

pour y mettre des provisions ; mais celle des abeilles servent plusieurs fois au même usage.

Un bon essaim remplit la moitié de la ruche en huit ou dix jours ; un rayon d'un pied de long, de six pouces de large, et qui contient trois mille alvéoles, est quelquefois expédié en un jour. Les abeilles n'attendent pas qu'il y en ait un de fini pour en commencer un autre ; quelquefois il y en a trois qui marchent en même temps. Elles vont ensuite plus doucement. Les rayons sont parallèles les uns aux autres. Elles laissent entre eux un intervalle, afin de pouvoir passer deux de front ; et outre cela, ils sont percés en quelques endroits d'autre en outre, pour qu'il y ait une communication aisée entre les différentes parties de la ruche.

Plus une ruche d'abeilles vieillit, plus les rayons en deviennent noirs et matériels ; parce qu'elles fortifient toujours leurs ouvrages, et que chaque ver, auparavant de se changer en nymphe, file tout autour de son alvéole une espèce d'étoffe qui y reste toujours, et que les autres vers, qui y sont aussi élevés, font par dessus la même chose. Ordinairement les rayons ne restent pas jaunes plus de deux années ; ils noircissent la troisième, et les abeilles peuvent bien nettoyer, à la vérité avec peine, la teigne et la moisissure, mais elles ne peuvent blanchir l'ouvrage qu'en faisant un nouveau travail à la place de celui qui aura été châté.

Quant au miel, les abeilles le recueillent, pour ainsi dire, tout fait sur les fleurs et feuilles des plantes ; après en avoir pris pour leur subsistance, elles viennent, l'une après l'autre, le mettre à mesure, et le dégorger par leur bouche dans les alvéoles de leur ruche, qui sont réservés pour cela, après l'avoir façonné, cuit et épuré dans leur estomac, qui est leur laboratoire à miel ; et afin de pouvoir emplir ces alvéoles, et en même temps empêcher le miel de couler, elles mettent une pellicule ou couche épaisse de miel, qui monte, surnage et couvre le tout à mesure qu'elles y en apportent, ce qui empêche qu'il ne se répande. Quand c'est le miel qu'elles veulent conserver pour l'hiver, alors, outre la pellicule qui est dessus, elles bouchent encore avec de la cire l'entrée des alvéoles aussitôt qu'ils sont remplis, afin qu'il ne s'évapore point.

Le miel du haut des ruches, est meilleur que celui du bas, parce que l'un est le premier suc des fleurs qu'elles prennent dans la belle et forte saison, et que l'autre n'est que du miel amassé sur la fin de l'été ou pendant l'automne.

Le meilleur miel est celui que les mouches recueillent sur les fleurs du thym et du serpolet ; il devient dur et blanc, et est extrêmement sucré ; c'est pourquoi le miel de pays de montagnes, où ces plantes abondent naturellement, est le plus estimé ; celui de pays de prairies à le second rang ; il ne devient pas si dur ni si blanc, mais il a plus d'odeur ; celui du pays de bois vient ensuite ; et le moindre de tous, est le miel des plaines qui sont semées de sarrasin, de millet ou de blé de Turquie ; il est fade, et s'épaissit sans durcir.

Versement du blé

Les principaux inconvénients du versement du blé, lorsqu'il arrive au moment de la maturité du grain,

c'est la perte du grain, 1^o qui germe dans sa balle, à raison de l'humidité qu'il conserve après la pluie, ou de celle qui est occasionnée par les mauvaises herbes, qui poussent et gagnent le dessus ; 2^o qui est mangé par les quadrupèdes et les oiseaux, qui peuvent l'atteindre bien plus facilement dans cette position. Les autres sont la difficulté de sa récolte, et la diminution de la valeur de la paille, qui n'est plus bonne qu'à faire de la litière.

Si les blés avaient été versés (chose assez rare) peu après leur floraison, il serait peut-être avantageux de les couper de suite pour les transformer en foin et mettre quelque autre plante en place ; mais lorsque cet événement arrive plus tard, il vaut presque toujours mieux supporter sa perte avec patience et attendre ; seulement il conviendra de couper ces blés plutôt que les autres, quoique moins mûrs, de les faire plus complètement sécher avant de les rentrer, et de les battre séparément.

Cueillette et conservation des fruits.

Le temps de cueillir les fruits dépend de leur exposition, et la manière d'y procéder influe sur leur conservation. Après avoir disposé le local destiné à les recevoir, on choisit un beau temps, et après que les fruits ont reçu sur l'arbre, pendant une couple d'heures, les rayons du soleil, généralement vers les deux heures de l'après-midi ; on détache les fruits de l'arbre l'un après l'autre ; on les place avec précaution dans des paniers de moyenne grandeur, en évitant surtout de les heurter et de les meurtrir : car ce serait leur imprimer le principe de l'altération, qu'ils ne manqueraient pas de communiquer aux fruits sains qu'ils toucheraient.

Une règle dont on ne doit pas s'écarter pour la récolte de certains fruits, tels que pommes et les poires d'automne, c'est de les cueillir huit jours avant leur maturité ; elles acquièrent par le mouvement végétatif qui continue d'avoir lieu dans le local où l'on dépose les fruits, plus d'odeur, de saveur et de qualité pour se conserver longtemps : d'ailleurs, peu de pommes mûrissent sur l'arbre ; la difficulté surtout de les soustraire aux voleurs qui visitent les vergers, nous font hâter la cueillette des fruits plus tôt même que nous devrions la faire.

Il faut prendre garde aussi d'empiler les fruits sur le plancher, de les amonceler sous le prétexte qu'ils ont besoin de se ressuyer et de fermenter ; il vaut mieux les étaler ; on les roulant les uns sur les autres, ils se froissent et ne tardent point à avoir une tache, c'est-à-dire un point de pourriture très-prochaine ; il convient de les exposer toute une journée au soleil, s'ils ont été récoltés humides, et le matin de ne les renfermer qu'après qu'ils ont perdu cette espèce de principe volatil vivifiant qui complète la maturité. On doit se garder de les essuyer, vu que leur surface semble être recouverte d'un duvet qui constitue ce qu'on nomme la fleur : or ce duvet de nature gommeuse, venant à se dessécher insensiblement, fait les fonctions de vernis, bouche les pores, empêche la communication de l'air et l'évaporation de l'humidité intérieure.

Les raisins se cueillent avant leur complète maturité, lorsqu'on veut les garder. Si on les cueille au moment de leur maturité, ils pourrissent bien plus promptement.