

heure, ou parce que l'été aura été trop sec pour essaimer à temps et amasser abondamment, ou parce que les essaims se sont sortis des mères ruches, la saison étant avancée, et par conséquent n'ayant pas eu assez de temps pour faire de provision; ou enfin, parce que l'hiver ayant été long, doux et humide, les abeilles auront eu omme davantage; les différentes sorties qu'elles font, occasionnent qu'elles se vident, fatiguent et manquent beaucoup plus que quand elles restent engourdies une partie de l'hiver dans leur ruche: rien n'est plus nécessaire pour leur conservation et pour leur augmentation, que de savoir leur donner à manger à propos.

On connaît celles qui manquent de miel: 1o. à la légèreté du panier; 2o. à la paresse des abeilles qui entrent et sortent; 3o. au grand nombre d'abeilles qu'on trouve mortes au trou et aux environs de la ruche, ce qui arrive assez souvent sur la fin de l'hiver jusqu'au printemps. On peut alors les enfaner d'herbes odoriférantes, les arroser d'un peu de vin pour les ranimer, et leur donner à manger.

Le miel est leur vraie nourriture, il n'y a point de ménage à l'épargner à celles qui en ont besoin; on peut même faire mourir les abeilles de deux ou trois ruches, ou les faire passer dans la neuve, pour faire de de leur miel une provision suffisante pour le besoin des autres.

On leur en donne une livre à la fois, afin de ne les pas remuer si souvent, on le met sur une assiette ou petite écuelle de bois, élevé dans la ruche, à la hauteur des rayons, et on la couvre d'une feuille de papier, percée de petits trous, et soutenue par quelques brins de paille ou de bois fichés dans le miel, pour qu'elles le prennent sans se gêner les pattes ni les ailes. On renouvelle la provision, tous les huit ou dix jours, selon le temps et leurs besoins.

Quand on a beaucoup d'abeilles à nourrir, on peut ménager le miel et suppléer à cette nourriture pour l'hiver, par une espèce de purée épaisse avec des fèves de marais; trois ou quatre onces pesant, dans un vase, sous chaque ruche, suffisent pendant le mauvais temps de l'hiver. C'est bien moins coûteux que de les nourrir de miel.

Au lieu de fèves, on peut faire bouillir une pinte de miel avec deux pintes de vin vieux, et réduire le tout à deux pintes: ce breuvage est excellent, les nourrit aussi bien que le miel pur.

Sur la fin de l'automne, on visite toutes les ruches, et on les parfume de fumée de quelques herbes odoriférantes; on connaît les faibles et on les secoure dans le temps.

Au commencement du printemps, les abeilles commencent à rapporter; c'est la quantité et la qualité des herbes, fleurs et plantes de lieux voisins, qui font la fécondité et la bonté de leur miel et de leur cire, et qui les rend elles-mêmes saines et fécondes. Leurs ouvrages conservent même le goût et les vertus des plantes les plus communes dans les lieux de leur nourriture: c'est pourquoi on ne saurait prendre trop de soins pour bien placer les abeilles, et pour conserver les champs abondants en herbes aromatiques et autres qui leur conviennent.

Les Chinois dont le pays est fort coupé de canaux et de rivières, mettent leurs ruches dans des bateaux, sur des tablettes à plusieurs étages; les mènent ainsi

vis à vis des campagnes semées d'herbages, légumes, grains, et autres plantes en fleurs, et les changent de place à mesure que les plantes déflouissent, et que d'autres y succèdent: et quand ils voient leurs bateaux s'enfoncer jusqu'à une certaine hauteur, ils jugent que leurs paniers sont pleins, et ils en font la dépouille.

### Choses et autres.

— Les arboriculteurs du district de Niagara auront cette année, d'après les apparences, une récolte abondante en pêches, prunes et fraises. La récolte de pommes et de poires sera bonne, mais pas aussi forte que l'année dernière.

*Origine des céréales et autres produits de la ferme.*—Le blé provient du nord de la Tartarie; le seigle, de la Sibérie; l'avoine, du nord de l'Afrique; l'orge, des montagnes de Himalaya. L'oignon est originaire de l'Égypte; le persil a été découvert pour la première fois en Sardaigne; le persil, de la Sardaigne; les choux végètent à l'état de plante sauvage en Sibérie; les concombres proviennent des Indes de l'Est; les raves, de la Chine et du Japon; les pois, de l'Égypte; les fèves, de la Perse; les betteraves, de l'Afrique et de l'Asie; les tomates, de l'Amérique du Sud; les choux, d'Angleterre; le blé d'Inde, de l'Amérique du Sud; les pommes et les poires sont originaires d'Europe.

— On rapporte ce qui suit de Lindsay, Ont.: La récolte du blé d'automne, dans ce district, a manqué complètement, mais la récolte du blé du printemps promet beaucoup.

*Institut de la Boutellerie de la Rivière-Ouelle.*—A une séance régulière de l'Institut de la Boutellerie de la Rivière-Ouelle, tenue dans les salles de l'Institut, le vingtième jour de juin courant, la résolution suivante fut adoptée unanimement:

“Que les plus sincères remerciements de l'Institut soient offerts à messieurs les propriétaires des journaux dont les noms suivent, pour l'envoi gratuit de leur feuille, savoir:

Le Canada,	Le Nouvelliste,
Le Courrier du Canada,	The Ottawa daily Citizen,
Le Courrier de St. Hyacinthe,	Le Pionnier de Sherbrooke,
La Concorde,	Le Provincial,
L'Événement,	L'Union St. Hyacinthe,
La Gazette de Sorel,	The Weekly Examiner.
La Gazette des Campagnes,	

Par ordre de l'Institut,

NATHANAEL DUBÉ, JNR., S. I. B. R.-O.

### RECETTES

#### Confiture des fraises.

La confiture des fraises se fait de différentes manières; mais il n'y en a qu'une seule de bonne, la voici:

Prenez: Deux livres de fraises; sept onces de framboises; deux livres de sucre; une chopine d'eau.

Faites dissoudre le sucre dans l'eau bouillante et prolongez l'ébullition jusqu'à ce qu'une goutte de sirop, tombant sur une assiette, y reste sans se déformer, ce qui demande 45 minutes à une heure et demie, selon la quantité de sirop ou la forme du vase (plus il est large, plus l'évaporation se fait rapidement; on ne doit pas y mettre plus de quatre pouces d'eau).

Quand le sirop est assez cuit ou à la consistance voulue, on met les fraises, bien nettoyées et épluchées, avec le jus de framboises, dans le chaudron; on laisse bouillir de 25 à 35 minutes; on retire du feu et on met immédiatement en pots.

Pour conserver les fraises plus longtemps, quelques personnes n'emplissent pas complètement les pots, et les achèvent en versant dessus une couche très-mince de gelée de groseille. Huit jours après, on trempe un morceau de papier dans de l'eau-de-vie, on l'applique sur les confitures et on bouche.

D'autres personnes préfèrent le procédé suivant: on concasse le sucre, on met un lit de fraises, un lit de sucre; on decoude le tout à la cave, et on l'y laisse environ pendant 48 heures. Ce temps écoulé, on place les fraises sur un tamis, on laisse égoutter et on fait évaporer le jus sur un feu clair, jusqu'à consistance de sirop épais; on ajoute alors les fraises et on fait bouillir pendant 25 à 35 minutes.