Zeitschrift: Journal suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 58 (1961)
Heft: 3

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: 09.12.2025

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

Une manière très indiquée, et souvent la seule possible d'utiliser les abeilles de ces colonies orphelines est de les réunir à leurs voisines. Si l'on a soin de travailler en fin de journée, de les bien faire gaver de miel en les enfumant longuement avant la réunion, elles sont généralement bien accueillies dans leur nouvelle ruche où elles apporteront un surcroît de chaleur qui permet à la reine d'élargir sa ponte rapidement ; en cas de retour de froid, la population plus forte pourra mieux couvrir et tenir le couvain au chaud ; la hausse se placera plus tôt et la récolte en sera augmentée.

(à suivre)

ECHOS DE PARTOUT

Saviez-vous que...

— c'est Leeuwenhœck qui est l'inventeur du microscope. Sans être ni biologiste, ni physicien, ignorant le latin, mais doué du génie de l'observation, il construisit plus de 400 microscopes avec lesquels il découvrit notamment l'existence des spermatozoïdes ;
— la gelée royale a pu être produite synthétiquement ;
— contrairement à ce que l'on pensait, l'abeille serait à même de distinguer le vert, le jaune et l'orangé ;
— qu'il a été possible de conserver avec tout son pouvoir fécondateur du sperme de faux bourdon pendant 68 jours ;
— le nombre des virus transmis par les insectes ou les acariens dépasse déjà 125. Aussi l'Organisation mondiale pour la Santé a-t-elle réuni, à Genève, un groupe de spécialistes chargés d'étudier tous les problèmes que posent ces agents infectieux ;
— qu'une chouette dévore en moyenne 2200 souris par année ;
— les fourmis peuvent atteindre l'âge de 15 ans.

L'apiculture hongroise

L'apiculture en Hongrie est basée avant tout sur la floraison de l'acacia, qui dure de 10 à 12 jours. Pendant les premiers jours de floraison, la récolte journalière peut s'élever à 1-2 kg par ruche, puis au moment de la pleine floraison elle atteint de 10 à 15 kg. La récolte moyenne est de l'ordre de 50 à 60 kg par colonie. Dans les régions septentrionales, la période de floraison de l'acacia est retardée de quelques jours d'où, pour profiter d'une deuxième floraison, la possibilité de faire de l'apiculture pastorale.

Une autre plante particulièrement mellifère est l'épiaire annuelle, qui est encore plus riche que l'acacia, seulement lorsqu'elle pousse en terrain fertile elle devient trop robuste et la corolle des

fleurs, trop profonde, est inaccessible aux abeilles. A cause du gel et autres facteurs, cette plante ne donne une récolte qu'une fois sur dix.

Le rapport entre le prix du miel et celui du sucre est de 1 : 0,5. Le prix du miel varie de 16 florins en été à 13 en hiver. Seul 15 à 20 % de la production sont absorbés par le marché interne, le reste est exporté (2540 t en 1957). 50 % des apiculteurs sont réunis en associations locales qui font partie d'une organisation nationale.

L'Etat consacre annuellement 25 millions de florins pour le soutien de l'apiculture, il fournit entre autres du bois à prix réduit pour la construction des ruches.

La cire, dont le rendement est de 100 gr par colonie et par année, doit être importée ; elle est très chère (1 kg de cire = 5 kg de miel).

L'apiculture pastorale est pratiquée sur une échelle toujours plus grande (250 000 colonies par année). Les frais de transport pour une distance de 100 km s'élèvent au prix de 1 kg de miel par colonie transportée.

L'abeille du pays est l'abeille grise hongroise qui appartient à la race « carnica » mais avec une langue plus longue ; elle est très douce.

Schweizerische Bienen-Zeitung.

L'importance économique de l'apiculture en Italie

Selon une étude faite par le Dr Giordani, de la faculté agronomique de l'Université de Bologne, la valeur de l'abeille dans l'économie italienne s'élève à 140 milliards de lires par année.

En fait, c'est la valeur de la production de fruits et de semences qui dépend de l'action pollinisatrice des abeilles ; le chiffre représenterait également les dommages que l'agriculture italienne subirait si l'abeille devait disparaître.

Dans l'économie agricole moderne, la nécessité de la pollinisation des cultures est la principale raison d'être de l'apiculture. Les deux milliards de lires que les abeilles procurent annuellement en miel et en cire aux apiculteurs sont bien peu de chose par rapport aux 140 milliards qu'elles rendent indirectement à l'agriculture.

L'Apicoltore d'Italia.

Un nouvel aliment : l'abeille

Les abeilles naissantes ont la même richesse en protéine que le bifteck et renferment dix fois plus de vitamines D que leur volume équivalent d'huile de foie de morue. Le couvain renferme deux fois autant de vitamines A que le jaune d'œuf et 1-10 fois autant que ce que contient l'huile de foie de morue. Il en est de même en

ce qui concerne la vitamine D, indispensable pour les dents et les os. Les abeilles ou le couvain peuvent se consommer frits au beurre, à la graisse, cuits au four. Cuites, les abeilles ont l'aspect de « flocons de céréales » et ont un goût de noisette.

de Goldfiem - L'Abeille de France.

Blaise Cendrars n'est plus

L'écrivain bernois Blaise Cendrars est décédé à Paris le 21 janvier 1961, peu de jours après avoir reçu le « Grand Prix de littérature de la ville de Paris ». De son vrai nom Frédéric Sauser-Hall, il était né à La Chaux-de-Fonds le 1er septembre 1887.

Dans la ville la plus moderne de Suisse sont nés le parrain de la modernité en poésie et, trente-cinq jours plus tard, rue de la Serre 38, à moins de cent mètres à vol de corneille du 27 de la rue de la Paix, où vivaient les Sauser, Charles-Edouard Jeanneret-Gris alias Le Corbusier, annonciateur d'un nouvel urbanisme, sans parler de Louis Chevrolet, le pionnier de l'automobile.

A vingt ans, nous trouvons Cendrars apiculteur dans la banlieue parisienne. Rien d'étonnant à cela, car celui qui, en 1915, perdait son bras droit en Champagne et qui écrivait : « ...moi, je me suis arrêté dans ma course, alors que mes camarades culbutaient déjà dans les tranchées allemandes pleines d'explosions et de cris de carnage, je me suis arrêté dans cette course à la mort, je me suis arrêté pour écouter chanter une alouette... », celui qui ne pouvait résister à l'appel de l'inconnu et qui a passé sa vie à parcourir le monde n'a pas pu résister à l'appel de l'abeille.

DOCUMENTATION ÉTRANGÈRE

L'apiculture rationnelle

par Georges Eugène Berthenay

(suite)

Il est possible de calculer le nombre approximatif de butineuses existant le premier jour de grande miellée, 10 mai, et de le comparer à celui du 10 juillet, par exemple, situé en période de disette à peu près complète. Il suffit en effet, pour évaluer le nombre de butineuses à une date déterminée, de prendre la moyenne de la ponte journalière des 42e et 62e jours précédant cette date, et de multiplier cette moyenne par 20 (la durée moyenne de la vie de la butineuse étant de 20 jours).

Effectuons le calcul et nous obtenons :

	pour le 10 mai	*pour le 10 juillet*
ponte 42e jour	1100	2100
ponte 62e jour	450	1900
Total	1550	4000
Moyenne	775	2000

Butineuses :

775 × 20 = 15 500 2000 × 20 = 40 000