

d'autant d'eau et plusieurs fois répandue, fait augmenter la production des arbres fruitiers.

"Il est à remarquer que les arbres puisent leur nourriture par l'extrémité de leurs racines; de là viennent les recommandations qui précèdent. Si l'on ne pouvait cultiver le pied des arbres, il serait utile de creuser une rigole circulaire vers l'extrémité des racines pour y répandre les divers engrais, et de les combler ensuite."

Bien des gens pensent que lorsqu'un arbre est planté, tout est fini et qu'il ne faut plus s'en occuper; c'est là une grande erreur, et nous ne saurions trop appeler sur ce point l'attention des habitants des campagnes; des arbres bien soignés donnent toujours de beaux et bons fruits.

Explication d'un instinct des abeilles.

Les apiculteurs qui possèdent des ruches à regards vitrés doivent avoir observé avec quel empressement les abeilles salissent le verre et le rendent presque impénétrable à la lumière. On a toujours expliqué ce fait en disant que ces insectes aiment l'obscurité; nous allons voir qu'il n'en est rien.

Le principe sucré des plantes se présente sous deux formes: tantôt il est solide, tantôt il est liquide; mais une grande partie de ce dernier peut se solidifier, pourvu qu'il éprouve pendant un certain temps l'action de la lumière. Cette intéressante observation est due à Sheibler. Du reste, on voit ce phénomène s'accomplir chaque jour à la surface du raisin, des prunes, etc.

La substance sucrée qu'on appelle miel, et que les abeilles butinent dans les fleurs, est liquide; la manière dont elles la déposent dans les cellules en est la preuve la plus évidente. On sait que les cellules sont disposées comme des verres à boire qu'on aurait entassés l'un sur l'autre, mais couchés sur le côté, l'ouverture dirigée vers le haut de la ruche. Les ouvrières n'emplissent pas tout d'un coup ces cellules, car, à cause de leur obliquité, le miel s'écoulerait le long des gâteaux. Elles commencent par en mettre assez pour qu'il ne déborde pas; mais bientôt, en vertu de l'évaporation, une espèce de peau se forme à la surface du liquide, et c'est par un trou, qu'elle savent pratiquer dans cette peau, qu'elle introduisent successivement de nouveau miel jusqu'à ce que la cellule en soit remplie; alors, pour assurer la durée de leur provision, elles recouvrent les cellules avec une lame de cire qui joue le rôle de couvercle. Par cette disposition, le miel se trouvant à l'abri de la lumière et surtout d'une lumière vive, conserve sa fluidité; s'il la perd, c'est avec une extrême lenteur, et, en attendant, il sert dans cet état comme nourriture au couvain. Mais que l'intérieur de la ruche vienne à être envahi par une vive lumière, ni la peau ni le couvercle de cire ne suffisent pour empêcher le miel d'être éclairé; dans ce cas, le miel se solidifiera, et en se solidifiant il perdra pour les abeilles ses propriétés alimentaires.

Si donc les abeilles aiment à travailler dans l'obscurité et souillent avec tant de soin les regards en verre de leurs ruches, c'est que leur instinct leur a appris que la lumière favorise la solidification du miel dans les alvéoles, ce qui ne peut manquer de

nuire au couvain, sinon même de compromettre son existence. — F. MALAGUTI.

Choses et autres.

Opération chirurgicale par le Dr C.-E. Lemieux à l'Hôpital de la Marine à Québec.—Ce médecin qui a déjà obtenu d'honnoreux résultats sur les opérations faites dans différents cas de calculs vésicaux, était appelé, il y a deux mois, à l'égard d'un cas difficile en ce que le patient avait attendu depuis plusieurs années avant de se résigner à subir cette opération devenue absolument nécessaire. M. Joseph Roy dit Desjardins, marchand de Ste-Hélène, souffrait depuis déjà plusieurs années de cette maladie appelée vulgairement "la pierre," et ses souffrances devenaient de plus en plus douloureuses. Sur les conseils que lui donnèrent ses amis, il se placa sous les soins de M. le Dr Lemieux, médecin-visiteur de l'Hôpital de la Marine. Le patient reçut, à l'hôpital même, du Dr Lemieux, tous les soins nécessaires pour lui permettre de subir l'opération que le Docteur fit après ce temps avec le plus grand succès, en enlevant une pierre de 1½ pouce de diamètre. Du moment de l'opération aucune inflammation n'a fait souffrir le patient, qui tous les jours venait de mieux en mieux jusqu'après trois semaines, où il a pu se rendre chez lui en parfait état de guérison; et actuellement quoique d'un âge assez avancé, il peut entretenir l'espoir de vivre encore plusieurs années, exempt de cette cruelle maladie qui lui faisait par moment désirer la mort. M. Desjardins n'a qu'à se féliciter des soins constants et assidus qu'il a reçus de la part de M. le Docteur Lemieux, ainsi que de la bienveillante attention pour lui par le personnel de l'Hôpital. Il ne peut que conseiller à ceux qui seraient atteints de cette cruelle maladie, de recourir aux soins de M. le Dr Lemieux qui a acquis une grande expérience dans ce genre d'opération.

Culture de la vigne sur la ferme du Séminaire de Québec.—On rapporte que les MM. du Séminaire de Québec vont établir la culture de la vigne sur leur ferme, à St-Jochim. Un vigneron français a visité l'endroit et le trouve parfaitement propice à cette culture.

Les MM. du Séminaire de St-Sulpice, à Montréal, ont récolté cette année plus de raisin qu'il ne leur en fallait pour faire tout le vin nécessaire pour leur dépense de l'année.

— Nous soumettons à la méditation de nos lecteurs qui auraient quelque velléité de quitter leur pays, les lignes suivantes de l'*Echo des Canadiens* du 21 de ce mois:

Sans ouvrage.—Nous regrettons de constater qu'à l'heure actuelle il y a plus de 300 filles canadiennes qui sont sans ouvrage et que c'est l'arrêt de la manufacture dite "Manchester Print Works" qui est la cause de cela. Encore une fois, Canadiens du pays natal, ne vous dirigez plus sur Manchester, car vous y aurez certainement de la misère.

— Un cultivateur de Beauport, près de Québec, a expédié aux Etats-Unis cinq wagons de chemin de fer chargés de choux et trois chargés de navets pour le pénitencier de Jolietto, Etat d'Illinois.

— On annonce de Conticook qu'un premier char chargé de betteraves à sucre a été reçu par la fabrique de cette localité, le 17 octobre courant. Ordre avait été donné aux cultivateurs de commencer à livrer le 25 octobre. La récolte, vu la sécheresse durant l'été, ne dépassera guère la moyenne, paraît-il.

RECETTES

Manière d'enlever le goût de moisi aux futailles, et au vin qui en est altéré.

C'est dans les futailles qui ont servi à huile que plusieurs propriétaires conservent leur vin parce qu'il s'améliore beaucoup dans ces vases. Lorsqu'on veut enlever à une futaille le mauvais goût qu'elle possède, il faut la laver avec soin, puis y verser, quand elle est sèche, quatre ou cinq onces d'huile d'olive. Cette huile ôte le mauvais goût, et la pide peut de nouveau recevoir du vin. En versant quelques onces d'huile d'olive dans du vin altéré, on lui enlève aussi promptement le goût qui le gâtait. Ces essais, tentés nombre de fois, ont toujours été couronnés d'un succès complet.