



Pour les Cultivateurs

CARNET AGRICOLE

De l'Hivernage des Abeilles

Tous les ans, nous avons traité ce sujet dans notre Carnet Agricole. Si nous y revenons encore cette année c'est que la question de l'hivernage des abeilles est si importante que nous ne pouvons la passer sous silence.

La plupart des apiculteurs ont déjà rentré leurs ruches en cave depuis longtemps; s'il y avait des débutants qui n'ont pas fait la rentrée des ruches, il est grand temps de commencer.

Nous donnerons dans ce court article de brefs conseils aux débutants qui n'ont jamais pratiqué l'hivernage des abeilles.

Tout d'abord, n'oubliez pas qu'il faut mettre en hivernement des colonies fortes ou jeunes abeilles, autrement vous courez le risque de voir mourir les vieilles abeilles pendant l'hiver.

N'entrez en cave que des colonies populeuses, les colonies faibles doivent être réunies quelque temps avant et recevoir des provisions.

De plus, il importe que chaque ruche ait au moins 25 à 30 livres de bon miel pour hiverner. La méthode, qui consiste à enlever aux abeilles les cadres à couvain contenant du miel blanc pour les remplacer par des cadres contenant du miel rouge, n'est pas conseillée par les apiculteurs expérimentés. Ceci se comprend facilement: les abeilles qui passent l'hiver avec des provisions de miel blanc sortent des caves en meilleur état que celles qui ont été nourries au sirop ou au miel brun. Le miel blanc est le meilleur aliment pour les abeilles en hiver.

L'hivernage des abeilles se fait très bien dans une cave ordinaire de maison où les plantes ne gèlent pas et où la température peut facilement être maintenue entre 40 à 45 degrés Fahrenheit.

Les brusques changements de température sont très nuisibles aux abeilles graduellement le logis des abeilles en hiver.

Si le plancher est en planches ou en madriers, il est nécessaire de disposer les ruches de manière à ce qu'elles ne soient pas dérangées par les vibrations produites par les pas des personnes qui doivent se rendre à la cave. Il est bon de placer sous les supports des ruches une bonne couche de paille, qui atténuera passablement les vibrations produites.

En hiver, les abeilles ont besoin de repos et d'obscurité. C'est dans l'ombre et dans la tranquillité qu'une ruche doit être, durant cette longue période de l'hivernement.

Débutants, évitez de déranger vos abeilles, de les mettre en bruissement, de

faire quoi que ce soit qui puisse les agiter et les exciter.

Il faut prendre ses précautions avant l'hivernage, car, une fois en cave, les abeilles exigent le repos absolu et une parfaite sécurité.

A certains endroits, les souris et les rats font des ravages; gardez-vous bien de loger un chat avec les abeilles; celui-ci ferait plus de tort que de bien. Il vaut mieux, dans ce cas, disposer quelques pièces afin de prendre ces souris et rats.

Donc avec du soin et des précautions, chaque apiculteur peut parvenir à bien hiverner ses abeilles, si ces colonies sont populeuses en jeunes abeilles, munies de provisions suffisantes, et logées dans un local convenable.

J.-CHARLES MAGNAN,
St-Casimir, P. Q. *Apiculteur.*



Conservation des oeufs

La conservation des œufs à long terme est un problème, dont la solution n'a plus l'intérêt d'autrefois, puisqu'on est parvenu à provoquer la ponte d'hiver.

En attendant toutefois que le prix des œufs s'abaisse durant la saison rigoureuse jusqu'à celui du printemps, il restera pratique de travailler à prolonger dix et même douze mois la fraîcheur de ce produit.

On possède déjà pour venir à notre secours, les entrepôts frigorifiques, où durant les semaines d'abondance on entasse des millions de douzaines d'œufs. Mais quand on les en sort ils sont déchus de leur valeur première à celle de deuxième classe, tout en restant bons pour la consommation.

On a encore l'ancien mode de conservation à l'eau de chaux. Nous avons une foule de collèges, de couvents, d'hôpitaux et d'autres grandes maisons, qui y recourent avec avantage, mais ce liquide n'opère qu'une portion de travail qu'on lui confie. Il laisse détériorer sa marchandise, au point qu'on ne peut plus l'utiliser que pour les omelettes et la confiserie.

Que ferons-nous donc, Continuerons-nous comme auparavant? Non, car un M. Barral, savant chimiste français vient de résoudre le problème. A force d'expériences, il a trouvé une combinaison, qui, en enveloppant l'œuf, lui conserve toute sa saveur pendant un an.

Voilà découvert le secret tant cherché.

Après en avoir usé, on écrit son contentement de tous les points de la province. "Les œufs mis en conserves en mai et en juin sont encore comme des œufs frais en décembre" affirme l'économiste de l'Institut des Gabriélites du Sault-au-Récollet. "Les œufs que j'ai mis dans la préparation en mai et en juin dernier, sont excellents à manger en décembre" reconnaît le Curé de la Pointe-du-Lac.

A cause du manque d'espace, nous devons passer sous silence d'autres témoignages dans le même sens.

Si vous désirez tirer bénéfice de ce procédé encore nouveau, puisqu'il ne date que de 1900 environ, procurez-vous d'abord un petit pain où combine Barral formant un disque de 2½ pouces de diamètre. En attendant que vous l'achetiez à votre porte, dans tous les villages, demandez-le à M. Octavien Rolland (casier postal 2363) Montréal. Il vous en expédiera un par la malle pour la modique somme de 40 sous ou tout un étui en contenant cinq pour \$2.00.

Mais je ne puis terminer sans dire que le meilleur procédé pour manger des œufs frais en hiver; c'est de faire de l'aviculture pratique; de manière à avoir des pondeuses en hiver qui seront, je vous le garantis: strictement frais.



La nécessité d'augmenter nos troupeaux

JAMES AUDLEY, statisticien, service des viandes et des conserves, Division de l'Industrie animale, Ottawa.

Les chiffres qui suivent montrent clairement que la production du bétail au Canada n'égale pas les demandes considérables de viande qui nous arrivent d'Angleterre ou des pays étrangers:

Porcs—Le nombre de porcs aux établissements canadiens abattus, inspectés pendant l'année fiscale terminée le 31 mars 1915, a été de 2,598,338, soit une augmentation de plus de 40 pour cent par comparaison à l'année précédente. Le total pour 1914 a été de 1,799,060.

Les abattages considérables de 1915 sont le résultat de l'augmentation de production dans nos provinces de l'Ouest. A la fin de décembre 1915, le nombre de porcs abattus accusait un excédent de 20,000 par comparaison à la période correspondante de l'année précédente. Et cependant, malgré l'augmentation résultant de ces avantages, nous avons dû importer des États-Unis pendant les huit derniers mois, 103,164 porcs ébouillantés et grillés et plusieurs millions de livres de viande de porc sous forme de dos, de ventres, de jambons, d'épaules, etc.

En ces derniers douze mois, les cours des porcs étaient beaucoup plus élevés au Canada qu'aux États-Unis. Ce fait aurait dû encourager les cultivateurs canadiens à produire un plus grand nombre de porcs, plus spécialement dans l'Ontario et dans les provinces de l'Est, où la production ne semble pas avoir fait beaucoup de progrès. Les provinces de l'Ouest se sont dépassées en 1914 dans la production des porcs. Winnipeg a écoulé, par ses cours à bestiaux, plus de 460,000 porcs.

En raison du manque de fourrages et de la baisse des prix en l'automne de 1914, un grand nombre de femelles ont été vendues