

rayons quand elles ont la dysenterie. En général, les abeilles attaquées de cette maladie recherchent avec les eaux salées, elles les fortifient et les guérissent.

La paresse vient, ou de la faiblesse des abeilles qui ont souffert la faim ou le froid pendant l'hiver, ou de la mauvaise situation, ou enfin de la ruche même qui les dégoûte, parce qu'elle est trop grande, trop mal faite, ou de matière qui ne leur convient pas.

On connaît ce mal, 1o. à la légèreté de la ruche; 2o. par le nombre et la lenteur des abeilles qui vont aux champs, d'où elles reviennent presque sans charge; 3o. en ce qu'elles sortent et rentrent en hésitant et presque sans faire de bruit.

Pour les réchauffer et les fortifier, on leur donne une demi livre de miel, autant de sucre en poudre, et un verre d'eau de vie, le tout mêlé ensemble dans un plat, élevé à la hauteur des rayons. Après l'hiver, on les enfume avec thym, romarin et vieux linge, pour dissiper le mauvais goût ou la mauvaise odeur de la ruche, et l'on change d'exposition. Si elles continuent dans leur paresse, au commencement de juin, mettez-les dans une ruche plus petite.

L'engourdissement prend quelquefois aux abeilles après un hiver rigoureux, ou lorsque devenues grosses et pesantes à force de manger, elles restent dans leur ruche au lieu d'aller aux champs.

Quand on ne voit pas assez de mouvement, au printemps, dans une ruche, forte en miel et en abeilles, il faut l'enfumer, rogner le bout des rayons, et les arroser avec de l'eau de vie mêlé de sucre en poudre; cela les réveille et les met dans le train ordinaire.

La rougeole. Tout ce que les différents auteurs appellent rougeole, n'est autre chose que la cire brute, ou matière à cire, très nécessaire pour la nourriture des abeilles, et par conséquent incapable de leur faire mal.

Moisissure. Quand le tablier retient l'eau, ou que la pluie, le brouillard ou l'humidité de l'air peuvent atteindre les rayons, la moisissure arrive. Quand on en trouve de gâtés, il faut couper tout ce qui est corrompu, frotter avec un linge l'endroit de la ruche qui paraît moisi, et donner du jour à la ruche, on l'élevant un peu, afin que l'air dessèche et emporte l'humidité.

Choses et autres.

— L'exposition agricole de la société d'agriculture du comté de St. Jean aura lieu le 30 septembre courant.

Fabrique de sucre de betteraves.—M. Legru, l'un des principaux associés de l'Union sucrière de Paris, doit partir pour cet endroit à la fin de ce mois. M. Legru est autorisé par la compagnie à dépenser immédiatement la somme de cent mille piastres pour l'achat des terrains nécessaires à l'établissement des premières fabriques de sucre de betteraves dans la province de Québec.

— Le *Nouveau-Monde* informe qu'il y a eu, au cours de cette année, dans le Minnesota, environ deux millions d'acres de terre vierge semé en blé, et cinq cent mille dans le territoire de Dakota.

Journalisme.—Un ancien instituteur du Nouveau-Brunswick doit publier prochainement, à Québec, un journal hebdomadaire uniquement dévoué à l'éducation religieuse de la jeunesse.

Le titre du nouveau journal est *Le cri d'alarme*. M. James Smith en sera l'éditeur-proprétaire.

M. Smith nous est déjà connu par sa collaboration active et intelligente au *Moniteur Acadien*.—Le *Nouvelliste* de Québec.

Nécessité d'engraisser le verger de temps en autre.—Peu de cultivateurs reconnaissent l'utilité d'une semblable opération; on se contente d'y planter des arbres, et on les laisse ainsi végéter trente à quarante ans au moins sans leur procurer aucun engrais. Dans peu d'années les arbres nouvellement plantés enlèvent à la terre la nourriture qui leur est propre, et si on n'a pas le soin de leur en procurer d'autres en engraisant de nouveau la terre, les arbres périssent inévitablement. On accuse alors les pépiniéristes d'avoir vendu des arbres fruitiers qui ne conviennent pas à notre sol ou à notre climat, quand soi-même nous sommes les auteurs de ce dépérissement des arbres, en ne rendant pas au sol ce que les arbres lui ont enlevé pendant plusieurs années de végétation.

RECETTES

Destruction du ver blanc.

Il nous est arrivé d'avoir recommandé le coaltar comme ayant la propriété de débarrasser les cultures du ver blanc. Voici un fait que nous empruntons à la *Gazette des Campagnes* de Paris, qui confirme en partie cette indication: Un horticulteur du canton de Vaud, en Suisse, M. Schmidt, avait des plants de fraisiers ravagés par les vers blancs. Il y eut recours, non au coaltar, mais à l'acide phénique cristallisé, qui donne son odeur à ce produit houiller. Il fit dissoudre de l'acide phénique dans de l'eau à raison de 1 gramme (dix grains) seulement par pinte. Il laboura son plant de fraisiers en l'arrosant avec cette dissolution. Ses fraisiers poussèrent vigoureusement et le ver blanc n'y a pas reparu. Plus tard un autre quartier de son jardin fut envahi, puis débarrassé par le même moyen.

Conservation du beurre.

M. Vandervorde, correspondant d'une industrie laitière, communique au *Times* de Londres, la recette suivante au moyen de laquelle il assure depuis quinze ans la conservation de son beurre:

«Après avoir pétri le beurre et l'avoir lavé dans de l'eau fraîche, on le sale avec du gros sel bien pur à raison d'un peu plus d'une once par deux livres de beurre et deux tiers d'once de sucre blanc pulvérisé bien fin; on met les morceaux de deux livres de beurre superposés les uns au dessus des autres pour les pétrir ensemble et les mettre dans des vaisseaux très-bien nettoyés et lavés avec une solution de cinq pintes d'eau pure, une livre de sel, un peu plus de trois onces de salpêtre et sept onces de sucre.

«Le beurre doit être fortement entassé et le dessus couvert avec de la saumure qu'on renouvellera de temps en temps. Le beurre ainsi conservé dans une cave très-propre, conserve tout son arôme et sa matière grasse pendant un temps indéterminé. A ceux qui expédient leur beurre en tinettes, je conseillerais de les laver avec la solution indiquée plus haut.»

Le miel employé comme sucre.

Comme nous l'avons souvent dit, tous les cultivateurs devraient avoir quelques ruches qui ne contiennent presque rien en raison des produits qu'on en obtient. Le miel qu'ils en retireraient leur rendrait de grands services, car il est possible de l'employer à toutes sortes d'usages, puisqu'il est facile de faire disparaître le goût particulier qui n'est pas désagréable, lorsqu'on le mange à la main, mais qui présente des inconvénients lorsqu'on l'emploie soit dans des confitures ou autres préparations du même genre.

Voici un moyen indiqué dans la *Revue d'économie rurale*:

On fait fondre le miel à une chaleur donnée, on l'écumé et on le clarifie; on y plonge ensuite à cinq ou six reprises un gros clou ou un morceau de fer qu'on fait rougir autant de fois qu'on plonge dans le miel; enfin on y met une cuillerée d'eau-de-vie par chaque kilog (2 livres) de miel. Ce procédé enlève complètement au miel sa saveur naturelle, ce goût aromatique qui le fait rejeter pour les usages culinaires. Dans cet état, il peut être employé dans les mêmes conditions que le sucre et il coûte beaucoup moins cher.