

<b>Zeitschrift:</b>	Journal suisse d'apiculture
<b>Herausgeber:</b>	Société romande d'apiculture
<b>Band:</b>	60 (1963)
<b>Heft:</b>	9
<b>Rubrik:</b>	Service des pesées des ruches ; Le jardin de l'abeille

#### **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](#)

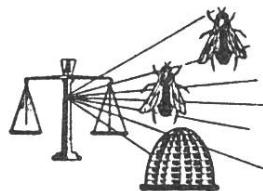
#### **Terms of use**

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:** 23.01.2026

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

je pense que notre malheureuse gelée, qui n'est que royale, est largement éclipsée par cette impératrice nouvelle venue.  
*Extrait d'un article d'Alin Caillas dans « L'Abeille de France »*



## Service des pesées des ruches

Du 11 juillet au 10 août 1963

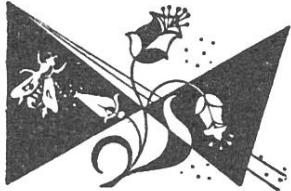
<i>Alt.</i>	<i>Station</i>	<i>Augm.</i>	<i>Dimin.</i>	<i>Observations</i>
357	La Plaine		0.300	Il n'y a plus rien à espérer, le nourrisseur seul fait loi.
520	Gorgier I	7.000	3.000	Les beaux jours se font rares.
565	Cossonay	3.700	1.200	Du 11 juin au 10 juillet dim. 1,700, aug. 0,700. De grandes variations de température ne permettent pas d'augmentations régulières.
595	Ecublens		2.500	Les grandes chaleurs et les orages continus ont anéanti toutes récoltes.
650	Gros de Vaud	5.300	4.900	Que d'eau, que d'eau, disait Noé ! Nos abeilles ont plus souvent les pieds dans l'eau que le nez au soleil.
750	Le Mouret	2.600		Une suite de petits rapports irréguliers, pas de miellée.
800	Cernier	18.250		Période du 21 au 27 juillet, aug. 11 kg., depuis le 7. 8., dim. de 1,250 kg.
810	Gorgier II	22.100	4.000	Très forte miellée le 22. 7., mais un violent orage à 17 heures a provoqué un arrêt temporaire. Aug. de la journée la plus forte 5,400 kg.
970	Le Locle	5.000	1.500	L'instabilité du temps entrave la récolte.
620	Echallens	8.600	1.150	Préparons nos colonies pour 1964.
835	Vollèges	9.200		Miellée de forêt la deuxième quinzaine de juillet.
				<i>Observations</i>
480	Payerne I	—	2.300	Petite moyenne, environ 2 kg. Il ne reste plus qu'à nourrir.

Je ne sais pas si c'est la pluie ou les vacances qui ont empêché nos collègues d'envoyer leurs relevés. En tous les cas, à part deux stations, les résultats sont assez maigres. Fort heureusement, les apiculteurs sont des gens perspicaces et persévérandts.

Pour l'année 1963, le service des pesées prend ainsi fin. Tous mes remerciements à mes collaborateurs, pour leurs précieux renseignements. Maintenant que la saison est close, je vous rappelle de ne pas oublier l'entretien de votre balance. En cas de défectuosité, veuillez m'avertir, le C.G. examinera le cas.

Pour terminer, je souhaite que vous répondiez tous à l'appel au mois de mars 1964.

Otto Schmid



## LE JARDIN DE L'ABEILLE

### Le pouvoir bactéricide du miel

*C'est à l'obligeance de Mme Marianne Berger de Kempttal, rédactrice du « Home Economics » (n° 3 de 1963, revue d'économie ménagère, articles et extraits sélectionnés de la presse internationale), que nous publions cet article du Dr Jarvis. Nous ne doutons pas qu'il sera de nature à intéresser vivement nos lecteurs.*

Rédaction.

Il a été constaté que les bactéries ne se développent pas au contact du miel. Le miel constitue un réservoir de potassium et le potassium possède le pouvoir d'absorber l'humidité indispensable au développement des bactéries.

Un bactériologue, le docteur W.G. Sackett, du « Colorado Agricultural College », que cette théorie laissait sceptique, s'est livré à une expérience. Il a disposé diverses cultures bactériennes sur du miel. Au bout de quelques heures, de quelques jours tout au plus, il a constaté que la plupart des souches étaient détruites. Le bacille du typhus meurt en 48 heures, des bactéries de même type — celles que l'on désigne par typhosus A et B — sont détruites en 24 heures, d'autres, dont la présence est constatée dans les selles et dans les eaux, ne résistent pas plus de 5 heures. Les bactéries de la pneumonie meurent en 4 jours. Il en va de même d'autres agents pathogènes, ceux de la péritonite, de la pleurésie, des abcès purulents. Les bactéries de la dysenterie sont détruites en 10 heures.

Concernant les besoins en sels minéraux de l'organisme, voyons quel est l'apport du miel. La question est d'importance, d'autant plus que l'insuffisance de sels minéraux dans notre régime est récemment apparue. Nous nous sommes accoutumés à une alimentation appauvrie en minéraux par les manipulations et la cuisson, et dont la valeur, de ce fait, se trouve diminuée. Il est utile de connaître quels sont les sels minéraux qui font défaut dans notre ration alimentaire quotidienne, et comment il est possible de compenser cette carence.

Fer, cuivre, manganèse, silice, chlore, calcium, potassium, sodium, phosphore, aluminium, magnésie, sont fournis au miel par le sol dans lequel poussent les plantes visitées par les abeilles. Ces minéraux se retrouvent dans le nectar, substance de base servant à la fabrication du miel. D'où des variations dans sa teneur en sels minéraux, selon la qualité du sol fournissant la matière première de sa fabrication.

Les techniciens de l'alimentation accordaient autrefois peu d'attention aux minéraux contenus dans le miel, tenant pour négligeables des quantités aussi infimes. On sait aujourd'hui que l'organisme n'a besoin de certains éléments qu'en très petite quantité pour maintenir son équilibre. Le miel les contient en proportions idéales pour l'organisme. Le professeur A.H. Schuette, de l'Ecole de chimie de l'Université de Wisconsin, déclare à ce sujet :

« Les minéraux les plus importants — cuivre, fer et manganèse — semblent se trouver dans le miel foncé en quantité plus grande que dans le miel clair. Du point de vue alimentaire, le fer est important, en raison de son action sur l'hémoglobine. L'organisme trouve dans les aliments les principes nécessaires à la production de l'hémoglobine dont une des fonctions consiste à fournir aux tissus organiques l'oxygène indispensable à la vie. L'hémoglobine dépourvue de fer n'aurait pas la capacité de fournir l'oxygène.

» Le cuivre aurait le pouvoir de compléter le pouvoir thérapeutique du fer puisqu'il rétablit la teneur en fer de l'hémoglobine chez les malades souffrant d'anémie. En d'autres termes, le cuivre augmente l'action du fer.

» On ne connaît pas encore exactement le rôle du manganèse dans l'alimentation, on sait seulement qu'il est des plus utiles. Quelques-uns de mes confrères sont d'avis qu'il remplace ou complète l'action du cuivre dans le processus de fabrication de l'hémoglobine. D'autres considèrent que, dans ce processus, seul le cuivre renforce l'action du fer. Sur la foi d'autres constatations, ils déclarent que le manganèse a une action spécifique sur l'organisme. »

Qu'en est-il de la teneur en vitamines du miel ? Comme le laisse supposer l'excellence de ce produit, elle est importante. Le pollen de nombreuses plantes contient plus de vitamines C que la plupart des fruits et légumes. Le miel contient du pollen. Plus il en contient, et plus sa teneur en vitamines C est élevée.

Fait singulier : les vitamines se conservent extrêmement bien dans le miel, alors que fruits et légumes ne les conservent pas toujours aussi bien. Les épinards, par exemple, ont perdu 50 pour cent de leur vitamines C 24 heures après la cueillette. La teneur en vitamines des fruits stockés baisse également. Semblable à la plupart des aliments fortement sucrés, le miel est pauvre en thiamine

(aneurine) et relativement riche en lactoflavine et en acide nicotinique. Quoi qu'il en soit, nous pouvons être assurés de trouver dans le miel les vitamines que le diététicien tient pour indispensables à la santé.

Alors que le sucre de canne et l'amidon subissent une transformation dans le tractus estomac-intestin, à savoir qu'ils sont changés en sucre simple sous l'action d'un enzyme, le miel n'a pas à subir cette modification, ayant été décomposé en levulose et dextrose sous l'action de la sécrétion salivaire des abeilles. L'abeille accomplit donc, à la place de notre estomac, un travail de digestion préalable. Ce fait n'a pas grande signification pour l'individu sain, capable de digérer seul le sucre ; en revanche il est déterminant chez le patient dont la digestion est difficile ou qui ne peut fournir les deux enzymes, invertase et amylase, qui réalisent le processus de modification.

Nous établissons ci-dessous un énoncé des avantages reconnus au miel :

1. Il ne provoque pas d'irritation sur les parois internes des organes de la digestion.
2. Il est assimilé aisément et rapidement.
3. Son pouvoir énergétique est prompt à se manifester.
4. Il efface la fatigue et restaure en peu de temps, après l'effort, les forces du sportif.
5. De tous les sucres, il est le mieux assimilé par les reins.
6. Il a une action laxative douce et naturelle.
7. Il a un effet sédatif sur l'organisme.
8. Il est aisément accessible.

A mon avis, ses plus grandes qualités résident dans sa valeur médicinale. A la lumière de la science, de mes études et de mon expérience, je lui reconnaiss la valeur d'un élixir dont les effets se manifestent à tous les âges de l'homme.

*Dr D. C. Jarvis « Dem Leben zugewandt », Vienne.*

## Variétés

### Echos de la vallée d'Hérens

#### Toute simple et agréable opération

La pratique de l'apiculture vous réserve des moments de plaisir et d'attachante curiosité. Je raconterai aujourd'hui l'introduction d'une jeune reine dans une colonie orpheline depuis quelque temps déjà.

La jeune dame, prélevée dans une ruche d'élevage, était logée,