

rouge-vermeil ; recouverte dans ses régions extérieures d'une couche de graisse de couverture de 1 ou 2 centimètres ; se cuit facilement en répandant une excellente odeur, ou bien le bouillon qu'elle donne est couvert d'yeux très large et très nombreux.

2. Veau : viande blanche ou d'un rose très pâle, ferme à la coupe (ce qui indique que l'animal n'a pas été sacrifié trop jeune), pas de persillé ; les rognons sont englobés dans du suif blanc et consistant.

La viande de veau n'acquiert pas sa pleine saveur agréable qu'à l'âge de six semaines et ne conserve ses qualités que jusqu'à celui de trois mois au plus. Passé ce temps, ce n'est plus de la viande de veau, c'est de la mauvaise viande de bœuf.

3. Mouton : viande rouge vif, d'odeur fraîche et recouverte extérieurement d'une assez abondante graisse de couverture blanche et ferme.

Dr MATHIEU.

MANIPULATION DES RUCHES

(Spécialement écrit pour le Bulletin de la Ferme)

Les premières fois qu'un apiculteur pénètre dans son rucher, il doit se munir d'un voile, des gants, et son enfumoir : ce dernier surtout est indispensable non-seulement pour le débutant mais aussi pour l'apiculteur expérimenté, car c'est la seule arme qu'il possède contre l'abeille ; l'enfumoir doit bien fonctionner et être assez approvisionné pour toute la durée de l'opération. Du bois pourri ou des chiffons font très bien. Avant d'ouvrir la ruche : l'on envoie un peu de fumée à l'entrée, puis on soulève le couvert ; l'on envoie encore de la fumée, et au bout de une ou deux minutes l'on peut travailler dans la ruche sans crainte.

Il faut éviter tout mouvement brusque, et d'écraser les abeilles, éviter d'aller travailler dans les ruches à l'approche d'orage, parce que les abeilles sont toujours plus malignes. Quand l'on a ôté le couvert de la ruche on prendra quelques précautions : pour retirer le premier cadre, l'on secoue les abeilles qu'il y a dessus à l'entrée de la ruche, et on le pose au côté de la ruche, les autres cadres s'enlèveront très facilement, quand l'examen sera terminé, ce qui doit se faire le plus vivement possible ; l'on aura bien soin de replacer les cadres à leur place respective : si pendant l'opération l'on a brisé un cadre, il faudra le remplacer par un autre, garni d'une feuille de cire gaufrée toute à la grandeur, et la mettre sur un des côtés de la ruche, jamais dans le milieu : le couvain doit toujours se trouver au centre.

Bien que l'on puisse manier les abeilles à toute heure, c'est le milieu de la journée, quand les butineuses sont en champ pour la récolte, qu'elles sont les plus paisibles, car ce sont les vieilles abeilles qui sont parties, et ce sont les plus malignes.

Il faut être très propre, car la moindre mauvaise odeur les irrite beaucoup, ne pas souffler sur elles ; aussitôt que les abeilles commencent à s'agiter, l'on envoie un peu de fumée.

Les premières fois, l'on rencontrera quelques difficultés, et les piqûres seront plus nombreuses, mais avec un peu de bonne volonté, l'on s'habitue à la vie des abeilles, le travail ne se fera plus craintivement comme au début, et l'on trouvera un véritable plaisir, surtout quand on arrivera au temps de la récolte, et qu'on retirera de beaux rayons de miel.

VICTOR CHERCUIITE.

Certains explorateurs se moquent un peu trop du public ; l'un d'eux prétend avoir vu un poisson à fourrure dans l'océan glacial. Il a oublié de nous dire si ce poisson savait chanter et jouer du piano...

Une femme de Plymouth, (Mass.), a demandé la séparation d'avec son mari parce que celui-ci ne la nourrissait que de « beans » ; le plus amusant de l'histoire c'est que c'était elle-même qui les faisait cuire. Que mangeait donc alors le pauvre mari ?

Quand tu pardonnes à un ennemi, tu te fais plusieurs amis.

PILLAGES ET RUINES

« ABEILLES ET FRELONS »

De sinistres desseins viennent à nos oreilles !
On voit claquer au vent l'étendard des frelons
Prêts à donner l'assaut aux remparts des abeilles :
Et la Reine fait face aux sombres bataillons.

Elle et son jeune essaim de bonnes travailleuses
Défendent — sans espoir — les précieux rayons...
Adieu tout le butin des campagnes joyeuses !
Les ruches sont livrées aux pires trahisons.

Non ! ce ne seront plus ni le miel ni la cire
Qui viendront apaiser les plaies et les douleurs ;
L'abeille aura subi les affres du martyre
Elle laissera tomber tout le suc de ses fleurs.

Les frelons revêtus des dépouilles opimes
Se moqueront du faible à jamais écrasé,
Et toujours accroissant le nombre des victimes
S'empareront du bien que l'abeille a laissé.

L'abeille a succombé ! Puis le frelon s'efface...
Il semble que sur nous le simoun a passé,
Et qu'il germe en secret une nouvelle race.

François de CHANTÉRAC.

ENTOMOLOGIE

(Spécialement écrit pour le Bulletin de la Ferme.)

1. — Destruction des insectes par les insectes parasites ;
2. — Destruction des insectes par les procédés mécaniques ;
3. — Destruction des insectes par les méthodes culturales ;
4. — Destruction des insectes par les insecticides.

1. — Destruction des insectes par les insectes parasites :
(a) Les Ichneumons.

J'ai vu voltiger autour de vieux pommiers, couverts de chenilles, de beaux hyménoptères qu'on appelle ichneumons. J'ai vu ces insectes à l'œuvre, et voici leur histoire :

Les ichneumons, au moyen de leur ovipositeur, insèrent leurs œufs sous la peau de la chenille. Au bout de quelques jours, ces œufs donnent naissance aux vers qui, trouvant la nourriture apprêtée mangent, dévorent avec avidité le contenu du corps et sortent lorsqu'il ne reste que la peau, par conséquent cadavre, qui s'effrite et disparaît.

Les petites larves, une fois à l'extérieur de la chenille, tissent leur cocon, soit sur la peau même de la chenille soit ailleurs, et se changent en chrysalides. Ces dernières donnent naissance aux ichneumons qui recommenceront la même chasse d'extermination.

Parmi les principaux ichneumons on cite :

L'Ophion macrum, qui s'attaque particulièrement à la chenille du papillon empereur ; le Pimple conquisitor, l'ichneumon lætus, le Pimpla pedalis, qui font la guerre aux chenilles à tente ; l'Epilates manifestator dont la larve vit dans divers coléoptères, tels que ceux appartenant à la