

**Zeitschrift:** Bulletin de la Société romande d'apiculture  
**Herausgeber:** Société romande d'apiculture  
**Band:** 26 (1929)  
**Heft:** 6

**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 Dailens (Vaud).*

— Compte de chèques et virements II. 1480. —

*Secrétariat :*  
Dr ROTSCHY,  
Cartigny (Genève).

*Présidence :*  
A. MAYOR, juge,  
Novalles.

*Assurances :*  
J. MAGNENAT,  
Renens.

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.

VINGT-SIXIÈME ANNÉE

N° 6

JUIN 1929

SOMMAIRE — Nécrologie : MM. Benjamin Crausaz et Henri Bourquin. — Assemblée générale de la Romande les 6 et 7 juillet, à Bulle. — Concours d'extracteurs. — Conseils aux débutants pour juin, par SCHUMACHER. — Le tricentenaire de la naissance de Malpighi, par J.-F. JAUBERT. — Assemblée des délégués, rapport du président (suite), par A. MAYOR. — Etude sur la composition du miel (suite), par le Dr E.-F. PHILLIPS. — Echos de partout, par J. MAGNENAT. — Elevage des reines abeilles pour usage commercial ou personnel (suite), par ASPRÉA. — Les maladies des abeilles en 1928, par le Dr O. MORGENTHALER. — Le miel de 1928, ses qualités, sa conservation, par J. GIGON. — Pesées de ruches en avril 1928 et hiver 1928-1929. — Nouvelles des sections.

**Attention aux communiqués des Sections à la fin du présent Numéro**

## Service des annonces du „ Bulletin ”

La „Romande” admet deux sortes d'annonces :

1. **Les petites annonces** : leur prix est de 10 cent. le mot qui doivent être payés d'avance, au compte de chèques postaux IV. 1370.

2. **Les annonces commerciales** qui coûtent : 1 page Fr. 50.—, 1/2 page Fr. 25.—, 1/4 page Fr. 12.50, 1/8 page Fr. 7.50, 1/16 page Fr. 4.—.

Bénéficient seules d'un 0/0, les annonces parues en vertu d'un contrat.

Les annonces arrivant à la gérance après le 16 et qu'il serait encore possible de faire passer à l'imprimerie, seront passibles d'une surtaxe de Fr. 0.50 pour les frais spéciaux occasionnés.

Pour les **annonces** s'adresser **exclusivement** à :

**Monsieur Charles THIÉBAUD, Corcelles (Neuchâtel). Téléph 79.**

## AVIS

Les sociétaires de toutes les sections de la « Romande » sont instamment priés de faire parvenir au président ou au caissier de leur section tout changement d'adresse (en même temps qu'à l'administrateur du *Bulletin*).



† **Benjamin CRAUSAZ**

que Dieu a rappelé à Lui dans sa 32<sup>me</sup> année, le samedi 5 janvier 1929, après une longue maladie.

*H. G.*

---

† **HENRI BOURQUIN**

C'est le mercredi 8 mai 1929 que la population presque unanime de la Béroche, ainsi que de nombreux amis du dehors, accompagnaient à sa dernière demeure M. Henri Bourquin, de Gorgier, décédé à l'âge de 71 ans, après quelques mois de maladie.

Henri Bourquin était une personnalité marquante et connue loin à la ronde. Malgré son âge avancé, il remplissait de nombreuses fonctions publiques les plus délicates avec une compétence et une exactitude incomparables et digne d'exemple à notre jeune génération. Le départ de ce grand citoyen laisse un vide dans la vie bérochale, principalement à Gorgier où il remplissait le poste de maire (syndic). Secrétaire-caissier de la paroisse de St-Aubin, vice-président du Conseil administratif et membre fondateur de l'hôpital de la Béroche, membre des commissions scolaires communale et paroissiale, membre du comité de la Société d'agriculture et de viticulture du district de Boudry, délégué à la commission forestière, ancien député, Henri

Bourquin surmontait les difficultés de ces multiples occupations grâce à sa grande facilité de travail, sa belle intelligence et une mémoire remarquable.

Le départ de M. Henri Bourquin est une page glorieuse de l'histoire apicole de notre région qui se tourne. Il était avec M. Justin Woiblet, d'illustre mémoire, l'âme et le promoteur de l'apiculture mobiliste à la Béroche et je dirai même dans notre canton. C'est en 1880 que ces deux apiculteurs inauguraient dans leurs ruchers la ruche de Layens, nouveauté pour cette époque, et qui devait, comme nous le savons, avec la Dadant, supplanter en quelques années nos anciennes ruches en paille. En 1885, Justin Woiblet et Henri Bourquin fondèrent avec une dizaine d'apiculteurs qu'ils groupèrent, une section d'apiculture « La ruche de la Béroche » qui fut un des premiers groupements similaires en Suisse romande. Cette section fut florissante pendant une dizaine d'années et peu à peu elle s'estompa pour disparaître. Il en reste néanmoins d'intéressantes archives qui seront précieusement gardées par notre nouvelle et vivante Section Béroche.



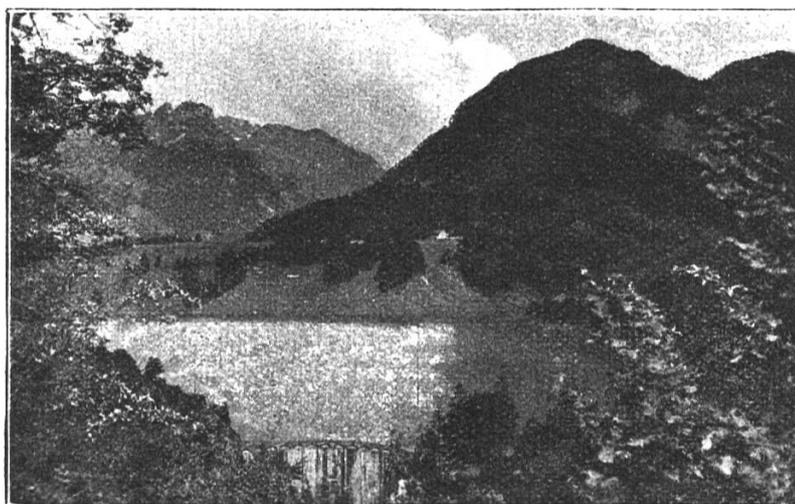
De cette brillante période, il ne reste malheureusement que deux membres, qui ont abandonné l'apiculture depuis longtemps.

Henri Bourquin est resté jusqu'à sa mort l'apiculteur de cœur. Il aimait à parler de ces belles années, de ces premiers essais de mobilisme, de son ancienne société, de ses anciens maîtres, des visites de M. Bertrand et nous sentions alors son cœur vibrer à toutes ces évocations qui étaient pour lui plus qu'une page d'histoire, le souvenir d'une partie de sa belle jeunesse.

Nous garderons de M. Henri Bourquin un beau souvenir et l'exemple d'un homme de cœur, de travail et de ponctualité.

St-Aubin, le 20 mai 1929.

L. H.-W.



Lac de Montsalvens.

*Cliché obligeamment prêté par M. J. Glasson, à Bulle.*

## ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DE LA ROMANDE les 6 et 7 juillet 1929, à Bulle.

### PROGRAMME :

#### *Samedi, 6 juillet.*

- 14 h. 30 Assemblée générale dans la grande salle de l'Hôtel de Ville.
- 16 h. Départ pour Gruyères en train spécial. — Collation sur la terrasse de l'Hôtel de la Fleur de Lys. — Visite facultative du château.
- 19 h. 30 Banquet à l'Hôtel de Ville, à Bulle.

#### *Dimanche, 7 juillet.*

- 9 h. Départ en autocar pour Broc. — Lac de Montsalvens (Visite du rucher de M. l'abbé Biemann, à Crésuz).
- Vers 11 h. Départ en autocar pour la Valsainte (Visite du couvent et du rucher).
- Vers 12 h. 30 Banquet à Charmey (Hôtel du Sapin). — Après le banquet excursion à Bellegarde, puis retour à Bulle.
- 17 h. Souper d'adieu à l'Hôtel des Alpes (Terminus).

La carte de fête complète du prix de fr. 20.— comprendra les quatre coupons suivants :

- |   |         |
|---|---------|
| 1. Excursion à Gruyère et banquet du samedi | Fr. 6.— |
| 2. Coucher et petit déjeuner . . . . .      | » 4.—   |
| 3. Excursion en autocar, dimanche . . . . . | » 5.—   |
| 4. Banquet du dimanche à Charmey . . . . .  | » 5.—   |

---

Fr. 20.—

*Prière de s'inscrire auprès de M. Emile Pochon, géomètre, à Bulle, jusqu'au 20 juin.*

Pour faciliter le travail du Comité d'organisation, nous nous permettrons d'envoyer les cartes de fête contre remboursement ou contre paiement à l'avance à notre compte de chèque IIa, 321.

Le port de l'insigne est obligatoire.

L'excursion du dimanche se fera exclusivement en autocar.

\* \* \*

Le président de la Société romande se fait un devoir de rappeler l'assemblée annuelle des 6 et 7 juillet 1929, à Bulle. La Fédération fribourgeoise s'est préparée pour nous bien recevoir, et vous savez tous que ces collègues de Fribourg font toujours bien les choses. Les deux journées seront toutes deux des plus intéressantes, nous espérons donc que nombreux seront les apiculteurs romands qui voudront faire connaissance avec cette belle Gruyère, si pleine de souvenirs historiques et qui n'en possède pas moins des ruchers de premier ordre avec une flore idéale.

La journée du 7 est particulièrement attrayante par la course annoncée qui rappellera la journée du 24 juin 1928, sauf la vue du Jura bien entendu, mais qui n'en sera pas moins pleine de pittoresque et de surprises agréables, tant pour les yeux que pour le palais. Il faut que la Romande compte autant de monde les 6 et 7 juillet, à Bulle, que les 23 et 24 juin 1928, à Yverdon. Un peu de solidarité, Messieurs les apiculteurs, faites un effort et préparez-vous pendant le mois qui nous sépare de la fête pour disposer de ces deux journées.

Cet effort sera d'autant plus doux que nous savons que vous ne le regretterez pas. Nous comptons sur vous et le beau temps.

Le président : *A. Mayor.*



Gruyères, Dents de Broc et du Chamois.

*Cliché prêté par M. J. Glasson, à Bulle*

## CONCOURS D'EXTRACTEURS

---

La Fédération vaudoise des sociétés d'apiculture ouvre un concours d'appareils à extraire le miel. Elle invite Messieurs les fabricants suisses ou étrangers à s'y intéresser de la manière la plus effective par des envois. La Fédération accueillera également les appareils construits par des amateurs. Les plans ou suggestions ne seront pas non plus refusés. Elle entend donner à ce concours l'extension la plus large et le rendement le plus utile à l'apiculture.

Les inscriptions ainsi que toute demande de renseignements ou conditions doivent être adressées au président, M. *Ed. Fankhauser*, à *Territet*, pour le 25 juin, dernier délai. *Le Comité.*

---

## CONSEILS AUX DÉBUTANTS POUR JUIN

---

A-t-on encore besoin de conseils en ce mois où tout se fait si facilement ? Le plus novice, parce qu'il peut ouvrir sa ruche sans se faire larder, s'imagine qu'il a su vaincre toutes les difficultés et que le président du jury le plus «calé» n'a plus rien à lui apprendre. Juin, en effet, nous apporte ses richesses et tout comme les hommes, l'abeille, devant une table bien garnie, est animée des dispositions les plus conciliantes et laisse faire, occupée qu'elle est à butiner ou à déposer le fruit de son travail dans les corbeilles d'or que forment les cellules de ses rayons.

Mai ne nous a pas beaucoup réjouis. Il y a eu de ces journées magnifiques où toute la nature chante la gloire du Créateur. Et la fête cantonale vaudoise de chant à Aigle a vu de ces journées-là. Mais alors que les champs ruisselaient de l'or des pissenlits, que les myosotis ouvraient leurs yeux si naïfs, que les arbres fruitiers étaient les superbes bouquets que vous connaissez, souvent le ciel était gris, traversé de nuages filant à des allures fantastiques, la température basse retenait nos butineuses et les jours favorables passaient. Avril déjà nous avait procuré de ces journées meurtrières où les abeilles jonchaient le sol, leurs pattes remplies de pollen et mai, le doux mois de mai lui aussi en a abattu de ces vaillantes ouvrières. Les populations ont diminué, surtout dans les ruches fortes, celles qui pouvaient envoyer le plus de butineuses au travail.

Pourtant, nous avons eu quelques sérieux apports. Notre ruche

sur bascule a accusé un jour, le 14 mai, 2 kg. 100 d'augmentation. Le lendemain, c'était par contre la diminution.

Quels soins à donner aux ruches pendant ce mois ?

Il y a des soins extérieurs : Faucher devant les ruches, pour faciliter les entrées, enlever les toiles d'araignées, ouvrir les trous de vol tout grands, maintenir le calfeutrage des hausses, surtout si vous avez dû donner à bâtir, etc. Il faut que le rucher soit en ordre, se



Gruyère et Moléson.

*Cliché obligeamment prêté par M. J. Glasson, à Bulle.*

présente bien et donne l'impression que l'apiculteur est un homme soigneux et que par conséquent le miel qu'il offre est digne de confiance.

Il y a des soins intérieurs. Si telle de nos colonies a pu récolter plusieurs rayons de miel de dent de lion ou de colza, ne négligez pas de prélever ce miel et de l'extraire le plus tôt possible (il faut pourtant que le tout soit operculé), car ce miel cristallise très tôt, même dans la ruche et ne peut plus être sorti de ces rayons qu'il faut alors fondre, etc. C'est « toute une histoire ». Dans tous les magasins de vente du miel, on demande à l'apiculteur s'il n'a pas du miel en rayons. Il faut en mettre dans chaque hausse de ces jolies sections qui sont si appétissantes. Si vous êtes déjà habile, vous en mettrez même tout un casier, vous n'en serez jamais embarrassé.

Juin verra, croyons-nous, beaucoup d'essaims. Il y a longtemps que nous n'avons pas vu autant de couvain de mâles dans les ruches

et d'ordinaire c'est un signe assez significatif. Quand ces lignes paraîtront, il y en aura déjà de ces émigrations. Pour notre part, nous donnons à un essaim primaire, s'il est fort, uniquement des feuilles gaufrées et nous le nourrissons abondamment. En donnant un ou deux rayons bâtis, il semble qu'il doit y avoir de l'avance... Peut-être, mais ce n'est pas sûr et souvent le rayon bâti s'élargit, s'épaissit et par suite les rayons voisins ont en creux les bosses dodues de ce cadre bâti. Et ce n'est pas facile à corriger et cela provoquera de l'irritation en sortant ou en rentrant ce rayon. Avec quatre, cinq ou six feuilles gaufrées, vous avez alors une série magnifique, régulière et ces rayons pourront trouver place partout. S'il s'agit d'un essaim primaire, nous le stimulons ferme, même s'il y a récolte. Puis quand il y a couvain operculé, œufs et larves, nous supprimons la reine, s'il s'agit d'une bonne souche. Comme il n'y a pas de récolte à attendre d'un simple essaim, il me servira à élever des reines. J'en ferai des nuclei et ainsi de bonnes réserves pour l'année suivante. En gardant la vieille reine, vous n'aurez au printemps suivant qu'une colonie faible, peut-être orpheline ou bourdonneuse.

N'oubliez pas de vous occuper de la souche. Il y a là une belle série de cellules, telles que vous aurez de la peine à en trouver dans un élevage artificiel. Que ne donnerait-on pas à tel autre moment pour de telles cellules. Et trop souvent on les laisse détruire. Les ouvrages spéciaux, les petites brochures, les articles ne manquent pas qui vous donneront les indications nécessaires, qu'il ne nous est pas possible de fournir ici. Mais en tout cas exercez-vous à élever des reines. C'est du plus haut intérêt et c'est de toute nécessité, car on ne le répètera jamais assez : Jeunes reines et bonnes provisions, voilà les bases de toute bonne apiculture.

Enfin n'oubliez pas de mettre à part les 6 et 7 juillet. Pour y avoir participé en 1912, je garde un souvenir ineffaçable de la Fête de la Romande dans la Gruyère. Il y a le pays, il y a les Gruyériens et les Gruyériennes, il y a l'accueil simple, mais combien sincère et chaleureux, il y a l'air, il y a les souvenirs, il y a tout pour vous faire aimer tout particulièrement ce coin privilégié de notre belle patrie.

Daillens, 22 mai.

*Schumacher.*

## LE TRICENTENAIRE DE LA NAISSANCE DE MALPIGHI

*par George-F. Jaubert, Docteur ès sciences.*

---

Il y a quelques semaines, la Société royale de médecine de Londres a célébré le troisième centenaire de la naissance du célèbre professeur de Bologne, Marcello Malpighi, né en 1628.

Sans exagération, Malpighi peut être appelé le père de la microscopie, et nous allons voir pourquoi, si son centenaire mérite d'être célébré dans le monde entier, il doit l'être plus particulièrement en Angleterre.

C'est qu'en effet les travaux de Malpighi ont complété et étayé ceux de Harvey sur la circulation du sang, en montrant, grâce au microscope, et pour ainsi dire pris sur le vif, les vaisseaux capillaires extrêmement ténus, dont sont formés les systèmes artériel et veineux.

Harvey avait démontré que le sang passait des artères aux veines, mais il n'avait pas pu voir de ses yeux ce passage.

Une autre découverte de Malpighi et qui a eu une importance considérable en médecine, fut celle de la structure du cerveau qui jusque-là avait été considéré comme un organe de sécrétion, une sorte de glande.

Malpighi était en contact étroit avec la Société royale de Londres dont les « Transactions » ont rappelé à plusieurs reprises ses travaux au fur et à mesure de leur développement.

Cette société scientifique conserve du reste précieusement un certain nombre de dessins exécutés par Malpighi ainsi que son portrait envoyé par lui à Londres en 1680.

Mais nous arrivons aux travaux qui intéressent le plus l'apiculture :

C'est à la Société royale de Londres que Malpighi dédia l'un de ses travaux les plus remarquables, et que la Société royale fit imprimer in-extenso. C'est l'histoire du ver à soie. Cette petite larve, Malpighi l'avait disséquée avec une habileté admirable, et sa structure aussi compliquée que celle d'un animal de plus grande taille l'avait considérablement étonné.

Malpighi, et c'est en cela qu'il intéresse au premier chef la science apicole, fut le premier à découvrir les trachées, ainsi que leur communication avec les spiracles, disposés régulièrement et tout au long du corps de l'animal. Cet appareil respiratoire, Malpighi en donne non seulement une description parfaitement exacte, mais il fut le premier à en expliquer le véritable fonctionnement.

Rappelons également les travaux de Malpighi sur le rein et les glomérules qui portent son nom. Chaque apiculteur connaît les canaux de Malpighi, organes d'excrétion, qui débouchent dans l'intestin de l'abeille et permettent l'expulsion des matières usées, dont s'est chargé le sang incolore de cet insecte.

Dé même que Harvey, Malpighi appliquait les principes de la mécanique de Galilée au corps animal. Et dans cette voie il fut puissamment encouragé par Giovanni Alfonso Borelli, un physiologiste et mathématicien distingué.

Appliquant son microscope à ce que nous appellerions aujourd'hui l'embriogénie, et travaillant spécialement sur le développement du poussin à partir de l'œuf de la poule, il décrivit en détail la formation de beaucoup de ses organes et particulièrement du système nerveux et du cœur chez cet animal.

Chez le poussin, il trouva qu'aux premiers stades de la vie, toute une série de vaisseaux partant de l'artère principale qui quitte le cœur vont encercler l'œsophage. Plus tard ces vaisseaux disparaissent ou sont modifiés. Malpighi ne put que constater leur évolution sans en expliquer la raison, mais depuis ces vaisseaux et leur évolution ont pris une place importante en biologie.

Néanmoins la partie la plus importante des travaux de Malpighi fut consacrée à l'anatomie végétale.

Il observa le premier dans les plantes les vaisseaux spiralés ainsi que la bande d'épaississement spiralée des trachées, que tous ceux qui ont recherché l'acariose au microscope connaissent bien.

Ces vaisseaux spiralés sont maintenant bien connus de tous les botanistes. Frappé de leur ressemblance avec les trachées des insectes, Malpighi en déduisit que ces vaisseaux étaient en rapport avec la respiration des plantes.

Cette conclusion est complètement fautive. Du reste on peut dire de Malpighi que s'il est un observateur de tout premier ordre, les conclusions qu'il retire de ses remarquables observations sont souvent erronées.

Malpighi a laissé toute une série de coupes anatomiques de plantes les plus variées, coupes dont beaucoup sont restées incompréhensibles jusqu'il y a peu d'années où de nouvelles recherches ont permis de découvrir la signification des organes dessinés si minutieusement par Malpighi.

Il était aussi complètement familier avec la structure cellulaire des plantes. Il connaissait les cellules végétales, néanmoins plus du

fait de leur forme extérieure que du protoplasma vivant qu'elles contiennent.

Il fut également le premier à découvrir les stomates, les organes respiratoires des feuilles, quoiqu'il fut incapable d'en interpréter le fonctionnement.

Malpighi a donné une description admirable de la germination des haricots, du laurier, du dattier, etc., ainsi que du blé.

Il est digne de remarquer que sur ses coupes anatomiques il fait figurer sur les radicelles du jeune haricot des tubercules minuscules, dont pendant de longues années on n'a pas compris la signification.

Or ce n'est que récemment, par les travaux réunis de Schløesing et Muntz ainsi que de Winogradsky, que l'on a montré que ces nodosités étaient d'origine bactérienne, et que c'était par leur intermédiaire que les haricots et autres légumineuses similaires étaient capables de fixer l'azote de l'atmosphère, question qui est devenue de nos jours de toute première importance économique.

Les quelques lignes que nous venons de consacrer à Malpighi n'ont d'autre but que de montrer que c'est avec juste raison que la Société royale de médecine de Londres vient de commémorer avec éclat le tricentenaire de la naissance de cet illustre précurseur, dont tous les apiculteurs connaissent au moins le nom.

C'est lui qui le premier a mis en valeur l'importance des recherches microscopiques, sans lesquelles la loque, l'acariose et le noséma seraient encore pour nous des maladies totalement inconnues.

---

## ASSEMBLÉE DES DÉLÉGUÉS

du 23 février 1929, au café restaurant des Deux-gares,  
à Lausanne.

---

### *Rapport du Président.*

(SUITE)

---

### *Etat sanitaire.*

Malgré tout l'optimisme avec lequel nous envisageons la question apicole, nous sommes malheureusement forcés de constater que l'état sanitaire ne s'est pas amélioré dans le cours de l'année 1928, en Suisse romande tout au moins.

En effet, Messieurs, est-ce l'effet d'un hiver pourri, du printemps désastreux de l'année dernière, mais on a constaté partout une attaque extraordinaire de noséma.

La mauvaise récolte aidant, les ruchers stables, de plaine, ont eu beaucoup de peine à se refaire. Les ruchers nomades, qui ont bénéficié d'une récolte tardive, ont mieux supporté la crise ; tous les rapports sont d'accord sur ce point. Un remède est à l'essai ; sera-ce une panacée nouvelle ? Messieurs les inspecteurs cantonaux qui ont reçu une certaine dose de ce liquide voudront bien nous communiquer le résultat de leurs expériences à ce sujet. Mais, le grand cauchemar, c'est l'acariose.

Si vous consultez dans le *Bulletin* la carte publiée par le Dr Morgenthaler, vous verrez que les taches noires grandissent et se multiplient ; bientôt ces taches se rejoindront sur le littoral du Léman, et nos amis du Jura demandent de l'aide. Voyez la détresse du Valais qui se reconnaît impuissant à lutter contre le fléau. Est-ce à dire que la lutte soit mal ordonnée ? non, Messieurs, avec l'infatigable travailleur du Liebefeld, nous pouvons être sûrs que tout ce qui est humainement possible dans ce domaine sera fait. Lisez plutôt le résumé de ses travaux, de ses recherches et des essais si laborieux qu'il a entrepris au rucher Paréaz. Nous pouvons nous féliciter d'avoir un homme tel que le Dr Morgenthaler à la direction de cette cause et nous voulons espérer que toute la force, toute l'énergie qu'il dépense à ces recherches ne sera pas du travail en vain. Le rapport verbal de l'inspecteur vaudois nous a donné tous les détails de l'extension du fléau, vraie tache d'huile, ainsi que de tout le travail accompli avec l'aide du gouvernement vaudois que nous savons acquis à cette cause ; cependant nous regrettons une fois de plus l'impossibilité actuelle d'arriver à une entente entre les gouvernements respectifs pour unifier le système de défense. Le rapport de l'inspecteur du canton de Neuchâtel nous dit que, malgré les très nombreuses analyses, on n'a pas découvert d'acariose, mais par contre du noséma dans tous les ruchers. Par contre, le rapport très complet, avec pièces à l'appui, de M. Jean Gigon nous montre la détresse dans laquelle se trouve le Jura bernois.

Messieurs, la maison du voisin brûle, n'essayerons-nous pas d'éteindre

### *Récolte.*

Après un hiver pourri suivi d'un printemps détestable où la neige alternait avec les journées chaudes, vient un été trop sec qui arrête toute végétation. Première récolte nulle ou presque nulle, 3 à 5 kg. par colonie, mais voilà que tout d'un coup, en septembre, après un peu d'humidité, apparaît une sorte de manne dont les forêts sont cou-

vertes. Dans certaines régions, les abeilles ont fait de cette miellée une large récolte, emplissant encore des hausses, mais elles ont aussi rempli le corps de ruche, et cette nourriture ne nous paraît pas précisément favorable pour le long et rigoureux hiver dont nous sommes gratifiés. Dans d'autres contrées, les abeilles n'ont presque pas profité de cette matière qui était trop dure et trop sèche, à cause des nuits déjà fraîches. Notre miel s'est rapidement vendu à un prix qui semble rémunérateur pour celui qui ne tient pas de comptabilité.

Ainsi le prix de revient du miel, calculé minutieusement et d'une façon désintéressée avec le système Laur, par notre collègue Chapuisat, à Aclens, nous donne les chiffres suivants qui ne seront pas sans vous surprendre :

1920	prix de revient fr.	5.11	le kg.
1921	»	»	» 4.20 »
1922	»	»	» 3.06 »
1923	»	»	» 5.11 »
1924	»	»	» 13.11 »
1925	»	»	» 4.97 »
1926	»	»	» 13.28 »

La comptabilité de M. Chapuisat se boucle au 31 mars c'est pourquoi nous ne pouvons donner le chiffre de 1928. Le travail n'en est pas moins intéressant, mais il le serait davantage encore si on pouvait comparer les rendements de plusieurs exploitations apicoles dont la comptabilité serait tenue officiellement de la même façon.

Le rapport reçu de l'Office de contrôle nous dit que 51 apiculteurs ont fait contrôler des échantillons de 10,000 kg. de miel provenant de 911 ruches, sans compter une trentaine de contrôles faits directement. La réclame pour la vente n'a pas été nécessaire et les fr. 500 votés l'année dernière pour de la réclame n'ont pas été utilisés ; nous savons gré à l'Office de cette économie, qui trouvera certainement sa place une année de récolte surabondante.

L'Office a reçu de nombreuses offres de placement de miel étranger, nous le savons pour en avoir également reçu. Pas de suite donnée à ces offres, la quantité qui entre chez nous en contrebande est déjà plus que suffisante. Pourquoi, Messieurs qui voulez écouler votre miel chez nous, ne faites-vous pas œuvre de solidarité en habituant, par de judicieuses réclames, la population à utiliser et apprécier ce produit. Si la population française consommait proportionnellement autant de miel que le peuple Suisse, sa production ne suffirait pas.

(A suivre.)

A. Mayor.

## ÉTUDE SUR LA COMPOSITION DU MIEL

(par le Dr E.-F. Phillips ; traduit par M. R. Couallier.)

(SUITE)

---

### *Action remarquable des abeilles sur le sucre.*

Tous ceux qui s'occupent d'apiculture savent que les abeilles dédoublent le saccharose du nectar en levulose et en dextrose. Il y a quelques années, un jour d'hiver, je fis la rencontre dans une rue de Washington du chef du laboratoire des hydrates de carbone du Bureau des recherches chimiques. Il étudiait spécialement, à cette époque, l'invertase, enzyme qui agit dans l'inversion du sucre de canne, et dans le cours de notre conversation, il me demanda si on avait décelé la présence d'invertase dans l'anatomie de l'abeille. Comme je lui répondais négativement, il me demanda si je pouvais lui fournir environ une livre d'abeilles, pour essayer de déterminer cette présence. Je lui répondis que, quoique les abeilles du rucher du ministère fussent consacrées aux recherches, j'hésitais à prélever en plein hiver une livre d'abeilles d'une colonie qui serait appelée, de ce fait, à périr avant le printemps. Il me dit alors que des abeilles mortes feraient aussi bien l'affaire, à quoi je répliquai que nous hivernions nos colonies dans de si bonnes conditions, que la quantité d'abeilles mortes au cours de l'hiver était très minime.

Pourtant, rentré chez moi, j'écrivis à un apiculteur de mes amis qui hiverne ses abeilles en cave, et je lui demandai s'il pouvait me recueillir sur le sol de sa cave une livre environ d'abeilles mortes pour servir à cette expérience. Mon apiculteur n'est guère épistolier et je ne reçus pas de réponse à ma lettre, mais une semaine après, le commissionnaire m'apporta deux gros sacs remplis d'abeilles mortes, de quoi faire plusieurs belles colonies si elles avaient pu être rappelées à la vie. Je dis au commissionnaire qu'il y avait erreur de destination et que les sacs devaient être portés au laboratoire des hydrates de carbone ; ce qu'il fit. J'attendis ensuite avec anxiété les commentaires de mon ami le chimiste, certain que quelques minutes ne se passeraient avant que le téléphone ne retentit pour me demander ce que signifiait l'arrivée d'un tel colis.

De l'expérience, pour laquelle, comme de juste, toutes ces abeilles mortes ne furent pas employées, il ressortit que toutes les parties de ces abeilles, tête, thorax, abdomen, pattes, recélaient de l'invertase, et le plus curieux fut qu'on l'y découvrit en plus grande

quantité même que dans la levure de bière, qui, jusqu'alors, était considérée comme la meilleure source où puiser cet enzyme.

Les chimistes savent que les enzymes agissent sur de nombreux hydrates de carbone et que pour la transformation de chacun d'eux un enzyme différent est nécessaire. L'enzyme qui, par exemple, dédouble le dextrose, n'a aucun effet s'il s'agit de transformer du sucre de canne en dextrose et en levulose. De même l'enzyme qui dédouble le sucre du lait (lactose) en ses deux sucres simples n'agit aucunement sur le sucre de canne et celui qui transforme ce même sucre de canne en dextrose et levulose n'a aucune action sur le maltose ou sucre de malt. Ce qui revient à dire, en termes plus scientifiques que chacun de ces enzymes est spécifique. D'autres enzymes agissent encore sur la protéine, les graisses et les huiles, mais nous n'avons pas à nous y intéresser. Certains enzymes aussi aident au mélange de l'oxygène dans les matières qui servent de nourriture et sont utilisés comme producteurs d'énergie par le corps des animaux. Le champ d'action des enzymes devient donc des plus complexes si on veut l'étudier dans toutes ses parties. Nous nous contenterons donc d'examiner ceux des enzymes qui agissent sur les hydrates de carbone.

#### *Les enzymes du miel.*

Le miel contient des enzymes. C'est un fait bien connu que, quand les abeilles récoltent et mûrissent du nectar, le sucre de ce nectar subit une transformation. Quelque soit la quantité de sucre de canne contenue dans le nectar, il est entièrement dédoublé en levulose et dextrose, ce que les apiculteurs entendent en disant que le miel est un aliment prédigéré. La transformation du sucre de canne en sucres constituants nécessite l'action de l'enzyme invertase ou sucrase, d'où nous pouvons déduire, avec une quasi certitude, que les abeilles ajoutent de l'invertase au nectar dans le processus de maturation. Maintenant, comme nous l'avons établi précédemment, l'enzyme n'est utilisé que comme agent de transformation, de telle sorte qu'on peut en conclure qu'il reste tel quel dans le miel. C'est un fait d'ailleurs connu et qui illustre un procédé décrit il y a nombre d'années par le grand apiculteur que fut Doolittle. Il donnait le conseil, lorsqu'on fait du sirop de nourrissage d'hiver pour les abeilles, de mélanger du miel au sirop épais de sucre, afin de prévenir toute granulation. Dans ce cas, l'enzyme invertase du miel transforme une partie du sucre de canne en dextrose et levulose, agissant à peu près comme le fait l'acide tartrique utilisé dans le même but. Il est important de remarquer que la méthode de Doolittle ne serait d'aucune

valeur si le miel employé avait été chauffé au préalable, car un certain degré de chaleur détruit les enzymes. Ce qui nous fait écarter aujourd'hui la méthode de Doolittle c'est la crainte de la loque dont les bacilles peuvent se trouver dans un miel d'origine inconnue.

En plus de l'invertase, le miel contient d'autres enzymes : la diastase ou amylase, qui change la fécule en dextrose ou en produits intermédiaires tels que les dextrines. Ceci est intéressant du fait que les abeilles ne peuvent pas digérer la fécule, ce qui nous indique que la diastase dans le miel vient des fleurs dans le nectar. La diastase, en effet, apparaît dans beaucoup d'espèces de plantes qui emmagasinent la fécule comme une réserve alimentaire. L'inulase, qui change l'inuline en levulose, se trouve aussi dans certains miels. On y trouve la catalase qui a, entre autres fonctions, celle d'ôter l'atome supplémentaire d'oxygène du peroxyde d'hydrogène.

L'enzyme catalase est contenu en grande quantité dans les plantes. Fabian dans sa récente étude sur la fermentation du miel signale qu'on ne découvre dans le miel aucun enzyme susceptible de causer une fermentation alcoolique, de telle sorte que la fermentation du miel doit être attribuée à d'autres causes, telles que celle des ferments.

*En quoi le miel diffère des autres aliments sucrés.*

Tous les faits qui concernent les enzymes du miel sont des plus intéressants, mais, pourra-t-on objecter, quel rapport y a-t-il entre ceci et les bienfaits que peut nous procurer le miel en tant qu'aliment ? Il est fort probable que les enzymes du miel jouent un rôle relativement peu important dans la digestion de ce produit, et la principale raison en est que notre canal alimentaire fournit déjà la quantité adéquate de ces enzymes nécessaires. De plus, la quantité d'enzymes contenues dans le miel est relativement petite, à l'exception toutefois de l'invertase, dont la présence semble y être relativement importante. Le fait le plus significatif en ce qui concerne les enzymes du miel, c'est que leur présence différencie le miel des autres sucres et sirop et le classe comme aliment naturel. Le sucre de canne, les différents sirops qui inondent notre marché, et toutes les autres nourritures raffinées manquent d'enzymes, ayant été « dénaturés » par les procédés de fabrication. Le miel au contraire arrive sur le marché sans aucune modification, sa préparation ne lui ayant rien enlevé ni rien ajouté. Il faut reconnaître cependant que le fait de le chauffer, comme le font certains établissements pour la mise en pots, détruit les enzymes qui s'y trouvent. C'est pourquoi il serait à souhaiter qu'on trouvât un moyen de présenter le

miel à la consommation sans lui faire subir aucun changement. J'ai fait remarquer dans mes précédents articles que le levulose est facilement décomposé par la chaleur, ce qui donne au miel comme un goût de brûlé, et produit une légère décoloration. Ceci arrive dans quelques établissements au cours de la mise en pots, et gâte souvent la saveur du miel. En dehors de cela, l'application de la chaleur détruit les enzymes, et nous ne pouvons donc plus dire d'un miel ainsi traité qu'il est strictement dans l'état où la nature nous le donne avec l'aide des abeilles. Il est donc bon de ne pas faire subir au miel de hautes températures, simplement afin de sauver les enzymes qu'il contient et qui sont comme la marque de garantie que la nature a placée sur ce délicieux produit naturel.

(A suivre.)

---

## ECHOS DE PARTOUT

---

### Tromperie et falsification,

Nous lisons dans la *Schweizerische Spezereihändler Zeitung* :

Un examen microscopique a fait découvrir qu'un miel désigné comme miel du Jura français était en réalité du miel d'outre-mer.

Un autre miel importé contenait 30 % de sirop de sucre. Le fournisseur se paraît du titre d'éleveur sur des formulaires ornés d'une magnifique ruche entourée d'abeilles. Une enquête prouva qu'il était bien éleveur de poules et de lapins, mais pas d'abeilles. Il était marchand de miel, et surtout de miel artificiel.

### Lutte contre la maladie des abeilles en France.

M. Jean Hennesy, ministre français de l'agriculture, ancien ambassadeur de France à Berne, a mis à l'étude la modification de l'article 30 du Code rural, afin d'ajouter à la nomenclature des maladies contagieuses des animaux les loques, l'acariose et la nosérose des abeilles. L'administration du ministère étudie les mesures à prendre contre ces maladies, à l'exemple de ce qui se fait dans divers pays, en Suisse, par exemple, dit M. le Ministre. On remarquera que le projet français va plus loin que notre propre législation, puisque la nosérose est comprise dans les épizooties dangereuses.

Souhaitons que les mesures annoncées soient prises sans tarder, particulièrement celles concernant l'acariose. Aujourd'hui, nos efforts pour nous débarrasser de ce fléau sont anihilés en partie par l'invasion qui s'opère continuellement le long de notre frontière de Genève à Bâle.

### Lutte contre l'acariose.

Dans toute la Suisse alémanique, à l'exception de la vallée de Frutigien, la lutte continue comme par le passé, c'est-à-dire par la destruction totale des ruchers contaminés, lors même qu'on n'y aurait trouvé qu'une seule colonie atteinte. Les sinistrés reçoivent pour la destruction de ces colonies suspectes la même subvention fédérale que pour celles reconnues malades. La caisse de la société y ajoute un supplément de fr. 5.— par ruche, sauf erreur, pour les ruches détruites avant la récolte.

Le Frutigthal est considéré comme zone d'infection, conformément à la nouvelle décision de l'Office vétérinaire fédéral, c'est-à-dire que la lutte y a officiellement cessé, et que les intéressés ne sont plus indemnisés pour les pertes résultant de l'acariose.

Les districts bernois de Neuveville, de Bienne, de l'Ajoie, ainsi que huit communes de la rive gauche du lac de Bienne restent à ban. Il en est de même de la rive droite du Rhin dans le canton de Bâle.

Le canton du Valais a abandonné la lutte par destruction obligatoire, du moins dans la partie française du canton, comme Berne dans la vallée de Frutigien. Nos amis Genevois font de leur mieux pour se débarrasser du fléau.

Le traitement au safrol, soit le traitement de Frow, a été appliqué l'automne dernier à tous les ruchers du canton de Vaud dans lesquels l'acariose a été reconnue. On est en train de prélever actuellement des échantillons en vue d'analyse dans tous ces ruchers. Nous pouvons dire que le Liebfeld n'a pas trouvé d'acares dans les abeilles qui lui ont été envoyées jusqu'ici par quelques apiculteurs dont les ruchers ont été traités, il serait toutefois hasardé de tirer de ce fait des conclusions trop optimistes.

### On doit marcher avec son temps.

Dans l'*American Bee Journal*, M. Dadant cite l'opinion d'un économiste d'après lequel il faudrait aujourd'hui, pour construire un nombre donné d'automobiles, moins d'un tiers des ouvriers qu'il fallait avant 1914. Le même nombre de pneumatiques est produit par moins de 40 % des ouvriers antérieurs, et le même nombre de cigarettes par moins de 40 %. Il en est de même dans la plupart des branches de l'activité humaine. «

Le temps nécessaire à la production du miel n'a malheureusement pas suivi cette progression décroissante. M. Dadant estime que ce serait pourtant nécessaire. Les apiculteurs devraient s'efforcer de perfectionner et de simplifier leurs méthodes, de manière à pouvoir

s'occuper d'un plus grand nombre de ruches et diminuer ainsi leurs frais généraux. Le conseil est judicieux.

#### **Bacille alvei et Bacille pluton.**

Il y a une année, nous avons annoncé aux lecteurs du *Bulletin* qu'un Canadien, M. Denis R.-A. Wharton, d'Ottawa, était parvenu à cultiver le *B. pluton* et qu'il avait constaté que ce microbe, qui ne forme pas des spores, n'est qu'un état passager, un stade, du bacille alvei, dont les spores sont abondantes dans toutes les ruches ou presque. (Voir le numéro d'avril 1928, page 116.) Ainsi s'expliquerait l'apparition de la loque européenne dès que la vitalité d'une ruche est diminuée pour une raison ou pour une autre.

Cette théorie nous avait paru extrêmement importante, et nous avons suivi attentivement les journaux pour en trouver soit la confirmation, soit l'infirmité. Lors de la réunion de l'Apis-Club, à Genève, nous avons demandé à M. Toumanof, de l'Institut Pasteur, son opinion à ce sujet. Il nous répondit qu'il lui était très difficile d'admettre l'exactitude des faits rapportés par Wharton. De même, M. le Dr Morgenthaler nous a fait part de son scepticisme à ce sujet. Mais voici que le même Dr Morgenthaler rapporte qu'un autre Canadien, A.-G. Lochhead, a fait l'année dernière, au congrès des entomologistes, à Ithaca, une communication confirmant la théorie de Wharton. Voilà donc deux savants qui sont d'accord : ils sont tous deux du Canada. Nous espérons qu'il s'en trouvera un de ce côté-ci de l'océan pour étudier la question à fond et la résoudre définitivement, pour autant qu'il existe des théories définitives. *J. Magnenat.*

---

### **ÉLEVAGE DES REINES ABEILLES POUR USAGE COMMERCIAL OU PERSONNEL**

(SUITE)

---

469. Pratt préférerait des sections nouvellement construites à cause des teignes, mais la précaution est insuffisante.

470. Si l'on veut s'en procurer, il est facile d'en faire construire dans une forte ruche en en mettant 4 dans un cadre de hausse et 8 dans un grand cadre.

471. Quand tout est prêt, sections bâties et en partie remplies de miel, c'est le moment de préparer les ruchettes et de les peupler. Si les sections étaient trop pleines de miel, il faudrait en extraire une partie, puis on les redonne au nucléus afin de les faire nettoyer avant de former les ruchettes.

472. On les sort donc définitivement de la ruche qui les a construites, on en secoue les abeilles et on les porte au laboratoire. On en distribue une par ruchette, et l'on met à côté une section avec cire gaufrée. Pour le moment, cela suffit. Fermez tous les trous des ruchettes.

473. Si, au moment du besoin, les sections ne contiennent pas de miel, on peut les remplir ainsi : versez du sirop de sucre dense dans une boîte de fer-blanc dont le couvercle est perforé. Assurez le couvercle et secouez cette boîte sur les rayons.

474. S'il y en avait un grand nombre à remplir, on peut agencer une sorte de syphon avec une poire de caoutchouc.

475. Une fois remplies, on les met debout dans un plateau de fer-blanc pour les égoutter.

476. Je répète que le sirop est préférable au miel ; l'absence d'arome n'attire pas les pillardes. On le prépare en faisant bouillir une partie d'eau et une partie de miel jusqu'à ce que le tout soit devenu dense. Ce sirop peut être utilisé quand il est refroidi.

477. Il s'agit maintenant de peupler les ruchettes. Pratt expose diverses méthodes qui toutes l'ont satisfait. L'éleveur commercial choisira celles qui lui conviennent le mieux, suivant les circonstances où il se trouve.

478. I° Trois ou quatre jours avant cette opération on rend orpheline une ruche. Au moment de peupler les ruchettes, on enferme cette ruche et on la tapote pour que les abeilles se gorgent de miel. Quand elles sont gorgées, on secoue les abeilles dans leur ruche, que l'on couvre ensuite avec une toile, et on la porte près des ruchettes. A sa place, on met une autre ruche avec seulement quelques rayons de couvain, les autres étant distribués à d'autres colonies du rucher. Dans chaque ruchette, on verse une tasse d'abeilles prises dans la grappe qu'elles font dans la ruche vide.

479. II° On peut diviser un essaim en plusieurs parties au moyen d'une tasse, d'une poche, en les prenant à l'endroit même où elles se sont posées ou groupées.

480. III° On peut secouer les abeilles d'une colonie, d'un rucher éloigné, dans une caissette, les porter au laboratoire et peupler les ruchettes.

481. IV° On peut prélever, avec une tasse ou une poche, une certaine quantité d'abeilles aux barbes qui pendent au devant des ruches, peupler les ruchettes et porter celles-ci plus loin.

482. Naturellement, les ruchettes restent fermées pour le moment, sauf le ventilateur. Il faudra leur donner les reines qui doivent se

faire féconder ; mais auparavant, il faut exposer la façon de se les procurer.

## CHAPITRE II

### Les viviers des cellules royales.

483. Nous n'avons considéré jusqu'ici que l'usage des cellules operculées à donner aux nouvelles familles. Nous allons étudier maintenant l'emploi des reines vierges, écloses des cellules placées dans des cages d'incubation.

484. J'ai déjà dit que l'usage des tableaux, sur lesquels on note toutes les opérations, est absolument nécessaire dans l'élevage des reines en grand nombre.

485. En supposant donc que l'on tienne note de tout cela, il faut, un ou deux jours avant que les cellules éclosent, les enlever des traverses et les encager dans des blocs séparés qui se réunissent dans un cadre agencé pour cela.

486. La cage peut être carrée ou rectangulaire. Elle est percée d'un trou pour le candi et d'un autre pour la cellule.

487. Une cellule royale sans base de bois ne pourrait pas s'y encager facilement. Dans le cas où on en aurait de disponibles, on peut faire usage de cages en toile métallique, plutôt longues, qui ont aussi une place pour le candi.

488. La préparation du candi est facile. On prend du sucre farine, autant que possible impalpable. On pétrit une cuillerée de ce sucre avec du miel, sur une plaque de marbre ou de verre, jusqu'à former une pâte consistante afin que la reine, en marchant dessus, n'y reste pas attachée ou se salisse. On en met une boulette dans chaque trou de ces cages. Ce trou devrait auparavant être enduit de cire liquide chaude, afin que le bois de la cage n'absorbe pas l'humidité du candi.

489. Donc, on introduit la cellule royale dans la cage un ou deux jours avant l'éclosion, pas plus tôt, car les nymphes pourraient en souffrir. Les cages se logent dans le cadre préparé pour les recevoir et le cadre se place dans la même ruche où étaient déjà les cellules sur traverses.

490. Il est certain que l'incubation idéale pour les cellules royales, c'est d'être en contact direct avec les abeilles ; mais il n'y a pas d'inconvénient à les encager lorsque les cages d'incubation sont placées dans une ruche populeuse et tenue bien au chaud par des sacs, coussins, balle d'avoine, etc.

(A suivre.)

## LES MALADIES DES ABEILLES EN 1928

par le Dr O. Morgenthaler

(Institut fédéral du Liebefeld ; directeur : Prof.-Dr R. Burri.)

En 1928 notre institut a reçu 23,634 échantillons d'abeilles et de rayons provenant de 3133 ruchers suisses, ce qui représente plus du double de 1927. Cette augmentation est due à l'organisation d'inspections généralisées dans différentes régions atteintes par l'acariose. Le Valais a continué son inspection générale et nous envoya en chiffres ronds 5800 échantillons ; le canton de Vaud a institué une inspection générale dans les districts contaminés, ce qui nous a valu environ 5000 échantillons, sans compter 1000 analyses faites au rucher d'essai de La Rippe. La lutte dans le Seeland bernois représente 6500 échantillons, dans le Jura bernois 1200, et l'inspection de la vallée du Rhin, ordonnée par le Département de l'économie publique de Saint-Gall, plus de 1100<sup>1</sup>.

Nous sommes très reconnaissants envers l'Office vétérinaire fédéral et envers le Département de l'agriculture du Valais pour leur allocation de crédits renouvelés permettant la nomination du personnel rendu nécessaire par l'examen de l'acariose. Comme à l'ordinaire, M. A. Brügger, M<sup>me</sup> V. Lœrtscher et M<sup>lle</sup> I. Anderegg ont rempli cette tâche avec la plus grande habileté. Nous leur exprimons ici notre profonde gratitude pour leur fidèle collaboration, de même qu'à M<sup>lle</sup> G. Baumgartner qui, à part l'enregistrement des envois, s'occupa surtout des examens du noséma et des travaux microtechniques. On calcule qu'environ 50 abeilles sont examinées par personne et par heure ; quant à l'acariose (tous préparatifs y compris) ce qui, en considération de l'état souvent défectueux des abeilles reçues, représente une belle performance. Le procédé que nous employons, préparation des trachées dans l'acide lactique sous le microscope, nous semble toujours donner les résultats les plus sûrs et les plus rapides.

Le tableau suivant nous indique l'origine et la nature des envois, chacun des 3133 ruchers ne comptant que pour un cas.

---

<sup>1</sup> Le Dr Leuzinger a publié d'intéressantes descriptions des visites de ruchers en Valais et dans le Rheinthal (« L'acariose des abeilles en Valais, 1922-1928 », Bulletin de la Murithienne, XLV, 1928), de même que H. Zogg (« Inspection officielle des ruchers dans le canton de Saint-Gall », *Schweizer, Bienen Zeitung*, janvier 1929). Nous espérons également recevoir des autres régions examinées des rapports détaillés.

	<i>Rayons</i>	<i>Abeilles</i>	<i>Total</i>
Suisse alémanique (D)	221	1437	1658
Société romande d'apiculture (R)	55	1393	1448
Société tessinoise d'apiculture (T)	6	21	27
Total	282	2851	3133

De plus 7 rayons et 29 échantillons d'abeilles proviennent de l'étranger.

Les résultats de l'examen sont :

### I. *Maladies du couvain.*

Loque maligne (bac. larvae)	73 cas	(44 D	25 R	4 T)
Loque bénigne (bac. Pluton et alvei)	78 »	(71 D	7 R	—)
Couvain saccifonne	22 »	(20 D	2 R	—)
Couvain calcifié	4 »	( 2 D	2 R	—)
Couvain bombé décomposé	32 »	(27 D	5 R	—)
Aucune ou maladie inconnue	73 »	(57 D	14 R	2 T)

### II. *Maladies des abeilles adultes.*

Noséma	194 cas	(138 D	54 R	21 T)
dont avec kystes amibiens	12 »	( 8 D	4 R	—)
Kystes amibiens sans noséma	1 »	( —	1 R	—)
Acariose	255 »	(45 D	210 R	—)
dont avec noséma	6 »	<sup>1</sup>		
Mal de mai	7 »	( 6 D	1 R	—)
Mal des forêts	25 »	(12 D	13 R	—)
dont avec noséma	2 »			
Pas de maladie ou maladie inconnue	2369 »	(1236 D	1114 R	—)

Pour la première fois, la *loque* bénigne dépasse en nombre la loque maligne dans la Suisse alémanique. L'étude de cette maladie encore mystérieuse, entre dans un stade nouveau à la suite des communications faites au Congrès international d'entomologie d'Ithaca-New-York, par le bactériologue canadien A.-G. Lochhead. Il en résulterait que le *bacille pluton* et le *bacillus larvae* ne seraient que deux formes du même microorganisme et que le germe de la loque bénigne serait également capable, sous certaines conditions, de donner naissance à des spores et pourrait survivre pendant des années dans les rayons. On peut attendre avec intérêt la publication des recherches de Lochhead.

Les 4 cas de *couvain calcifié* sont au nombre de 2 dans le Jura bernois, 1 à Glaris et 1 dans les Grisons. Ce champignon bizarre sem-

<sup>1</sup> Malheureusement tous les cas d'acariose n'ont de loin pas pu être examinés quant au noséma.

ble être assez répandu, car dans de nombreux morceaux de rayons conservés isolément dans notre laboratoire et présentant soit la loque maligne ou bénigne, soit du couvain bombé, il s'est formé postérieurement une « périnystite » des larves causée par le même champignon. Nous avons retrouvé du *couvain pétrifié* (*aspergillus flavus*), encore inconnu en Suisse, dans des morceaux de rayons que nous ont aimablement envoyé MM. *Baldensperger*, à Nice, et le Dr *Winkel*, à Rotterdam. En culture le champignon provenant de Hollande forma de nombreuses spores stériles, tout comme celui cultivé l'an dernier et provenant de Russie.

D'après les rapports que nous avons sous les yeux, le *noséma* a été beaucoup moins répandu qu'en 1927. On nous a annoncé fréquemment la perte de colonies isolées, mais nous n'avons connaissance que de quatre ruchers ayant souffert de grandes pertes avec des symptômes rappelant la phthisie et où le microscope décéla du *noséma*. Nous n'avons pas entendu l'an dernier de plaintes au sujet de ces terribles affaiblissement et perte de colonies qui décimèrent des contrées entières en 1927, mais nous désirons être mis au courant si pareille catastrophe due au *noséma*, venait à éclater dans notre pays. En ce qui concerne la périodicité des années à *noséma*, il serait urgent de posséder une statistique avec le moins de lacunes possibles. Dans son rapport sur les stations d'observation, *H. Angst* établit aussi que de nulle part ne furent annoncés des dommages dus au *noséma* (*Schw. Bienenzeitung*, février 1929, page 91).

La commission du *noséma* publiera à nouveau des détails sur l'apparition du *noséma* en 1928 ainsi que sur l'état où en est la question des remèdes. Le rapport pour 1927 a été publié l'été dernier et peut être obtenu auprès de notre institut.

Les *kystes amibiens* des vaisseaux de Malpighi ont été retrouvés 13 fois (l'année précédente 40 fois). Nous sommes reconnaissants à M. *Maeder*, inspecteur des abeilles à l'Isle, de nous avoir permis l'examen minutieux d'un cas intéressant provenant du canton de Vaud. Dans de nombreux échantillons nous avons toujours constaté une forte infection cystique mais sans trace de *noséma* ; la colonie présentait des symptômes typiques de phthisie et finalement la poignée d'abeilles restante et la reine furent soufrées et également examinées, toujours avec le même résultat. La reine n'était pas infectée.

Des 210 ruchers atteints d'*acariose* dans la Suisse romande, 8 se trouvent dans le canton de Genève, 46 dans le canton de Vaud, 138 dans le Valais de langue française, 1 dans le canton de Neuchâtel, 17 dans le Jura bernois. Les 46 cas de la Suisse alémanique se répar-

tissent en 19 dans le Haut-Valais, 7 dans l'Oberland bernois, 16 dans le Seeland bernois et 3 sur la rive droite du Rhin, dans le canton de Bâle. En 1925, déjà un cas avait été trouvé et soigné dans le Seeland, mais l'espoir d'avoir aussi détruit le foyer de contamination s'est montré trompeur. Les cas de Bâle, à proximité immédiate de la frontière, ne s'expliquent que par une contamination provenant d'Alsace ou du Grand Duché de Bade.

L'abondant matériel de recherches provenant des régions infectées, de nombreux échantillons prélevés au hasard dans d'autres cantons et surtout les 100 colonies d'observation de La Rippe<sup>1</sup> nous permettent de résumer quelques résultats dans les quatre points suivants :

1° Pour l'instant il n'y a encore qu'une faible partie de la Suisse contaminée et dans cette partie qu'un minime pourcentage de ruchers atteints. (Voir la carte de propagation publiée dans le rapport de *Leuenberger*, rapport lu lors de l'assemblée itinérante de 1928, *Bienen-Zeitung* d'octobre 1928, et le travail mentionné plus loin sur le rucher d'observation de La Rippe). Les efforts faits pour empêcher l'extension de la maladie par tous les moyens, présentent donc encore toujours des chances de succès ;

2° De nombreux cas de récurrence l'an dernier (Valais, Frutigen, Seeland, Villeret, Bâle) prouvent que seuls des moyens radicaux peuvent mener au but l'anéantissement de la maladie. Un rucher qui, une fois a hébergé une seule colonie malade, présentera même après son éloignement de nouvelles colonies infectées, même après des mois et des années. L'examen peut être négatif trois ou quatre fois de suite, au cinquième réapparaîtront des acaras. Si on veut libérer complètement une contrée de l'acariose, il ne reste qu'à éloigner tout rucher qui en a été une fois atteint. Les ruchers voisins doivent être soumis à une stricte surveillance pendant des années ;

3° En concordance avec les observations de l'année précédente, il est démontré que pendant l'hiver la maladie ne se propage pas dans une colonie atteinte. Comme les abeilles malades sont la plupart du temps chassées de la ruche ou s'en éloignent au cours de l'hiver, le mois de mars que nous croyions être le moment le plus propice pour prélever des échantillons, ne donne au contraire que des résultats les plus incertains. Il nous a semblé jusqu'à présent que les résul-

---

<sup>1</sup> Un rapport momentané sur le rucher d'observation de La Rippe a été publié, à l'occasion de la réunion de l'Apis Club, dans le *Bulletin* de la Société romande, septembre-octobre 1928, et dans le *Bee world*, février 1929.

tats les plus positifs ont été livrés par les butineuses en mai-juin et par les abeilles hivernantes mortes en novembre-décembre ;

4° L'acariose se développe avec une rapidité diverse dans les colonies différentes. Le degré d'infection peut rester stationnaire au-dessous de 5 % pendant des années dans une colonie, alors que dans une autre il monte rapidement à 100 %. La maladie et la réaction des colonies nous sont encore grandement inconnues. C'est une raison pour laquelle je n'ose pas encore émettre un jugement sur les remèdes employés à La Rippe et il m'est avis qu'également nulle part à l'étranger on a encore étudié suffisamment longtemps un remède quelconque.

Le procédé radical de destruction de ruchers entiers avec la mèche de soufre a été employé dans le Seeland et à Bâle. Jusqu'en avril de cette année, 22 ruchers comprenant 244 colonies ont été détruits dans le Seeland. La participation de la Caisse centrale de la société, à l'indemnité payée par l'Etat, a rendu ce sacrifice supportable aux propriétaires. La société de Frutigen, par contre, a préféré voir son rayon déclaré comme zone d'infection dans le sens du nouveau décret de l'Office vétérinaire fédéral, sans pour cela renoncer complètement à la lutte et assister inactive à la propagation de l'épidémie dans sa contrée. Nous espérons avec ceux de Frutigen que plus tard ils n'auront pas lieu de regretter leur décision.

Pour l'instant c'est une des tâches les plus importantes qui incombe aux sociétés d'apiculture que de surveiller leur contrée et que de faire examiner chaque colonie qui y est introduite pour autant qu'elle ne provient pas d'une région indubitablement libre d'acariose.

(A suivre.)

Le traducteur : *Dr E. R.*

---

## LE MIEL DE 1928, SES QUALITÉS, SA CONSERVATION

---

Il est en général de couleur foncée (brun noirâtre), surtout chez les petits apiculteurs qui n'ont fait qu'une seule extraction à la fin de l'été.

Cette couleur foncée peut provenir de ce que les abeilles n'ont pas butiné dans les prairies comme les années ordinaires ; l'extrême sécheresse les a privées de bien des variétés de fleurs. Le peu de nectar qui s'y trouvait ne pouvait être récolté, vu le dessèchement du sol et l'absence de rosée.

A part la floraison des arbres fruitiers dont le nectar est employé en majeure partie à l'élevage du couvain, nos butineuses n'ont trouvé,

pour remplir les hausses et les capots, que des fleurs qui produisent un miel brun et la miellée (tilleul, sapin, etc.).

Ces miels n'en sont pas moins bons pour cela, et par ces temps de rhumes et d'influenza, il est à recommander d'en faire un usage journalier. Un simple raisonnement fera sauter aux yeux la multiplicité des principes efficaces qui entrent dans la composition du miel. Analysons ce qui fait la base de notre nourriture : voyez de quoi se composent les remèdes des pharmaciens et vous trouverez que les végétaux y sont pour la plus grande part. Il est reconnu et constaté que la nourriture végétale est souverainement hygiénique, et que la médication par les simples est très efficace. Or, le miel est *le suc des fleurs, la quintessence des plantes*, et il participe éminemment à leurs qualités. C'est un *extrait concentré, renfermant sous un petit volume toutes leurs propriétés*. Dans une tisane, une potion, une boisson quelconque, il n'entre qu'une ou quelques plantes. Or, que de fleurs les abeilles doivent visiter ! Que de voyages il leur faut faire pour rapporter une livre de leur précieux nectar ! Est-il étonnant dès lors que l'usage du miel soit si salubre et qu'il renferme un principe de longévité ?

« Pour faire venir l'eau à la bouche des Hébreux, Dieu leur promit une terre où couleraient *le lait et le miel*. » Messieurs les docteurs recommandent aujourd'hui le lait pour tout et pour tous. Espérons qu'ils auront la justice de recommander aussi le produit de nos abeilles ; car si le lait est produit par celles qui font la tisane aux mille fleurs, la vraie *tisane aux mille fleurs* est bien, sans hyperbole, le miel de nos abeilles. »

Si le lait est un extrait végétal, le miel est un extrait floréal.

C'est une très grave erreur de croire que le miel n'est bon qu'en cas de maladie. Il constitue la nutrition sous une des formes les plus concentrées. Les aliments qui nourrissent le corps sans charger l'estomac influent sur la santé physique et sur le bien-être de l'âme. Pythagore et Démocrite vivaient, dit-on, de pain et de miel, regardant cette alimentation comme devant infailliblement prolonger la vie et entretenir l'esprit dans toute sa vigueur. Le miel est en effet par lui-même éminemment digestif, et par les propriétés qu'il renferme, il aide à la digestion des autres aliments. Par là, il facilite le sommeil, qui est le repos du corps et de l'âme. Il se transforme presque tout entier en lymphe et sang : la preuve en est que les abeilles, obligées de manger en hiver, pour entretenir la chaleur nécessaire à la colonie, peuvent rester des mois à ingérer, à digérer, sans rien rejeter.

Le miel est fortifiant et rafraîchissant, tandis que le sucre est

échauffant. Il est légèrement laxatif et purgatif, du moins pour ceux qui n'en usent pas habituellement, mais cet effet est toujours sans danger.

On consomme le miel en rayons ou extrait. Le miel en rayon bien présenté est par excellence l'ornement des desserts, dont il devrait faire, et dont il fait, surtout en Amérique et en Angleterre, partie intégrante comme la poire et le fromage. Le miel en rayon pour être rémunérateur devrait se vendre au moins le double de l'extrait. De même qu'on ne peut servir sur une table que des raisins de choix, tandis qu'on fait du vin avec n'importe quoi !!! De même on ne peut servir en rayon que le plus beau miel, en belle cire toute neuve, ne servant qu'une fois.

Le miel coulé, quoique moins flatteur à l'œil, est préférable au miel en rayon sous certains rapports comme effet hygiénique, en ce sens qu'il provient du mélange de miels pris sur un plus grand nombre de fleurs. Les tartines de miel sont très agréables aux enfants, très utiles à leur santé, bien préférables sous tous les rapports aux tartines de confitures, ou aux sucreries qui attaquent les dents et détériorent l'estomac. Des amateurs usent du miel dans le café noir et le café au lait et en sont très satisfaits. Chez les Germains et les Gaulois, l'hydromel remplaçait le vin, la bière et les liqueurs.

On fait au miel des pains d'épices, des gâteaux, des conserves, des sirops, des confitures, des liqueurs, de la limonade, de la bière, des grogs, du vinaigre, en un mot, le miel peut remplacer avantageusement le sucre à peu près en tout, et le sucre ne peut remplacer le miel en rien.

L'usage du miel exerce une influence satisfaisante sur tous les organes intérieurs, la bouche, la gorge, les organes digestifs. Il n'a pas l'effet rapide d'une potion, mais son action douce est surtout préventive, ce qui ne veut pas dire qu'il dispense du médecin, surtout dans les cas graves.

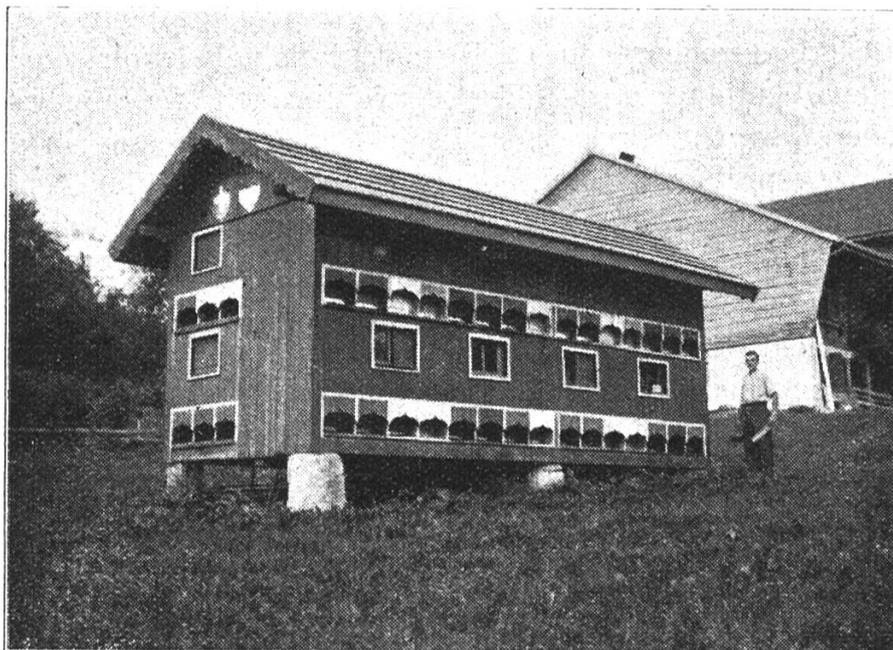
*La bouche.* — Les aphtes de la bouche des enfants cèdent à l'emploi du miel.

*La gorge.* — Pour les maux de gorge, on fait d'excellents gargarismes avec de l'eau de sauge bouillie et une cuillerée de miel, plus une cuillerée de vinaigre par tasse.

*Les organes respiratoires.* — Les professeurs, les musiciens, tous ceux ou celles qui usent ou abusent de la voix et de la parole devraient faire un fréquent usage du miel. Par l'acide formique qu'il contient, le miel est efficace contre l'enrouement, la toux, le rhume, la grippe, la bronchite, et, comme dérivatif, contre l'angine, le catarrhe pulmo-

naire, l'asthme. L'usage régulier du miel avec du petit plantain a guéri plus d'un poitrinaire. *Le miel de sapins est le meilleur pour les affections de ce genre.* Une potion agréable et utile pour le même but, c'est un bol de vin chaud, de cidre ou de lait édulcoré au miel, avec un petit verre de kirsch. (Plus d'un même prendrait le remède sans être malade !!!)

*Pour les organes digestifs.* — Le miel, par ses propriétés rafraîchissantes, légèrement laxatives et purgatives, prévient la constipa-



Rucher de M. Paul SAUTEUR, à Fiaugères (Fribourg).

Ruches Bürki-Jeker, à hausses et plafond mobiles, construit par le propriétaire.

tion ; il est très bon contre les inflammations de l'estomac, même de la vessie. Il n'y a pas, dit un médecin, de médication plus propice contre les fièvres viscérales et il ajoute qu'il devrait être l'aliment privilégié des tempéraments fiévreux, et d'humeur.

*Pour l'usage externe.* — Le miel pétri à chaud avec de la farine de seigle ou avec des oignons grillés, forme un excellent onguent sur les ulcères, les abcès. Un mélange de chaux vive et de miel a quelquefois guéri des douleurs sciatiques rebelles. Les lotions répétées de miel étendu de cinq parties d'eau guérissent l'inflammation des yeux. Pour le visage et les mains, les cosmétiques et les savons tant vantés ne valent pas les lotions à l'eau de miel. Si le miel a tant d'efficacité, d'où vient qu'il n'entre pas dans l'usage journalier ?

Le miel a d'abord trouvé un terrible concurrent dans le sucre à bas prix et dans les produits rivaux du miel fabriqués avec du sucre.

Cependant, comme il a été démontré, il n'y a pas de comparaison à établir entre les multiples propriétés du miel et celles du sucre. L'industrie en a profité aussi pour fabriquer de faux miels, dont la base est le sirop de glucose, obtenu par l'acide sulfurique ou vitriol et qu'on aromatise avec un peu de miel et une essence végétale quelconque.

Il est facile dans ces conditions de vendre bon marché des miels qui ont de l'apparence et même du parfum. Mais c'est le cas de dire que le plus cher est le meilleur marché. Cette drogue ne peut avoir qu'un effet nuisible, et ainsi trompé, on finit par n'avoir plus confiance dans le miel, pas plus pour le véritable que pour le falsifié. Faudra-t-il donc renoncer au miel par dépit de ne pouvoir se procurer du miel authentique, c'est-à-dire le vrai produit des abeilles, *bien pur et bien propre* ? Certes non, il n'y a qu'à s'adresser au producteur ou aux marchands connus pour leur probité. De plus, reportons-nous à notre loi sur le régime des denrées alimentaires qui dit que tout miel falsifié ou impur ne peut être vendu sous la dénomination de *miel naturel*. Même le miel non operculé ou reconnu par l'analyse imparfaitement pur tombe sous le coup de la loi et les contrevenants punis d'amendes allant jusqu'à 5000 francs.

— Mangeons donc force miel puisqu'il a tant de propriétés. Nous encouragerons ainsi l'apiculture, une branche de notre agriculture nationale.

*Conservation du miel.* — Le miel pur peut se garder des années, en lieu sec, d'une température assez basse, et dans des récipients hermétiquement fermés. Il faut imiter l'abeille qui a soin d'operculer les alvéoles du miel de garde. Le miel est très hygrométrique ; l'absorption de l'humidité de l'air le ramollit à la surface et le fait fermenter à la longue. Pour la même raison, le miel demande à ne pas être dépoté, il se garde mieux dans le vase où il a été coulé.

Si l'on veut liquéfier du miel durci, on n'a qu'à mettre le récipient dans l'eau froide jusqu'au bord et à faire chauffer ainsi au bain-marie, mais assez lentement pour éviter que l'arome ne se perdît en grande partie. Il ne faut pas chauffer jusqu'à ébullition, trop de chaleur pourrait l'empêcher de durcir à nouveau.

Et maintenant, l'apiculteur qui n'a pas vendu sa récolte de 1928, se composant presque partout de miel foncé, saura que son miel a toutes les qualités pharmaceutiques voulues pour un excellent aliment, un des meilleurs remèdes que les consommateurs apprécieront toujours. Ce miel pourra se conserver un nombre illimité d'années, et entre temps, l'apiculteur montrera l'exemple de la consommation du miel en le mettant journallement en honneur sur sa table.

De l'Ajoie.

J. Gigon, insp. cantonal.

## Pesées de nos ruches sur balance en avril 1928

STATIONS	Altitude mètres	Force de la colonie	Augmentation Grammes	Diminution Grammes	Journée la plus forte Grammes	DATE	Augmentation nette Grammes
Choex (Valais)	615	D.-B. moyen.	1400	3350	—	—	1950 Dim.
Premploz »	880	D.-T. »	—	850	—	—	850 »
St Luc »	1650	D.-B. »	—	5900	—	—	5900 »
Chili s. Monthey	401	» »	1300	4450	—	—	3150 »
Bulle (Fribourg)	780	» bonne	—	—	—	—	—
Châtelaine (Genève)	430	D.-T. très bon.	—	—	—	—	—
Vandœuvres »	430	D. B. bonne	—	2000	—	—	2000 Dim.
Sullens (Vaud)	603	» faible	—	—	—	—	—
Vuibroye »	620	» bonne	600	2200	—	—	1600 Dim.
Cressier (Neuchâtel)	450	» »	—	—	—	—	—
Buttes »	700	» moyen.	—	2650	—	—	2650 Dim.
Le Locle »	900	» »	—	—	—	—	—
Côte Neuchâteloise	450	» bonne	—	1800	—	—	1800 Dim.
Coffrane »	800	D.-T. moyen.	—	1500	—	—	1500 »
Tavannes (Berne)	761	D.-B. »	—	—	—	—	—
Corcelles »	650	» »	450	250	—	—	200 Dim.
Glovelier A »	515	» »	—	2700	—	—	2700 »
Glovelier B »	515	» »	—	3050	—	—	3050 »

## Pesées de nos ruchers sur balance, hiver 1928/29.

STATIONS	Altit.	Système de ruches	Force de la colonie	Diminut. en grammes
Premploz (Valais)	880	D.-B. forte	—	—
St-Luc »	1650	» »	—	13.700
Chili, Monthey »	401	» »	—	9.300
Chœx »	620	» »	—	8.900
Bulle (Fribourg)	780	D. B. moyenne	—	—
Vaudœuvre Genève	430	D.-T. t. bonne	—	7.800
Châtelaine »	430	D.-B. »	—	—
Rances (Vaud)	560	» »	—	—
Vuibroye »	620	» »	—	8.550
Buttes Neuchâtel	700	D.-B. moyenne	—	9.250
Coffrane »	800	» »	—	9.700
Le Locle »	915	» »	—	8.750
Tavannes (Berne)	761	» »	—	4.900
Corcelles »	650	» »	—	5.000
Glovelier a) »	515	bonne	—	8.900
» b) »	515	» »	—	9.300

## NOUVELLES DES SECTIONS

### Fédération vaudoise d'apiculture.

Les comités des Sections vaudoises et spécialement Messieurs leurs caissiers, sont priés de prendre note que, dans sa séance du 15 mai, le comité de la Fédération s'est constitué comme suit :

Président : Fankhauser, Edouard, instit., Territet ; secrétaire : Savary, Emile, Sédeilles ; caissier : Deluche, Alfred, ruraliste, Gingins.

\* \* \*

### Journée cantonale des apiculteurs neuchâtelois.

C'est au dimanche 23 juin 1929 qu'a été fixée la fête des apiculteurs neuchâtelois. La Section du Val-de-Ruz en a assuré l'organisation. Pour donner à cette rencontre familière un caractère tout à la fois amical et pratique, le comité de la Section a établi le programme suivant ; nos amis voudront bien en apprécier le contenu et donner

suite à l'invitation, que nous faisons particulièrement pressante et chaleureuse. Mesdames! Venez nombreuses, vous savez toutes que votre place est d'accompagner le fiancé, le mari ou le frère, ces jours-là, ils sont si doux.

PROGRAMME :

- 9 h. 30 Arrivée des participants à Chézard, au rucher de M. Emile Tripet.
- 10 h. Collation.
- 10 h. 15 Démonstration d'un élevage de reines (nouvelle méthode) et présentation de travaux en miel et cire, par M. Tripet.
- 11 h. 30 Départ pour Dombresson. — Pique-nique à l'Ormeau.
- 13 h. 30 Conférence par M. J. Magnenat, sur la *Propagation des plantes mellifères*. Visite de ruchers.
- 15 h. Départ pour Savagnier.
- 15 h. 30 Visite de l'établissement Lienher frères, et de ruchers. — Collation.
- 17 h. Clôture.

Se munir de vivres pour le pique-nique.

Les apiculteurs qui auraient des nouveautés à présenter peuvent les faire parvenir au vice-président de la société, M. Hermann Linder, à Chézard.

*Le Comité de la Section du Val-de-Ruz.*

\* \* \*

**Fédération Neuchâteloise d'apiculture.**

*Caisse d'entraide du noséma.*

Assemblée statutaire, dimanche 2 juin, à 15 h., aux Hauts Geneveys, Buffet de la Gare.

*Ordre du jour* : 1. Rapport du quatrième exercice annuel. — 2. Nombre de ruches perdues. — 3. Fixation des indemnités. — 4. Paiement des indemnités. — 5. Divers.

*Le Comité.*

\* \* \*

**Montagnes neuchâteloises.**

C'est au rucher de notre sympathique caissier M. A. Vuille, à La Chaux-de-Fonds, que la première assemblée pratique de l'année, fixée au 12 mai, eut lieu. Par petits groupes déambulant sur les vertes prairies, les sociétaires, au nombre de 30 environ, viennent se grouper dans l'enclos réservé à nos petites amies. Là chacun est bien vite à son aise et le temps un peu boudeur, autorise néanmoins l'ouverture des ruches.

Cette réunion avait plus spécialement pour but de donner une démonstration pratique de l'élevage et de la sélection des reines; c'était en quelque sorte une adaptation pratique de la conférence Magnenat que de nombreux collègues ont écoutée avec beaucoup de plaisir le 24 mars écoulé. Chaque opération était agrémentée d'explications rehaussant ainsi la valeur de la démonstration. Chacun a pu

se rendre compte de la simplicité de cette méthode qui peut rendre des services très appréciables à n'importe quel apiculteur.

Puis dans une courte séance administrative, quatre nouveaux membres sont reçus dans la Section.

Différentes indications sont fournies par le président au sujet du concours des ruchers et les 8 membres de notre Section inscrits, auront très probablement la visite du jury dans la première quinzaine de juillet. M. Jules Huguenin, commissaire général de l'exposition du Locle, donne quelques précisions d'organisation ; les comités sont constitués et attendent maintenant la bonne volonté et le travail de tous les membres. Pour que l'exposition ait du succès il faut que les exposants soient nombreux.

En remplacement de M. Paul Stauffer, démissionnaire, l'assemblée désigne M. Vuillème comme membre assesseur du comité.

Dans les deux districts, il fut envoyé dans le courant du mois une circulaire à 85 apiculteurs non sociétaires, les invitant à se joindre à nous ; quatre seulement ont répondu mais au cours de ses tournées, l'inspecteur de la loque fera de nouvelles démarches.

Puis la séance est levée avec de sincères remerciements à M. Vuille pour la mise à disposition de son joli et imposant rucher et pour son aimable attention envers tous les collègues qui gardent de leur visite un excellent souvenir.

G. M.

\* \* \*

*Dimanche 2 juin, à 14 h. 30*, démonstration pratique sur l'élevage des reines d'après la méthode Perret-Maisonnette, par notre dévoué président, M. Ch.-E. Perret, à son rucher de La Chaux-du-Milieu. Il ne sera pas envoyé de convocation personnelle, cet avis en tenant lieu.

Dans le but de réduire assez sensiblement les frais de transport de nos Montagnes jusqu'à Bulle, les membres qui ont l'intention de participer à l'assemblée de la Romande les 6 et 7 juillet prochains, peuvent s'annoncer au président de la Section jusqu'au 30 juin. Si le nombre des inscriptions est suffisant, un billet de société sera établi et tous renseignements utiles seront formés aux intéressés en temps opportun.

Le Comité.

\* \* \*

### **Pied-du-Chasseral.**

*Assemblée générale ordinaire, le 5 mai 1929, à Neuveville*

Vingt membres sont présents avec une gentille demoiselle, B. C., qui sera une future apicultrice. A 14 h. 15, les participants se rendent au rucher du collègue M. Botteron, Jules, fils. Vingt-cinq ruches situées dans un verger splendide aux portes de la ville, fait l'admiration des apiculteurs. Chacun a le pressentiment que dans un site aussi charmant, on trouvera l'état des ruches y relatif. En effet, toutes celles qui furent ouvertes ont révélé une préparation en forme pour la future récolte.

M. Botteron s'est aperçu que l'assemblée se plaisait dans ce site enchanteur et surtout qu'il faisait une de ces belles journées comme en juillet, il a eu la gentille attention d'offrir quelques bonnes bouteilles du crû de Neuveville. Leur contenu succulent a été le bienvenu, la soif se faisait sentir chez tous les participants. L'on quitte notre

aimable hôte pour aller au Restaurant de M<sup>me</sup> Schläppi, traiter la partie administrative.

La rédaction du protocole de la dernière assemblée (le 13 mars, à Bienne) est approuvée sans observation.

Le rapport circonstancié du président est écouté attentivement. Il nous apprend entre autres que Bienne est à ban à cause d'un cas d'acariose constaté au quartier de Madretsch.



Section « Pied du Chasseral ».

Pour la question de l'achat de sucre, cette besogne est laissée aux soins du comité. Les membres seront renseignés à ce sujet le 9 juin prochain, jour de la future assemblée qui aura lieu à Bienne, le rendez-vous des participants se fera à 14 h. devant le bâtiment de la Grande poste. Ensuite visite du rucher de M. Voumard, avec démonstration sur l'élevage des reines.

Un membre de l'assemblée nous fait part d'un propos qui aurait été tenu dernièrement dans une salle d'école de Bienne par un professeur disant à ses élèves ; j'ai un cerisier tout en fleurs, mais comme il est envahi continuellement par des abeilles, je n'aurai pas de cerises. Ce fameux pédagogue est bien pour enseigner la botanique.

Le même collègue nous apprend aussi qu'un propriétaire ayant remarqué des abeilles sur les fleurs de ses framboisiers, il s'était armé d'une paire de ciseaux et tranchait les malheureuses bestioles par la moitié du corps à l'instant où elles se plaçaient sur les fleurs. Barbare, disons-nous ensemble. Ce terme n'est pas assez sévère à l'égard de pareil monstre.

On prend encore une décision au sujet de deux membres qui ont négligé de payer leur cotisation pour l'année courante ; ils ne sont pas encore considérés comme démissionnaires et notre caissier est invité à leur adresser une recharge qui les trouvera dans de bonnes dispositions. Il ne faut pas seulement penser à la société quand un sinistre nous frappe, il faut songer en premier lieu à alimenter la

caisse et payer sans récrimination, la minime cotisation que nous lui devons chaque année.

Il est 18 h., notre dévoué président, M. Perret, déclare la séance terminée en adressant, encore au nom de l'assemblée, un chaleureux remerciement à M. Botteron pour son aimable accueil. J'oubliais de dire qu'il a doublé cette amabilité en photographiant auprès de ses ruches, le groupe des participants qui a été très réussi.

*Le Comité.*

\* \* \*

### **Section des Franches-Montagnes.**

Le 12 mai dernier, à l'unanimité moins deux ou trois abstentions pour cas de force majeure, les apiculteurs francs-montagnards se sont rencontrés aux Breuleux. C'est dans un site pittoresque et poétique, à quelque vingt minutes du village, que nous arrivons au rucher de MM. Donzé frères. Au milieu d'une prairie verdoyante, dans une vaste dépression du sol formant un cirque entouré de hautes futaies, sa situation est des plus idyllique. Pas la moindre brise qui dérange et fatigue les abeilles dans leurs allées et venues. C'est « la chambre close » comme l'appellent les habitants de l'endroit. Aussi, ce rucher est-il très prospère.

La température n'étant pas des plus propice à la visite des ruchers, nous n'en ouvrons que deux. Mais alors, quelle surprise ! Ces colonies sont superbes en couvain et sont à tel point populeuses que d'ici quelques jours elles monteront dans la hausse. Pour peu que le temps s'y prête, c'est une bonne récolte assurée.

Après la visite, M. Mouche, notre dévoué président, nous entraîne dans maintes discussions aussi utiles qu'intéressantes, concernant la culture des abeilles dans notre pays au climat rude. Chacun y va de sa petite question qui se transforme bientôt en véritable conférence. Unir l'agréable à l'utile, n'est-ce pas là le travail de toutes nos réunions ? Aussi, la participation aux assemblées se fait de plus en plus forte dans notre Section. La ruche franc-montagnarde se développe d'une façon réjouissante. Elle vit... et elle vivra. Elle ne se laissera pas déborder car le travail fourni par chacun et dans chaque réunion est une preuve éclatante de sa vitalité. Comme le 12 mai écoulé, serrons donc les rangs et plus encore, entraînon avec nous les indécis, les jeunes et les nouveaux apiculteurs. Convions les à nos réunions aussi belles qu'instructives et dont chacun se réjouit intimement. Bientôt alors ils seront des nôtres.

Et pour terminer, grand merci MM. Donzé, pour l'agréable surprise que vous nous avez réservée. Le pain croustillant, les saucisses cuites sous la cendre, le tout arrosé d'un vin généreux, ont satisfait les plus difficiles. De ces choses, le Montagnard est toujours friand. Merci encore de votre générosité.

19 heures !... Chacun rentre dans ses pénates, emportant de cet après-midi un souvenir agréable.

*F.*

\* \* \*

### **Erguel-Prévôté.**

Dimanche 12 mai, les membres de la Section étaient invités à une réunion de groupe à Corcelles. 32 membres répondirent à l'appel du comité. Pendant toute la matinée le ciel était couvert et il faisait froid. Peu après-midi le ciel s'éclaircit et les abeilles sortent en masses. La visite commença à 2 heures au rucher du secrétaire de la Sec-

tion. L'un des participants invita le secrétaire à ouvrir la ruche la plus faible, ceci lui fut difficile car ses ruches étaient toutes de même force. Sur une dizaine de ruches trois furent visitées ; on comptait sept et 8 cadres de couvain, l'une d'elle avait passablement de couvain de mâle. Un deuxième rucher fut visité ; celui de M. Schaer, là aussi une vingtaine de ruches bien alignées, dont le bourdonnement se faisait entendre. Quelques-unes furent consultées. On voit que le soin y règne. Puis visite au rucher de M. Jeanprêtre, lequel contient



Section « Erguel Prévôté ».

ruche sur balance (appartenant à la Romande) pour donner les pesées au *Bulletin*. Cette même ruche avait déjà la hausse depuis deux jours ; elle contenait déjà du miel. Une autre fut visitée, on remarqua du couvain refroidi. Ceci provient de ce que le nid à couvain contenait trop de cadres. A quelques mètres on visita le rucher de Spart ; là on découvrit aussi du couvain refroidi dans une ruche qui avait été fait à la fin d'octobre 1928. Puis, enfin, vers deux non-sociétaires, où l'on trouva aussi de très belles ruches. Parmi les participants, on remarquait M. Klopfenstein, président d'honneur de la Section. Ce dernier donna de multiples explications sur le traitement des abeilles. En général, donc, les participants trouvèrent que les apiculteurs de la localité avaient des ruches très avancées pour la période si retardée. Une collation est offerte aux visiteurs par les sociétaires de la localité, chez M. Ernest Jeanprêtre. Avant de se séparer, une photo fut prise, comme souvenir, pour le *Bulletin*. Un chaleureux merci est adressé aux apiculteurs de Corcelles pour la collation.

*Un participant.*

P.-S. — Il est rappelé une dernière fois la réunion de groupe à Court, le 23 juin, que chacun s'en rappelle. Le Comité compte sur une très forte participation.

*Le Comité.*

### Fédération Valaisanne.

L'assemblée générale de la Fédération aura lieu à Fully, le 6 juin prochain, avec l'ordre du jour suivant :

9 h. 30, réception des membres. — 10 h., ouverture de la séance. — Rapport du président. — Procès verbal. Rapports statutaires. Renouvellement du comité. Admissions. Propositions individuelles. — Conférence. — 12 h., banquet, fr. 4.—, vin compris. — 14 h., visite des ruchers.  
*Le Comité.*

### LIVRES A PRIX RÉDUITS

Nous rappelons qu'on peut se procurer les ouvrages suivants en versant la somme indiquée au compte de chèques II. 1480.

*Le système Dadant*, 3 fr. 50. — *L'abeille et la ruche*, de Langstroth et Dadant, 6 fr. (cartonné). — Ed. Bertrand, *La conduite du rucher*, 3 fr. — Ed. Alphandery, *Le livre de l'abeille*, 2 fr. 50. — Evrard, *Le mystère de l'abeille*, 2 fr. 70. — Maeterlinck, *La vie des abeilles*, 2 fr. 70. — Hommell, *L'apiculture*, 4 fr. — de Layens et Bonnier, *Cours complet*, 4 fr. 30. — Alin Caillas, *L'abeille, sa vie, ses mœurs*, 2 fr. — *Les trésors d'une goutte de miel*, 2 fr. — *Les produits du rucher*, 3 fr. 50. — Gillet-Croix, *Elevage des reines*, 3 fr. — Marguerat, *La mère abeille, élevage et introduction*, 50 cent. — *Cahiers de comptabilité*, le cahier, 50 cent. — Perret-Maisonnette, *Apiculture intensive et élevage des reines*, 6 fr. — Dr. Leuenberger, *Die Biene*, 3 fr. 20. — *Rassenzucht der Schwizer Imker*, 2 fr. — Ph. Baldensperger, *Maladies des abeilles* (très bien illustré), 2 fr. 30. — Bugnion, *Les glandes salivaires des abeilles*, 2 fr. 50.

Prix réservés aux membres de la Société romande d'apiculture, domiciliés en Suisse. Franco contre versement au compte des chèques II. 1480, en indiquant au dos du talon le ou les volumes désirés.

En outre, nous vendons au prix de 3 fr. diverses années du *Bulletin*. Prix réduit pour plusieurs années à la fois. *Schumacher.*

#### PETITES ANNONCES

**A vendre plusieurs ruches D.-B.** neuves, complètes, non peuplées. *Bardet, rue Verte, 7, Genève.*

**VENDRE** extracteur très bon état, faute double emploi, grandeur 8 cadres D. B.-D. T **Riésle**, Monthey-Valais.

### Boîtes à miel

100 pièces à 750 gr. fr. 15 —, à 1 kg. 500 fr. 25 —, au détail 2 cent. en plus par boîte.

**A. VUARNOZ** à **Corpataux** (Frib.)

### PÉPINIÈRE D.-T.

PERRET-MAISONNEUVE, 6 compartiments de 3 grands cadres avec cadres bâtis, très bon état, à vendre pour cause de double emploi, ainsi que 3 ruches vides D.-T.

**L. Hæsler-Wyss, St-Aubin**  
(Neuchâtel.)

### REINES 1929

**sélectionnées et acclimatées.**  
**Fécondation garantie.**

Livraison dès le 15 mai.

**Aug. Lassueur, Onnens**