Zeitschrift: Journal suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 52 (1955)
Heft: 11

Rubrik: Technique apicole

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 09.12.2025

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

semble chimiquement et physiologiquement au sucre végétal authentique. Ce sont les frais de production qui ont empêché jusqu'ici l'application industrielle en grand de ce procédé. Mais viennent ces frais à s'abaisser et ce sera la catastrophe pour les planteurs de cannes à sucre et de betteraves !

Pourquoi cet emploi décroissant des matières animales par rapport aux végétales et surtout aux inorganiques ? Pour M. Richard Lewinsohn il faut en rechercher la cause dans le fait que l'homme n'a pas réussi à transformer les animaux à son gré. Il les a domestiqués, mais il n'a pas su provoquer chez eux de sensibles changements qualitatifs. L'homme a soumis le monde animal à sa volonté dans une mesure toujours croissante. Il a commencé par triompher des animaux de grande taille, exterminant les uns, décimant les autres, soumettant les plus dociles si complètement qu'il s'est rendu maître absolu de leur sort. L'homme a remporté sur le monde animal des victoires telles qu'aucun être vivant avant lui n'en avait connu et tout fait prévoir que la vie et la mort des animaux dépendra davantage encore à l'avenir que dans le passé de la volonté humaine.

P. Zimmermann.

TECHNIQUE APICOLE

A propos de miellat

Qu'est-ce ? Je vous le demande.

On prétend que c'est un exsudat de nos conifères. Je n'en crois rien.

On remarque, pendant des aiguilles de l'épicéa ou du mélèze, au mois d'août surtout, des filaments blanc laiteux, mi-résineux mi-sucrés, plus ou moins consistants, qui tentent les insectes ainsi que les enfants. Nous les appelons « manne » en langage vulgaire. Je ne pense pas que les abeilles récoltent ce produit ; les guêpes au contraire, s'en régalent. Ecoutez.

Un matin, peu avant six heures, je jetai un bref coup d'œil au rucher de Villa. Tout était tranquille. Puis je partis pour le Mayen. Sur le bord du chemin, sur de jeunes mélèzes, j'entendis un bourdonnement de gros essaim en voyage.. J'inspecte les lieux. Mesdames les guêpes étaient en fête sur cette « manne de mélèze ». Pas une abeille.

A Lannaz, près d'une forêt où règne l'épicéa, mais où il n'y a pas de sapin blanc, par temps de grande chaleur, il arrive que les abeilles sucent dans l'écorce à la naissance du pétiole. Lors de la récolte, j'ai remarqué un miel plus onctueux, à pâte plus longue, d'un goût de

résine à peine perceptible, mais clair, fluide, n'ayant rien à voir avec le miellat cristallisé dur de 1955.

Cette année, à Villa, où pas un épicéa n'existe à plus de trois kilomètres du rucher, la proportion de miellat était sensiblement égale à celle de Lannaz : 65 à 100 % suivant les cadres.

J'ai trouvé, pour la première fois, cette année, des apports de miellat le 17 juillet.

Le miellat se récolte après une pluie froide ou après une gelée blanche. Observez vous-mêmes, puis vous me direz s'il faut croire les présomptions que les auteurs copient l'un sur l'autre sans en vérifier l'exactitude.

Je constate le phénomène sans pouvoir l'expliquer.

* * *

Qu'en faire ?

Les grands cadres, s'ils en sont trop chargés, sont enlevés et remplacés par des cadres vides que l'on a fait remplir de sirop ; s'ils n'en contiennent qu'une faible proportion, on la déduit sur le poids des provisions qu'on laisse à la colonie. Le miel est translucide, tandis que le miellat est plus opaque.

Les cadres de hausse qui en sont chargés attendent dans l'armoire jusqu'au printemps.

Pendant l'hiver, le bricoleur se confectionne une caisse aux dimensions d'un corps de ruche ou d'une ruche jumelle. Au premier printemps, il trempe sa caisse dans le bassin pour en assurer l'étanchéité, met un peu de suif de tonneau s'il y a lieu de masquer les maladresses de l'ouvrier inhabile, il installe ses cadres dans la caisse, y verse de l'eau jusqu'à immersion — pas d'eau tiède qui amollisse la cire et déforme les alvéoles —, les y laisse s'imbiber pendant quelques minutes ou pendant quelques heures selon besoin les passe à l'extracteur. La provende obtenue est donnée pure ou, de préférence, mélangée au sirop pour le nourrissement du printemps.

On peut aussi donner aux abeilles les cadres simplement désoperculés ; ce système est bien plus commode, mais il a l'inconvénient de laisser facilement des restes qui ne sont pas vidés, et qui traînent d'une année à l'autre.

Ces indications, dont je tiens l'essentiel d'un apiculteur émérite, M. J. Tabin, à St-Jean d'Anniviers, qui eut à faire preuve d'initiative lors de la grosse récolte de 1918, m'ont rendu service toutes les fois que j'en eus besoin.

A. MAISTRE.

Dès les temps les plus reculés, abeille est synonyme de travail, d'économie, de sacrifice et sert d'exemple aux vertus humaines.

Dr F. Leuenberger.