

prendre à boucher les portes et les fenêtres, c'elles consommeraient tout le miel en très-peu de temps. Malgré la bonté de la clôture de ce lieu, il est toujours bon d'y faire continuellement, en dedans, et tout autour, en dehors, de la fumée avec du vieux linge ou du foin mouillé, pour empêcher les abeilles d'en approcher.

20. Si on a chassé les abeilles des paniers, et qu'on apporte habituellement dans le laboratoire les ruches pleines d'ouvrage, pour l'y façonner, il faut avant de les entrer, les mettre sur la fumée de soufre pour tuer les abeilles qui pourraient y être restées, parce qu'elles piqueraient cruellement, en maniant les rayons.

30. Si on fait la récolte avant la fin de septembre, on trouvera du couvain dans les ruches : il faut le mettre à part ; car il se convertirait en une eau blanchâtre, qui donnerait mauvais goût au miel, l'empêcherait de durcir, et en diminuerait le prix. Il faut aussi ôter soigneusement la matière à cire, elle fait tourner le miel ou le corrompt. On peut sonner, avec la cire, tous ces rayons, où il y aura du couvain et de la matière à cire.

40. Avant de presser le miel, on doit éplucher soigneusement les gâteaux, en ôter toutes les ordures, les abeilles, la vieille cire, les vers et les papillons ; sinon le miel se gâterait ou diminuerait beaucoup.

50. On tire ensuite le miel des gâteaux de trois façons différentes, ce sont autant d'espèces différentes de miel.

Miel vierge, ou miel blanc : premier miel.—La première est celle du *miel vierge* : c'est le miel qui coule de lui-même, sans expression et sans feu, des gâteaux nouvellement tirés, qu'on pose tout chauds (après les avoir rompus ou coupés sur une petite c'aie d'osier, ou sur une toile de cannevas suspendue par les quatre coins, sous laquelle on met un vaisseau bien propre pour recevoir le miel).

On choisit les plus beaux gâteaux, les plus blancs, on les sépare de ceux qui sont noirs ou bruns, et de ceux qui contiennent de la cire brute et du couvain. Les plus beaux gâteaux sont ordinairement sur les côtés de la ruche. On passe légèrement la lame affilée d'un couteau, sur la surface des rayons pleins de beau miel, pour détacher les couvercles des alvéoles qui l'empêcheraient de couler. Si l'air était froid, il faudrait approcher les gâteaux, ainsi placés, d'un feu modéré, afin que le miel coulât aisément.

Il y en a qui, sans se servir de c'aie ni de toile pour tirer le miel vierge, et sans en rompre les gâteaux, les mettent tout chauds les uns contre les autres debout dans un panier, sur une poêle, dans un liou fort chaud ; ils égratignent seulement un peu les rayons, afin que le miel coule plus promptement.

Le miel vierge est incomparablement meilleur et plus délicat que les autres : on le met dans des pots de terre bien propres et vernissés ; il devient fort dur, et il est presque toujours blanc.

Après que le miel vierge a coulé, on peut encore tirer du miel blanc de gâteaux d'où il vient, on les met tant seuls légèrement en presse ; mais comme il s'y mêle toujours un peu de cire, ce second miel, quoiqu'il blanc, sent la cire, et il n'est pas si bon, à beaucoup près, que le miel vierge.

Second miel.—Le second miel se tire par la presse, sans feu, et il est plus épais que le premier. La seconde manière de tirer le miel est donc de prendre les gâ-

teaux tout chauds et bien épluchés, d'en remplir de petits sacs de toile claire, ronds et pointus, comme des chausses, de les mettre dans une presse, et d'en exprimer le miel, qu'on laisse tomber dans un vaisseau mis pour cela sous la presse.

Les vases dans lesquels on mettra ce second miel, doivent être placés dans un lieu propre et sec, y rester découverts pendant quelque temps, jusqu'à ce que le miel ait fermenté ; il se purifie et s'éclaircit, en poussant en dehors une écume qu'on aura soin d'ôter, avec une cuillère nette ; et quand toute l'écume sera sortie, on couvrira les pots avec du papier seulement.

Troisième miel.—La troisième manière de tirer le miel, donne le moins estimé. On ramasse tous les gâteaux vieux ou nouveau, même ceux qui ont donné le miel vierge, ceux qui renferment la matière à cire et les couvains : on jette le tout dans une chaudière, avec un pot d'eau qu'on fait tiédir sur le feu, on remuant toujours : quand ces gâteaux sont tièdes, on en remplit de petits sacs, et on les presse, comme on vient de le dire du second miel.

Il ne faut pas trop faire chauffer le miel, car il deviendrait noir et de mauvais goût, et outre cela, il s'y mêlerait de la cire ; ce qui serait une double perte assez considérable, parce que la livre de cire vaut presque toujours le double du prix de la livre de miel.

Il ne faut pas non plus mettre beaucoup d'eau pour chauffer le miel ; il en est bien moins bon, à proportion.—(A suivre.)

Bibliographie.

L'ART DE LA CONVERSATION, au point de vue littéraire et chrétien par le R. P. Hugnot, nouvelle édition, 1 vol in-12. Prix : broché, 40 cts Paris : Perisse Frères-Éditeurs.—Montréal : J. B. Rolland & Fils, Libraires Dépositaires, 12 et 14, Rue St-Vincent.

C'est surtout aux femmes, destinées à vivre entre elles et inclinées par nature à ces beaux jeux de langue, dit saint François de Sales, que l'art de la conversation devient un art utile. On y doit former de bonne heure les jeunes filles.

Nous ne connaissons pas de livre qui puisse, mieux que celui que nous recommandons ici, secourir les soins des mères et la bonne volonté des élèves, dans cette branche si intéressante de l'éducation.

De beaucoup le plus littéraire et le plus travaillé des ouvrages de notre pieux auteur, c'est un code sûr autant qu'aimable de la bonne conversation. L'exemple y suit constamment le précepte : il est tel chapitre qu'on dirait parlé, tant il est plein de bonhomie, de sel et de franchise gaieté. D'autres, évidemment, ont été écrits au sortir de quelqu'une de ces assemblées où notre auteur, assommé du bavardage incohérent des sots ou du lourd fatras des parleurs solennels n'aura pu réussir à placer un mot honnête. Des uns et des autres la lecture nous charme, nous forme et nous instruit. C'est le comble de l'art, au dire du poète :

Omne tulit punctum, qui miscuit utile dulci.

Celui-ci a remporté le prix qui a su mêler l'utile à l'agréable.

Choses et autres.

Tout le capital nécessaire pour ériger une fabrique de sucreries à Hochelaga, dans le voisinage de Montréal, a été souscrit. Les cultivateurs de cet endroit ont promis de cultiver de un à cinq arpents de betteraves chacune, par année.

—Une assemblée a eu lieu, il y a quelques jours à la Pointe-aux-Trembles, comté de Portneuf, dans le but d'inviter les cultivateurs de cette paroisse à cultiver la betterave à sucre. M. Cochois et le Dr. G. Laroque ont donné des renseignements au sujet de cette culture. Grand nombre de cultivateurs