

tonjours à même de faire une récolte partielle plus forte, mais plus tardivement. Dans ce cas, la qualité du miel est un peu inférieure.

Pour les ruches à divisions, ruches à calottes, ruches à hanases et les cadres garnis de miel qu'on désire prendre, et on les remplace par des parties garnies de bâtisses vides, si les secondes coupes promettent des provisions aux abeilles. L'enlèvement de ces parties se fait au milieu de la journée. Pour les chapiteaux, après avoir détaché les chevilles qui les fixent au corps de ruche, on les soulève à l'aide d'une forte lame de couteau ou d'une spatule; on lance de la fumée pour éloigner et maîtriser les abeilles; on enlève entièrement et l'on transvase les abeilles par tapotement. On opère à peu près de même pour les hausses, en ayant soin de refermer le haut de la ruche par un plancher plat, souvent le plancher de la hausse enlevée.

■ Au moment de la récolte, on peut s'appliquer à procurer aux colonies les provisions qui leur manquent, en leur donnant une partie enlevée sur une ruche bien fournie. Mais quand la localité offre encore des ressources florales, il faut attendre que ces ressources soient épuisées avant que de compléter les provisions des colonies insuffisamment pourvues.

■ Lorsque les ressources des secondes coupes manquent et qu'on est à proximité de cantons de brayère ou de blés noirs, il faut conduire dans ces cantons les ruches récoltées. On choisit une nuit fraîche pour la saison, et l'on opère le transport des ruches de façon qu'elles soient arrivées à destination avant le lendemain matin, quand la chaleur commence à donner. Il y a des précautions d'aérage à prendre pour ne pas étouffer les abeilles; il y a aussi des précautions à prendre au détoilage des ruches pour qu'il n'arrive pas d'accidents sur les bêtes et les gens du voisinage. Pour cela, il faut, autant que ce peut, que le détoilage ait lieu vers le lever du soleil, et même avant si c'est possible.

■ Le miel doit être coulé dans des vases propres, qu'on place dans un endroit sec. Lorsqu'on tient à ce que le miel prenne vite, il faut le placer dans un lieu aéré et à la température basse. Lorsqu'on tient au contraire à le conserver longtemps en altop, il faut le placer dans un lieu dont la température est élevée, tel que le grenier des maisons par exemple. On a soin de couvrir les vases pour que le miel soit à l'abri des déprédateurs.

■ Dans le jardin et dans les champs, on peut encore semer des plantes qui fourniront, fin août et courant de septembre, des fleurs aux abeilles, telles que montarde blanche, sarrasin, etc. X

— L'Apiculteur.

RECETTES

Moyen pour préserver les moutons du tournis

Le tournis est causé par la présence de boules d'eau dans le cerveau, et ces boules ne sont autre chose que des *hydrites*. Les anthrax parasitaires, dont on n'a pas encore pu débarrasser les moutons une fois qu'ils en sont atteints. Un médecin, secrétaire du comice agricole de Marie (Aism.), a proposé un traitement fort simple. Il suffit de mettre dans des tinettes, au milieu des bergeries, une forte quantité de ferraille et d'y abreuver les moutons aussitôt qu'ils reviennent des pâtures. Les éleveurs de moutons feront bien d'essayer ce procédé, qui ne peut d'ailleurs présenter aucun inconvénient, alors même qu'il ne produirait pas les résultats indiqués.

Détruire les poux chez le cochon.

M. T. W. F., correspondant du *Scientific American*, demande au rédacteur de ce journal une recette pour détruire les poux chez le cochon, sans injurier la peau de cet animal, ou toute autre composition propre à l'en débarrasser. — Voici la réponse du rédacteur: Frottez l'épine dorsale et l'intérieur des cuisses du cochon avec la composition suivante: quatre onces de salinonx, une cuillère à soupe de soufre et une cuillère à soupe d'huile de charbon.

Moyen pour hâter la maturité des tomates et des melons.

Pour avancer de dix jours la maturité des tomates, il suffit de

trancher toujours les extrémités des pousses lorsque le premier fruit noué est de la grosseur d'un œuf de poule. La partie inférieure de la pousse produit alors plus de fruits que n'en aurait donné la pousse tout entière. et ces fruits sont meilleurs, plus hâtifs et plus fermes. Les jets de tomates taillées ne pleurent jamais de manière à subir un dommage quelconque; on laisse aux tiges une hauteur de 18 à 20 pouces. Les rognures forment d'ailleurs un excellent engrais pour les plantes sur pied.

Les plantes de melons gagnent aussi lorsqu'on pratique à leur égard ce système de taille. Il faut planter de façon à ne pas laisser les jets se répandre en tous sens; et aussitôt que le premier fruit aura noué, pincer toutes les extrémités des pousses: toute la couche fournira alors une touffe arrondie, avec quelques melons de choix, tout près des racines, et toute la force de végétation s'emploiera à les améliorer, au lieu de la consumer à en produire davantage à l'extrémité des jets.

RATEAU ITHACA DE COSSITT.



Cette gravure représente le Râteau Ithaca fabriqué par G. M. Cossitt et Frère à leurs manufactures de Brockville pour la Province d'Ontario, et Montréal pour la Province de Québec.

Cet instrument en usage depuis plusieurs années, outre les premiers prix obtenus aux expositions provinciales d'Ontario, du Nouveau-Brunswick, de la Nouvelle-Ecosse, sans compter les premiers prix à de nombreuses expositions de comté, a en dernier lieu obtenu le premier prix à la dernière exposition tenue à Québec en septembre dernier.

Les soussignés étant exclusivement occupés depuis vingt-cinq ans à la confection d'instruments d'agriculture qui ont été hautement appréciés par les acheteurs, sont en état de livrer sur les marchés des instruments qui ne le cèdent en rien tant sous le rapport de la confection que d'une longue durée. Tous les instruments vendus sont garantis pour un an et ils dureront la vie d'un homme si on accorde à ces instruments les soins ordinaires.

Le râteau Ithaca est très-bien adapté au râtelage du grain ou du foin, et fait un travail valant plus que son prix coûtant, en râtelant trente arpons de chaume. Le cheval fait tout le travail ardu du déversage, le cultivateur n'ayant qu'à soulever seulement le levier, ce qui s'opère facilement. Un enfant de douze ans peut le mettre en opération.

Plus de 20.000 de ces râteaux sont actuellement en usage. La fonte n'entre nullement dans la confection de cet instrument.

Pour circulaire et adresse s'adresser à R. J. LATIMER

Bureau de COSSITT & FRÈRE,

81, rue McGill à Montréal.

Pour références, s'adresser à Firmin H. Proulx, au Bureau de la Gazette des Campagnes.

PRIÈRE A NOS ABONNÉS DE PAYER AU PLUS TOT. retardataires