

Par une consécration solennelle la classe agricole veut proclamer bien haut que c'est du Coeur de l'Homme-Dieu que lui sont venues dans le passé toutes les énergies saintes qui ont assuré sa prospérité. Elle veut de plus en plus s'approcher de la source de vie et y puiser de nouvelles forces pour l'avenir.

Nous ne sommes encore que dans notre jeunesse; il nous reste une longue étape avant de devenir une nation puissante.

Sans Jésus-Christ et les vertus dont son Coeur est la source infinie, nous ne pouvons qu'échouer sur la route.

N'est-il pas opportun de consacrer spécialement notre classe agricole au Sacré-Cœur?

ARMAND CHOSSEGROS, S.J.



La récolte de miel—Cas de loque

Durant les mois de juin et juillet, les 12 inspecteurs de ruchers ainsi que l'instructeur apicole du Ministère de l'Agriculture, ont fait la visite de 1810 ruchers contenant 24,846 colonies.

Dans toutes les colonies d'abeilles on a constaté 689 cas de loque.

La loque est le plus terrible des maladies des abeilles. Elle se manifeste par la pourriture du couvain des abeilles. Elle est déterminée par une bactérie mince qui s'allonge en filaments. L'infection se fait de proche en proche et il est difficile de sauver une ruche atteinte. Le remède le plus efficace et en même temps le plus facile est d'italianiser les ruches malades. Les abeilles italiennes sont refractaires à la loque européenne.

Cette maladie est surtout répandue dans la région de Montréal. Dans le district de Québec on n'en a constaté que peu de cas. On évalue qu'il y a dans la province de Québec environ 110,000 colonies d'abeilles.

La récolte du miel, sans promettre d'être aussi abondante que l'an dernier sera dans certains endroits assez bonne. Elle aurait été magnifique si la température avait été belle, car nous avons eu du trèfle en abondance.

L'assainage a été tardif et peu nombreux.

Au sujet de la vente du miel, on remarque qu'il est de plus en plus demandé et que le marché est complètement vide.

La production du miel a beaucoup augmenté depuis quelques années. Il y a trois ans nous ne produisions que 2,250,000 livres de miel qui se vendait de 8 à 9 centins la livre (en gros). L'an dernier nous avons produit au-delà de 4,000,000 de livres, dont le prix moyen a été de 12 centins.

L'apiculture peut être développée dans toutes les parties de la province et avec de bons résultats. C'est une culture qui paie beaucoup, sans occasionner de dépenses et trop de troubles.

C. VAILLANTCOURT,
Apiculteur officiel.

Comment préparer les ruches pour l'hiver

Le succès de la saison dépend beaucoup de la façon dont on prépare les abeilles pour l'hiver.

La première condition pour bien garder une colonie pendant la dure saison, c'est de lui laisser assez de nourriture, 30 à 35 livres de miel. Il peut arriver que vous ayez des colonies très fortes en miel et que d'autres n'ent pas assez.

Dans les ruches à cadres mobiles, il est facile de prendre un cadre dans la ruche trop remplie pour le passer à une autre plus pauvre. Cette répartition doit se faire dans les jours qui suivent la dernière récolte du miel.

Si après ce travail il y a encore des colonies mal approvisionnées, il faut les nourrir artificiellement; c'est ce que l'on appelle: "nourrissement" d'automne. Autant que possible, il faut s'abstenir de nourrir artificiellement à cause de la difficulté de ce travail pour les novices.

Les producteurs de miel en sections peuvent généralement se dispenser du "nourrissement". Ceux qui s'occupent du miel extraordinaire n'ont pas toujours le même avantage. A lors, si à l'automne il y a des colonies qui manquent de provisions, voici comment il faut procéder. Commencer par retrécir l'entrée de toutes les ruches afin de prévenir le pillage et, pour la même raison, éviter de renverser du sirop quelque part.

Le sirop donné aux abeilles sera composé de trois parties de sucre de première qualité et de deux parties d'eau. En versant de l'eau chaude sur le sucre, le sirop est fait en quelques minutes. Ne nourrissez que le soir, toujours pour éviter le pillage. Ne donnez pas plus de sirop qu'une cuillère peut en consommer dans une nuit, ce qui varie ordinairement de trois à cinq livres. Si une colonie manque de quinze livres de nourriture, remplacez-les par vingt livres de sirop.

Il faut réunir les ruches faibles. La deuxième condition pour que les abeilles hiverne bien, c'est d'avoir des colonies fortes en abeilles. Donc il faut réunir toutes les colonies faibles à fin d'en former des fortes.

Mettez la colonie faible sur celle que vous voulez réunir en les séparant par un papier dans lequel vous pratiquerez quelques trous.

Au bout de deux ou trois jours, vous descendez les cadres de la colonie supérieure dans celle de dessous avec les abeilles, ayant eu soin de bien les enfumer. Vous devrez préalablement enlever la plus vieille reine. Ainsi vous aurez une colonie forte pour l'hivernage.

Pillage. Le pillage est à craindre surtout à cette époque de l'année. Les fleurs étant presque toutes disparues, les abeilles n'ayant rien à faire se permettent quelquefois de voler leur semblables.

Afin de prévenir le pillage, on prendra garde d'exposer dehors du sirop, du miel ou autres matières sucrées. Si on a encore des hausses à enlever, il est préférable de se servir d'une chasse-abeilles.

S'il y a pillage, on pourra l'arrêter en retrécissant l'ouverture de la ruche de façon à ne laisser un passage que pour une ou deux abeilles. Un autre moyen qui réussit généralement, c'est de fermer l'entrée de la ruche avec

de l'herbe ou du foin en laissant juste une petite sortie pour les abeilles. Si ce dernier moyen ne réussit pas, c'est que la ruche pillée est probablement orpheline. Dans ce cas, la seule chose à faire, c'est d'enlever les rayons de miel qui restent, tout en laissant la ruche à sa place afin que les pillards ne s'attaquent pas aux voisines.

C. C. VAILLANTCOURT,
Instructeur apicole.

PAIN NATUREL

(OBJECTION)

Les matières azotées des zones corticales et sous-corticales du blé ne sont pas utilisées intégralement au cours de la digestion; elles laissent des déchets dans l'intestin. Elles sont donc utiles à conserver et on doit les éliminer de la farine.

Pain naturel

Les matières azotées du gros son et de l'enveloppe interne (épisperme) ne sont pas si inassimilables qu'on veut bien le dire. Une bonne partie profite à l'organisme, et même pour le cellulose, des recherches récentes (Goiffon) montrent que sa digestibilité est plus grande qu'on ne l'avait cru jusqu'ici. Et puis, il n'y a pas que des matières azotées dans ces parties externes du grain; il y a des matières minérales, "dont les trois quarts sont solubilisées au cours de la digestion", comme l'avouent les défenseurs de la mouture à cylindres. Il y a surtout l'énergie solaire emmagasinée sous forme de diastases, qui échappe à toute analyse, qui ne peut se débiter à toute calories et que l'organisme s'incorpore, tout en laissant indemne le son coriace qui lui servait de support. Quant à vouloir proscrire les pains bis parce "qu'ils donnent trois fois plus de déchets que le pain blanc" et laissent un résidu qui augmente la vitesse de transport alimentaire dans l'intestin, c'est retomber une fois de plus dans cette conception insensée que l'aliment idéal est l'aliment concentré chimiquement, dépourvu de tout résidu et totalement digestible sans effort. De plus, c'est énoncer un argument qui se retourne contre soi, puisqu'on reconnaît ainsi implicitement la valeur d'excitation intestinale du pain naturel qui permet d'éviter la constipation avec tous ses ennuis et ses dangers.

Dr PAUL CARTON

Le prix du pain

M. Hanna, le contrôleur des vivres averti les meuniers que le prix du pain était trop élevé et qu'il fallait faire quelque chose pour le diminuer.

C'est la première fois que le contrôleur des vivres parle des prix élevés. Espérons qu'il en prendra l'habitude et qu'il cessera pendant quelque temps de demander aux gens qui ont à peine de quoi vivre d'économiser sur la