les anciens contiennent moins de miel, que les ouvrières qu'on y élève sont plus petites, et que les fausses teignes les attaquent davantage.

Dans les cantons où les fruits et les combustibles sont à bas prix, et où la valeur des sirops est conséquemment très-inférieure à celle du miel, on peut *prendre plus de miel* aux abeilles pour le remplacer par du sirop qu'elles savent transformer en miel.

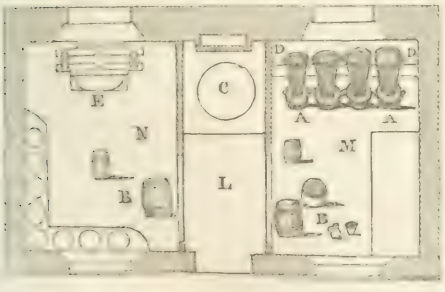
Telle est la marche à suivre pour la récolte du miel et de la cire dans les cantons favorables à la vente des essaims; mais si on n'avait pas cet avantage, on serait malheureusement forcé de *détruire l'excédant des essaims* que les environs du rucher ne peuvent nourrir et tenir dans une abondance suffisante pour les ouvrières et les apiculteurs. En les multipliant outre mesure, on s'exposerait à tout perdre, et on ne tirerait aucun profit. Dans ce cas, à l'époque de la seconde récolte, ou lorsque, après la première, on s'aperçoit que les mouvemens diminuent dans les ruches, on choisit dans son rucher les meilleures ruches nécessaires pour compléter le rucher, en préférant les nouveaux essaims aux anciens, à valeur égale. Ce choix fait, on pourrait y ajouter une, 2 ou 3 ruches pour remplacement en cas d'une perte qu'il est bon de prévoir, et ensuite, quelque attaché qu'on puisse être à ces insectes aussi utiles qu'industrieux, on sera dans la nécessité absolue d'étouffer le surplus de ses essaims.

### SECTION IV. — *Du miel et de la cire.*

#### § 1er.—Manipulation du miel.

Pour manipuler le miel et la cire, lorsqu'on a un rucher d'une certaine étendue, il faut une chambre nommée *laboratoire*, ayant 2 croisées qui ferment bien et qui aient des volets. Ou bien, si on peut disposer convenablement d'un local, on le compose (*fig.* 175)

Fig. 175




d'une pièce d'entrée L, d'un laboratoire M et d'une chambre N où se trouve la presse. Une des vitres doit pouvoir s'ouvrir au besoin, et la porte doit avoir dans le haut une ouverture fermée par une planchette à coulisse. Ces dispositions sont nécessaires pour renouveler l'air et pour chasser au besoin les abeilles. A cet effet, on a aussi une ouverture dans un volet en face de la vitre mobile, pour ne laisser pénétrer la lumière que par ce point, de manière que les ouvrières, qui sont dans l'obscurité, se retirent promptement et directement par ce passage au lieu de se tuer contre les carreaux de vitre. On bouche la cheminée et on se sert d'un fourneau pour empêcher les abeilles de venir par milliers se précipiter et périr dans la chaudière lorsqu'on fait la cire. Dans ce laboratoire, on a : 1° un ou plusieurs *cuviers* A d'une dimension relative au nombre des ruches, au fond desquels on adapte un tuyau de 3 à 4 pouces sur 1 pouce de diamètre, muni d'un bouchon; 2° plusieurs *pots* et *barils* BB de proportions diverses, une *chaudière* C, des *moules* pour couler la cire, une *cuillère* de même contenance que les moules et une ou deux *spatules;* 3° plusieurs *paniers* D d'un diamètre un peu plus petit que l'ouverture des cuviers: le fond de ces paniers, qui a 12 à 15 po. de diamètre, et dont les côtés sont droits, est composé de brins d'osier placés parallèlement à une demi-ligne de distance; des *tringles* assez fortes pour soutenir les paniers sur les cuviers, et plusieurs morceaux de toile claire nommée *canevas;* 4° enfin un petit *pressoir* E ou une petite *presse à coin.*

On *prépare son miel* en prenant les rayons un à un, avec l'attention d'en chasser les abeilles, dont on a dû faire partir la presque totalité lorsqu'on a porté les calottes ou les hausses, etc., dans le laboratoire, en fermant les volets et en ouvrant un peu le carreau mobile; on enlève des rayons les abeilles mortes, le couvain et le pollen ou *rouget*, parce que tous ces objets donneraient un mauvais goût au miel. On peut mettre à part, pour l'usage de la table, quelques rayons nouveaux reconnaissables à la blancheur de leur cire.

Si on veut faire du *miel vierge*, on choisit les rayons récens et ordinairement blancs dans lesquels il n'y a point eu de couvain ni de pollen. Ces rayons, plus lourds que les autres parce qu'ils sont entièrement pleins de miel, n'étant pas diminués par les toiles filées par les vers, sont placés droits dans un panier posé sur le cuvier, après qu'on a enlevé, avec une lame mince de couteau, la fine couche de cire qui ferme les alvéoles. Il faut que le bas des rayons dans la ruche soit en haut dans le panier, pour que l'inclinaison des alvéoles, dirigée vers le fond, facilite l'écoulement du miel. Si on veut donner une odeur à ce miel, on met au fond du panier des fleurs d'oranger ou de robinier, ou d'autres substances.

On met dans un autre panier, pour faire du *miel de deuxième qualité*, les autres parties de rayon, qu'on écrase avec la main au-dessus du panier dans lequel on fait tomber le miel et tous les débris des alvéoles.

Ces deux opérations faites, on laisse couler le miel dans les baquets, et, pendant ce temps, on enferme les *rayons qu'on veut conserver* dans des vases de terre vernissée qu'on couvre bien. Ce miel est le meilleur de toute la récolte, il se conserve plus longtemps et peut se manger avec la cire, qui corrige sa propriété relâchante.

Le miel de 1re qualité, ou miel vierge, étant écoulé, on en brise les rayons qu'on mêle avec le miel de 2e qualité. Il faut re-