

Dans presque toutes les localités, le prix du miel extrait est moins élevé que celui du miel en sections. Cependant, il est préférable de faire du miel extrait dans les endroits où l'on ne produit qu'un miel foncé et d'un goût amer. Le miel extrait qu'il soit ambré ou brun peut très bien se mélanger avec le miel blanc et faire un produit savoureux qui se vendra facilement. Il est évident que ce mélange ne peut se faire avec le miel en sections.

La production du miel en sections n'est pas désirable pour celui qui n'a pas un endroit convenable pour l'emmagasiner, parce que une fois le miel cristalliser dans les rayons, il est presque impossible de le liquéfier. Au contraire le miel extrait se transporte et se manipule facilement et s'il vient à "granuler" il est facile de le faire revenir liquide. Enfin, chaque apiculteur analysera dans quelles conditions il se trouve, et décidera laquelle production, du miel extrait ou du miel en sections, est préférable pour lui.

C. VAILLANCOURT,
Instructeur apicole.

L'apiculture

CONFÉRENCE DE MME J.-A. THIBEAULT, N.P.
AU CERCLE DES FERMÈRES DE ROBERVAL

L'abeille ou mouche à miel constitue un genre appartenant à la famille des apiaires coloniaux, ordre de hyménoptère, sous ordre de porte-aiguillon.

C'est un insecte tellement intéressant soit en lui-même, soit au point de vue du produit qu'il nous donne, qu'il peut être l'objet des écrits et des entretiens les plus divers et les plus variés. Les auteurs anciens et les poètes mêmes tel que Virgile ont traité longuement de sa nature, de ses habitudes et de ses mœurs. Il y aurait des choses fort intéressantes à dire sur les abeilles en elles-mêmes; mais je laisse ce sujet de côté pour ne les traiter qu'au point de vue utilitaire, ou de leur produit.

L'abeille semble avoir été dans les âges primitifs du monde à l'état sauvage seulement et avoir constitué, pour les premiers êtres de l'humanité, le seul moyen de se procurer la matière sucrée, presque indispensable à la vie humaine. On récoltait alors, le miel, comme on récolte les fruits sauvages.

A mesure que les besoins s'en firent sentir, on commença à s'occuper d'apiculture.

Les légendes nous apprennent comment les abeilles furent sauvées du déluge, par la bru de Noé, qui accrocha une ruche en dessous d'un balcon de l'arche, et d'un autre côté que ce serait Aristée, roi d'Arcadie, qui aurait inventé l'art d'élever les abeilles en l'an 300 avant Jésus-Christ, et, selon d'autres auteurs, ce serait à Gorgoris, roi fabuleux d'Espagne, que reviendrait l'honneur d'avoir mis en usage le miel comme aliment et comme médicament.

Quoiqu'il en soit, l'apiculture remonte à une date très ancienne. Elle était florissante en Europe, vers le seizième siècle, ou chaque famille un peu aisée possédait son rucher.

Les méthodes employées n'étaient cependant pas perfectionnées. On voit qu'à cette époque l'apiculture n'avait encore qu'un but purement domestique et non commercial, c'est-à-dire, procurer à la famille une matière sucrée, agréable au goût et suffisamment condensée que l'on trouvait alors difficilement sur le marché.

Pendant longtemps l'usage du sucre fut limité à la médecine. Nos ancêtres achetaient le sucre chez l'apothicaire comme remède. On l'y trouve encore sous une foule de déguisements et on l'y vend très cher; mais on le trouve à meilleurs compte chez l'épicier. Les anciens n'avaient donc que le miel pour remplacer le sucre dans la préparation des aliments.

Ce n'est que vers l'année 1230 que le sucre de canne, déjà connu dans l'antiquité en certains endroits, fut introduit en Europe, et le sucre de betterave fut découvert par Margraff en 1745 mais son extraction par des procédés industriels ne date que de l'époque du blocus continental "sous Napoléon". Depuis lors, industrie et culture se sont énormément développées et le sucre se vendait excessivement bon marché. C'est ce qui explique, que l'apiculture a été pendant longtemps considérée comme une branche très accessoire de l'agriculture. Darwin médecin et naturaliste anglais avait pourtant mis en évidence, le rôle joué par les abeilles dans la fécondation des plantes

Tout de même l'apiculture est restée un peu dans l'oubli.

Bien comprise, et avec des procédés modernes, elle est susceptible de donner des revenus sérieux. Il existe en France environ 1,600,000 ruches, dont les produits représentent annuellement une valeur de plus de 16 millions de francs.

Voyez par là les revenus, que pourrait retirer notre pays, notre province de Québec en particulier, par la culture des abeilles Et tout cela avec un capital restreint, car la nourriture des abeilles se prend à l'entour de chez-nous, chez nos amis et même chez nos ennemis.

La première question qui se pose tout naturellement à l'esprit, est celle-ci: Y a-t-il possibilité pour cette culture dans la province de Québec, notamment dans notre comté du Lac St-Jean? La chose nous a été prouvée d'une manière expérimentale par nos bonnes Dames Ursulines, qui toujours à la tête des industries et des cultures ménagères aussi; bien que de l'éducation et de l'instruction, ont été les premières à monter un rucher moderne dans notre comté, à développer le goût de l'apiculture et à enseigner non seulement dans leur cours d'instruction ménagère, mais aussi à notre Cercle de jeune fermières. Je suis heureuse de leur en témoigner toute mon admiration.

L'apiculture peut donc se pratiquer partout ou se trouvent des prairies naturelles, des bois et des plantes donnant de nombreuses fleurs. La dent de Lion, les trèfles surtout, le sarrasin, les bryères... Toutes ces choses se trouvent en abondance dans notre comté. Chaque paroisse pourrait donc avoir plusieurs ruchers.

Il est admis en France que dans trois milles carrés en superficie, cinquante ruches peu-

vent donner leur complet rendement. Ce n'est certes pas moindre pour ici, où les plantes mellifères se trouvent plus en abondance. Dans les paroisses, chaque cultivateur pourrait avoir deux à trois ruches, pour le besoin de sa famille cela serait un bon moyen de diminuer la cherté de la vie.

Pour mener à bien une exploitation apicole, il est indispensable de connaître l'histoire naturelle et les mœurs des abeilles, leurs maladies, la manière de leur donner des soins, les procédés de conservation et d'utilisation du miel et de la cire.

Les principales opérations apicoles sont la visite au printemps pour s'assurer de l'état des ruches, le nourrissage dans le cas où les provisions sont épuisées, la réunion des colonies faibles, la mise en place des hausses et des cadres supplémentaires, l'essaimage, c'est-à-dire surveiller attentivement les colonies nouvelles, à recueillir dans les mois de juin et juillet, la récolte du miel, l'extraction du miel et enfin l'hivernage des abeilles.

Dans toutes les opérations qui nécessitent l'ouverture de la ruche ou le transvasement on projette à l'intérieur de la ruche un peu de fumée en faisant brûler de vieux chiffons dans l'enfumeur, afin d'engourdir les abeilles et d'éviter les piqures. La mauvaise humeur de ces insectes est des plus variables; les cris, les mouvements brusques les irritent. Il est prudent de s'envelopper la tête d'un voile et de mettre des gants exprès.

L'apiculture demande des soins constants intelligents et minutieux. Cela serait une erreur de croire que l'on peut obtenir du succès sans travail de même qu'on ne peut récolter sans avoir semé. Il faut donner à propos les soins indispensables, avant de s'y livrer il faut être bien déterminé à suivre l'exemple et les conseils de ceux qui ont fait un succès de cette culture, qui comme toute autre branche de l'agriculture, demande du travail.

Je ne crois pas devoir insister d'avantage sur la manipulation des ruches parce que cela ne saurait intéresser que ceux qui sont versés dans l'apiculture.

Maintenant je vais traiter de l'usage du miel.

Le miel est utilisé comme nourriture, comme assaisonnement, comme médicament et en boisson.

Le miel est une nourriture saine, agréable et très bonne pour la santé, supérieure de beaucoup au sucre granulé, qui par le grand usage que l'on fait de ce dernier, finit par engendrer quelque maladie d'estomac et des reins.

Il n'en est pas de même du miel, qui s'assimile plus facilement et ne produit pas de mauvais effets.

Il est prouvé que les anciens n'ont pas connu d'autre sucre, aussi ils ne connaissaient pas les malaises dont nous souffrons de nos jours.

L'usage du miel à chaque repas, comme dessert, assure santé parfaite et longue vie, affirme un médecin Allemand des plus autorisés

Les confiseurs qui l'emploient dans les bonbons voient leur clientèle augmenter. A plusieurs points de vue il remplace avantageusement le beurre pour les enfants.