

Zeitschrift: Bulletin de la Société romande d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 21 (1924)
Heft: 9

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 07.06.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

BULLETIN DE LA SOCIÉTÉ ROMANDE D'APICULTURE

Pour tout ce qui concerne le Journal, la Bibliothèque et la Caisse de la Société, s'adresser à M. SCHUMACHER à Daillens (Vaud).

— Compte de chèques et virements II. 1480. —

Secrétariat :
Dr ROTSCHY,
Cartigny (Genève).

Présidence :
A. MAYOR, juge,
Novalles.

Assurances :
L. FORESTIER,
Founex.

Le *Bulletin* est mensuel ; l'abonnement se paie à l'avance et pour une année, par Fr. 6.—, à verser au compte de chèques II. 1480, pour les abonnés *domiciliés en Suisse* ; par Fr. 7.— pour les *Etrangers* (valeur suisse). Par l'intermédiaire des sections de la Société romande, on reçoit le *Bulletin* à prix réduit, avec, en plus, les avantages gratuits suivants : Assurances, Bibliothèque, Conférences, Renseignements, etc.

Pour la publicité s'adresser exclusivement à :

Monsieur F. COSANDIER, Le Chalet, Le Locle.

VINGT-UNIÈME ANNÉE

N° 9.

SEPTEMBRE 1924

SOMMAIRE — Nécrologie : M. Jules Borgeaud. — L'Exposition cantonale d'horticulture et Romande d'apiculture à Neuchâtel. — Office du miel. Conseils aux débutants pour septembre, par SCHUMACHER. — Le dosage des acides gras dans la recherche des falsifications de la cire, par Alin CAILLAS, ing. agricole. — Echos de partout, par J. MAGNENAT. — Pesées de ruches en juillet 1924. — Les vertus alimentaires et thérapeuthiques des différents miels de fleurs, par Alin CAILLAS, ing. agricole. — Encore une... invention, par Jos ECHIGUER. — Giflé... pour un essaim, par L.-A. R. — Culture du lotier, par P. B. — Nouvelles des sections. — Nouvelles des ruchers.

† JULES BORGEAUD

Notre section de Cossonay a perdu son fondateur. Le jour de ses funérailles, à Sullens, le temple de cette localité était trop petit pour contenir tous les citoyens venus rendre les derniers honneurs à celui qui fut un instituteur et un éducateur dévoué jusqu'au bout à sa belle tâche. Ayant pris sa retraite, il fut nommé juge de paix et dans ces fonctions encore, à côté d'autres très nombreuses, il mit tout son

cœur et toute sa belle intelligence, son esprit très clair et son goût pour la paix.

Mais c'est de l'apiculteur que nous devons dire ici la valeur. Par le moyen de communiqués dans les quotidiens, il réussissait à



réunir une trentaine d'apiculteurs en décembre 1888 et à fonder une société dont il était nommé président. Il se rendit digne de ces fonctions et pendant vingt ans, il resta fidèle à cette tâche qui n'était pas plus facile autrefois qu'aujourd'hui.

En parcourant nos procès-verbaux, nous constatons presque à chaque séance que le président s'était chargé d'un travail et tous les sujets étaient abordés par lui avec tout son bon sens et toute son expérience. C'est lui qui assume les travaux nécessités par les diverses expositions auxquelles la section prit part et les médailles d'or qu'elle remporta à Vevey ou ailleurs sont dues en grande partie à l'activité de Jules

Borgeaud.

En dehors de sa présidence, que d'apiculteurs ont trouvé conseil et générosité chez lui : il en a distribué des essaims et des reines, des cellules et des rayons ! Son rucher, toujours suivi et très bien tenu, a été le lieu d'instruction de la plupart des apiculteurs de la région et sa maison hospitalière accueillait ensuite ses visiteurs. Celui qui écrit ces lignes avec une profonde tristesse doit à Jules Borgeaud beaucoup de ses modestes connaissances et surtout le véritable goût pour les abeilles que le défunt savait inspirer. Quelle bonne humeur, quelle fine bonhomie dans sa conversation, quel cœur dans l'appui qu'il donnait. Jusqu'en 1909, il présida la section toujours avec le même zèle et la même précision ayant toujours d'intéressantes choses à communiquer ou à suggérer. L'apiculture dans notre région lui doit

son développement. Dès lors, il ne négligea nullement son rucher ni la société. C'était un des plus assidus aux séances jusqu'à ce que la santé l'obligea à nous délaisser un peu. Mais les derniers jours encore il se préoccupait de ses abeilles, il les aima jusqu'à la fin.

Nous réitérons ici à sa famille l'expression de notre plus vive sympathie et de notre durable reconnaissance à notre cher ancien président et fondateur.

Schumacher.

Exposition Cantonale d'Horticulture et Romande d'Apiculture, à Neuchâtel, du 6 au 15 septembre 1924.

Aux apiculteurs Romands.

Au bas du « Crêt » entre le lac bordé de sa belle allée d'arbres, au sud, le nord arrêté par le jardin Dessort sur l'étang duquel voguent cygnes et canards, aux clapotis de la cascade et au roucoulement des pigeons, au pied de l'église catholique dont le clocher rose s'élève vers le ciel ; bordé à l'est par le nouveau terrain du club de football de Neuchâtel, à l'ouest par l'Ecole de commerce et la rue des Beaux-Arts, se trouve le terrain de plusieurs hectares sur lequel se place l'exposition cantonale d'horticulture de Neuchâtel.

Depuis plusieurs années, les comités sont à l'œuvre. Les massifs et rocailles ont été préparés pour recevoir des fleurs et des arbres de toutes les variétés et de toutes les formes. Des halles spacieuses recevront les fleurs délicates, les grandes pièces de l'Ecole de commerce abriteront les décorations : couronnes mortuaires, fleurs coupées.

Dans la cantine vous êtes conviés à goûter des menus préparés spécialement. Les musiques et les ballets permettront aux gens fatigués, tout en savourant les crus renommés de nos coteaux, de se régaler les oreilles et les yeux. Si le chaud nous revient, une cantine à bière spéciale nous permettra d'étancher notre soif, et il y aura, ceci entre nous, caché sous les arbres une cantine à champagne.

Sur la colline du Crêt sera située l'exposition d'apiculture ?

Dans une grande cantine, sur ce magnifique belvédère d'où les yeux contempleront au premier plan les jardins de toutes couleurs tranchant sur la frondaison verte des arbres de bordure, vous apercevrez au loin les Alpes toutes blanches, la colline du Vully se mirant dans les eaux bleues du lac. C'est là, que nous vous convions amis apiculteurs, pour couronner l'effort des vaillants comités, pour vous instruire en constatant les progrès de notre art, pour vous revoir et

vous serrer la main, pour communier à nouveau avec vous dans l'amour de nos abeilles.

C'est avec vous que nous comptons examiner et critiquer le travail de nos constructeurs, c'est vous que nous convions à déguster nos miels et c'est pourquoi nous vous donnons rendez-vous à Neuchâtel.

Le Comité d'organisation.

OFFICE DU MIEL

Les sociétaires qui ont du miel contrôlé à vendre à Fr. 4.— le kg., par bidon de 25 kg. sont priés de s'inscrire à l'Office du miel le plus vite possible.

F. Jaques.

CONSEILS AUX DÉBUTANTS POUR SEPTEMBRE

C'est avec des mines peu réjouies que les apiculteurs s'abordent cette année. Combien as-tu fait ? Rien, — Ni moi, répond l'interpellé. Et encore si les colonies avaient des provisions, mais la plupart sont sèches, sèches. On se demande de quoi elles vivaient avant qu'une généreuse distribution de sirop soit venue leur rendre un peu de vie. On comptait que le mois d'août, avec les superbes regains de nos prairies, permettrait quelques bonnes séries de beaux jours où nos abeilles trouveraient quelques larmes de miel..., mais il pleut presque chaque jour, les nuits sont froides.

Que faire, sinon nourrir avec persévérance et confiance. Les années se suivent et ne se ressemblent pas. L'apiculteur ne perd pas l'espoir, il sait par expérience que si telle année il n'a pas eu de récolte, la suivante peut lui apporter une ample compensation. Laisser ses colonies mourir de faim... ah non, jamais, tout le lui défend.

Donc en ce mois de septembre, complétez les provisions : il faut 15 kg. de sucre (et non pas seulement 15 kg. de sirop) au minimum à certaines ruches. Pour savoir ce qu'il faut, visitez vos colonies *rapidement* (à cause du pillage), et donnez le soir juste assez pour que le lendemain matin il ne reste plus rien.

Vous avez pu remarquer que les apports de pollen sont très beaux, c'est tant mieux car il en faut de grandes quantités et bien à portée pour les premiers élevages de couvain du printemps. C'est pourquoi nous conseillons de ne pas donner de trop grosses doses de sirop à la fois. afin de permettre les apports et le bon placement de ces réserves de pollen.

Il y a peu de guêpes cette année, elles ont prévu la misère, pourrait-on croire, elles ont deviné l'absence de prunes juteuses et de savoureux pruneaux, c'est tant mieux pour nos abeilles qui n'en seront pas incommodées. Mais prenez toutes les précautions contre le pillage, rétrécissez les entrées, ne laissez pas tomber de sirop, etc., etc. Le couvain ayant diminué, profitez d'éliminer les mauvais rayons ; s'ils contiennent encore un peu de miel, placez-les en dehors des partitions, ils seront proprement nettoyés, puis enlevez-les pour les passer à la fonte.

Souffrez soigneusement vos rayons de hausses et mettez-les à l'abri des souris et de la fausse-teigne.

Ce ne sont que des banalités, mais si vous ne faites pas ces opérations maintenant, vous aurez beaucoup plus de peine à les faire plus tard. Et si douloureuses que soient pour le portemonnaie les grosses emplettes de sucre ou de sirop tout fait, gardez le sourire, cela les facilite et empêche les rides de se creuser trop profondes.

Et malgré la dureté des temps n'oubliez pas de donner de vos nouvelles, même sur le ton mineur, au *Bulletin*. Il ne faut pas se borner à conter ses exploits mais avoir aussi le courage de narrer ses fautes et ses errements, c'est plus instructif et plus vrai que les fanfaronnades que l'on entend trop souvent. Et puis cela consolera tel de nos jeunes collègues qui serait tenté de se décourager.

Et n'oublions pas d'aller voir l'exposition de Neuchâtel et d'y rencontrer le 14 septembre la cohorte des apiculteurs romands. Ce ne sera pas une fête aussi brillante qu'à Nyon ou à Neuchâtel ces dernières années, mais puisqu'il n'y a pas eu d'invitation proprement dite, nos amis neuchâtelois se sont dévoués une fois encore et vous savez qu'il y a toujours du plaisir en leur pays et en leur compagnie.

Daillens, 21 sept.

Schumacher.

LE DOSAGE DES ACIDES GRAS DANS LA RECHERCHE DES FALSIFICATIONS DE LA CIRE

La composition de la cire donnée dans un précédent article ¹, nous montre la présence de différents acides de la série grasse. Ce sont :

L'acide cérotique C²⁷ H⁵⁴ O², libre

L'acide mélistique C³⁰ H⁶⁰ O², libre

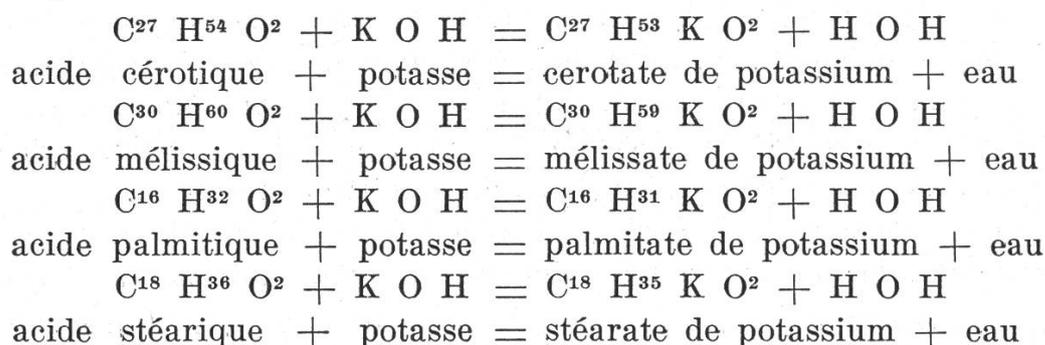
L'acide palmitique C¹⁶ H³² O², combiné à l'alcool mélistique.

¹ Voir page 135, N° de mai.

Des acides de la série oléïque (oléïque, margarique, stéarique).

La principale propriété de ces acides, c'est de se combiner avec les bases fortes, telles que la potasse, pour donner de véritables sels comparables aux sels minéraux, et que l'on dénomme des *savons*. Un savon est la combinaison d'un acide gras avec une base fixe. L'opération consiste donc à saponifier ces différents acides par de la potasse caustique ; suivant la nature de la cire employée, la quantité de savon produit sera plus ou moins considérable et pourra nous fixer sur la valeur de la falsification.

Nous pouvons exprimer par des équations chimiques les réactions qui se passent dans la formation d'un savon :

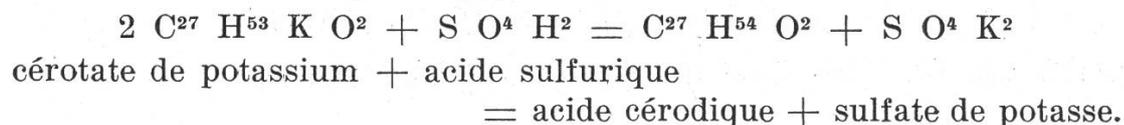


Par conséquent, lorsque nous aurons traité la cire par la potasse, nous obtiendrons un mélange de savons, constitué par du cérotate de potassium, du mélissate de potassium, du palmitate de potassium et en très petite quantité : des oléates, margarates et stéarates de potassium.

Il s'agit maintenant de décomposer ce savon pour en extraire les acides gras.

Nous pouvons employer l'acide sulfurique ou l'acide chlorhydrique étendus. Sous leur influence, l'acide gras est déplacé et se sépare. Il est alors facile de le recueillir.

Cette réaction s'opère d'après la formule suivante :



Tels sont les phénomènes qui se passent en théorie. Examinons maintenant le mode opératoire :

1° *Préparation du savon.* — Cette préparation présente quelques difficultés et il est nécessaire de suivre les indications suivantes :

Prendre 2 grammes de la cire à examiner, ajouter 50 cl. d'alcool à 90° et 2 à 3 gr. de potasse caustique en pastilles et porter le tout au bain marie ou même sur une lampe à alcool ou à gaz. L'alcool a

pour but de faciliter la réaction ; il n'est pas indispensable et peut être remplacé par de l'eau distillée. Lorsque la réaction est terminée et l'évaporation complète, on reprend le résidu par 100 cl. d'eau distillée tiède et on agite. Les savons se dissolvent et laissent un résidu granuleux que l'on rejette en filtrant.

2° *Formation des acides gras.* — Le filtrat est recueilli et on lui ajoute 30 cl. d'acide chlorhydrique pur ou 20 cl. d'acide sulfurique et on chauffe.

L'acide minéral déplace l'acide gras et au bout d'environ dix minutes, la réaction est complète. La surface du liquide est huileuse, couverte de globules gras. On laisse refroidir lentement et les acides se solidifient ; ils forment un gâteau que l'on recueille et qu'on pèse. Nous obtenons ainsi les acides gras fixes.

Ce procédé semblera peut-être un peu plus compliqué que les précédents. Il demande pour être mis en œuvre un matériel un peu plus important et aussi quelques connaissances des manipulations chimiques. Néanmoins nous allons voir par les résultats qu'il fournit qu'il vaut la peine d'être signalé et employé.

Résultats expérimentaux. — Le savon se forme à l'ébullition et présente une teinte jaune foncé, parfois marron clair. L'acide cérotique forme la majeure partie de la cire des abeilles, aussi n'est-il pas étonnant qu'après décomposition du savon, le poids d'acide mis en liberté soit voisin du poids de cire employée.

Saporification de	1 gr. de cire
Poids de l'échantillon de cire	1 gr.
Poids de l'acide cérotique libéré	0.91 gr. (acide gras).

D'autres échantillons traités par la même méthode ont fourni des chiffres voisins : 0.90 gr., 0.92 gr. et même 0.93 gr. La moyenne se tient donc aux environs de 0.91 gr.

Les substances cireuses ou résineuses, employées à falsifier la cire vont se comporter de toute autre façon. Ainsi, la cérésine, la paraffine, qui sont des hydrocarbures ne seront pas atteints par la base dont le but est de les saporifier. Le savon ne se formera donc pas. Si elles sont additionnées à de la cire pure, il restera après saporification un résidu non attaqué, constitué par ces matières introduites frauduleusement.

D'où une méthode de séparation basée sur ce phénomène :

Préparer le savon comme il a été dit : évaporer à sec, puis redissoudre dans 15 à 20 gr. d'eau en remuant avec un agitateur. Si la cire est pure la dissolution doit être complète. Pour juger si les

choses se passent bien ainsi, retirer la coupelle du feu, et laisser refroidir doucement, au bout de quelques minutes, si la cire est mélangée de cérésine ou de paraffine, la surface externe se coagule et forme une mince couche de la substance incriminée, qu'il est facile de recueillir et de peser.

Les autres matières : cire de Carnauba, suif, résine, acide stéarique, blanc de baleine, peuvent se saporifier, mais elles donnent des savons de couleur et de consistance différentes.

Nous n'avons pas déterminé quantitativement ces acides ; nous avons voulu surtout indiquer le principe et montrer par quelques résultats expérimentaux ce que l'on peut obtenir.

Les méthodes que nous avons décrites jusqu'ici se complètent les unes les autres, et dans un tableau récapitulatif situé plus loin, nous les continuerons pour déterminer le plus simplement possible une cire falsifiée.

(A suivre.)

Alin Caillas, Ing^r agricole.

ECHOS DE PARTOUT

La température du groupe d'abeilles en hiver.

Un apiculteur allemand, Fr. Lammert, de Sondershausen, fit de 1894 à 1896, des observations concernant la température intérieure d'une colonie d'abeilles. Ces observations, vrai travail de bénédictin, furent conduites avec beaucoup de soin. Du 18 janvier au 15 février 1896, par exemple, la température de plusieurs thermomètres fut relevée toutes les demi-heures, jour et nuit. Une autre série de lectures porte sur plus d'une année, du 16 mai 1894 au 30 juin 1895. Lammert donna le résultat de ses recherches dans des graphiques dont l'un ne mesure pas moins de 8,28 mètres de longueur sur 33 centimètres de largeur. Il mourut en 1912, fort probablement sans s'être rendu compte de la valeur de son immense travail.

Mais en 1922, le Dr Ludwig Armbruster, directeur de l'Institut d'apiculture de l'École supérieure d'agriculture, à Berlin, entreprit l'étude scientifique de ce qu'il appelle « les courbes de Lammert ». Il tira de cette étude des conclusions scientifiques et pratiques extrêmement importantes qu'il publia dans une brochure de 120 pages : *Der Wärmehaushalt im Bienenvolk*, parue en 1923 chez Fritz Pfeningstorff, Berlin.

Voici, résumée aussi brièvement que possible, la théorie d'Armbruster :

Les abeilles n'étant pas des animaux à sang chaud, la température du groupe d'abeilles dans la ruche n'est pas constante ; pendant l'hiver, elle varie entre 13 et 25° C. environ. 13° C. est le point critique, déjà signalé en 1914 par les Américains Gates, Phillips et Demuth. Lorsque la température descend au-dessous de ce point, les abeilles s'agitent, respirent plus fortement, absorbent de la nourriture et se déplacent légèrement. Le groupe s'élargit, et la température monte brusquement jusqu'à 25° C. Le Dr Armbruster appelle *saut de la température* cette élévation qui se produit en une demi-heure environ. Les abeilles se calment alors ; celles de la périphérie se serrent autant que possible pour éviter la déperdition de la chaleur, puis la température s'abaisse lentement jusqu'à ce qu'elle ait atteint de nouveau 13°. Un nouveau *saut* se produit, et le processus continue ainsi tout l'hiver. La période entière dure environ 24 heures. La température du centre du groupe reste naturellement plus élevée que celle de l'extérieur, et Armbruster pense que pendant le refroidissement graduel, les abeilles des bords cherchent à se réchauffer en s'efforçant de gagner le centre.

Pour fournir la preuve de l'exactitude de sa théorie, le Dr Armbruster a répété les observations de Lammert, et il publie le résultat des siennes dans le premier numéro de cette année des *Archiv für Bienenkunde*. Pendant un mois, soit du 19 janvier au 16 février, il a relevé la température de trois colonies d'abeilles. Des thermomètres étaient placés au centre, à la périphérie et en dehors des groupes. La température extérieure fut également notée. Les lectures eurent lieu, jour et nuit, toutes les demi-heures et quelquefois tous les quarts d'heure.

Dans leur ensemble, les constatations du Dr Armbruster ont confirmé celles de Lammert.

La température oscille bien entre 13 et 25° C., elle monte brusquement et descend lentement, toutefois plus rapidement à la périphérie qu'au centre. Ces changements sont indépendants de la température de l'atmosphère ; ils n'ont pas lieu chaque jour à la même heure, ni en même temps dans des colonies placées côte à côte. En outre, le groupe d'abeilles, non seulement se dilate considérablement au moment du saut de température pour se contracter ensuite, mais encore il se déplace tout entier dans l'intérieur de la ruche. L'observateur a de plus constaté que les colonies faibles, insuffisamment protégées, sont obligées de lutter sans trêve contre le froid. Dans ces cas, la température ne s'abaisse jamais, elle atteint même jusqu'à 30° C. et les

insectes n'ont pas un instant de répit durant tout l'hiver. La consommation est naturellement bien plus forte aussi.

Il est malheureusement impossible de donner ici des détails plus complets sur cette question importante de la température de la ruche. Les lecteurs qui s'y intéressent trouveront ces détails dans l'ouvrage et le journal cités.

Un jugement intéressant.

C'est le tribunal de la ville libre de Brême qui l'a rendu, et le journal des apiculteurs wurtembergeois qui le publie. Si nous le relevons, c'est qu'il qualifie le miel d'outre-mer d'une façon méritant la plus large publicité. Voici ce dont il s'agit :

Un Wurtembergeois, M. Karl Schliessmann, avait acheté à Brême du miel garanti pur. Il le fit analyser au Wurtemberg par des chimistes officiels, et ce miel fut trouvé absolument malpropre et allongé de glucose. D'où un procès qui dura quinze mois. Deux contre-expertises furent ordonnées, à Brême, cette fois ; la première fut faite par des chimistes, la seconde par un négociant. Les chimistes déclarèrent : « La plupart des miels d'outre-mer n'ont qu'un arôme très faible. Les indigènes les extraient de la façon la plus primitive en chauffant et en écrasant les rayons. Ils sont très fortement souillés (*sehr stark verunreinigt*), et, dans leur état naturel, ne peuvent pas être considérés comme un aliment pour l'homme. Les résultats des réactions et des recherches opérées sur une marchandise étrangère aussi malpropre ne doivent être admis qu'avec la plus grande réserve. » Les juges ajoutèrent : « Il n'est pas possible au Tribunal d'affirmer que le miel ne mérite plus la qualification de *miel pur*, à cause de la présence d'une quantité considérable d'abeilles mortes et de parties d'abeilles ; d'autant moins que, suivant le rapport de l'expert K., il est notoire que la désignation *miel pur d'abeilles* (*reiner Bienenhonig*), appliquée aux miels d'outre-mer ne doit pas être prise trop à la lettre. Par ces motifs, la plainte est à rejeter. » Et les frais furent mis à la charge du plaignant.

Il est évident que la Suisse reçoit de ce *miel pur d'abeilles*, clarifié en Allemagne ou ailleurs. Nous souhaitons bon appétit aux infortunés consommateurs d'une telle drogue.

J. Magnenat.

Pesées de nos ruches sur balance en juillet 1924

STATIONS	Altitude mètres	Force de la colonie	Augmentation Grammes	Diminution Grammes	Journée la plus forte Grammes	DATE	Augmentation nette Grammes
Premploz (Valais)	880	D.-B. forte	9400	4500	1800	4	aug. 4900
St-Luc »	1650	» »	1540	4200	2000	5-12	» 11200
Chili s/ Monthey»	401	» bonne	4000	3900	1500	1	» 100
Bulle (Fribourg)	780	» moyenne	2900	1000	500	16-20	» 1900
Dompierre »	475	» bonne	—	—	—	—	—
Conches (Genève)	430	D.-T. (13 ^e) moy ^e	1500	3700	300	3-11	dim. 2200
Châtelaine »	430	D.-B. bonne	1900	3350	400	9	» 1450
Coppet (Vaud)	380	» »	—	2850	—	—	» 2850
Chavannes s/Lausne.	385	» »	600	300	500	17	aug. 300
Sullens (Vaud)	603	D.-T. moyenne	—	—	—	—	—
Rances »	560	D.-B. bonne	200	3000	100	8-10	dim. 2800
Coffrane (Neuchâtel)	800	D.-T. moyenne	—	—	—	—	—
Cernier »	834	D.-B. (13 ^e) »	1150	2100	400	12	» 950
Cressier »	425	D.-B. faible	1150	5100	500	2	» 3950
Côte neuchâteloise	430	» moyenne	3100	4650	600	1	» 1550
Courtelary (J.-B.)	703	» bonne	3800	3550	650	12	aug 250
Tavannes »	761	» »	13100	4800	2700	12	» 8300
Prêles »	840	» »	4150	2500	1000	4	» 1650
Glovelier a) »	515	» »	22950	5400	3500	12	» 17550
* Le Locle	900	» moyenne	15500	5650	1800	4	» 9850

* Le Locle donnera de nouveau le résultat régulièrement.

LES VERTUS ALIMENTAIRES ET THÉRAPEUTHIQUES DES DIFFÉRENTS MIELS DE FLEURS

I

Le miel pur d'abeilles.

Le miel pur d'abeilles est certainement, et sans aucune contestation possible le seul produit naturel réunissant, sous un faible volume, une foule de substances dont l'assemblage constitue un aliment puissant ainsi qu'un régénérateur sans égal.

Cette affirmation, pour les apiculteurs n'a pas besoin d'être démontrée. Pour les profanes, pour ceux qui sont tentés parfois de comparer le miel pur de nos abeilles à quelque vague compote, confiture, ou marmelade, il est bon d'indiquer les raisons sur lesquelles les savants, les chimistes, les médecins ou les biologistes s'appuient pour énoncer cette vérité.

Et pour mettre en lumière ces propriétés bienfaisantes du miel pur, il est indispensable de le disséquer, d'en faire une analyse absolument complète, d'étudier les propriétés de ses constituants desquelles découleront, à n'en pas douter, celles de ce tout complet et incomparable qu'est le miel butiné par les inlassables travailleuses.

Tout d'abord, nous rappellerons sommairement la quasi mystérieuse transformation du nectar. Nous dirons que ce dernier, puisé par l'indiscrète butineuse au plus profond des corolles embaumées, subit dans le jabot même de l'insecte une véritable réaction chimique. Le sucre primitif, le saccharose des chimistes, violemment attaqué par une matière vivante particulière, la *diastase invertine*, se transforme et se dédouble en deux autres produits, sucrés également, baptisés des noms un peu barbares de *glucose* et de *lévulose*, corps analogues, ayant la même formule moléculaire, mais possédant sur le sucre dont ils proviennent un avantage considérable. Car ce dédoublement de la matière s'est en quelque sorte accompagné d'une véritable digestion et, alors que le saccharose primitif aurait été incapable de nourrir directement nos tissus, parce qu'il n'était pas directement assimilable, les deux sucres qui l'ont remplacé sont, au contraire, parfaitement digestibles, sans aucune fatigue, ni pour notre estomac, ni pour notre intestin.

Nous ne saurions trop savoir gré à l'abeille, par conséquent, de son intervention fructueuse et nous nous rappellerons que les sucres contenus dans le miel sont parfaitement et totalement assimilables, alors que ceux contenus dans les confitures ou les marmelades dont nous parlions plus haut, ne le sont pas entièrement. Nous nous en

souviendrons en cas de fatigues de nos organes et nous saurons que cette assimilabilité sans égale est l'une des vertus ou des qualités les plus rares et les plus dignes de retenir notre attention.

Mais il y a encore autre chose, bien d'autres choses devrions-nous dire, pour être plus exact.

L'abeille secrète dans son jabot, comme nous venons de le voir, la diastase invertine. De faibles quantités de cette diastase se trouvent incorporées au miel pur et celui-ci en contient environ $\frac{1}{2}$ gramme pour 100 grammes de son poids. Cette faible teneur n'est qu'apparente si l'on considère que des travaux récents ont supérieurement démontré que les diastases agissaient surtout par leur présence. De très petites quantités de cette invertine, sont capables de transformer un poids considérable de substances sucrées, près de 1000 fois par exemple.

D'autre part, ces diastases existant à l'état libre sont extrêmement énergiques et là encore, nous allons voir que la prévoyance infinie de la Nature vient à notre secours.

En effet, les biologistes ont pu isoler dans notre intestin cette même diastase invertine. C'est grâce à elle que certaines matières, et notamment les sucres peuvent être digérés. Non seulement l'abeille, dans son jabot, a pris pour nous cette précaution, mais encore cette invertine libre, introduite dans notre organisme par l'injection de miel pur est pour notre intestin un tonique qui le réveille et le corrige, si besoin est, de son plus grand défaut, celui de paresse.

Les propriétés laxatives du miel ne tiennent pas à autre chose qu'à la présence dans sa constitution intime de l'invertine à l'état libre, c'est ce que nous avons mis en lumière dans une communication présentée en décembre 1919 par M. Gaston Bonnier, membre de l'Institut, à l'Académie des Sciences de Paris.

La présence de l'invertine ne doit donc plus être un secret pour aucun de ceux que la consommation ou la production du miel, intéressent de près ou de loin. Grâce à cette présence, grâce à celle des vitamines, que nous apprendrons à connaître par la suite, le miel pur d'abeilles est en réalité une matière vivante, seule et unique exemple existant dans la Nature et grâce à cela ses vertus alimentaires, curatives et thérapeutiques sont sans pareilles, de même que ses propriétés régénératrices sont telles qu'aucun autre produit naturel ou artificiel ne peut, décemment, lui être comparé.

Comme le lecteur peut en juger, ces assertions reposent sur des faits reconnus et contrôlés par les plus grandes assemblées de savants du monde entier. Nous serons donc tout excusé de nous y arrêter quelque peu, d'autant plus que l'énumération des différents consti-

tuants du miel pur d'abeilles est loin d'être achevée.

Il est bon d'indiquer en effet qu'on trouve encore dans le miel une proportion plus ou moins importante de saccharose, non encore transformé par la diastase invertine, de 2 à 8 % en moyenne. Il est utile de remarquer d'ailleurs en passant que plus le miel est jeune plus il est riche en saccharose. Au contraire, en vieillissant, l'action de l'invertine continuant toujours à s'exercer, la proportion de saccharose diminue, tandis que celle de glucose et de lévulose augmente, jusqu'à ce qu'un équilibre s'établisse. Le miel est donc bien une matière vivante en perpétuelle transformation.

On trouve encore, venant en droite ligne du nectar, des gommes et des dextrines, certaines matières albuminoïdes, de l'eau, cela va sans dire et enfin des substances sur lesquelles il est indispensable que nous nous arrêtions : les matières minérales et les vitamines.

En procédant par ordre chronologique, les matières minérales ont la première fois été signalées par nous aux environs de 1908. Les *cendres* dont on semblait primitivement faire fi méritent cependant une mention particulière car, de peu d'importance au point de vue de leur poids, elles doivent cependant tenir l'une des premières places, quant à leur influence au point de vue alimentaire et énergétique.

Les cendres de miel ou préférablement le charbon de miel renferment surtout : l'acide phosphorique, la chaux et le fer. Nous passerons sous silence les sulfates et les carbonates, presque sans intérêt pour l'étude que nous poursuivons.

L'acide phosphorique et la chaux sont le plus souvent associés ensemble pour former un seul et unique produit : le phosphate de chaux.

Il est à peine besoin d'insister sur la valeur de cette substance que nous recherchons bien souvent à grands frais dans des combinaisons élaborées dans les laboratoires de nos modernes alchimistes.

Certains pourront objecter, avec un semblant de raison, que ce ne sont pas les quelques centaines de milligrammes pour cent renfermés dans un miel normal qui doivent en augmenter beaucoup la valeur thérapeutique, médicinale ou alimentaire. Nous pensons cependant tout le contraire, car le problème ne se pose pas ainsi. La valeur d'un aliment, ou d'un médicament est faite de la facilité avec laquelle notre organisme peut l'absorber et des expériences contre lesquelles personne jusqu'ici ne s'est inscrit en faux, ont démontré que ces mêmes produits, préparés artificiellement, traversent nos organes sans être fixés et sont presque complètement rejetés, sans aucune espèce de profit pour nous.

Or, le phosphate de chaux prélevé par l'abeille dans l'intimité des

nectaires, ce phosphate de chaux venu du sol à travers la sève brute d'abord, la sève élaborée ensuite, vitalisé par les rayons solaires, est lui-même complètement assimilable et intégralement retenu par nos organes, nos tissus et nos cellules. Son absorption produit le maximum d'effet et là encore se trouve vérifié cet aphorisme que mieux vaut la qualité que la quantité.

Ce que nous venons de dire pour l'acide phosphorique et la chaux peut être répété pour le fer. D'une importance considérable dans la vie végétale comme dans la vie animale, le fer se trouve dans tous les miels, en plus grande abondance dans certains, sous forme de phosphate de chaux directement assimilable. On le rencontre dans la proportion moyenne de quelques dizaines de centigrammes pour cent en poids.

Il faudrait des pages et des pages pour indiquer seulement l'importance du fer dans notre organisme. Notre sang, par son hémoglobine, en contient.

Bien entendu, les miels ordinaires ne peuvent être considérés comme des médicaments riches en fer. Ils sont cependant suffisants pour entretenir les gens bien portants en excellent état de santé. Les anémiques, les surmenés, les neurasthéniques, ne pourraient s'en contenter. Mais nous verrons par la suite que les miels sont très diversement variés et composés et que le sol surtout, puis l'hypométrie et le climat ont une importance considérable quant à la composition. Nous verrons qu'en sélectionnant nos produits nous pourrions trouver des miels particulièrement riches en fer, pouvant en contenir dans certains cas jusqu'à 1 gramme pour cent, sous une forme telle qu'un tel miel peut être considéré comme un reconstituant et un régénérateur de tout premier ordre, supérieur à la plupart des reconstituants vendus dans le commerce, grâce à une réclame effrénée.

Avant de terminer, nous donnons à titre d'indication une analyse complète d'un miel clair de plaine (N^o 3 du mellos cope).

Eau	21.610
Glucose	35.400
Lévuiose	34.900
Saccharose	0.030
Gommes et dextrines	0.170
Mat. albuminoïdes	0.500
Phosphate de chaux	0.400
Phosphate de fer	0.250
Invertine	0.250
Acide formique	0.190
Vitamines	présence
Divers et pertes	0.300

Total : 100.000

Les vitamines qui figurent seulement pour mémoire dans cette analyse n'ont pu encore, jusqu'à présent être isolées. Leur présence a pu être reconnue, mais les procédés d'investigation les concernant ont encore besoin d'être mis au point.

Disons simplement qu'on désigne sous ce nom des matières sur la composition desquelles on n'est pas entièrement d'accord, mais qui existent dans la plupart des aliments végétaux et animaux. Leur principale caractéristique est d'être tuées par la chaleur, point commun du reste avec les diastases. Les biologistes ont constaté qu'elles étaient absolument indispensables à la vie à tel point que des animaux alimentés uniquement avec des substances cuites, et par conséquent privées de vitamines, ne tardaient pas à succomber.

Le miel contient des vitamines en abondance et une théorie commence à se faire jour que nombre de maladies imputables à l'affaiblissement des organes de la circulation ou du système nerveux, seraient imputables à une sorte de *dévitaminisation* de l'organisme. L'absorption d'aliments hautement vitalisés pourrait suffire à rétablir l'équilibre.

Nous nous rappellerons donc que le miel contient une foule de substances dont chacune prise à part est un véritable trésor et que grâce à cela, les bien portants pourront contracter en le consommant régulièrement une véritable assurance de longévité, tandis que les malades de tout ordre trouveront rapidement en lui le remède souverain à toutes leurs misères et à tous leurs maux.

(A suivre.)

Alin Caillas, Ingr agricole.

ENCORE UNE..... INVENTION

Cage d'introduction.

Si nos chères abeilles sont sujettes à des maladies qui nous causent beaucoup d'ennuis ne leur en voulons pas trop et songeons à la réciprocité. Combien d'apiculteurs, prêtant leur imagination à leurs protégées et poussés par la fièvre d'invention les obligent à vivre et à travailler dans des palais pourvus des derniers perfectionnements, causant ainsi une véritable révolution dans la colonie. Loin de moi l'idée de blâmer tous ces chercheurs, mais il serait à souhaiter que toutes ces innovations soient soumises à une longue expérience, faite non seulement chez l'inventeur mais aussi dans les ruchers d'apiculteurs qualifiés. C'est dans cette intention que je sou mets aux apiculteurs la cage d'introduction ainsi que le nourrisseur en usage dans mon rucher depuis plusieurs années. Je dois dire que

la mise en pratique m'a toujours donné d'excellents résultats, constatés par les collègues de la région et c'est sur les instances du Jury du concours des ruchers que je me décide à faire connaître la cage en question aux lecteurs du *Bulletin*.

Lors de l'introduction des reines avec les cages ordinaires, la mise en liberté est toujours le moment le plus critique. La nécessité d'ouvrir la ruche pour reconnaître les intentions des abeilles à l'égard de leur nouvelle mère ou pour poser le bouchon de miel et de cire, occasionne une effervescence qui est très souvent fatale à la reine. C'est pourquoi j'ai cherché un moyen de délivrance depuis l'extérieur : en adaptant le nourrisseur et la cage dans la planchette, les abeilles ne sont nullement dérangées, et la reine prend possession de son trône sans opposition.

Afin que chacun puisse se rendre exactement compte de l'appareil, j'en enverrai quelques-uns à l'exposition de Neuchâtel.

Jos. Etique, Courroux.

(*Réd.*) Cette cage nous paraît vraiment très réussie.

GIFLÉ POUR UN ESSAIM

« Oh ! les douces mains de femmes ! »
(Verlaine)

A B..., un brave apiculteur, fort heureux de mettre en ruche un essaim trouvé non loin de son habitation, vit tout à coup surgir, furieuse comme une Némésis, dame Apica sa voisine qui, avec force invective, lui réclama les vagabondes avettes.

Tel l'oriental qui disait : « on ne doit pas toucher une femme même avec une fleur », le malheureux eut bien de la peine à parer, sans les rendre, les coups qui pleuvaient aussi drus que grêle d'orage. Dame Apica giflait, giflait éperdument. On la crut enragée..., ou tout au moins... piquée !

Tout B... en fut ému et... amusé. C'est à la laiterie que l'on en fit des gorges chaudes !

L.-A. R.

CULTURE DU LOTIER

(Tiré du *Sillon Romand*)

La culture du lotier réussit à peu près sur tous les terrains, quelle qu'en soit la nature, mais elle convient surtout aux terres sèches et pauvres où elle est plus productive que celle de la luzerne et du sainfoin.

La culture du lotier corniculé est à peu près la même que celle de la luzerne. On la sème à la fin de mars ou au commencement d'avril, dans une orge ou une avoine, à raison de 12 kilogrammes de graines par hectare. Malgré le prix élevé de la graine, les semis épais sont avantageux. Comme les graines sont déjà mûres en partie à la fauchaison du fourrage, la prairie se ressème toute seule chaque année.

Le lotier corniculé n'arrive à son plein développement que de la quatrième à la sixième année. Pour augmenter le produit de la première coupe, toujours faible, parce que le système racinaire de la plante n'est qu'au début de sa formation, on ajoute aux semences de lotier, quelques kilogrammes de minette. Outre qu'elle augmente le rendement, la minette comble les vides laissés entre les touffes de lotier et empêche ainsi le développement des mauvaises herbes. Puis elle disparaît et cède toute la place au lotier.

La coupe du lotier corniculé doit être faite un peu avant la floraison, ou, au plus tard au moment de la floraison ; on dit que passée fleur, cette légumineuse a une saveur amère qui la rend moins appétissante. Rien de plus facile que d'éviter ce défaut, en coupant avant la formation des gousses. Comme les feuilles, qui sont d'un tissu un peu ferme, et fort nutritives, sont très sujettes à tomber pendant la dessiccation, il faut, à la fenaison, avoir soin de remuer le foin le moins possible.

La récolte de la graine de lotier est assez délicate, les gousses qui la contiennent la perdant assez facilement lorsqu'elles sont sèches. On doit procéder à cette récolte lorsque la plupart des gousses sont jaunes, quelques-unes commençant à devenir noires. Les tiges portant ces graines sont alors séchées sur la prairie et apportées à la ferme avec précaution pour que la dessiccation se termine sous un hangar. Le rendement moyen est de 300 kg. à l'hectare. P. B.

NOUVELLES DES SECTIONS

Assemblée générale à Neuchâtel.

Rendez-vous des apiculteurs à la gare de Neuchâtel le dimanche 14 septembre à 10 h. $\frac{1}{2}$. Descente au Rondpoint du Crêt, souhaits de bienvenue. 12 h. $\frac{1}{4}$ dîner en commun à la cantine (prix du repas 3 et 4 fr.), allocution du président, après-midi visite des stands.

* * *

Section Erguel-Prévôté.

Nous portons à la connaissance de nos membres qu'une maison de gros nous offre, à bon compte, du sucre pour la nourriture des abeilles.

Demandez l'adresse et les conditions à notre secrétaire M. Tschumy, inst., à Moutier, en joignant un timbre pour la réponse.

Le Comité.

* * *

Section de Nyon.

Où l'on parla de reines et de vol nuptial

Lorsque l'apiculteur parle avec fierté de ses reines, le profane sourit et ne comprend pas ; il croit être en présence d'un naïf extravagant.

Comment comprendrait-il cette admiration de l'ami des abeilles devant une reine possédant toutes les qualités d'une race pure, parmi lesquelles et plus particulièrement une incroyable fécondité ? (On a vu des reines pondre jusqu'à 3000 œufs par jour : deux fois et demie le poids de la mère.)

Il nous souvient d'avoir été profondément ému en entendant, pour la première fois, ce fameux chant plaintif des reines captives. Le néophyte a de ces enthousiasmes-là !

Or l'enthousiasme est très grand dans la Section de Nyon lorsque notre dévoué président nous convoque à la Chèvrerie pour parler de l'élevage et de la fécondation des reines. MM. Jaques et Courvoisier continuent patiemment l'œuvre commencée l'année dernière avec leur regretté collaborateur, M. Eugène Duboux, dont nous sommes heureux d'évoquer le nom et de rappeler le souvenir. Nous les en remercions et leur souhaitons d'heureux résultats. Ce sera tout profit pour étendre le champ de nos connaissances en ce domaine captivant et mystérieux : l'élevage des reines.

Cette station de la Chèvrerie est un peu la nôtre aussi. Le site est bien connu : un vieux chalet rustique dominant, de là-haut, la Petite Côte, le Petit Lac qui est presque le Rhône de Provence ; enfin le Châblais. Comme décor grandiose, le Mont-Blanc au profil napoléonien.

« Il fait beau ; de leur or, les blés couvrent les plaines »... Tels de riches émaux sertis, innombrables, dans l'émeraude des prés, des bosquets et des vergers. L'été sourit, malgré la canicule.

Oh ! nous étions plus de quarante quatre, je vous assure, chers amis de Mont et de La Côte ! Nous ignorons ces nombres immuables. Tant d'amis vaudois et genevois s'étaient joints à nous ; abeilles point du tout pillardes malgré les dires de M. le Dr Rotschy.

De Genève étaient accourus MM. Marguerat, Paintard et Rotschy ; M. Lassueur avait quitté, pour un jour, les pentes du Chasseron ; M. Porchet représentait la Broye. Tous gens experts en la science apicole ; tous acceptant aimablement de nous faire connaître les procédés employés avec succès pour obtenir de bons essaims artificiels ou des reines de choix.

La méthode Perret-Maisonneuve, très scientifique, est reconnue comme trop compliquée pour les modestes apiculteurs que nous sommes. Il faut, de préférence, pousser la meilleure de ses ruches à l'essaimage ou profiter surtout de l'essaimage naturel, déclare avec conviction M. Porchet.

Les méthodes Halley et Pratt trouvent de chauds défenseurs en la personne de MM. Paintard, Marguerat et Lassueur.

Par intervalles, et pour le plaisir de tous, la parole est donnée à un groupe de quatre « jodleurs », aimables Confédérés qui chantent « con amore » le Vaterland, le Heimatland. Au son des clochettes, cela évoque un peu l'Appenzell et l'Oberland.

Et M. Rotschy de nous déclarer que les Genevois sont un peu chèvres aussi, aimant à courir par monts et par vaux, « Surtout, gardez longtemps votre excellent président, M. Jaques : c'est une « reine »... de choix que vous avez là, amis Nyonnais. » C'est bien là l'opinion de tous nos membres ! Nous applaudissons longuement l'orateur.

Je ne saurais omettre les chaleureuses paroles de remerciements adressées au nom de nos membres d'honneur, par M. Bignens père, de Gingins. « Les anciens feront tout pour notre belle section ! »

Et les jeunes aussi, M. Bignens !

Comme l'on n'ose pas trop troubler les ruchettes, piquées dans cette combe agreste, semblables à des pavots ou à des tournesols, c'est près du vieux chalet qu'on s'achemine pour trinquer le verre traditionnel d'amitié. (Je me suis laissé dire que, plusieurs de ces jeunes dames avettes n'étaient pas encore rentrées de leur vol nuptial).

Oui, les apiculteurs de la Section de Nyon se réuniront souvent encore pour célébrer les abeilles qui...

*En leurs ruches amassent
Des meilleures fleurs la fleur :
C'est afin qu'elles en fassent
Du miel la douce liqueur.*

Surtout, malgré la récolte si minime de 1924, gardons le sourire.

L.-A. Rochat.

* * *

FÉDÉRATION VAUDOISE

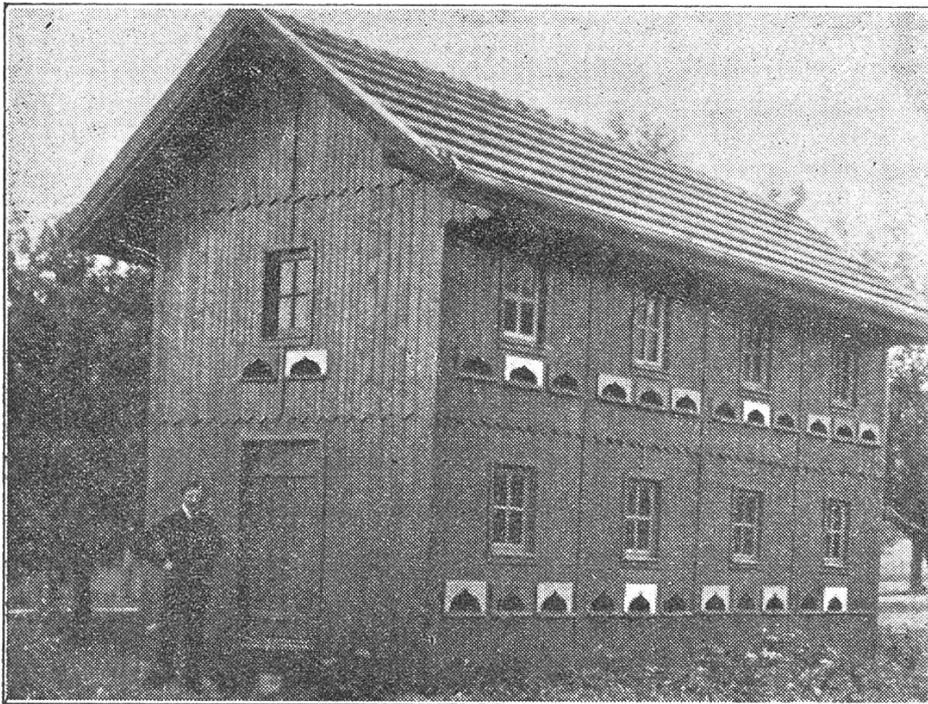
Assemblée générale aux Diablerets.

Aux Diablerets, « c'est au diable » devaient se dire beaucoup d'apiculteurs vaudois et pourtant si loin et si haut que ce fut, environ deux cent cinquante personnes des deux sexes ont répondu à l'invitation savoureuse de la section des Alpes. Evidemment si près du ciel, il devait faire beau et en effet, nos montagnards n'avaient pas oublié de commander et d'obtenir le beau temps. En camions (les sections de la Menthue et du Gros de Vaud, à eux seuls une centaine et plus), en auto ou en train tous apportent des provisions de bonne humeur, malgré l'absence de récolte. Les dames sont toutes charmantes et leurs gaies toilettes font voir tout en rose ou en bleu. Avec cela nous avons avec nous de « grosses nuques », M. Gallandat, chef du service sanitaire cantonal, un rédacteur de la *Revue de Lausanne*, etc.

Le paysage est splendide et ce jour-là il semblait que nos Alpes se fussent mises en beauté toute spéciale. Ne nous attardons pas à les décrire, nous ne le saurions pas. Après un pique-nique plein de charme et d'autres choses, à l'ombre des sapins et au milieu des murmures des oiseaux et des abeilles, l'assemblée est ouverte par M. Piot, prés., qui nous révèle un véritable orateur et un véritable président, à la façon dont il salue les invités et... tout le monde. Rapide et concis, son discours à la fois jovial et sérieux met chacun à l'aise. Un procès-verbal précis et complet de M. Courvoisier, remet en mémoire l'assemblée de Prahins d'agréable souvenir. Et c'est alors M. Péclard, présid. des « Alpes », qui après avoir salué l'assistance au nom de sa section, nous décrit les ruches employées dans les régions montagneuses. Comme ce travail paraîtra dans le *Bulletin* nous n'en disons rien de plus si ce n'est qu'il fut écouté avec la plus grande attention. Ensuite, c'est M. Roussy qui nous fait la nomenclature et la description de la flore alpine. Il a mis dans son travail tout son enthousiasme et tout son zèle. C'est le fruit de recherches dans les ouvrages spéciaux et de nombreuses courses et observations faites dans les Alpes jusque très haut, à l'usage de ses auditeurs d'un jour et des lecteurs du *Bulletin* aussi. Puis, nous entendons l'encombrant personnage qu'est le rédacteur de ces lignes, nous dire le plaisir qu'il a toujours d'assister aux réunions de la « Vaudoise ».

Pour excuser sa présence, il donne quelques renseignements sur le nouveau contrat d'assurance- vol.

M. Gallandat, le grand maître de nos épizooties a bien voulu nous dire l'intérêt très vif que son Département prend toujours à l'apiculture et à la défense de celle-ci. Nous avons été très heureux de l'entendre et de l'avoir avec nous. Entre ces différents discours M. Piot, président, trou-



Rucher de M. Roussy, aux Diablerets.

vait toujours quelques bons mots de telle façon que le temps a passé, a fui beaucoup trop rapidement et que l'heure des trains est arrivée alors que l'on croyait encore être au début de l'après-midi. Pour corser encore la bonne humeur présidentielle, la section des « Alpes » avait fait transporter sur les lieux mêmes quelque chose qui fut apprécié autant que les discours, et qui venait de beaucoup plus bas et plus profond... un « Aigle » à la glace qui vous donnait ses ailes non pour s'envoler mais pour y rester encore. On dit même que cela a réussi et que quelques-uns y sont encore, après avoir manqué leur train ou leur camion. Mais ceci n'est plus de l'apiculture, c'est de la viticulture ou ce que vous voudrez, c'est pourquoi cela n'a plus sa place ici mais dans des procès-verbaux secrets.

Ceux qui n'ont pas encore assisté à l'une de ces assemblées ne peuvent se représenter la cordialité qui y règne et le profit réel que l'on en retire, car il y a toujours quelque chose à apprendre et nous avons vu des ruches en pleine activité et des « sections » d'un miel comme il n'en vient pas ailleurs .

Ces assemblées changent de caractère chaque année, mais elles conservent toutes ce qui les fait apprécier : un charme et une bonhomie qui vous accompagnent longtemps après qu'elles ont passé. Aussi nous espérons que jamais on n'en verra la disparition. Elles sont nécessaires autant que des réunions plus sérieuses ou qui se donnent comme telles.

Schumacher.

P.-S. — Nous avons oublié bien des choses, mais ce compte rendu n'a pas la prétention de tout dire.

NOUVELLES DES RUCHERS

H. Pochon, Denezzy, le 7 août 1924. — La campagne apicole de 1924 est terminée, au moins pour ce qui regarde la récolte chez les apiculteurs entendus. Elle laissera d'amers souvenirs chez presque tous les possesseurs d'abeilles : vent ou bise, pluie ou neige, froidure, voilà le résumé de la saison mellifère. On eût pu espérer que comme l'an passé juillet ferait un peu compensation, au moins au point de vue des provisions, mais vain espoir, les ruches sont vides pour la plupart et il faut nourrir à grandes doses, avec un arrosoir, disait un de vos correspondants.

Gare pour celui qui ne s'y prendra pas à temps ; les fleurs se font rares et nous n'avons pas encore un beau certain. Pour ce qui me concerne, la première récolte est à peu près celle de 1923, soit 5 kg. par ruche en moyenne ; la deuxième est nulle à peu de chose près. J'ai eu deux essaims ; chez quelques-uns ils ont été nombreux ; gare les déchets. Chers collègues apiculteurs, un peu de comptabilité s. v. p., calculons à combien nous revient le kg. de miel cette année et pour ceux qui l'ont livré à un prix trop bas faire la moyenne pour les deux années 1923 et 1924. Il y a cependant un bon côté pour ceux qui ont préféré ne pas s'en défaire à tout prix ; les stocks s'écouleront à un prix raisonnable. Et pour terminer, faisons comme les vigneron, aussi ou plus éprouvés que nous, préparons nos ruches pour une nouvelle campagne ; ce qui donne un sens à la vie *c'est l'espérance*.

Choses et autres

J'ai suivi avec intérêt l'article concernant l'action isolante des ruches à doubles parois, *Bulletin 1923*, page 235, etc. Je suis d'accord avec l'auteur sur la plupart de ses conclusions, surtout en ce qui concerne le plateau. Il faut comparer une ruche en plein air à une chambre construite à une certaine hauteur sur deux murs, avec vide dessous. La conclusion s'impose : chambre froide et humide, donc il faut calfeutrer le plateau afin qu'il ne se refroidisse que le moins possible.

Depuis bien des années déjà nous construisons nos ruches avec doubles parois et à plateaux mobiles, nous nous trouvons bien de l'un et de l'autre.

Malgré mon âge (70 ans), j'ai voulu faire un essai avec une ruche Dadant à bâtisse chaude ; j'y ai logé un essaim, malheureusement l'année peu favorable ne me permet pas de conclure, je verrai le résultat de l'hivernage. J'en construis une seconde et comme je le dis ailleurs, je vis encore sur l'espérance.

J'ai eu plusieurs Héradées, dont une énorme, celle-ci surtout était couverte d'abeilles et on pouvait en compter jusqu'à une cinquantaine au moins, surtout dans la matinée. Par contre, je vois très rarement les avettes sur les grappes d'un Budleya planté il y a quatre ans et elles ne s'y arrêtent pas.

J'achète

miel d'abeilles et aussi en rayons. Paiement comptant. Indiquer prix et quantité.

— **Marc BOURQUIN, Villeret.** —