



Culture des abeilles

INDUSTRIE TRÈS PAYANTE

Pour encourager les cultivateurs à garder des abeilles, nous résumons de nouveau les principaux avantages qu'offre cette industrie.

1. Outre les produits de cire et de miel qu'elles nous donnent, les abeilles sont les meilleures agents de fécondation des fruits, des céréales et des prairies artificielles.

2. C'est une industrie qui n'exige que très peu de capital. Y a-t-il un cultivateur qui n'ait assez d'argent pour acheter une ruche.

3. Les recettes viennent rapidement; tous ont tous les ans du miel à vendre, des fruits et des grains en abondance.

4. Il n'est pas nécessaire d'avoir des bâtiments coûteux. Une bonne cave ou à défaut de cette dernière quelques bonnes caisses abriteront les ruches.

5. Les abeilles ne demandent que très peu d'attention comparativement aux soins qui exigent les autres animaux de la ferme.

6. L'apiculture est un travail très propre, peu fatigant et très intéressant.

C. VAILLANCOURT,
Instructeur apicole.

Notre méthode de classification

Nous croyons être utile à plusieurs en publiant de nouveau les renseignements déjà donnés sur notre classification des produits apicoles.

Le miel est classifié par un expert du Ministère provincial de l'Agriculture. Sur chaque feuille de retour, le classificateur fait les remarques appropriées, sur la qualité des produits et donne les raisons qui les ont fait classifier numéro 1, 2 et 3.

MIEL EXTRAIT

No 1, miel bien mûr, mis dans des chaudières uniformes; les chaudières de trente, dix ou cinq livres devront peser le poids indiqué et non 29½, 9½ ou 4½ livres. Le miel classé No 1, doit être sans reproches sur tous rapports, qualité et emballage.

No 2, miel mûr, mais chaudières ne pesant pas le poids indiqué, ou miel de qualité moindre. Le miel classé No 2 est le miel ordinaire.

No 3, miel rebut, inférieur, mal emballé et ne pesant pas 12 livres au gallon.

Nous vous conseillons de ne pas mettre plus de 20% de votre récolte en chaudières de cinq ou dix livres. Les chaudières de trente livres sont les plus demandées.

Inutile de faire mettre votre nom et adresse sur ces chaudières. Ainsi, le classi-

ficateur ne sachant d'où vient le miel, ne pourra être accusé de trop de complaisance pour quelques-uns et de parti pris pour d'autres.

La demande pour le miel extrait est très abondante.

MIEL EN SECTIONS

Nous ne conseillons pas de produire du miel en sections sur une haute échelle, à moins d'avoir un marché tout à fait spécial et certain pour l'écouler. La demande pour le miel en sections est plutôt limité.

Il n'est pas exagéré de dire que 20% des sections expédiées se brisent dans le transport. Les pertes considérables que subit alors l'expéditeur, sont un autre motif pour engager tous les apiculteurs à discontinuer de produire du miel en sections.

REMARQUES

Laissez mûrir le miel au moins deux semaines dans les rayons bien operculés avant de l'extraire. Nous avons reçu la semaine dernière quelques lots de miel qui contenait un très fort pourcentage d'eau.

Il n'est pas nécessaire de mettre pour expédition, les chaudières de trente livres dans des caisses à claire-voie (crates).

C. VAILLANCOURT

Usage du miel à la cuisine

LE MIEL EST UTILE

Ce sucre naturel dépasse de beaucoup les sucres artificiels obtenus à grand renfort de chimie et de fabrication si peu appétissante. Le sucre artificiel est un condiment mais non un aliment. Au contraire, le miel doit aux matières minérales qui l'accompagnent ses qualités et ses vertus alimentaires et bienfaisantes.

LE MIEL EST NÉCESSAIRE

Nous avons tous et toujours grand besoin de son action rafraîchissante, fortifiante et calmante, surtout à notre époque de nervosité, d'échauffement interne, résultant de l'abus de la viande et de l'usage des produits factices.

VALEUR NUTRITIVE DU MIEL

7 onces de miel à \$0.07 ont une valeur nutritive de 15 onces de morue	\$ 0.10
1 pinte de lait	.12
8 oranges	.20
12 onces de bifteck	.15
5.6 de fromage à la crème	.09
5 bananes	.10
8 onces de noix	.13

LE MIEL EST INDISPENSABLE

Le miel convient à tous les tempéraments et à tous les maux. Les médecins lui ont découvert des propriétés régénératrices mar-

quées, et son action sur notre organisme est des plus bienfaisante.

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

LE MIEL EST :

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 et sain pour les enfants.

Un préservatif des 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.

A LA CUISINE

Le miel est d'un grand secours à la cuisine. Il est très employé et il y donne de très bons résultats. Plusieurs raisons prouvent que le miel remplace avantageusement le sucre. D'abord nous avons déjà dit que le miel est plus favorable à la santé que tous les sucres falsifiés. Le miel a aussi la propriété très utile de tenir les biscuits et les gâteaux frais pendant longtemps. On ne dira jamais assez haut les qualités du miel naturel, on ne répètera jamais assez les bienfaits que sa consommation peut produire.

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 cannelle, 4 tasses de farine.

GATEAU AUX FRUITS

4 œufs, 5 tasses de farine, 2 tasses de miel, 1 tasse de beurre, 1 tasse de lait, 3 cuillerées à thé de poudre à pâte, 1 livre de raisins, 1 livre de groseilles, 1 cuillerée à thé de cannelle, de clous de girofle, de muscade.—Faites cuire dans un four modéré.—Ce gâteau peut se garder frais plusieurs semaines.

PUDING AU MIEL

½ tasse de miel, 6 onces de mie de pain, ½ tasse de lait, ½ cuillerée à thé de gingembre, 2 œufs 2 cuillerées à table de beurre, l'écorce d'un demi citron.—Mélangez le miel et la mie de pain et ajoutez le lait et les jaunes d'œufs.—Battez bien le mélange, et ajoutez le beurre et les blancs d'œufs bien battus. Faites cuire à la vapeur, environ deux heures dans un moule aux trois-quarts rempli.

C. VAILLANCOURT