Zeitschrift: Journal suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 62 (1965)
Heft: 9

Rubrik: Le jardin de l'abeille ; La page de la femme

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

Les expériences de croisements de bourdons du rucher B. avec des reines de Chypre ou d'Anatolie, n'ont pas démontré une fécondité fortement accrue.

Les croisements entre des individus paisibles et féroces donnent des descendants calmes. Mais des individus issus de croisements entre des espèces paisibles sont souvent méchants et nerveux.

On ne peut pas encore prévoir ou deviner le résultat des croisements, les expériences nombreuses seules peuvent nous renseigner là-dessus.

Adam K. affirme que le croisement prolonge la vie des abeilles et apporte une nouvelle force vitale à la famille. Le croisement de couples harmonieusement assortis donne de bons résultats, mais parfois on observe trop d'essaimage chez la descendance, ce qui affaiblit les colonies des ruchers.

Il faut tenir compte des conditions extérieures : climat, saisons, nourriture, etc.

Le type Cekropia de l'abeille grecque sort très tôt dans la saison, hivernant facilement et utilisant ses provisions assez tard. Les croisements avec l'abeille d'Anatolie sont des plus heureux ; leur production de miel est satisfaisante même dans les années les moins favorables.

L'évolution des expériences de croisement n'est pas le but mais le moyen d'atteindre ce but, qui est la création de nouvelles valeurs.

Adam K. nous dit : « L'étude du croisement et la recherche de nouvelles combinaisons nous conduirons vers une nouvelle éclosion de l'art apicole. Utilisée raisonnablement, sur la base de la biologie moderne, la sélection des abeilles nous apporte le témoignage que l'homme peut agir mieux que la nature. Le rêve des apiculteurs de créer de nouvelles espèces plus productives et répondant mieux aux exigences de leur condition est près de se réaliser. »

LE JARDIN DE L'ABEILLE

Pain d'épices : aliment protecteur

Il y a plusieurs mois, le Dr W. G. Sackett, bactériologiste du Colorado Agriculture College, à Fort Collins, tentait une étrange expérience. Dans du miel pur, il plaça plusieurs cultures microbiennes particulièrement virulentes, et attendit ce qui allait se passer.

Le résultat le stupéfia. En quelques heures, quelques jours au maximum, tous les micro-organismes mouraient les uns après les autres. Le microbe de la fièvre typhoïde succomba au bout de quarante-huit heures. Ceux de la broncho-pneumonie, de la péritonite et de la pleurésie, ne survécurent pas au quatrième jour.

— Ce miel semble être une vraie pénicilline ! s'exclama, dans son enthousiasme, l'un des assistants du laboratoire.

L'observation parut si remarquable que d'autres savants, notamment le Dr Stuntevant, de Washington, et le Dr Lockhead, d'Ottawa, reprirent systématiquement les expériences. Les résultats furent identiques. Ils déclenchèrent aussitôt, dans les milieux scientifiques, une vague d'intérêt pour certaines méthodes de médecine populaire, généralement dédaignées par la science officielle.

On constata ainsi, chez les paysans du Vermont, célèbres pour leur vigueur et leur longévité, un emploi extrêmement étendu du miel pour soigner les troubles les plus divers : des crampes musculaires à l'insomnie, en passant par l'incontinence des jeunes enfants.

D'autres expériences, menées par le Dr Schutz et le Dr Knott, de l'Université de Chicago, portèrent sur la capacité d'assimilation des différentes formes du sucre par l'organisme des enfants. La conclusion fut nette : « De toutes les formes de sucre, conclurent les deux médecins, le miel est celui qui est absorbé le plus rapidement. Il ne fait pas monter le taux de sucre sanguin à un niveau anormal et n'amène pas d'embonpoint. Il semble donc être celui dont l'emploi devrait être le plus large dans l'alimentation enfantine. »

— Si l'on veut bien se rappeler, ajoutent-ils alors, que le miel est l'un des aliments connus depuis la plus haute antiquité, il est étrange et regrettable que son importance semble décroître dans la nourriture de l'homme au fur et à mesure que la civilisation progresse.

Cette dernière remarque, observent pourtant d'autres spécialistes de la diététique, n'est pas tout à fait exacte. La vérité est que les hommes, depuis des siècles, ont systématiquement cherché à conservé ce miel sous une forme plus pratique que dans son état naturel. D'où, notamment, l'idée de le mélanger à une autre matière alimentaire, sèche et poudreuse, et de le cuire avec elle.

Les Egyptiens furent les premiers. Dans les tombeaux des pharaons, on trouve des galettes de blé et de miel qu'emportait le mort pour son dernier voyage. Les Romains, à leur tour, offrirent aux dieux des gâteaux de froment et de miel. Marguerite de Flandre, femme de Philippe le Hardi, marquait sa prédilection, en 1380, pour les « boichots », faits de farine, de miel blanc et de levain, tandis que l'Hôtel des ducs de Bourgogne en achetait dès 1348. C'est à ce moment que le seigle remplace, peu à peu, le froment dans la préparation de ces galettes, parce qu'il ne les durcit pas.

C'est à ce moment, surtout, que les caravanes rapportent d'Orient, en plus grande quantité, ces épices dont raffolait le Moyen Age. On les incorpore aux gâteaux de miel pour les parfumer davantage. Ainsi, naît, simultanément à Reims, à Dijon, en Belgique, en Allemagne, en Hollande, ce que l'on appellera désormais le « pain d'épices ».

— Entre le pain d'épices qu'offraient les bourgeois de Reims pour le sacre des rois de France, et celui qui sort de nos usines modernes, il n'y a pas beaucoup de différence ! s'exclamait récemment un ingénieur des laboratoires Unimel.

Tiré du journal *Constellation* par *U. Torche.*

LA PAGE DE LA FEMME

Le petit rucher

Il est bien situé ce petit rucher. Devant lui des saules, tout près des noisetiers permettent aux abeilles de butiner dès le printemps. Des cerisiers, des étendues à perte de vue de dents-le-lion, remplacées peu à peu par du trèfle, une belle touffe de bourrache, la forêt voisine font de cet endroit un vrai paradis. Et le miel était d'une qualité merveilleuse. Etait ? — Oui, tout cela était « de mon vivant ». Maintenant le rucher est vide et moi paralysée.

Mais que signifie cette animation soudaine ? Chacun s'affaire. On arrange le rucher, on le balaie... C'est l'installation du bourdon qui remplace les abeilles. Il en a les qualités : dès l'aube le voilà qui s'affaire. Il bourdonne si fort parfois que les chiens aboient, réveillent les enfants. Mais s'il fait beau il vaut mieux se lever tôt.

Et le soir, la paix des prés qui l'entourent, le chant des grillons, charment ses nuits. Comme quoi la vie est un perpétuel recommencement. Moralité : gardez le rucher : ça peut être utile !

A. Chabry.

Réd. Durant plusieurs mois, la place réservée à la « Page de la femme » dont l'auteur des lignes qui précèdent était l'une des principales collaboratrices, est restée libre.

C'est avec un réel plaisir que nous publions aujourd'hui le petit billet de Mlle Chabry en la remerciant pour l'effort accompli dans les circonstances qui sont les siennes et en lui souhaitant une très sensible amélioration dans son état de santé.