

de l'impuissance à laquelle leur isolement les condamne. Syndicats ou coopératives? Les circonstances leur indiqueront la forme à adopter."

Ici, dans notre province, nous avons l'Union Expérimentale, dont le siège principal est à l'Institut agricole d'Okka, d'où je reviens en ce moment, — Union qui, pour être de fondation récente, fait déjà sentir, un peu partout,

L'hydromel possède toutes les qualités physiologiques et hygiéniques du vin. Il se conserve facilement. C'est donc une excellente boisson pour la consommation familiale. Si la récolte excède les besoins de la ferme, on vendra le surplus et, soyez-en certain, les amateurs ne manqueront pas. La fabrication de l'hydromel peut se faire sur une plus grande échelle là où les apiculteurs ont constitué des syndicats. Ils peuvent alors employer des procédés perfectionnés, grâce à l'emploi d'appareils dont l'achat serait trop dispendieux pour les fabricants iso-



Extraction du miel à l'aide d'un cylindre rotatif.—Emmagasinage du miel

son influence bienfaisante et qui ne tardera pas à devenir un canal des plus utiles et des plus directs entre les apiculteurs et le grand jardin public.

M. de Laujardière dit encore: "L'apiculteur peut aussi tirer profit des dérivés du miel, par exemple, le transformer en hydromel, boisson obtenue par la fermentation du miel dissous dans l'eau, breuvage agréable et sain.

lés.

"Le bas prix du sucre permet aujourd'hui à la confiture de faire au miel une redoutable concurrence; en revanche, l'industrie lui offre des débouchés chaque jour plus larges: la parfumerie, la teinturerie l'utilisent, la pâtisserie également: rien que la fabrication du pain d'épice en emploie de grandes quantités.