujeron al transmitirla a lo largo de los siglos son casi tan importantes como su contenido primitivo. Editores y copistas añadieron o quitaron del escrito original, como un medio de aportar sus experiencias con variados fármacos en el contexto de sus necesidades.

Libro 1. De las 129 materias médicas simples citadas en el mismo, nada menos que 44 (34'1%) se preparan en formas farmacéuticas que utilizan los productos apícolas. No contabilizamos el oleomiel, así llamado por su aspecto meloso, pues su composición nada tiene que ver con la miel. Muchas de estas 44 materias médicas son susceptibles de presentarse de varias maneras, en total en 52 ocasiones se usa la miel y en 21 la cera.

Libro 2. Entre los productos medicamentosos de origen animal que nos encontramos en este libro figuran los que ofrecen las colmenas, es decir, miel, cera y propóleos, a los que dedica

gran atención describiendo al detalle sus usos médicos. Dado que las virtudes que Dioscórides les atribuye van a seguir en vigor en gran medida hasta el siglo XIX, es por lo que las recogeremos aquí de forma literal. En total de las 186 materias médicas del libro, 57 (30'6 %) emplean los productos de la

colmena. A su vez estas 57 materias médicas pueden usarse con la miel, la cera y el propóleo de 110, 16 y 5 formas y usos farmacéuticos distintos respectivamente. Los apartados 82, 83 y 84 están dedicados sucesivamente a la miel, cera y propóleo en estos términos:

>





- < “La miel ática ocupa el primer lugar, y de ésta la llamada himetia. Luego la de las islas Cícladas y la de Sicilia, llamada hiblea. Es muy estimada la muy dulce y aguda, bastante olorosa, rubia dorada, no fluida, viscosa y elástica, y al ser estirada se va tras el dedo. Tiene virtud detersiva, desopilativa, estimulante de los humores, por eso conviene a las llagas sucias y hondas, administrada como enema. Cocida y aplicada, congutina las partes separadas; cocida con alumbre líquido y aplicada como unguento, cura los empeines; instilada tibia con sal mineral molida, los zumbidos y los dolores de oídos, y aplicada como unguento mata piojos y liendres. Restablece la piel a los circuncidados de forma incompleta, si se ablanda el prepucio con miel, especialmente después del baño, durante treinta días. Limpia también las sombras oscuras de las pupilas. Y, aplicada, como unguento y gargarizada, cura lo relacionado con la tráquea, las amígdalas y la esquinancia.
- Provoca también la orina y es conveniente contra la tos y para los mordidos por serpientes, y tomada caliente con aceite rosado, contra la poción de meconio; contra los hongos y mordeduras de perro rabioso, tomada en forma de electuario o bebida. La miel cruda produce inflamaciones de vientre e irrita la tos, por eso se debe administrar espumada. La mejor es la de primavera, luego la de verano. La de invierno, por ser más gruesa, es peor y está llena de cerintos.
- La miel de Cerdeña, que es amarga por ser el pasto de ajeno, es conveniente para las efélides y manchas del rostro, aplicada como unguento.
- En Heraclea del Ponto, en ciertos momentos del año, a causa de cierta particularidad de las flores, se produce una miel que quita el sentido, con un gran sudor, a quienes la toman. Se les socorre haciéndoles comer ruda y beber salmuera y vino mezclado con miel, y, cuantas veces vomiten, que coman de nuevo lo mismo. Es aguda y, por medio de su olor, provoca estornudos. Aplicada como unguento con costo, limpia las efélides; con sal, elimina la esquimosis.
- Se llama también ‘azúcar’ algo que es una especie de miel cuajada, en la India y en la Arabia Feliz, que se encuentra sobre las cañas, semejante a la sal en su constitución y que se deshace entre los dientes como la sal. Disuelta en agua y bebida, es buena para el vientre y para el estómago, es útil para la vejiga dañada y los riñones y, aplicada dentro en un unguento, limpia también las sombras de las pupilas de los ojos”.
- “La cera mejor es la rojiza y grasa y la olorosa y con una cierta exhalación meliflua. También es pura y de clase la de Creta o la del Ponto. Ocupa el segundo lugar la blanquecina por naturaleza y grasa. La cera se blanquea del siguiente modo: rayendo y limpiando la blanca muy grasa, métela en un recipiente nuevo, echándole encima suficiente agua marina, cuécela espolvoreándole dentro un poco de nitro. Cuando levante dos o tres hervores, apartando la olla y dejándola enfriar, saca la torta de cera y, raspándole toda la suciedad, si hubiera algo alrededor de ella, cuécela por segunda vez, añadiéndole otra agua marina.
- Una vez hervida de nuevo la cera, según se ha expuesto, saca el recipiente del fuego y, asentándola suavemente en el fondo de una olluela nueva, mojada previamente con agua fría, haz caer suavemente en la cera agua fría, remojándola de manera que toque sólo la superficie, para que arrastre lo mínimo de cera y la haga solidificarse por sí sola. Cuajada la primera torta, sácala y, segunda vez, asienta la base de la olluela, refrescándola con agua, y haz lo mismo hasta que la recoja toda. Por lo demás, enhilando las tortas, separadas unas de otras, cuélgalas; humedécelas continuamente colocándolas de día al sol, de noche a la luna, hasta que se vuelvan blancas. Si alguien quiere blanquearlas en extremo, que haga las demás cosas de la misma manera, y las cueza muchas veces.
- Algunos en lugar de agua marina cuecen la cera en salmuera muy fuerte del modo antedicho, una o dos veces; después la cogen con un jarrito sutil y redondeado, con un mango; luego extendiendo las tortitas sobre hierba tupida, las asolean, hasta que se vuelvan muy blancas. Aconsejan realizar este trabajo en primavera, cuando aún el sol es débil en su fuerza y suministra humedad, para que no se derrita. Todo tipo de cera tiene virtud calorífica, emoliente y pletórica con moderación. Se mezcla también en los brebajes contra la disentería. Bebida la cantidad de diez granos del tamaño del mijo, no deja cuajarse la leche de las mujeres que crían”.
- “Del propóleos debe elegirse el rubio, oloroso y semejante al estoraque en su exhalación, blando con gran sequedad y dúctil al modo de almástiga. Es muy calorífico, epipástico y expelente de espinas. Mitiga la tos antigua, administrado en sahumero. Y, aplicado, hace desaparecer también los empeines. Se encuentra alrededor de las bocas de las colmenas, cerúleo por naturaleza”.

Libro 3. De las 158 materias médicas de que se ocupa, 57 (36 %) pueden ser usadas como medicamentos al elaborarse con miel o cera en 90 y 16 preparaciones distintas respectivamente.

Libro 4. En el mismo aparecen 192 materias médicas diferentes, 64 de

las cuales (33'3 %) utilizan miel o cera a la hora de componer distintos medicamentos usados en dolencias diversas. Concretamente la miel figura en 92 y la cera en 10.

Libro 5. Se ocupa aquí Dioscórides de los vinos y de los minerales, citando 162 materias médicas de las cuales 45

(27'7 %) son susceptible de utilizar los productos apícolas para componer medicamentos. La miel entra en 99 formas y usos farmacéuticos y la cera en 14.

*(Continuará en la próxima edición de Vida Apícola).*