

Zeitschrift: Journal suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 55 (1958)
Heft: 2

Rubrik: Échos de partout

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: 24.01.2026

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

reposer durant une nuit pour permettre au liquide de pénétrer les parties sèches. Le gâteau est alors prêt à l'emploi. A l'aide d'un peu de fumée, on chasse les abeilles et on place la galette au-dessus du nid à couvain. On calfeutre sérieusement pour éviter toute perte de chaleur.

Quantité

On commence par donner environ 450 g. à chaque colonie et on répète le nourrissement tous les 7 à 10 jours en augmentant ou en diminuant la quantité suivant la consommation de la période précédente.. Une fois le nourrissement commencé, il doit être continué aussi longtemps que le pollen naturel fait défaut. Toute interruption peut causer un arrêt dans la production du couvain.

Si les abeilles ne touchaient pas à la galette, il y aurait lieu d'en modifier la consistance et si elles continuent à bouder, on cesse le nourrissement. Peut-être ont-elles assez de pollen naturel dans leurs rayons.

Il est recommandé de ne préparer que la quantité de galette nécessaire pour un seul nourrissement.

A moins qu'elle soit disposée dans un réfrigérateur la galette ne se conserve pas longtemps. Le succédané sec, mis à l'abri des insectes dans des boîtes hermétiquement fermées placées dans un endroit frais et sec, peut se conserver plus d'un an. Dans ce cas, il est conseillé d'y mélanger, lors de l'emploi, de la levure sèche dans la proportion de trois parties de vieux succédané pour une partie de levure.

(American Bee Journal)



ECHOS DE PARTOUT

Saviez-vous que...

- le sang d'une abeille renferme de 11 à 17,5 mm³ d'azote.
- les abeilles orphelines sont très sensibles à l'ectohormone des reines mélangée à la nourriture.
- la gelée royale possède une action bactéricide contre le staphylocoque doré et à la fois une action batéricide et antibiotique contre le bacille de la tuberculose.
- des colonies traitées à la terramycine ont donné plus de miel que les colonies témoins.
- l'insémination artificielle était déjà pratiquée par l'Allemand W. Wankler, en 1906 et 1907.
- la perfusion de solutions isotoniques de miel réduit le choc opératoire.

- des essais de pollinisation artificielle ont été tentés au moyen de pollen récolté par les abeilles.
- qu'il existe au monastère de St-Gall un incunable datant de l'an 1000 qui donne diverses recettes de mets et de boissons à base de miel.
- qu'on a découvert dans une pyramide égyptienne un vase contenant du miel qui remonte à 3000 ans. Le miel ne s'est pas abîmé et a même gardé son arôme.

Apiculture au Ruanda

L'étude des possibilités apicoles permet d'espérer la domestication et le développement rationnel de l'abeille jaune, appelée là-bas « Inyenzi ». Il est en effet reconnu que les deux autres types d'ouvrières, brunes « Ingina » ou noires « Inyumbo », rencontrées au Congo sont moins maniables, d'humeur irascible et vagabonde.

La ruche cylindrique d'Afrique, déjà connue des Egyptiens bien avant l'ère chrétienne est leur habitat. Elle est économique et de construction très simple.

La récolte de l'essaim et son enruchement sont primitifs. Rappel battu sur un tambour pour imiter les grondements du tonnerre, bouche remplie d'eau rejetée en pluie sur la grappe, ruches d'appâts dans le voisinage. La récolte, toutefois, est pratiquée ici avec moins de brutalité que dans d'autres régions africaines.

Les apiculteurs ruandais sont unanimes à déclarer que les meilleures récoltes et les miels les plus savoureux s'obtiennent en haute altitude, au voisinage des forêts de la crête Congo-Nil.

La Belgique Apicole

Pour obtenir un rucher d'abeilles racées

Première année : Une reine racée est achetée. Avec son couvain des cellules royales sont édifiées pour reméragé. Ceux-ci sont opérés sur une grande échelle. Peu importe le croisement des jeunes reines avec des mâles quelconques.

Deuxième année : On recommencera la même opération en partant d'une deuxième reine racée. Cette fois, il y a toutes chances pour que les jeunes reines soient fécondées par des mâles de race pure issus des jeunes reines de première année.

Le succès des manœuvres échelonnées sur deux années sera d'autant plus efficace :

1. que les reméragés des première et deuxième années auront été poussés au maximum ;
2. que le rucher se trouve dans une localité où les ruchers sont peu nombreux, peu importants, assez éloignés (1000 à 1500 m).

Si par la suite, on remarque que des abeilles ne sont pas de race pure, on remèrera à nouveau les colonies incriminées dès la fin de la première saison de ponte des jeunes reines, pour éviter les mâles indésirables l'année suivante.

Si le reméragement n'a pu être opéré que partiellement, on le poursuivra une troisième et une quatrième année, et ainsi, à la longue, le but sera atteint.

*R. Beldame
Le Courrier Apicole français*

Les abeilles et l'eau

La fonction de l'eau dans l'économie du rucher n'est pas toujours estimée à sa pleine valeur. Selon M. M. J. Rowland, de la station expérimentale de Kapuskasing, Ontario, le problème en est un d'approvisionnement et d'élimination. La question de l'approvisionnement se pose en été tandis que celle de l'élimination se pose en hiver.

A certains moments de l'été, une colonie requiert une quantité d'eau considérable pour climatiser l'air de la ruche. Les abeilles transportent l'eau, la déposent en minuscules gouttelettes sur les rayons, les cadres et les parois de la ruche ; elles battent ensuite des ailes pour l'évaporer et rejeter l'air humide au dehors. Le procédé empêche une chaleur excessive et conserve l'humidité voulue à l'intérieur de la ruche.

En hiver, les abeilles exhalent en respirant une quantité de l'eau présente dans le miel qui leur sert de nourriture. Si cet air humide séjourne dans la ruche, il ne tarde pas à être absorbé par le miel. Or, si la nourriture contient une trop grande humidité, les abeilles contractent la dysenterie et meurent prématurément.

Tout moyen de ventilation par le sommet de la ruche, comme une couverture poreuse, contribuera à éliminer l'excédent d'humidité durant la saison froide.

L'Abeille et l'Erable

Nouvelles espèces de miel

Des chercheurs soviétiques (Yoïrich et d'autres) ont mis au point une méthode de production rapide de miel qui permet d'obtenir les espèces recherchées. A cet effet, on dépose dans la ruche des « nectars artificiels ». Les abeilles s'habituent rapidement à leurs nouvelles conditions de vie et se mettent à transformer le nectar artificiel en miel. C'est ainsi que les ruches deviennent une usine pharmaceutique où, jour et nuit, on produit du miel médicinal. Cette méthode est particulièrement précieuse au printemps et en automne, quand les fleurs font défaut.

Grâce à ce procédé, le savant Yoïrich a obtenu 85 espèces de miel. Il faut noter en particulier le « miel polyvitaminé » à base de sucs de différentes sortes de légumes et de fruits et parfois à base de vitamines produites synthétiquement. Les abeilles réunissent ces diverses vitamines, les enrichissent de glucose, de ferments et autres éléments faisant partie du miel ordinaire. C'est ainsi qu'on a obtenu du « miel de carotte », du « miel lacté », du miel qui contient du ginseng, de la quinine, des hormones et autres substances médicinales. Les vitamines, de même que les autres produits médicinaux, conservent dans le miel leurs précieuses propriétés pendant un laps de temps fort prolongé.

*Etudes Soviétiques
tiré de la Gazette Apicole*

La destruction des fausses-teignes par l'acide acétique

Les essais de laboratoire effectués par le Dr Jordan (Vienne) à une température de 18 à 22° C et en se servant de 2 cm³ d'acide acétique concentré à 98% pour 1 litre de volume à désinfecter, démontrent que les vapeurs de cet acide détruisent impitoyablement :

1. les chenilles dans leurs galeries dans les rayons en 180 minutes ;
2. les chenilles en dehors des galeries en 44 minutes ;
3. les cocons à l'intérieur d'une galerie en 48 heures ;
4. les cocons en dehors d'une galerie en 24 heures ;
5. les œufs, placés dans des interstices de 2 à 3 mm. de profondeur, en 48 heures ;
6. les œufs découverts en 48 heures ;
7. les papillons en 23 heures.

P. Zimmermann

DOCUMENTATION ÉTRANGÈRE

Entomologie et apiculture (Suite)

par Georges EUGENE — Tours (France)

C. — LA REPRODUCTION CHEZ APIS MELLIFICA

Qui ne connaît, au moins par les poètes, les « Mouches à miel » de nos pères, les abeilles de nos ruches ?

En fait, c'est le résultat d'observations fragmentaires, souvent superficielles, transmis de génération en génération et simplifié ou déformé par la poésie et la légende, qui a tenu lieu très longtemps de vérité scientifique.

Depuis quelques décades cependant, des biologistes dans le monde entier étudient l'abeille et, s'ils détruisent de nombreuses légendes, ils les remplacent par des vérités beaucoup plus belles encore.

Les abeilles sociales vivent, l'hiver, groupées en essaim au centre des provisions amassées pendant la belle saison. Le miel qu'elles absorbent sert à les alimenter et, par là même, à les chauffer. Lorsque, par suite du froid extérieur,