Zeitschrift: Journal suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 59 (1962)
Heft: 11

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

Depuis 1936, j'utilise des cires gaufrées à cellules agrandies. Actuellement, à 720 cellules au dm^2. Où va-t-on vraiment avec ces théories nouvelles ? A quand la ruche à un cadre seulement et des reines déposant un à deux œufs en 24 heures ! On se le demande. Qu'on veuille bien se rappeler que « Le mieux est trop souvent l'ennemi du bien. » — Mais, que les apiculteurs veuillent bien se rassurer : les reines pondant 2500 à 3000 œufs en 24 heures ne sont point les extrêmes raretés que d'aucuns le prétendent ! Que les novateurs à tous crins veuillent bien réfléchir un instant avant de se lancer — et d'engager les autres — dans des aventures scabreuses dont les conséquences ne pourraient être que désastreuses — en tout cas fort regrettables — pour l'avenir de l'apiculture.

En outre, il convient de rappeler — ou de se souvenir — du partitionnement ; depuis que la ruche à cadres mobiles existe, il a fait largement ses preuves. Il permet, suivant l'année et la saison, d'harmoniser ou d'assortir la force de la colonie au nombre de rayons nécessaires. Les partitions n'ont pas été inventées pour rien. Leur utilité est incontestable pour ceux qui savent s'en servir à bon escient.

Lausanne, septembre 1962.

L. Mages.

ECHOS DE PARTOUT

Le pain d'épices, friandise la plus ancienne du monde, a son centre à Nuremberg

Il y a 150 ans, on ne produisait pas encore du sucre en Europe. On ne connaissait que le sucre de canne des Indes Orientales, qui était une denrée coloniale aussi rare que chère. Pour confectionner des mets et des boissons sucrés, on se servait principalement et presque exclusivement de miel. Nuremberg était déjà au Moyen Age un grand centre de la production du miel. En effet, dans les forêts qui entouraient la ville, l'apiculture était florissante.

Mais il y a un autre facteur qui explique l'essor de l'industrie du pain d'épices de Nuremberg : la ville était un grand centre commercial, situé au carrefour des deux principales voies de communication du Moyen Age allemand, traversant l'Empire d'ouest en est et de nord en sud.

A Nuremberg affluaient donc les fruits coloniaux, à commencer par les oranges et les citrons, les fruits secs tels que noix et amandes, ainsi que les épices qui ont donné aux pains d'épices leur nom.

De bonne heure, des épices très variées entraient dans la confection du pain d'épices, adoucissant ou remplaçant le poivre que rappelle encore le nom allemand du pain d'épices (Pfefferkuchen).

Extrait de l'« Européen - La Gazette Apicole ».

Les méfaits de l'usage immodéré du sucre blanc

Il est remarquable que c'est dans le pays où l'on consomme le plus de sucre blanc que l'on voit le plus de cancéreux, U.S.A. et Pays scandinaves en particulier.

D'ailleurs, des auteurs comme Parandel, Cance, ont dit : « Le cancer est une tumeur diabétique saturée de sucre et le régime qui guérit cette maladie doit d'abord être exempt de sucre blanc et de ce qui en contient. »

Par contre, il est avéré que les produits riches en sucres naturels (dont le miel) sont sans danger.

D'autre part, un médecin américain, Sandler, a déclaré : « S'il y a tant de poliomyélite aux U.S.A., la faute en est d'abord à l'abus insensé du sucre blanc et de sucreries consommées dans ce pays. » Et il faut bien, en effet, considérer que c'est aux U.S.A. et dans les Pays scandinaves que sévit particulièrement la poliomyélite, pays où précisément on consomme le plus de sucre blanc, alors qu'en France où cette consommation est notamment moindre, la maladie est relativement rare.

Et voilà des raisons de plus pour éviter l'usage abusif du sucre blanc et recourir à celui des sucres naturels tels que ceux que contiennent le miel qui, non seulement sont sans danger, mais avantageux pour l'organisme.

« La Belgique Apicole ».

TARIF DES ANNONCES ET ABONNEMENT

Les annonces coûtent:

PAGES DE COUVERTURE: 1/1 Fr. 110.-

PAGES INTÉRIEURES: 1/1 Fr. 100.-, 3/4 Fr. 85.-, 1/2 Fr. 60.-, 1/4 Fr. 30.-, 1/8 Fr. 15.- 1/16 Fr. 7.50.-. Ces prix s'entendent nets. Petites annonces: maximum 3 demi-lignes plus filet de séparation. Fr. 1.- la ligne et -.50 le filet.

Les annonces doivent parvenir à M. Gassmann Louis, à Courrendlin, J. B jusqu'au 16. Après cette date, la parution n'est plus garantie.

Abonnement **Suisse: Fr. 7.50** **Etranger: Fr. 8.—** **Chèques postaux II. 1480**