

c'est elle qui récolte le pollen, le nectar, la propolis; aussi nourrit le couvain, garde les jeunes abeilles, bâtit les rayons, nettoie la maison et garde la ruche contre les voleuses. Durant la miellée, l'ouvrière ne vit que six semaines dit-on, tandis que si elle naît pendant la saison morte, sa vie se prolongera jusqu'au printemps suivant. Durant les mois de l'hiver, les plus vieilles ouvrières meurent et au printemps, chaque colonie se trouve considérablement réduite. Lorsque les chauds rayons du soleil printanier commencent à se faire sentir, les abeilles deviennent plus actives et le couvain se développe rapidement. L'ouvrière a une particularité: elle a un petit dard dont elle se sert, *oh! très rarement*, pour se défendre.

Le FAUX-BOURDON ou MALE est produit en prévision et à l'époque de l'essaimage. Plus large et plus long que l'ouvrière, il est trois fois plus gros qu'elle. Deux mille faux-bourdons pèsent une livre, tandis qu'il faut cinq mille ouvrières pour arriver à la même pesanté. Les faux-bourdons ne sont capables d'aucun travail, mais consomment beaucoup de nourriture. Aussi, lorsque la belle saison est finie, que les fleurs sont disparues et la miellée terminée, les ouvrières jugeant ces messieurs inutiles, sans trop de précautions les mettent à la porte. Ainsi ces pauvres insectes vivent ce que vivent les fleurs, l'espace d'une saison. Le faux-bourdon est l'élément nécessaire de la ruche.

C. VAILLANCOURT,
Chef du Service d'Apiculture.

Usage du miel à la cuisine

LE MIEL EST UNE NOURRITURE DES PLUS SAINES

Ce précieux liquide pourrait être défini: nectar des fleurs cueilli et transformé par l'abeille. Rien de plus naturel alors que le miel soit une nourriture saine. Aussi voit-on dans l'histoire, que bien avant que les premières raffineries, qui nous donnent le sucre granulé, eussent été construites, le miel était en grand honneur. Sa supériorité sur le sucre granulé principalement consiste dans ce fait, que ce dernier, par le grand usage que l'on en fait, finit par engendrer quelques douleurs dans l'estomac. Il n'en est rien de même du miel qui, d'une assimilation plus facile, ne produit généralement aucun mauvais effet.

LE MIEL EST UN METS TRÈS EXQUIS

Nourriture saine, le miel est encore un mets très exquis. Quelle délicatesse et quelle propreté dans ce travail intelligent des abeilles qui s'en vont, d'un vol rapide, butiner de fleur en fleur, cueillir ce précieux nectar qu'elles déposent ensuite dans de petits vases bien propres! Quoi de plus délicieux qu'un de ces "rayons", vrai petit bouquet qui a l'avantage d'être à la portée de toutes les bourses.

LE MIEL EST INDISPENSABLE

Le miel convient à tous les tempéraments. Les médecins lui ont découvert des propriétés régénératrices marquées, et son action sur notre organisme est des plus bienfaisantes.

Les abeilles sont de bonnes amies, qui pensent à tout,—elles nous donnent l'utile et l'agréable.

LE MIEL FOURNIT :

Un régal sain pour les enfants.—Comme aliment supplémentaire pour les enfants, le miel occupe une place importante. C'est l'aliment qui permet le mieux de satisfaire ce besoin de choses sucrées qui existe chez les enfants, et on devrait leur en donner autant qu'ils en peuvent manger. Le pain, le beurre et le miel, font un mélange agréable pour les enfants.

Un préservatif contre les maladies.—Par son acide formique, il exerce une action préservatrice remarquable. Dans toutes les maladies de la gorge et de la poitrine, il donne des résultats surprenants. A ceux qui en font un usage régulier et suffisant, il peut éviter bien des maux.

Un aliment pour les travailleurs.—Le miel est un aliment précieux qui fournit à l'organisme de l'énergie et de la chaleur.

Le miel est un tonique de premier ordre. Le miel, c'est la santé.

LA VENTE DU MIEL SUR LE MARCHÉ

Le miel est généralement présenté sur le marché de deux façons.

D'abord, en sections, c'est-à-dire sous forme de petits rayons. On présente aussi du miel extrait, séparé de son enveloppe de cire au moyen de l'extracteur.

Le miel extrait se vend moins cher, étant donné qu'il est séparé de la cire qui a une certaine valeur, et se produit plus facilement.

DIFFÉRENTES SORTES DE MIEL

Le miel peut être divisé en trois classes.

Premièrement le miel *blanc*, provenant des sucres cueillis surtout sur le trèfle blanc; le miel *ambré*, provenant d'à peu près toutes les plantes sauvages; le miel *brun*, extrait en particulier du sarrasin.

Le plus doux et le plus exquis est sans contredit le miel blanc. Le brun plus riche est en substances minérales à le désavantage d'être un peu fort au goût; le miel *ambré* tient, on pourrait dire, le milieu.

LE MIEL DANS LA PRÉPARATION DES ALIMENTS

Le sucre granulé peut être remplacé et dans la plupart des cas par le miel. Ce dernier n'est pas plus dispendieux, car il est plus profitable.

Les pâtisseries confectionnées avec le miel sont plus douces, et se conservent fraîches plus longtemps.

Il y a ici une remarque très importante à retenir dans la cuisson des pâtisseries confectionnées avec le miel: cette cuisson doit se faire à feu doux, afin de donner au miel le

temps de s'éclaircir et de se répandre dans toute la pâte.

Mentionnons aussi son usage dans la fabrication des pâtisseries, des confitures et des liqueurs douces.

LA CONSERVATION DU MIEL

Il vaut mieux placer le miel dans un endroit chaud; la cuisine est l'endroit par excellence, mais la cave lui est généralement très défavorable, surtout par la présence d'humidité.

Le miel avec le temps finit par devenir en sucre, c'est-à-dire qu'il cristallise. Un miel cristallisé n'est pas plus mauvais, sa cristallisation prouve souvent sa pureté. Dans cette condition, pour s'en servir, on n'a qu'à le rendre liquide.

LE MIEL LIQUEFIÉ

Le bocal contenant un miel cristallisé doit être placé dans un vase d'eau relativement chaude de manière qu'on puisse y endurer la main. En effet, il faut éviter une température qui pourrait faire entrer le miel en ébullition, ce qui lui ferait perdre sa saveur. Ainsi rendu liquide, ce miel peut se conserver longtemps dans cet état, si on a la précaution de refermer avec soin le bocal.

RECETTES

Les recettes, que nous avons le plaisir de vous présenter à la suite de ces quelques notes, ont donné, veuillez le croire, les résultats les plus satisfaisants.

BONBONS AU MIEL

2 cuillerées à table de miel coulé, mêlé à une tasse d'eau bouillante, 2 tasses de sucre blanc, 2 cuillerées à table de beurre. Faites cuire jusqu'à ce qu'un fil se forme. Ajoutez 1 cuillerée à thé d'essence d'amandes amères.

Jetez le sirop bouillant sur deux blancs d'œufs battus en neige. Battez jusqu'à ce que le mélange soit froid et versez par cuillerées sur un papier huilé et mettez une amande sur chaque.

BONBONS RUSSES

Mélangez 5 onces de miel et en même proportion, beurre frais, chocolat, et sucre en poudre. Faites cuire sur un feu vif, en remuant sans cesse la pâte pour qu'elle ne s'attache pas. Mettez refroidir dans un plat de terre beurré et détaillez avec l'emporte-pièce en fer-blanc.

TIRE AU MIEL

Détail: 1 pinte de miel, 3 tasses de sucre. Opérez comme pour la tire à la mélasse. Ne mettez pas d'eau.

GATEAU

1 tasse de beurre, 2 tasses de miel, 2 œufs, 1 tasse de lait sûr, 2 cuillerées à thé de soda, 1 cuillerée à thé de gingembre et de canelle, 4 tasses de farine.