

assuré que le corps de ruche qu'on a ajouté à une ruche villageoise, ou la hausse placée sous les autres dans une ruche à hausses, est bien remplie, on attire la reine dans le bas de la ruche par quelques coups, et on met les abeilles en état de bruissement. On enlève à la 1^{re} la ruche supérieure, et on couvre le corps inférieur d'une calotte vide, et à la seconde on prend les deux hausses supérieures et on la recouvre avec la planchette. On emporte la ruche ou les hausses dans un atelier un peu sombre, auquel une ouverture entr'ouverte est ménagée, et on frappe la ruche, retournée pour la sortie des abeilles, ou les hausses, avec des baguettes pour en chasser les ouvrières. S'il y en avait beaucoup, il faudrait retirer la calotte pleine de miel pour la remplacer par une calotte vide; et en frappant le corps de ruche, et, pour opérer plus vite, en faisant entrer un peu de fumée pendant qu'on donne les coups, on oblige les ouvrières à monter dans la calotte qu'on met à la place de la calotte vide qu'on avait placée provisoirement sur la ruche restée en place. On recouvre également au besoin les deux hausses par une vide pour la porter sous la ruche. A la visite pour vérifier l'état des ruches à l'automne, on donne à ces ruches la quantité suffisante de sirop ou de miel, si les ouvrières n'ont pu recueillir de quoi passer l'hiver.

SECTION III. — Récolte du miel et de la cire.

On voit par les articles précédents, qu'à l'époque fixée pour cette opération une partie de la récolte est déjà en magasin. Cette époque varie suivant les lieux et les végétaux qui couvrent leur surface, parce que la saison n'est pas en même temps favorable dans tous les cantons pour recueillir le nectar, et que tous les végétaux ne fleurissent pas simultanément. D'une autre part, il y a des végétaux dont le nectar fournit un miel d'une médiocre qualité, et celui que les ouvrières font avec la miellée est inférieur à ce dernier.

Dans les temps ordinaires un premier essaim s'approvisionne au moins suffisamment pour passer l'hiver et recommencer les travaux du printemps. Ainsi la récolte doit se faire après l'essaimage, à moins qu'une température contraire ne s'y oppose. Les ruches doivent être alors bien garnies de miel, si on n'a laissé dans l'année précédente sortir qu'un essaim, si les abeilles ont été constamment dans l'abondance à l'entrée du printemps, et si une saison malheureuse n'a pas détruit une partie du nectar.

La récolte est facile à faire dans les ruches villageoises, à hausses et perfectionnées. On pèse les ruches la veille pour s'assurer de leur poids, et on détache, sans les changer de place, toutes les parties à enlever ou à séparer pour faire la récolte. Le lendemain, après avoir attiré la reine par quelques coups dans le milieu du bas de la ruche et avoir mis les abeilles en état de bruissement, on détache avec une lame de couteau, ou un ciseau de menuisier ou de serrurier, la calotte ou la hausse collée par sa partie inférieure avec de la propolis. Si ces parties sont en outre attachées par les rayons, on passe entre la calotte

et le corps de ruche, ou entre les deux hausses, un fil de fer ou mieux encore une feuille de fer-blanc de la largeur et longueur des planchettes. On enlève alors la calotte ou la hausse pour remplacer la 1^{re} par une hausse vide et la seconde par une simple planchette parce qu'on met une hausse vide sous la ruche. C'est aussi le cas, si on veut préparer le transvasement d'une ruche villageoise, de placer dessous un corps de ruche et de ne mettre qu'une planchette en place de la calotte. On a le soin de recouvrir les calottes et les hausses d'une serviette aussitôt qu'on les détache, pour empêcher les abeilles d'y venir, comme on a le soin de rendre obscur le magasin où on les dépose en laissant seulement une ouverture pour la sortie des abeilles restées entre les rayons. On pourrait prendre deux hausses si le poids de la ruche était considérable.

Quant aux ruches perfectionnées, 15 ou 20 jours plus tard, après avoir attiré la reine au milieu, on retire la planche de l'ancien côté, et avec une lame mince de couteau on détache un rayon qu'on dépose dans un vase après avoir chassé les ouvrières qui sont dessus, avec une plume. On recouvre tout de suite d'une serviette et on reprend un ou deux autres rayons pleins de miel, qu'on distingue de ceux qui contiennent du couvain, parce que les alvéoles dans ces derniers sont bombés et que la couverture n'est pas blanche comme celle plate qui recouvre le miel. Ensuite on change les côtés de place pour que le vide se trouve au milieu.

Les ruches d'une seule pièce s'opèrent de 2 manières. Dans les bons cantons, les apiculteurs qui font eux-mêmes leurs ruches qui ne leur coûtent que peu de chose, en coupent la partie supérieure jusqu'au point où ils présumant qu'il y a du couvain, puis ils posent dessus la ruche neuve qui la recouvre de quelques pouces. Mais, pour récolter dans les ruches qu'on veut conserver, on est forcé de les retourner. Après les opérations préliminaires, on détache et on coupe les rayons au moyen d'une lame de couteau et de l'instrument suivant. C'est une lame mince d'acier d'un pouce de longueur, de quatre lignes de large, mince et coupant des deux côtés. Sa tige en fer, ronde, de trois lignes de diamètre, assez longue pour aller jusqu'au haut du troisième rayon et ayant un manche de bois, fait un angle droit avec la lame dont les tranchants sont horizontaux. C'est avec cet instrument qu'on sépare de la ruche les rayons qu'il faut ensuite couper dans leur longueur avec la lame du couteau, parce que les deux baguettes qui traversent la ruche pour les soutenir s'opposeraient à ce qu'on pût les tirer. On agit de même si on veut prendre quelques rayons dans le corps des ruches villageoises, en les enlevant des deux côtés.

Si les abeilles trouvaient le nectar en assez grande abondance pour donner lieu à une seconde récolte, on opérerait comme la première fois avec l'attention de prendre les rayons dans la ruche perfectionnée du côté opposé, c'est-à-dire dans la partie de la ruche où on en a déjà enlevé, pour en renouveler entièrement la cire, parce que les alvéo-