

ruches, après le premier jet, il faut marier ensemble deux des seconds essaïms.

Des essaïms perdus ou sauvages.—On trouve souvent à la campagne des essaïms qu'on n'a pas pu arrêter, ou qui sont sortis sans qu'on s'en soit aperçu : on en trouve aussi qui s'établissent dans des trous d'arbres et dans des murailles ; ils travaillent comme dans les ruches.

Les essaïms s'enfuient, ou parce qu'on ne les garde pas, ou parce qu'en sortant de leurs ruches, ils s'élèvent tout d'un coup fort haut, et ne s'arrêtent que bien loin de leur domicile ; et quand la reine est lasse, elle s'attache quelquefois au bâton, au chapeau, ou au bras de ceux qu'elle rencontre.

On trouve de bonne espèce d'essaïms sauvages dans les bois, dans les trous d'arbres et dans les murailles, soit qu'ils se soient échappés, ou qu'ils y soient établis de race en race.

On cherche les abeilles sauvages pour en avoir les essaïms dans le temps, et pour en enlever le miel et la cire : on les guette ordinairement dans le printemps, c'est le temps où elles vont au champ avec ardeur et qu'elles essaïment.

L'heure la plus propre est les quatre heures après midi, parce qu'alors les abeilles et l'air sont plus chargés. Quand quelqu'orage approche, il est plus aisé de les découvrir, parce qu'alors elles se retirent toutes, et on les suit jusqu'à leur retraite, où elles vont toujours tout droit quand elles sont chargées. Pour les découvrir plutôt, on pend à quelque arbre trois ou quatre pots enduits de miel ; elle le sent de loin, viennent s'en charger, et s'en retournent au plus vite ; on les suit à mesure qu'on en voit passer plusieurs, si on n'a pu suivre les premières.

On n'attrape pas facilement les essaïms qui se mettent dans les trous des arbres ou des murailles, s'ils y sont depuis longtemps. On peut cependant les faire sortir avec la fumée, et tenter de les mettre dans une ruche ; et pour le faire plus aisément, on perce un trou dans l'arbre ou dans la muraille au dessous de l'essaïm ; on fourre un bouchon de foin que l'on allume, on fait en sorte que la fumée passe au trou où sont les abeilles, et l'on applique une ruche, préparée : la fumée faisant sortir l'essaïm, il s'arrête quelquefois dans cette ruche, qu'il faut envelopper et garder jusqu'au soir, pour la transporter.

Quand l'essaïm est dans le trou d'un arbre, on peut attendre au commencement de l'hiver, pour scier l'arbre au dessus du trou, et les transporter chez soi.

Des essaïms, et profits des grosses abeilles.—Les grosses abeilles étrangères ruinent, il est vrai, leurs voisines, mais elles ont néanmoins le mérite d'amasser quantité de miel, et de travailler avec plus de vigueur que les autres. Il faut donc en conserver les essaïms, par rapport au profit, et observer, quand ils sortent de leurs souches, de leur donner de grandes ruches, les éloigner des autres le plus que l'on peut, et tuer les abeilles avec le soufre, après qu'elles auront donné le premier essaïm, ou tout au plus à la fin de l'été.

Le lait qui ne donne pas de beurre.

M. François Denebourg, ex-vétérinaire du gouvernement Aut (Belgique), a publié, dans les *Annales de médecine*

vétérinaire, un article très-remarquable sur une altération particulière du lait, qui se présente assez communément, sans que les investigations les plus minutieuses puissent faire remarquer un dérangement sensible dans le jeu des fonctions vitales des vaches laitières.

Nous ne pouvons reproduire en entier le travail de M. Denebourg, qui est très-développé ; mais le sujet qu'il traite a une telle importance, au point de vue de l'alimentation publique et des intérêts des cultivateurs, que nous croyons essentiel de publier ses observations principales et les moyens qu'il indique pour remédier à cette altération du lait.

« Le lait, dit M. Denebourg, peut être affecté de nombreuses altérations, se développant spontanément ou sous l'influence de causes dépendantes des laitières ; elles ont encore été peu étudiées jusqu'à aujourd'hui, et nous ne possédons sur ce sujet que des observations fort incomplètes. Les altérations les mieux observées, sont celles qui affectent ce liquide dans ses propriétés physiques, comme sa couleur, son odeur, sa saveur et quelques autres de ses caractères. Ainsi, sa couleur est quelquefois changée d'une manière remarquable ; elle peut être bleu indigo, rouge sanguinolent, piquée ou jaune ; son odeur peut être désagréable, alliée, etc. Sa saveur éprouve un grand nombre d'altérations ; ainsi, on a observé que, dans certaines circonstances, le lait prenait un goût désagréable, que quelquefois il était amer, salé, alliacé, sans goût ou à goût acide, etc. La séparation de ses éléments ne se fait pas non plus toujours d'une manière aussi régulière que nous l'avons indiqué plus haut ; ainsi, quelquefois il se coagule trop promptement, passe trop rapidement à l'acidité ; d'autre fois il ne se coagule pas ou trop lentement. Le lait peut encore être trop épais ou trop clair, filant, glutineux, séreux, purgatif, etc.

« Mais nous n'avons pas à nous occuper ici des diverses altérations auxquelles le lait est soumis ; seulement, nous dirons qu'en général, chaque fois que le lait a subi une altération quelconque, il donne toujours du beurre de moindre qualité et en moins grande quantité, et que le remède que nous préconisons et que nous ferons connaître plus loin convient également pour combattre toutes les altérations du lait inhérentes à la femelle, et qui ne sont pas l'effet de causes spécifiques.

« Nous ne confondons pas non plus avec l'altération qui fait le sujet de cette étude, le lait des vaches qui viennent de mettre bas et qu'on a nommé *colostrum*, qui est épais, jaune, mucilagineux, et ne donne que peu de crème, ni celui des vieilles bêtes épuisées, attaquées de maladies chroniques et d'affections organiques, qui donnent ordinairement un lait séreux et dépourvu de principes butyreux.

« Par lait qui ne donne pas de beurre, nous désignons une altération particulière du lait, encore peu étudiée, très-fréquente, vulgairement appelée *échauffement des vaches* ; se développant sans causes apparentes, affectant en même temps le lait de toutes les laitières d'une étable d'un établissement, et pouvant durer longtemps. Elle dépouille le lait de sa matière butyreuse ou empêche cette substance de se séparer des autres aliments au milieu desquels elle est tenue en suspension, de telle sorte que, quels que soient les soins que l'on puisse apporter à la laiterie, à l'écrémage, à la préparation et à la conservation de la crème, et les moyens rationnels qu'on puisse employer dans l'opération du barattage, il est de toute impossibilité d'en obtenir du beurre.

« Cette altération se déclare dans toutes les saisons de l'année, en hiver comme en été, au printemps comme en automne ; par une température modérée, comme par les grands froids ou les plus grandes chaleurs ; sur le lait des vaches soumises au régime vert, comme sur celui de celles qui sont nourries avec des aliments secs ; sur celui des vaches bien nourries, comme sur celui de celles qui le sont mal ; sur celui des vaches qui fréquentent les pâturages, comme celui de celles qui séjournent constamment à l'étable ; sur celui des vaches pleines, comme sur celui de celles qui ne le sont pas ; sur celui des vaches fraîches vélées, comme sur celui de celles qui ont vêlé depuis longtemps ; sur celui des vaches qui sont en bon état de santé et d'embonpoint, comme sur celui de celles qui sont maigres et délicates ; chez ces riches propriétaires où les étables et les laiteries sont bien tenues, comme chez les pauvres cultivateurs où ces conditions n'existent pas. Enfin, le lait des vaches, vivant dans les conditions hygiéniques les plus opposées, est également opposé à cette altération. Toutefois, nous avons remarqué qu'elle se manifestait plus fréquemment et offrait plus d'opiniâtreté sur le lait des vaches que les marchands de bestiaux et les cultivateurs désignent sous les noms vulgaires