

doivent être effectuées à côté de la ruche ou derrière celle-ci afin de ne gêner d'aucune façon le vol des ouvrières. Si quelques abeilles curieuses paraissent vouloir devenir trop familières, ne les frappez pas. Il n'est pas toujours possible d'éviter les piqures. Quand on a été piqué, il faut enlever l'aiguillon avec la glande empoisonnée qui reste généralement en arrière, en ayant soin de ne pas exercer de pression sur cette dernière et si on ne frotte pas la blessure, l'irritation sera moins vive.*

MIEL.

Le miel est le nectar provenant des fleurs et qui, après avoir été modifié par le passage dans l'estomac de l'abeille, est emmagasiné pour la colonie dans les cellules du rayon. Au moment où il sort des fleurs le miel est une solution claire et sucrée. Dans le corps de l'abeille il subit une concentration, s'épaissit, reçoit de l'acide formique, secrété par l'abeille, qui assure sa conservation, puis il est déposé dans les cellules du rayon. Quand le miel est mûr, ces cellules sont fermées par un couvercle de cire ou *opercule*, et il est dit *operculé*. Le goût et l'arôme du miel varient, de même que sa couleur, suivant la fleur qui a fourni le nectar. La quantité d'eau et des composés de sucre, tels que le dextrose et la levulose, auxquels le sucre doit ses propriétés, varie également. Le miel de trèfle blanc passe généralement pour le miel clair régulier. D'autres trèfles et d'autres plantes tels que le peuplier, le chardon du Canada, la salicaire, la framboise sauvage, etc., fournissent également un miel de couleur claire. Les asters, la verge d'or, le sumac, l'asclépiade fournissent un miel de couleur foncée, et quoique ce miel soit de qualité inférieure au miel de trèfle, il se vend bien sur le marché parce qu'il vient tard dans la saison.

Le miel est une excellente nourriture, et comme il est partiellement digéré, le système se l'assimile promptement et facilement. Les pâtisseries et les boulangers s'en servent de préférence au sucre pour que leurs gâteaux, etc., se conservent plus longtemps. Pour sucrer le pain et les gâteaux il est supérieur au sucre sous bien des rapports.

CIRE.

Après le miel la cire est le plus important des produits naturels de l'abeille. Elle est secrétée par des glandes spéciales sous l'abdomen ou la partie postérieure de l'insecte où elle se rassemble sous forme de petites plaques ou écailles qui, en augmentant de grosseur, font saillie en dessous des segments abdominaux, sur le côté du ventre. La cire est produite par les ouvrières et cette opération exige une haute température. Elle est élaborée du miel par des procédés physiologiques complexes; on estime qu'il faut environ quinze livres de miel pour faire une livre de cire. On voit donc combien il est important de fournir aux abeilles des fondations de cire et des rayons vides pour l'emmagasinage du miel.

RAYONS.

Les rayons sont les berceaux de la communauté des abeilles et lui servent également d'entrepôt pour le miel. Le couvain arrive à maturité dans les cellules qui composent les rayons, et c'est également dans ces cellules que le miel est déposé. Les cellules du rayon sont de dimension variable. Elles sont de forme hexagonale régulière. La majorité sont des cellules d'ouvrières; il y en a vingt-neuf au pouce carré et cinq au pouce linéaire. Les cellules des mâles sont plus grandes; il y a quatre de celles-ci au pouce linéaire et dix-huit au pouce carré. Nous avons déjà décrit les caractéristiques de la cellule royale, irrégulière et de forte taille.

* On soulage très souvent la douleur par l'emploi de la solution suivante: une once de pétrole et 4 grains d'iode.