couvre cette dernière. La liqueur, placée à 18 ou 20° de chaleur, fermente pendant près de 2 mois et rejette beaucoup d'écume. On tient la futaille toujours pleine avec un peu de liqueur conservée à cet effet. Après la fermentation on met une bonde, on place la futaille dans un lieu frais, et on continue à remplir tous les 15 jours, jusqu'à ce que la liqueur ait acquis sa qualité. Alors on met en bouteille, qu'on laisse pendant un mois debout, les bouchons à moitié enfoncés. Enfin on achève de boucher les bouteilles, et on les couche.

La préparation du *sirop de miel* est maintenant très-connue. Il suffira de dire qu'on ajoute une partie d'eau à cinq parties de miel, et qu'on purifie avec le charbon. Ce sirop peut remplacer celui de sucre dans les liqueurs et les confitures.

§ III. — Manipulation de la cire.

Le marc du miel qui contient la cire est de nouveau émietté et jeté dans une chaudière remplie au tiers d'eau chaude à 40 ou 50°. On laisse au moins 3 doigts ou 2 po. de vide, et on remue. Lorsque l'eau bout, on diminue le feu, et si la cire s'élève trop on y jette un peu d'eau froide pour l'empêcher de se répandre au dehors. On continue un feu doux jusqu'à ce que le marc soit bien divisé et la cire fondue. On verse alors le tout dans le seau de la presse garni du fort canevas très-clair et d'un second plus fin par-dessus, après avoir mis sous le pressoir un cuvier ou un baquet qui contienne un peu d'eau tiède. On prend les extrémités du canevas qu'on soulève un peu à droite et à gauche pour faire écouler une partie de l'eau et de la cire, et on plie les extrémités par-dessus, dès que la chose est possible, pour commencer la pression. On détache la cire qui se fige sur la maye, et on continue la pression jusqu'à ce qu'il ne coule plus de cire.

Dès que la cire est assez refroidie dans le cuvier pour pouvoir être maniée, on la pétrit par petites poignées qu'on jette dans un baquet à moitié plein d'eau chaude; là on la pétrit de nouveau et, par ces 2 pétrissages, on débarrasse en grande partie la cire des substances étrangères qu'elle contenait encore.

Il ne s'agit plus que de la fondre avec un peu d'eau pour la *mettre dans des moules*, en enlevant avec une écumoire les saletés qui pourraient encore s'élever à la surface. Lorsqu'elle est à moitié refroidie, on la détache des bords des moules si elle paraît se crevasser à la superficie. Dès qu'elle est froide, on la retire des moules pour la ratisser par-dessus, s'il y a des matières étrangères. Cette cire peut alors être livrée au commerce.

Toutes ces opérations terminées, on peut faire fondre les *débris de cire* provenant du ratissage et des écumes pour en former un pain de cire grossière qui peut servir à frotter les planchers.

Si on n'avait pas de pressoirs, on pourrait employer les moyens suivans pour *extraire la cire du marc*. On fait un sac de canevas proportionné à la grandeur de sa chaudière; on le remplit de marc bien pressé, et, après avoir fermé exactement son ouverture en la liant avec de la ficelle, on le plonge dans la chaudière qui contient de l'eau tiède. Des tringles de bois d'un pouce carré placées au fond de cette chaudière, ou bien une planchette garnie de trous, empêchent le sac de porter au fond et la cire de brûler. On met sur le sac un poids assez lourd pour l'empêcher de surnager, attendu qu'il est nécessaire qu'il soit recouvert d'un pouce d'eau au moins. La cire fond peu à peu à mesure que la chaleur augmente, et elle couvre la superficie de l'eau. On l'enlève avec une espèce de cuillère et on la jette dans un baquet où il y a de l'eau chaude pour la manier comme on l'a dit plus haut. Dès qu'il ne s'élève plus de cire, on enlève le poids, on retourne le sac, on le presse en tous sens et on remet le poids: ce remaniement produit un peu de cire.

Si on n'a que 4 à 5 ruches et conséquemment qu'un *peu de miel et de cire*, après avoir exprimé le miel de la cire, par la torsion dans un canevas, on émiette le marc et on le jette sur une toile devant les ruches. Les ouvrières l'ont bientôt couvert et enlevé le peu de miel qui y reste. On met alors les débris dans de l'eau tiède, on les y laisse pendant 24 heures: puis, après les avoir bien maniés, on les fait fondre dans le sac comme on l'a dit plus haut. On évite par cette marche une dépense inutile d'instrumens.

Aussitôt après l'extraction du miel ou de la cire, il faut enlever le marc des canevas ou des sacs, parce qu'il serait très-difficile de l'en retirer s'il se refroidissait, surtout après qu'on a extrait la cire, car il devient dur comme du bois et brûle comme lui. Ce marc, en outre, a une vertu détersive, et les vétérinaires s'en servent pour les foulures des chevaux. On peut aussi le concasser, à défaut de vieux rayons, pour mettre sous des ruches vides, afin d'y attirer les galléries de la cire qui y viennent pondre et qu'on y détruit facilement.

§ IV. — Blanchiment et emploi de la cire.

Pour *blanchir* la cire et la débarrasser de ses impuretés, on commence par la fondre dans une chaudière qui contient de l'eau, puis on la fait couler en filet mince sur un cylindre de bois que l'on fait mouvoir avec lenteur horizontalement, et qui est plongé à demi dans une cuve remplie d'eau. La cire se fige aussitôt et se réduit en lanières minces qu'on expose ensuite au soleil en la plaçant sur des toiles étendues sur des cadres, et en la couvrant au besoin pour la mettre à l'abri des vents et des brouillards. Le soleil et la rosée blanchissent peu à peu la cire, qui doit être arrosée avec de l'eau quand il ne tombe pas de rosée. Cette opération doit être répétée plusieurs fois, et quand la cire est bien blanche, on la fond et la coule dans des moules pour en faire des bougies, des cierges, etc. On peut aussi blanchir très-promptement la cire par sa fusion avec une solution de chlore ou de chlorure de chaux, mais dans ce cas elle absorbe du chlore, dont l'odeur se manifeste quand on la fond et qui empêche les bougies de bien brûler.