

et que 4 livres de sucre solidifié 6 pul- valent à 6 livres de miel ou de bon sirop.

VENTILATION. La ventilation a pour effet de renouveler l'air corrompu et de le remplacer par de l'air pur. Ce renouvellement s'opère par les portes, les fenêtres et les cheminées. Un tuyau ajourné à celui d'un poêle en usage donne pleine satisfaction.

Avec un air hygiénique l'abeille restera plus longtemps tranquille dans une atmosphère relativement chaude.

Le manque d'oxygène dans le rucher force les colonies à s'agiter. Cette agitation se traduit par l'aération. Et l'aération pour être efficace demande que la température extérieure soit plus basse que celle de l'intérieur.

La ruche à couvercle hermétiquement fermée reçoit sa ventilation par le bas, celle au contraire, à plateau fixe, par le haut.

TEMPÉRATURE. — Dans l'hiver- nement l'intérieur la difficulté ne consiste pas tant à conserver aux colonies la chaleur qu'elles requièrent comme de les maintenir au degré de froid qui leur est moins préjudiciable.

La même température ne saurait convenir également à 2 caves dont l'une sera sèche, l'autre humide. Dans la première le thermomètre descendra sans inconvénients à 35 degrés tandis que dans la dernière, la chaleur étant absorbée par l'humidité, une température de 55 degrés pourrait y être avantageusement maintenue. Tout est donc relatif. Et que prouve ce relatif ? La nécessité de bien étudier le local destiné à l'hivernement.

Exposant comme principe que les extrêmes sont de 35 à 60 degrés et l'ordre ordinaire de 40 à 50, 45 degrés frappe la moyenne et donne, toute chose égale d'ailleurs, un milieu où les colonies consomment le moins et se conservent le mieux. La tranquillité sans mur- ture qui régné dans le rucher indique le bien-être qu'elles éprouvent. Pour remédier à l'impossibilité de refroidir une température trop élevée, les coussins sont remplacés par une simple toile à fromage. La déperdition de chaleur ainsi occasionnée dans la ruche contre- balance le surplus de chaleur du local.

Lorsqu'au contraire le thermomètre descend et se maintient au point de congélation, il faut recourir à l'hivernement extérieur.

LOCAL. — Plusieurs souffrent et blâment le local avant d'y déposer les ruches. Le soufre purifié, détruit les microbes et extermine les insectes.

Le rucher hivernal doit offrir une ventilation facile, une tranquillité parfaite et une noirceur profonde.

La clarté comme la chaleur invite l'abeille à s'éloigner de son foyer ne pouvant y retourner elle meurt.

L'absence de tout bruit n'a pas moins sa importance. Un apiculteur bien connu perdit durant l'hiver de 1887 toutes ses colonies pour avoir établi son atelier au-dessus d'elles. Le bien-être des enfants et la présence des rougeurs ne valent guère mieux.

LA REENTREE. Le déménagement se fait quelques jours avant la sainte-Catherine, par une journée relativement froide. Le froid force les abeilles à rester paisibles dans leurs quartiers et facilite leur transport. Celui qui aura frappé une ruche dans le trajet apprendra par expérience qu'il faut y aller doucement.

Préalablement refroidi, le local reçoit le degré de température requis dès que les abeilles se sont calmées.

Avant de mettre les ruches en position, les vis sont desserrées et les toiles

cirées remplacées par des coussins remplis de matières capables de conserver à la ruche sa chaleur tout en absorbant l'humidité que s'en échappe, telles que sciure de bois, de liège, etc.

Quant à leur disposition, le système Root se recommande, le volet assez élevés de terre parallèlement éloignés l'un de l'autre selon la longueur de la ruche, 2 colombages de 3 pouces carrés sont solidement fixés d'une manière quelconque. Puis, son plateau enlevé la première ruche prend place à un des bouts. La deuxième, la troisième, etc suivent conservant entr'elles tout l'espace que peuvent couvrir celles destinées à former le deuxième rang. On peut ainsi les empiler jusqu'au plafond. Afin d'éviter beaucoup d'efforts inutiles les plus pesantes occupent les premiers rangs. Ce système économise une place considérable, offre une ventilation suffisante et prévient l'accumulation des abeilles mortes.

La figure 1 rendra cette disposition plus intelligible aux novices.

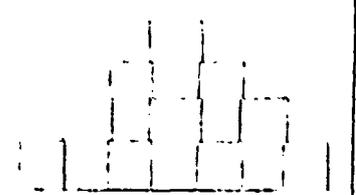


FIGURE 1

Une fois installées et la certitude que tout est bien, les colonies ne doivent être dérangées en aucune manière. Hillman a gardé ses ruches sept mois en hivernement. D'où il faut conclure que l'on ne nous hâter au printemps de mettre fin à la réclusion de nos abeilles nous devons au contraire attendre et choisir une température qui puisse leur permettre de faire immédiatement leur grande sortie hygiénique dès que leur installation extérieure sera terminée.

FRANCOIS BENOIT.

Arboriculture et Horticulture

ARBRES FRUITIERS

distribués par le département de l'Agriculture

AVIS A CEUX QUI EN ONT REÇU

Il y a deux ans, l'honorable commissaire de l'Agriculture et de la Colonisation a envoyé dans chaque comté à un cultivateur par comté des arbres fruitiers de diverses espèces, afin d'en faire faire des essais de culture, et de pouvoir constater si ces arbres fruitiers pouvaient prospérer et donner de bons résultats dans les divers districts de la province.

Ces essais ont été confiés à des cultivateurs sérieux dans un but de renseignement et d'utilité publiques. Il importe donc que ces cultivateurs fassent connaître au plus tôt au département de l'Agriculture les résultats bons ou mauvais qu'ils ont obtenus, et qu'ils fassent un rapport en conséquence.

FRUITS EVAPORES

La perspective est excellente pour une abondante récolte de fruits de toutes sortes, et, comme il arrive souvent dans les saisons à fortes récoltes, une grande quantité de fruits est gaspillée à cause du manque d'un marché prêt pour les fruits verts ou frais. Cela arrive surtout pour les fruits de seconde qualité ou d'une qualité un peu inférieure.

Prenez les pommes par exemple. Les meilleures, si elles sont proprement assorties et encassées, commencent toujours un bon prix, mais les secondes ou celles qui ne sont pas choisies sont difficiles à écouler, quelque peu qu'on en veuille accepter et c'est à ce moment qu'un évaporateur est nécessaire; un évaporateur doit être pratique et économique; il devra sécher ce surplus de fruit pour qu'on puisse l'écouler au temps favorable. Personne n'est aussi bien placé pour évaporer les fruits que celui qui les cultive. Le prix d'un bon évaporateur est peu élevé et l'ouvrage est agréable pour les jeunes filles ou autres membres de la famille. On peut évaporer de 25 à 30 lbs de pommes par jour suivant la grandeur de l'évaporateur employé. Un boisseau de pommes vertes fait à peu près sept livres de pommes évaporées. Le chiffre le plus bas que des pommes évaporées de première classe atteignent est de 5 1/2 ets la livre; un boisseau de pommes rapporterait à peu près 38 1/2 ets, ce qui représente presque le prix que rapporte des fruits de première qualité pris au verger.

Ce qui vient d'être dit des pommes est vrai pour toutes sortes de fruits, car un bon évaporateur séchera toutes sortes de fruits et légumes. Des fruits évaporés tel que les pommes, poires, prunes, etc., trouvent un marché prêt partout, et les cerises, les fraises et les petits fruits en général sont demandés partout où ils ont été introduits.

Il est important d'avoir un bon évaporateur. Ces machines sont maintenant manufacturées et vendues dans notre pays. Quand on se sert de ces machines et qu'on en prend un peu de soin les fruits évaporés sont délicieux. Des fruits tout simplement séchés ne doivent pas être comparés aux fruits évaporés, car ceux-ci leur sont de beaucoup supérieurs, et se vendent à un prix beaucoup plus élevé. Aux Etats-Unis et dans quelques parties d'Ontario, l'évaporation des fruits est devenue une grande industrie et fonctionne avec grand succès. Les cultivateurs de la province de Québec feraient bien de se livrer eux aussi à cette industrie avantageuse, et d'utiliser ainsi la récolte abondante qu'ils ont cette année.

M. A. BARBER.

EMPAQUETAGE DES POMMES. — Nos pommes canadiennes sont bien estimées en Angleterre, et elles y seraient encore mieux vendues si elles étaient mieux choisies, de qualité plus uniforme et emballées avec plus de soin.

Un importateur de fruit, M. John MacLennan, de Glasgow, Ecosse, dont les journaux ont reproduit une lettre à ce sujet, conseille d'emballer les pommes dans des paniers d'osier ou des caisses à claire-voie, d'une contenance de 40 à 50 lbs, au lieu d'employer les anciens quarts ou barils de 120 à 140 lbs qui sont trop grands et présentent plusieurs autres inconvénients. On veut des emballages soignés et relativement petits et, dont le contenu est facile à examiner et à apprécier.

FRUITS ATTEINTS DE LA GELEE.

— Pour ramener à l'état normal les fruits atteints de la gelée, il faudrait, d'après M. Delaville, Jardinier, professeur de la Société d'Horticulture de Beauvais, prendre les fruits gélés un à un par le piedonnet. On les laisse glisser doucement dans l'eau d'un récipient en bois, placé à la cave, à la température ambiante, de façon à éviter tout choc des fruits contre les parois du vase ou celui d'un fruit sur l'autre; douze heures après, les fruits élevés et placés en lieu sec, seront sauvés.

CULTIVONS DES TOMATES.

Voici la saison des tomates. "Telle est l'exclamation qui s'échappe de la bouche de toutes les personnes qui savent apprécier l'excellence de ce fruit ou de ce légume délicieux."

Voilà vingt ans la tomate était considérée comme un fruit sans valeur qui n'était conservé dans le jardin potager que pour sa couleur éblouissante et sa beauté. Aujourd'hui, c'est bien différent, c'est le légume le plus apprécié du jardin potager. Tout le monde mange des tomates et en reconnaît l'excellence.

Sous le rapport hygiénique les tomates jouent un rôle assez important; il est reconnu que l'usage des tomates éloigne les dangers de la fièvre. Les tomates ne sont pas seulement bonnes pour l'homme, elles sont aussi excellentes pour les animaux de la ferme; l'on prétend qu'elles ont beaucoup d'effet sur les vaches laitières; il est aussi prouvé, paraît-il, qu'elles activent considérablement la ponte chez les poules.

POUR FAIRE MURIR LES TOMATES.

Quand arrive l'arrière saison, principalement par un temps pluvieux, les tomates, qui souvent sont en abondance sur le pied, ne mûrissent pas facilement et la majorité pourrissent. M. Chemu, un marchand des plus étendus, obvie à cet inconvénient en opérant comme suit: lorsque les pieds sont chargés de fruits et que ceux-ci ont atteint une grosseur normale, alors que la fraîcheur des nuits et les pluies continues de l'automne ôtent l'espoir d'une complète maturité des fruits, on arrache les pieds de tomates, puis tiges et fruits sont couchés horizontalement sur un lit de paille bien sèche sous chassis. De cette manière, les fruits arrivent à leur complète maturité et acquièrent la masse de goût qu'ont ceux dont la maturité a été favorisée par les rayons solaires. Ce procédé bien simple procure l'avantage de ne point avoir de fruits qui pourrissent, inconvénient que l'on observe toujours sur ceux qui ont été cueillis plus mûrs par un procédé quelconque.

LA CONSERVATION DES TOMATES.

— Il y a des personnes qui aiment les tomates, cette pomme d'amour si chère aux gourmets de la Province; elles seront heureuses de connaître une méthode de conservation de ce fruit ou légume, bien supérieure à la méthode des conserves, puisqu'elle permet d'avoir des tomates fraîches en toutes saisons; on la doit à M. Massey, de l'Experiment Station agricole de la Caroline du Nord. Elle consiste, quand les gelées d'automne paraissent imminentes, à cueillir tous les fruits encore verts, à envelopper chacun d'eux dans un morceau de papier — du papier de Journal suffit amplement, et à emballer le tout dans des caisses qui sont conservées au frais, à température basse, mais dans un endroit où la congélation ne peut se produire. On en sort un certain nombre au fur et à mesure des besoins en hiver et on les place dans un endroit chauffé et éclairé; elles mûrissent en quelques jours et sont excellentes à consommer.

"COSMOS."

UN MOYEN DE CONSERVER LES HARICOTS VERTS.

— Voici comment on opère: On met dans un pot de grès d'abord une mince couche de sel, puis un lit de haricots bien épluchés, environ deux doigts d'épaisseur; une nouvelle couche de sel et des haricots alternativement jusqu'à ce que le pot soit presque plein; on termine par une couche de sel. Le tout est recouvert d'un lit,