Zeitschrift: Journal suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 61 (1964)
Heft: 3

Rubrik: Le jardin de l'abeille ; Tribune libre

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

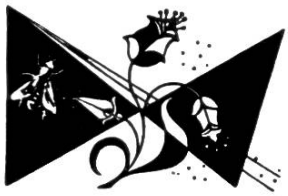
Download PDF: 09.12.2025

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

et l'abandonnent, la laissent périr de faim. On conçoit aisément les conséquences d'un tel comportement quand on songe que la reine est le centre de la colonie et que celle-ci peut compter jusqu'à 75 000 abeilles. Au cours des expériences Mörse et Gary, les reines privées de leurs glandes mandibulaires ont été rendues à leur ruchée d'origine ; mais les abeilles ne les ont pas reconnues et aussitôt ont commencé la construction d'alvéoles royaux.

La puissance attractive des reines n'est pas influencée par leur capacité de ponte ; en effet, les ouvrières convergent vers les reines qu'elles soient vierges, fécondes et même mortes, aussi longtemps que les abeilles peuvent prélever de la « substance royale » à la surface du corps de la reine. Toutefois les reines très jeunes qui produisent beaucoup moins de substance, attirent moins les abeilles autour d'elles. Il paraît évident qu'elles sont dirigées vers elles par leur sens de l'odorat.

Extrait de la « Belgique Apicole »



LE JARDIN DE L'ABEILLE

Le miel : aliment de santé par excellence

par Geoffrey T. Whitehouse

Traduit de l'anglais par Molly Herminjard
Article paru dans « Here's Health », février 1964

Le miel est un des aliments les plus anciens et des plus romantiques connus de l'homme. Il y a peut-être environ 6000 ans, le tombeau d'un roi égyptien n'était pas complet s'il ne contenait pas des fleurs de lotus, des pots de miel et des boîtes de biscuits au miel. Dans l'ancienne Egypte le miel était considéré comme une substance sacrée, la chose la plus pure et la meilleure de ce monde imparfait — un symbole de la félicité éternelle.

Lors de la cérémonie de mariage dans cet ancien pays, le mari devait faire la déclaration suivante : « Je te prends pour femme et m'engage à te fournir annuellement 32 bacs de miel » (équivalent à environ 15 kg). Tous les peuples des civilisations anciennes faisaient usage de miel dans leurs cérémonies. Ils doutaient beaucoup qu'un homme puisse arriver au ciel s'il n'avait pas à ses côtés dans

sa tombe un pot de miel ou qu'il puisse être heureux sur terre s'il n'avait pas un pot de miel à sa naissance.

Plus tard, en Asie, le miel fut considéré comme une substance magique qui rendait féconds femmes et troupeaux et fertiles les champs.

Les Maures eux, considéraient le miel comme un stimulant à l'amour et croyaient qu'il était un puissant aphrodisiaque. Pendant des siècles la plupart des élixirs d'amour et des filtres, autant en Orient qu'en Occident, étaient composés en grande partie de miel.

Bien qu'il n'existe aucune certitude en ce qui concerne le pouvoir aphrodisiaque du miel, il est facile de comprendre pourquoi cette idée fit son chemin au sein du peuple ignorant et pauvrement nourri, du fait que le miel est rapidement assimilé et qu'il est une excellente source d'énergie.

Les anciens Grecs croyaient que le miel augmentait la durée de la vie. Pythagore combina une diète, pour lui-même et ses disciples, qui comprenait des fruits, des noix, des légumes ainsi que du pain et du miel. Elle produisit une grande amélioration de sa santé et de sa vigueur. Il vécut jusqu'à 90 ans et l'un de ses disciples, Apollonius, jusqu'à 100 ans. Anacréon, qui mourut à l'âge respectacle de 115 ans, attribuait sa longévité et sa bonne santé à l'absorption journalière de miel. Hippocrate, le père de la médecine, prescrivait du miel à ceux qui désirait vivre longtemps et lui-même en faisait un usage journalier.

Dans la Rome ancienne, au temps de Néron, l'apiculture était une branche importante de l'artisanat. Après la récolte du miel on organisait des réjouissances et les banquets comprenaient toute une gamme de mets au miel. Pline l'Ancien, qui vivait à Rome entre l'an 23 et l'an 79 de notre ère, a plus que tout autre auteur ancien écrit sur la valeur nutritive et médicinale du miel. Lui aussi pensait que l'emploi quotidien de miel assurait longue vie et bonne santé. Au volume 7 de son Histoire Naturelle, Pline rapporte que les archives de l'an 76 mentionnent que la région se situant entre les Apennins et le Pô était peuplée essentiellement d'apiculteurs et qu'il y avait là 124 personnes dépassant 100 ans. Au nombre de ces dernières, 57 avaient entre 100 et 110 ans, 2 avaient 125 ans et 7 avaient 135 ans et plus.

Tout au travers de l'histoire, on a la preuve que dans les communautés principalement apicoles on arrivait à un âge plus avancé que dans les autres.

Piast, l'apiculteur qui fut élu roi de Pologne en 821 et dont la famille régna avec honneur et distinction sur la Pologne pendant plusieurs siècles, atteignit l'âge de 120 ans.

Plutarque fit la remarque suivante au sujet des anciens Bretons

(de la Grande-Bretagne) : « Ces Bretons ne deviennent vieux qu'à partir de l'âge de 120 ans. » Le nom poétique donné par les Celtes à la Grande-Bretagne était « Beli, île du miel ». A l'aube du christianisme les îles Britanniques étaient un paradis de fleurs sauvages. L'apiculture était une occupation importante et le miel une denrée appréciée ; la nourriture de chaque Breton, depuis le roi au plus pauvre serf, comportait une large part de miel.

Au XVI et au XVIIe siècle le miel était encore très largement utilisé. Une étude minutieuse de cette époque fait ressortir des cas intéressants de longévité. Sir Owen d'Ecosse, entre autres, mourut à l'âge de 124 ans et les derniers jours de sa vie, il fit encore une marche de 74 miles (environ 115 km) en 6 jours. Il se nourrissait de lait, de miel, de légumes, d'eau et de vin. Le centenaire le plus fameux fut Thomas Parr, né dans le Shropshire, qui mourut en 1635 à l'âge de 152 ans. Parr mourut après un festin royal donné en son honneur par Charles Ier. Parr est connu pour avoir vécu très simplement et avoir fait un large usage de miel dans son alimentation.

Il y a 2000 ans, les athlètes de la Grèce avaient l'habitude de se régaler de grandes quantités de miel pendant l'entraînement en vue des Jeux olympiques, car cela leur donnait de l'énergie. De nos jours encore, pour la même raison, le miel est populaire parmi les athlètes.

En 1937, l'équipe de plongeurs volontaires engagée pour récupérer l'or du « Lusitania » qui sombra dans l'Atlantique, se prépara durant 6 mois avant d'entreprendre cette hasardeuse aventure. En plus de l'exercice journalier auquel ils étaient soumis et de la diète qui était la leur, ces plongeurs augmentèrent graduellement la quantité de miel qu'ils consommaient jusqu'au moment où durant les trois dernières semaines cruciales avant leur plongée, ils consommèrent chaque matin pour leur déjeuner 1 1/4 lb (environ 600 g) de miel en rayon. Lorsqu'ils remontaient à la surface après une plongée on ne leur donnait rien d'autre à boire qu'un verre d'eau mélangée de jus de citron et de miel. Le travail qui avait lieu sur le navire coulé était un des plus pénibles et des plus dangereux qui aient jamais été entrepris. Il se déroulait à grande profondeur et les meilleurs plongeurs du monde y furent employés. Lorsqu'ils revenaient en surface, la température de leur corps était tombée de la normale (environ 36,7° C) à 29,4° C. De tels écarts de température soumettent l'organisme à des chocs violents et ce n'est que par une minutieuse préparation préalable que des résultats fatals furent évités. Il fut établi pendant la période d'entraînement et confirmé lors de la pratique que seul le miel — dans

lequel le dextrose et le lévulose sont mélangés comme ils ne le sont dans aucun autre aliment — était adéquat pour constituer dans l'organisme des plongeurs les réserves de glycogène et de sucre nécessaires dans le sang en vue d'une telle épreuve d'endurance.

Lors de recherches faites au Canada il y a quelques années sur l'emploi du miel dans la diète des athlètes, comparé à d'autres formes de sucre, on constata les avantages suivants :

1) n'irrite pas le canal digestif ;
2) assimilation rapide ;
3) ménage les reins et diminue la destruction des tissus ;
4) procure le maximum d'énergie avec le minimum de choc sur l'appareil digestif ;
5) les athlètes qui en font usage présentent moins de signes de fatigue et récupèrent rapidement après de gros efforts ;
6) effet laxatif doux et naturel.

Au début de la dernière guerre les jeunes pilotes de la R.A.F. recevaient une certaine quantité de miel dans leur nourriture régulière ainsi qu'à leur retour de mission. Le fait de se battre à des altitudes de 10 à 11 000 m où la température est inférieure de zéro à 15 degrés et où l'homme ne pourrait pas vivre plus d'une minute sans un apport d'oxygène, impose à peu près les mêmes efforts physiques que ceux rencontrés par les plongeurs de grands fonds, y compris le risque d'étourdissements. Les mêmes pilotes montaient 10 à 12 fois d'une journée et chaque fois à leur retour à la base on leur donnait du miel dans de l'eau afin de leur aider à surmonter plus rapidement la fatigue.

Dans l'Antiquité les propriétés thérapeutiques du miel étaient hautement considérées. Les papyrus égyptiens en sont pleins d'éloges. Dans l'un d'eux, le papyrus «Ebers», il est dit que le miel était utilisé dans une grande mesure en tant que médicament interne de même qu'externe, en cas de blessures, brûlures, ulcères et contre les inflammations des yeux. Il était également beaucoup employé par les anciens contre les inflammations des reins (gravelles et pierres). Son pouvoir antiseptique en faisait un excellent gargarisme en cas de maux de gorge. On faisait largement état des pouvoirs sédatifs et soporifiques du miel. Selon Hippocrate, le miel a pour vertu de nettoyer les plaies et les ulcères, d'adoucir les ulcères des lèvres et de guérir le charbon et les plaies purulentes.

Lors de dérangements digestifs le miel est d'une grande valeur du fait qu'il ne fermente pas dans l'estomac et qu'il est facilement absorbé.

Le Dr Schact, de Wiesbaden, a guéri de nombreux cas désespérés de gastrites et d'ulcères intestinaux, sans opérations, uniquement par l'emploi de miel. Pour les anémiques, les dyspeptiques, les convalescents et les personnes âgées, le miel est un excellent «remontant» et un tonique. La valeur laxative du miel est bien connue. Un grand nombre de personnes parmi lesquelles des médecins, prétendent que l'usage libéral de miel prévient et souvent guérit l'arthritisme.

En 1936, le Dr Heermann, de Kassel, en Allemagne, encouragea l'emploi interne et externe de miel contre le rhumatisme, l'atrophie des muscles, les maladies nerveuses, les glandes tuberculeuses, etc. Il employa lui-même le miel avec succès dans sa pratique durant 35 années. Il estimait qu'il était inutile d'employer le venin d'abeilles comme cela se fait contre le rhumatisme, car les abeilles utilisent leur aiguillon non seulement comme moyen de défense mais pour la conservation du miel.

Il ne fait pas de doute que les personnes affligées du rhume des foins peuvent être largement soulagées ou même complètement guéries par l'absorption de miel et tout spécialement si le miel provient de la région où elles habitent.

Il semble que le pollen contenu dans le miel consommé produit graduellement une immunité envers les symptômes allergiques causés par ce même pollen.

Chacun connaît le soulagement obtenu dans les maux de gorge en buvant et en se gargarisant avec du miel et du jus de citron : une cuiller à soupe de miel avec le jus d'un demi-citron dans un verre d'eau chaude, bien mélangés.

On relate de nombreux cas d'emploi de miel pour soulager les diabétiques. Feu le Dr J. R. Goss, aux Etats-Unis, était renommé dans l'État où il habitait pour la diète de miel qu'il ordonnait aux diabétiques. L'un de ses voisins raconte qu'il avait vu arriver chez lui des malades affaiblis et émaciés qui en peu de temps reprenaient du poids et étaient capables de marcher des kilomètres. Malgré ce qui précède, les diabétiques qui liront cet article sont mis en garde de ne pas faire emploi de miel sans l'avis de leur médecin.

Bien que le miel ait été utilisé avec succès pendant des milliers d'années pour le traitement de blessures et de maladies de la peau, la littérature médicale moderne ignore le sujet. Cependant, le Dr Zaiss, de Heidelberg, a traité avec le miel plusieurs milliers de cas graves d'infection. Il recouvre les plaies de bandes de gaze enduites de miel et la blessure est absolument propre dans les 24 heures.

A une époque où l'on s'insurge contre l'emploi de drogues anticoagulantes pour le traitement des maladies cardiovasculaires à cause de leur effet néfaste sur l'organisme, il est intéressant de

noter que des expériences ont prouvé de façon certaine que le miel a un pouvoir antihémorragique.

Des analyses de laboratoire faites sur des échantillons moyens de miel, de 750 g, donnent les résultats suivants :

	grammes
Lévulose (sucre de fruit)	290,6
Dextrose (sucre de raisin)	246,6
Saccharose (comme le sucre de canne)	13,8
Dextrine et gommes	10,9
Eau	128,3
Cendres	1,3
Substances non identifiées	26,5

Les cendres contiennent les minéraux suivants :

	mg par 100 g
sodium	3,1
potasse	15,0
calcium	1,5
magnésium	0,6
fer	0,11
cuivre	0,01
phosphore	4,8
soufre	0,2
chlore	5,1

On y trouve également des traces de silice et de manganèse. Les vitamines, par ordre d'importance, sont les suivantes :

riboflavine,
acide nicotinique
pyridoxine (B_6)
acide pantothénique
thiamine
vitamine C

Il est impossible de donner une liste exacte et sûre des vitamines contenues dans le miel car elles sont influencées par plusieurs facteurs, parmi lesquels il faut citer : la saison, froide ou chaude, sèche ou humide, le genre de fleurs butinées et le type de sol sur lequel croissent les plantes. Dans la récolte d'un même groupe de ruches le contenu en vitamines peut varier de façon considérable d'une fois à l'autre.

Le constituant du miel le plus important identifiable est le lévulose ; il existe bien peu de sources naturelles pour cette forme de sucre. Lorsqu'il est isolé il coûte affreusement cher et le miel en est de loin la source la plus riche et la meilleur marché. Le lévu-

lose est deux fois plus doux que le sucre de canne et a des propriétés importantes.

Le sucre, le glucose et le miel font partie de la catégorie des hydrates de carbone et comme tels ils sont des sources d'énergie. Si ce que l'on lit ou entend comme réclame était juste, on pourrait en déduire que le glucose est le pourvoyeur d'énergie par excellence, mais tel n'est pas le cas. Once pour once, il n'y a pas plus d'énergie dans le glucose que dans le sucre ou le miel; mais le critère n'est pas la somme d'énergie présente, mais bien la façon dont elle est libérée dans l'organisme après consommation.

Lors d'études récentes sur le métabolisme des physiologistes ont découvert que la grande consommation de sucre sous forme de glucose et de sucre raffiné a pour résultat paradoxal de créer une teneur basse en sucre dans le sang. Cette condition est reconnue comme étant un facteur de susceptibilité à la polio et à d'autres infections. Il est aussi admis par bien des autorités en la matière que la consommation de sucre raffiné est responsable de l'accroissement actuel des incidences de diabète. Nous consommons beaucoup trop de sucre raffiné et par là-dessus encore du glucose. Le sucre raffiné devient une habitude. Plus on en prend plus il en faut. Pour beaucoup il est devenu une drogue.

Le miel, et à un degré moindre le sucre de canne des Barbades, sont au point de vue nutritif tout à fait différents des sucres raffinés du fait qu'au lieu d'être simplement des hydrates de carbone et rien de plus, ils contiennent une riche variété d'éléments traces, de vitamines et de substances vitales non identifiées qui en augmentent énormément la valeur. Le miel tout particulièrement, nous fournit l'énergie de façon régulière et non pas sous forme de coups de fouet qui nous laisse dans un état de fatigue pire après qu'avant son absorption. (Ce qui est le cas avec le glucose et le sucre blanc.) Enfin, le miel procure un sentiment de satisfaction et ne crée pas d'habitude.

La matière non identifiée que tout miel contient dépasse en intérêt même le lévulose, et demeure encore un mystère. Il ne fait pas de doute que les bienfaits obtenus par l'usage journalier du miel ne puissent être expliqués de façon adéquate par ses éléments connus, aussi importants soient-ils. Ils dépassent toujours de beaucoup ce que les faits chimiques peuvent suggérer. Ou bien le miel contient des substances vitales requises par l'organisme pour son bien-être ou bien les ingrédients connus sont combinés en proportions telles que cela leur donne encore plus de valeur au point de vue nutritif que ce qui a été réalisé jusqu'ici. Toutes les autorités en la matière sont d'accord que de nouvelles recherches scientifiques devraient être entreprises en ayant pour but d'élucider ce mystère.

Les normes sur la nutrition ne font pas ressortir suffisamment les propriétés nutritives des aliments naturels, c'est pourquoi le miel y est décrit en quelques mots seulement. Pour bien comprendre cela, il faut bien se rendre compte qu'on ne donne aucun crédit officiel aux substances vitales contenues dans les aliments à moins que celles-ci y soient présentes en quantités suffisantes pour pouvoir être mesurées. Les éléments desquels il n'y a que des traces ou qui ne peuvent pas être mis en évidence par les moyens actuellement à disposition dans les laboratoires, sont simplement ignorés. Des quelques connaissances que nous possédons du principe de l'homéopathie — une branche officiellement reconnue de la médecine — nous savons que dans certaines circonstances la dose infiniment petite peut avoir un potentiel beaucoup plus grand que celle comparativement plus grande, cependant avec un effet opposé sur le corps humain.

Le résidu non identifié du miel contient très certainement une variété de ces substances minimes mais à potentialité énorme, au nombre desquelles se trouvent des enzymes. Toutes les réactions biologiques, dans certains cas même la fabrication de vitamines à partir d'autres substances lorsque les vitamines sont rares ou absentes dans l'organisme, sont entreprises et dirigées par les enzymes. Bien que nous ne sachions pas grand-chose des enzymes présentes dans le miel, elles sont vraisemblablement nombreuses mais trop ténues pour être détectées. L'étude plus poussée des enzymes est d'une importance capitale pour la compréhension des processus biologiques.

Il est à souhaiter que le jour viendra bientôt où l'apiculture aura la possibilité de faire des investigations approfondies sur les propriétés nutritives du miel par le moyen de méthodes d'analyses nouvelles et éprouvées. Lorsque le « résidu non identifié » du miel livrera ses secrets qui sait quelle kyrielle de substances vitales on découvrira là ? Peut-être apprendrons-nous enfin pourquoi le miel aujourd'hui, comme il l'a été à travers toute l'histoire, est l'aliment qui a le plus de valeur parmi tous ceux qui sont à la disposition de l'homme.

TRIBUNE LIBRE

M. Louis Degueldre,
par Hyon-Ciply
Nouvelles (Hainaut)

Cher Monsieur,

Il m'est agréable de répondre à votre lettre du 19 décembre 1963 par laquelle vous me demandez si les aiguilles d'épicéa, de pin et

de mélèze peuvent être utilisées contre le noséma, le sapin blanc étant rare en Belgique ; ce qui suit peut éventuellement vous renseigner à ce sujet.

Les forêts de nos Préalpes se composent essentiellement d'épicéa et de sapin blanc ou abiès. Nous y trouvons des fourmilières dont les buttes sont formées d'aiguilles d'épicéa et non de sapin blanc. Dès la fin juin, les fourmis font un élevage de pucerons sur les ramures d'épicéa et *non sur celles d'abiès,* cela pour leur récolte de miellat dont nos abeilles en profitent également tout en se contaminant du noséma dont les pucerons peuvent être atteints.

Le sapin blanc ou abiès est de l'espèce des térébinthacées tout comme les pins et les mélèzes, mais non l'épicéa. On peut admettre que la térébenthine est le principe actif de cette espèce.

Les éleveurs agriculteurs font usage des aiguilles de sapin blanc pour le traitement de leur bétail, comme dépuratif, purgatif et désinfectant. Nous savons que les bourgeons de sapin blanc sont stimulants, diurétiques, antiscorbutiques, expectorants.

Il est très probable que tous les térébinthacées ont les mêmes propriétés que l'abiès. Il serait par conséquent intéressant d'effectuer des essais avec les ramures de pin dont les aiguilles sont persistantes, cela avec prudence, à faibles doses au début.

Le sirop de sapin blanc fait à doses modérées est délicieux, les abeilles s'en régalent ; concentré, il est purgatif et peut leur être donné la veille d'une belle journée de printemps alors qu'elles peuvent se vider au-dehors.

Les rameaux de petits sapins de 10 à 15 ans — appelés chez nous sapelots — sont mieux fournis d'aiguilles et plus aisés à récolter.

Dans l'espoir que ces renseignements pourront vous être utiles, je vous prie, cher Monsieur, d'agréer mes salutions empressées.

Paul Pasquier.

Extrait du Précis de Phytothérapie de M. H. LECLERC (Masson, éd.)

Les béchiques

PIN (Pinus silvestris L.) et **SAPIN** (Abies pectinata D.C.) (Conifères).

Les bourgeons du pin et du sapin tirent leurs vertus des mêmes principes : une résine fournissant par la distillation de l'essence de thérébenthine et une substance se rapprochant des phénols, le maltol.

La résine du pin et du sapin a été considérée de tout temps comme un remède très efficace dans les affections pulmonaires. Hippocrate l'employait contre la péripneumonie et les médecins arabes contre les ulcères du poumon. Murray cite le cas d'un homme atteint d'une grave affection pulmonaire consécutive à des hémoptysies qui éprouva un soulagement notable après avoir cacheté des bouteilles au moyen d'un mélange de cire et de résine.

Ce que nous savons des propriétés bactéricides de l'essence de térébenthine (Richet et Héricourt) nous permet de ne pas reléguer les vertus des bourgeons

de pin et de sapin dans le domaine de la légende. Si leur action dans la tuberculose pulmonaire est peu marquée, ils doivent à leur richesse en résine (210 gr pour 1000 d'après Baudrimont) une certaine efficacité dans les cas qui bénéficieraient de l'emploi de la térébenthine tels que les catarrhes bronchiques. On les prescrit sous forme d'infusion à 20 % (un litre par jour) ou de sirop (100 à 200 gr).

Annexe à ma lettre à M. Paul Pasquier, du 22 janvier 1964.

Emanations des abeilles

L'odeur propre à chaque colonie quoique contestée est certaine. Au « Journal suisse d'apiculture » de décembre 1959, page 339, Soavi fit part de l'opinion du Frère Adam, à ce sujet, prétendant que cette odeur spéciale est du domaine de la fable.

Certains faits prouvent pourtant que cette émanation particulière est bien réelle. Bertrand recommande dans son ouvrage de modifier l'odeur des colonies pour les réunir, cela en administrant du sirop aromatisé à chacune des parties à réunir. Perret-Maisonneuve, dans son important traité sur l'apiculture, cite en maints chapitres les effets réels de cette odeur propre à chaque ruche. Le traitement des colonies au moyen de produits odorants est soigneusement à éviter en période de disette. On ne peut concevoir que l'abeille, unité d'une population de dizaines de milliers d'insectes, se renouvelant dans l'espace de quelques mois, puisse reconnaître l'étrangère par sa physionomie.

Il doit être tenu compte de cette odeur particulière à chaque colonie pour certaines opérations au rucher ; réunions, introductions des reines, etc. Ce qui fera l'objet d'un prochain article.

Paul Pasquier.

Variétés

Le coin du poète

L'ABEILLE

Vous savez qu'elle est charmante,
La méchante,
Avec son œil velouté,
Mais si cet œil vous regarde
Prenez garde,
Son dard est très redouté.