

printemps.

Dès qu'on s'aperçoit qu'une ruche est atteinte de dysenterie, il faut l'éloigner le plus possible du rucher, et à cette occasion, je tiens à faire voir en passant une des causes les plus graves qui condamnent les grandes ruches et les trop grandes agglomérations de ruches : ce sont les épidémies. Comment éviter les communications quand toutes les familles se touchent ? L'odeur seule communique le mal ; la teigne fait quelquefois des galeries d'une ruche à l'autre. Je dis d'éloigner la ruche, mais quand on s'en aperçoit, n'est-il point déjà trop tard ? Il faut donc isoler la ruche, s'il y a encore des provisions, et si la ruche est bien peuplée, on donne un siège propre. On coupe le bas des rayons et tout ce qui est sali, on fait fondre de bon miel avec assez d'eau pour qu'il soit liquide ; on y ajoute un peu de sel et quelques gouttes d'alcool et on change le siège tous les jours, mais on ne donne du miel qu'une fois si la ruche est riche.

S'il y avait plusieurs ruches atteintes, il faudrait chasser les plus faibles et les réunir aux plus riches ; la chaleur intérieure se trouvant assurée, la confiance reviendra et le courage. Je n'oserais cependant pas conseiller de réunir une ruche de dysenterie à une ruche saine, mais si, parmi elles, il s'en trouvait de faibles, je les réunirais à une de mes bonnes ruches et je donnerais le janier vide à mes dissenteriques que je réunirais et nourrirais jusqu'à la récolte ou au moins jusqu'à ce que le malaise soit guéri. Au reste, la dysenterie est très rare dans un bon rucher ; c'est presque toujours la faute de l'apiculteur. Ayons de bonnes ruches bien conditionnées et bien peuplées, nous ne connaîtrons pas la dysenterie.—THOMAS VALIQUET, Apiculteur.

### Une citrouille qui soulève 5,000 livres pour pousser

On a remarqué souvent la force avec laquelle des racines, des troncs d'arbres disjoignent ou soulèvent des corps pesants dans lesquels ils sont enchâssés. M. W. S. Clark, président du collège d'agriculture de Massachusetts, a placé une courge de vingt-deux pouces de circonférence de telle manière, que tout en recevant les sucs de la tige sans difficulté, elle fût revêtue en dessus d'une sorte de harnais en fer de la forme d'un masque ovale composé de barreaux cintrés. Sur ce masque on avait disposé une barre longitudinale-forcément assujettie et une balance donnait constamment la portion du poids du masque soulevée par la courge.

L'expérience fut mise en train le 15 août 1875. Le 31 octobre, le fruit supportait 5,000 livres. Le masque et la barre s'étaient dérangés ; on ne put continuer l'essai plus loin. Les interstices du masque étaient remplis par la matière végétale. L'épiderme du fruit avait des fissures, mais l'intérieur était intact. Le poids de cette courge était à maturation complète de 47 livres  $\frac{1}{2}$ . Son péricarpe était plus ferme qu'à l'ordinaire et la cavité centrale plus petite. Une courge de la même variété poussée en plein air, dans le voisinage, est arrivée à peser 123 livres.

N'importe, une courge qui soulève 5,000 livres, cela vaudrait bien la peine d'être exhibé à Philadelphie !

### Petite chronique

**La plus belle saison de la vie.**—Un jour, à l'occasion d'une fête qui avait réuni un certain nombre de personnes de tout âge autour d'une table garnie de mets les plus succulents, on agita cette grave question : "Quelle est la saison de la vie la plus heureuse ?" Après que les invités eurent librement et successivement dit ce qu'ils pensaient du sujet en discussion, on s'adressa à l'hôte qui jusque-là avait gardé le silence.

C'était un homme vénérable qui portait courageusement le poids de quatre-vingts années qui avaient passé sur sa tête. Le vieillard commença son discours en demandant aux convives s'ils avaient fait attention en entrant dans sa demeure aux beaux arbres qui en ornaient l'entrée ; puis il ajouta :

"Quand arrive le printemps, et que, sous l'influence de la douceur de l'atmosphère, les bourgeons commencent à se montrer et se convertissent en fleurs, je pense en moi-même. "Oh ! quelle belle saison que le printemps !" Puis, quand l'été vient couvrir les arbres d'un épais feuillage, où les oiseaux sont si heureux de chanter leurs jolies chansons, je me dis : Oh ! que

c'est une belle chose que l'été ! Ensuite, quand l'automne arrive que je vois ces mêmes arbres chargés de fruits les plus beaux et les plus savoureux, je m'écrie : Oh ! combien est magnifique la saison de l'automne ! " Enfin quand le dur et froid hiver fait son apparition et qu'il n'y a ni feuilles ni fruits sur les arbres, alors, à travers leurs branches dénudées je regarde plus haut et j'aperçois, mieux que je n'eusse pu le faire avant, les splendides étoiles qui brillent aux cieux !

**Le sucre de melon.**—Une compagnie vient de se former en Californie pour la fabrique du sucre de melon. La supériorité du melon à la betterave pour la fabrique du sucre est, dit-on prouvée d'une façon incontestable. On se sert principalement du melon d'eau, dont les frais de culture et de réduction sont beaucoup moins élevés que les autres espèces de melons ou de fruits produisant du sucre. Le melon donne aussi, outre le sucre, un excellent sirop, et ses graines servent à faire une excellente huile de table. Un correspondant du *Sun*, de Baltimore, dit que comparé avec la betterave dont le sirop ne peut servir à la consommation et dont les impuretés demandent un travail coûteux de décentrage, la pulpe du melon, ne contenant aucune impureté, ne demande aucun travail compliqué, pas d'acide, peu de noir animal, et une petite quantité de chaux, et l'évaporation d'une faible partie du liquide. La betterave se plante en rangs éloignés de deux pouces ; le melon en rangs éloignés de douze pieds et à intervalles de six pieds, ne demandant qu'un tiers du labourage et un quart du sarclage nécessaires à la betterave. La moisson du melon se fait promptement et avec moins de travail que celle de la betterave. Au moulin, il faut laver la betterave, mais non le melon ; le jus de la betterave se noircit et se ferme vite, tandis que le jus de melon ne noircit jamais et peut se conserver plusieurs jours sans fermentation. Le résidu est excellent pour les animaux et a d'excellentes propriétés nutritives.—*Le Nouveau Monde*.

**Lauréat.**—M. Alfred Paquin, de Portneuf, vient de recevoir de l'Université-Laval le degré de licencié en médecine après un examen des plus brillants. Le nouveau disciple d'Esculape est déjà trop avantageusement connu à Québec, à Portneuf et ailleurs pour que nous fussions son éloge. Jamais élève ne put mieux s'attirer l'estime et la confiance de ses confrères et de tous ceux qui ont été à portée de le connaître.

Le Dr. Paquin ira se fixer dans sa paroisse natale. C'est vraiment un bonheur pour Portneuf, car si M. Paquin voulait se fixer à Québec où déjà toute une clientèle lui est faite, Portneuf serait privé d'un des meilleurs et des plus habiles médecins. Nos meilleurs souhaits.—*Courrier du Canada*.

**Nouvelle épidémie.**—On nous apprend dit le *National* de Montréal, qu'un mal sévit parmi les porceaux, dans les environs, en arrière de la Montagne. Pendant les dernières semaines, l'épidémie a causé des pertes considérables à M. W. H. H. H., qui entretient de grands troupeaux de bétail. La maladie s'attaque à la gencive des animaux, à l'instar de celle dont les cultivateurs des pays étrangers se sont plaint si longtemps.

**La végétation aux Trois-Rivières.**—La végétation est splendide depuis quelques jours, dit le *Constitutionnel*. Il nous semble que jamais nous n'avons vu un progrès aussi rapide et aussi beau. On dirait que les arbres, les foins, les grains sont à reprendre le temps perdu et veulent nous faire comprendre que ceux qui se lamentent sans cesse sur les mauvaises conditions de saisons ne connaissent pas ou plutôt oublient que la providence arrange tout pour le mieux. Ainsi, malgré le froid et les inondations, la récolte a une apparence tout à fait encourageante. Les districts inondés où l'on a pu semer sont les plus beaux. A la Bailliéne surtout, le foin promet une année remarquable.

Les cultivateurs ne doivent pas, pour tout cela, manquer de prudence ; ils doivent comme nous l'avons déjà dit, viser à une extrême économie. La perspective est belle, mais ils ont encore à compter sur l'intempérie des saisons et mille autres accidents. Tournons nos regards vers le Dispensateur de tout bien, en lui promettant de faire un bon usage de la moisson qu'il nous prodigue.

**avoines.**—La France suit depuis quelque temps d'importants achats d'avoines aux États-Unis. Samedi il a été acheté pour être exporté en divers ports français, 27,000 boisseaux d'avoines de Chicago de 1re qualité, à raison de 40¢ à 41 cents, et 10,000