

go, pour faire récolter l'écorce par les indigènes. Pour assurer le succès de la mission scientifique du docteur Koene, le Président l'a revêtu d'un caractère officiel en le nommant porteur de dépêches. On croit qu'il sera de retour au mois d'août, avec une cargaison de la précieuse écorce.

DU MIEL.

Certains pays du monde sont renommés pour leurs spécialités : aux uns la beauté et l'excellence des fruits ; aux autres les vins les plus fins ; aux uns les fromages recherchés, aux autres enfin les miels en vogue.

A propos de ceux-ci, il est évident que le climat et la nature des fleurs qu'il produit peut avoir une influence directe sur leur saveur ; mais en général, nous sommes d'avis que dans cette branche d'industrie, comme dans toutes les autres, la bonne réputation de l'article produit en destination du marché, s'acquiert plutôt par le traitement auquel le producteur le soumet, que par l'unique effet de l'influence climatérique.

Nous venons d'en recevoir une preuve éclatante ici même. Depuis le printemps nous avons eu l'occasion de goûter à plusieurs miels coulés obtenus à Kankakee par les anciens procédés et par de plus récents. C'est à celui qu'a adopté M. Gendron que nous donnons la préférence, et quiconque se prétend connaisseur en cet article peut en faire l'expérience personnelle en s'adressant à cet apiculteur distingué.

Le miel se débite sur le marché aussi bien coulé qu'en gâteaux ; cependant ces derniers sont plus recherchés par les gourmets ; la raison qu'il en donnent est un effet de la délicatesse de leur goût ; ils ne veulent point d'un article mêlé de substances étrangères par le coulage ordinaire, effet de la pression des rayons de la ruche ; ils savent, disent-ils, que le miel dans l'alvéole de cire blanche se trouve dans toute sa pureté et voilà pourquoi ils le préfèrent ; et ils ont raison.

C'est pour faire disparaître le préjugé fâcheux qui existe contre le miel coulé, qu'un M. J. L. Peabody a récemment introduit dans le commerce américain un instrument nouveau destiné à extraire le miel des rayons, sans pression extérieure et par la seule force centrifuge : l'extracteur Peabody. Par

son moyen, le gâteau de cire se trouve vidé de miel sans se déformer ; si bien que remis dans la ruche, les abeilles s'en servent de suite une seconde fois et le remplissent de nouveau ; cela leur sauve le trouble et la perte de temps d'une nouvelle construction en cire et assure un gain proportionnel en miel.

Avec le degré de perfection des ruches de M. Gendron et le contrôle parfait qu'il a obtenu pour ses abeilles, il lui devient facile d'ouvrir la ruche dans aucun temps pour l'examiner sur sa richesse en miel, en extraire un gâteau ou deux, et même quelquefois trois ou quatre ; puis en replacer les rayons vides dans la ruche. Si la saison est belle, cette opération peut se répéter jusqu'à trois ou quatre fois sur le même gâteau de cire ; c'est une amélioration qui devient nécessairement une véritable source de profit.

Extrait par le nouveau procédé, le miel se trouve aussi pur qu'à son état primitif ; aussi rien ne saurait-il être comparé à sa douceur, sa délicieuse saveur et sa pureté lorsqu'il est butiné sur les plantes des miels de choix.

Il suffira désormais aux amateurs qui auraient des préjugés contre le miel coulé, de goûter à celui qui a passé par l'extracteur Peabody pour en faire l'éloge. M. Gendron n'est pas le seul du resto à pratiquer cette méthode nouvelle ; elle est devenue presque universellement adoptée par les apiculteurs. Aussi engageons-nous nos fermiers qui ont des abeilles, à visiter sans retard le rucher de M. Gendron, s'ils veulent bénéficier de son expérience personnelle et entrer comme lui dans la voie du progrès en apiculture.

M. Gendron est d'opinion qu'une ruche d'abeille est d'une aussi grande valeur pour le profit seulement, sinon plus, qu'une bonne vache à lait ; car les abeilles ne coûtent rien pour leur entretien.

Leur culture est donc une industrie qui mérite toute l'attention des ménagères désireuses d'augmenter les ressources du logis.

Le présent numéro du journal contient celui de la semaine dernière et celui de cette semaine.

COMMUNICATION.

M. le Rédacteur,

En lisant, sur le *Courrier* de mardi, la liste des prix décernés dans le concours des fermes les mieux tenues pour le comté de Bagot, dont la société d'agriculture se distingue entre toutes celles des autres comtés, j'ai remarqué qu'une paroisse primait de beaucoup sur toutes les autres par le nombre de récompenses obtenues ; c'est St. Dominique. Je vois avec plaisir que les cultivateurs de cette paroisse ont compris toute l'importance et tout l'avantage d'un mode d'agriculture améliorée, telle que pratiquée dans les vieilles contrées de l'Europe. St. Dominique est une paroisse petite au point de vue agricole, puisqu'une assez grande partie de ses terres sont couvertes de savanes ou de carrières de pierre à chaux. Et pourtant neuf de ses fermes ont remporté des prix dans le dernier concours ; la paroisse qui l'approche le plus est St. Hugues où je vois que quatre récompenses ont été gagnées. Ceci fait grandement honneur aux cultivateurs de St. Dominique.

Il est bien permis de se demander maintenant comment il se fait que cette paroisse ait fait de semblables progrès dans la culture de la terre, et ait dépassé ses rivales. A tout seigneur tout honneur. Si les mauvais exemples sont contagieux, les bons le sont aussi. Les cultivateurs de St. Dominique ont le bonheur de posséder au milieu d'eux un homme intelligent qui pour tout ce qui a rapport à l'exploitation rurale et à l'élevage des animaux, mérite bien qu'on marche sur ses traces. M. Casavant s'efforce, depuis plusieurs années, de mettre en pratique la méthode suivie avec tant de succès par les agronomes français et belges. Il a beaucoup étudié l'agriculture, et il ne laisse passer aucun système nouveau sans qu'il n'en fasse l'expérience ; aucun instrument aratoire n'est inventé sans qu'il n'en tente l'essai. L'attention de ses voisins se porta peu à peu sur cette nouvelle manière de cultiver, puis quand ils virent que de riches moissons venaient couvrir ses champs, encouragés par ses conseils, et plus encore par son exemple, ils se décidèrent à abandonner leurs habitudes routinières, et à marcher dans la voie du progrès. Ils ont renoncé à cette coutume pernicieuse de semer grains sur grains, et d'épuiser ainsi leur terre ; laquelle au bout de