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

Rubrik: Variétés

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: 10.12.2025

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

LE COIN DU POÈTE

A tire-d'aile

A tire-d'aile continu aux horizons sans fin,
Voilà donc ta saison, pour toi ma chère avette.
Le nectar des hauteurs à l'arôme surfin,
Attend ton gai retour, petite blondinette.
Presse, presse le temps, le temps est très précieux,
Sur le sous-bois fleuri, sur le bord de l'abîme,
Pendant le clair matin, sous la voûte des cieux,
Près des cimes argentées, sous les glaciers sublimes.

II

Au passage salue, héroïques sonnailles,
Le yodlé des bergers, des pâtres aguerris.
Et l'antique chalet aux immenses murailles,
Sous le toit de bardeaux, par le soleil brunis.
A tire-d'aile continu, chante partout la ronde,
Dans l'immense jardin de l'étage subalpin.
Ta nature casanière, ta nature vagabonde,
Mettra de la chanson, même dans les ravins.

III

Qui de nous n'a-t-il pas sur le sentier de l'Alpe,
Perçu le doux murmure de l'abeille butinant
Sur les rodos en fleurs, en train de faire agapes
De ce miel merveilleux au fumet de fendant.
A tire-d'aile va donc, petite protégée,
Sur les fleurs aux parfums subtils des glaciers
Nous qui sommes disciples du bon père Aristée,
Nous aimons bien ce miel logé dans ton grenier.

Gaston Bruchez.

Bientôt, à Lausanne,

le 46e Comptoir suisse, rajeuni, présenté aux goûts du jour !

La Foire nationale de Lausanne, de septembre 1965, saura plaire et passionner ses centaines de milliers de visiteurs. Ce n'est pas un compliment, c'est la conséquence des méditations et des décisions heureuses, de la direction de notre grand marché national d'automne. Le Comptoir suisse de l'an dernier n'ayant pas eu lieu, en raison de l'Expo 64, il fut possible de « repenser » la structure générale de cette vaste manifestation, en fonction des besoins des exposants et

des désirs des visiteurs. C'est ainsi qu'au seuil de l'été, la Foire de Lausanne enregistre de magnifiques satisfactions : ses exposants antérieurs lui sont demeurés fidèles, elle a reçu de multiples témoignages soulignant le plaisir que suscite l'ouverture du Comptoir suisse de 1965, les vastes halles à disposition seront même insuffisantes, hélas, à recevoir tous ceux qui désireraient y figurer ; enfin, elle a conscience de l'envergure que constituent cette fête du travail et ce marché commercial national groupés dans l'ensemble des installations du Palais de Beaulieu.

Une nouveauté : deux pavillons d'honneur

Il peut être judicieux de mettre l'accent sur une grande nouveauté de 1965. Le 46e Comptoir suisse aura la privilège d'abriter deux participations étrangères. L'hôte d'honneur installé dans le grand pavillon de l'entrée principale sera la Belgique et le Luxembourg, présentation commune justifiée par l'Union économique belgo-luxembourgeoise, et la seconde participation étrangère officielle sera celle de Hong-Kong accueillie dans un nouveau pavillon étranger dressé entre les halles nord et le corps central du Palais de Beaulieu. Dès aujourd'hui, ces deux présences suscitent un intérêt tant national qu'international, démontré par d'innombrables demandes d'information et de renseignements.

Une réorganisation spectaculaire

La Foire nationale de Lausanne de septembre 1965 fera « peau neuve » au propre et au figuré. Car il s'agit de savoir sacrifier au renouvellement. C'est une obligation. Les décisions qui favoriseront cet automne exposants et visiteurs sont de cet ordre. Elles sont concrétisées par un déplacement des secteurs du textile et de l'ameublement, par l'ouverture dans les halles sud d'un vaste salon des arts ménagers, par la rénovation enfin des halles nord, dont le pavillon central, au premier étage, recevra une splendide exposition de la radio et de la télévision, comportant deux studios de démonstrations. C'est assez dire que ces nouveautés seront attractives, spectaculaires et attrayantes.

Le textile se présentera dans la hall 3 (sud des bâtiments centraux) et se signalera par une décoration d'ensemble suggestive, appropriée, due à un artiste lausannois. Les deux ailes du secteur évoqueront des boutiques, alors que le centre se signalera par la présence d'une très belle participation industrielle.

L'ameublement s'imposera en la halle 7 (halle nord du bâtiment central), avec une innovation : certains stands seront conçus sur deux étages. Cette vaste unité bénéficiera d'une structure uniforme due à un artiste de Lausanne. Et le secteur s'ouvrira, dans le vestibule, par le salon des ensembliers présenté sur la base d'un thème nouveau : le lit à travers les époques. Quant au salon des arts ménagers, il se situe dans l'ensemble de l'aile sud du Palais de Beaulieu. Il s'agira d'une présentation vaste et suggestive. Enfin, les halles nord abriteront deux nouveaux secteurs importants : la cour d'honneur des produits de l'agriculture, le pavillon central abritant pour sa part l'exposition de radio et télévision mentionnée plus haut.

Journées essentielles

Nous reviendrons au programme d'ensemble. Situons toutefois d'emblée quatre dates : samedi 11 septembre, journée d'ouverture et de l'information, lundi 13, journée belgo-luxembourgeoise, jeudi 16, journée officielle, accueil de M. Hans Schaffner, vice-président de la Confédération, vendredi 17 septembre, journée de Hong-Kong.

Sp.

Chez la bisaïeule apicultrice (1794-1878)

Les ruches. Elles existaient encore au temps de mon enfance, par trois rangées de quatre, superposées sur une sorte d'étagère appuyée au mur de la cave, orientées sur le plein midi, en ce moment-là, noircies par le soleil, délabrées par les ans. Formées de quatre fortes planches, elles mesuraient environ 80 cm de long, 30 de large et 23 à 28 de haut. Les deux extrémités étaient fermées par deux couvercles au bas desquels se trouvait le trou de vol ; la planche formant le fond était prolongée pour donner aux abeilles une place d'envol et le point d'arrivée à la ruche.

Sur le milieu de la longueur, un simple morceau de bois percé d'un œil à mi-hauteur était placé verticalement ; il servait de support à une baguette de coudrier dont les pointes étaient retenues aux couvercles ; cette baguette empêchait l'effondrement des rayons de cire construits par les abeilles et remplis de miel.

On peuplait la ruche en y versant un essaim du côté exposé au soleil.

Pour nourrir, pas question de sucre; il n'existait qu'en pharmacie ; on donnait à l'essaim un morceau de miel cristallisé, qu'il pouvait grignoter tout à loisir.

Quant aux opérations à effectuer au rucher, seulement à 40 ans, quand j'eus des abeilles, l'idée me vint d'interroger ma mère qui, toute gamine, avait vu l'aïeule travailler avec l'abeille et ses produits.

La récolte du miel. On extrayait le miel après le massacre des mâles. On enlevait le couvercle du côté opposé à l'entrée. J'ignore le moyen employé pour projeter la fumée et chasser les abeilles sur le nid à couvain. On découpait les rayons qu'on entreposait dans une seille ; on allait jusqu'à la croisée du milieu, le reste étant laissé comme provision d'hiver.

Au premier printemps, la partie vidée sera tournée vers le soleil ; les ouvrières y construiront des rayons, y élèveront du couvain ; elles apporteront la récolte dans la partie postérieure, là où la colonie s'est développée l'année précédente. Certains apiculteurs prudents n'extrayent qu'au printemps.

Filtrage du miel. Dans la chambre de ménage, au-dessus du calorifère en pierre ollaire, se trouve ordinairement aménagé un petit séchoir pour menu linge et fixé au plafond. On y noue les quatre coins d'une toile de jute, aux dimensions appropriées, on place à demeure un baquet en cuivre étamé, on verse sur la toile les rayons de miel, lequel coule lentement à la chaleur du calorifère.

Le précieux liquide est versé dans de petits cuveaux. Attention aux fuites, car le miel n'étanche pas les ustensiles, il ne « bone »

pas, comme nous disons en Romandie. Avec une forte spatule, quand il sera cristallisé, on le coupera en morceaux pour la vente ou pour les besoins domestiques.

Le pressoir à miel. Les rayons, sur la toile, ne se vident pas complètement; on les passe dans le pressoir à miel. Celui-ci est construit sur les mêmes principes que le pressoir à vendange, formé par un tronc d'arbre évidé, aux dimensions convenant aux besoins de l'exploitation, élégant, mignon ou un peu plus ventru. Tout est en bois : le châssis d'appui, la vis de pression, le bassin, le bec, auquel on fixe un linge pour le filtrage. On y verse les brèches qui restent sur la toile exposée à la chaleur du calorifère.

Le miel. Avant l'arrivée du sucre en pains coniques de 6 à 12 kg vers la fin du siècle dernier, le miel constituait l'édulcorant employé à tous usages : tisanes, liqueurs, pâtisseries.

A la maison, il représentait une pharmacie : infus, on l'employait comme régulateur des fonctions digestives, comme laxatif ; comme béchique apprécié ; comme tonique et reconstituant après une maladie, une grossesse fatigante, un travail absorbant ; comme un puissant dépuratif du sang après un accouchement ; dilué dans l'eau-de-vie de marc, il était réputé souverain pour dissiper les hématomes provenant de lésions internes ; une cuillerée à jeun chaque matin était recommandée pour lancer la croissance d'un enfant chétif.

A l'extérieur, il nettoie la plaie, il sert d'isolant aseptique ; on dit qu'il rapproche les lèvres d'une blessure, mais ne la cicatrise pas. Il noircit avec l'âge, sans perdre ses qualités thérapeutiques.

La cire. Le pain de cire resté au fond du pressoir à miel est émietté dans un sac de toile et fondu dans l'eau chaude. Les restes de miel vont au fond, selon les lois de la densité ; la cire surnage ; elle se solidifie par le refroidissement en une plaque compacte. Nous allons la mettre en service.

La plus grande partie sera consacrée à l'éclairage, un morceau tombera dans la « carola » de la couturière, une autre partie sera destinée à la pharmacie.

Grand-mère a déjà préparé au rouet un mince tortis de chanvre ; elle va le dévider en étendage sur toute la longueur de la chambre de ménage. Sous une température d'étuve, elle enduit de cire son tortis à la manière d'un cordonnier qui enduit de poix son ligneul. Quand elle a obtenu la grosseur d'un fort crayon, elle enroule son beau cordon de cire à la façon d'un peloton de ficelle de la grosseur d'un poing de femme.

Ce tortillon de cire remplissait les fonctions de nos lampes électriques de poche ; il éclairait les petits coins obscurs ; il accompagnait le fidèle aux cérémonies liturgiques, — rappelant à la ferveur de la prière un esprit facilement distrait ou... somnolent. Le sacris-

tain en fixait un morceau à son allumoir pour allumer les hauts cierges à l'église. La cire donne une flamme claire agréable, sans odeur, sans fumée ; seule la mèche, à l'extinction, vous suffoque : mouchez-la.

La cire d'abeille constituait le composant nécessaire à presque tous les emplâtres ; sous les attelles en cas de fracture, avec le benjoin, la térébenthine, le miel, le baume, etc. ; avec l'esprit de fourmis dans les hernies... Actuellement la mise à la fonte des cadres vieux de cinq ou six ans pour en obtenir des feuilles gaufrées sur lesquelles les abeilles vont construire des rayons tout neufs de cire vierge, a mis fin aux usages domestiques de la cire d'abeille.

Tandis qu'autrefois l'apiculture était considérée comme une mystérieuse officine pleine de secrets à garder jalousement pour soi, elle s'élève maintenant à la hauteur d'une science que les maîtres en la matière s'évertuent à vulgariser largement. Aussi chaque année voit-on surgir des découvertes, des méthodes nouvelles mirifiques, que l'apiculteur moyen doit connaître sans doute, mais surtout laisser mûrir par l'expérience avant de les adopter d'emblée dans tout son « apier ». *A. Maistre.*

Comptes rendus

Les apiculteurs d'Ajoie et du Clos-du-Doubs en excursion

Trente-huit membres de la Société d'apiculture d'Ajoie et du Clos-du-Doubs ont fait récemment un voyage en car en Franche-Comté. Le but du voyage était Besançon.

Sous les murs de la citadelle, chacun put admirer le travail artistique des ouvriers du XVIe siècle. Cette massive construction, en moellons taillés, est due au génie militaire de Vauban. Commencée par les Espagnols en 1668, elle fut poursuivie, transformée et considérablement étendue, pour être terminée en 1711. Certains murs d'enceinte ont 5 à 6 mètres d'épaisseur, 15 à 20 mètres de hauteur, et des puits alimentant cette forteresse en eau potable à 132 mètres de profondeur. Il est entièrement taillé dans le roc. L'ancienne forteresse désaffectée renferme deux musées très intéressants ; un d'histoire naturelle, l'autre folklorique et artisanal. Ils valent la peine d'être visités. Enfin pour les amateurs de bêtes, un parc zoologique mérite aussi une petite visite.

Le retour se fit par le plateau de Maîche, la vallée du Dessoubre, Bremoncourt, La Motte, où un succulent repas attendait les apiculteurs. La journée devait se terminer par une soirée familière agrémentée de chants et surtout d'histoires drôles. Chacun se fait un plaisir de remercier très cordialement le comité de la peine qu'il se donne à procurer aux sociétaires non seulement des reines de choix, mais aussi de belles et de bonnes heures de détente.

Section des Alpes

Décidée et fixée au 27 juin 1965 par l'assemblée générale du 14 mars 1965, le comité, vu les difficultés rencontrées pour trouver des cars l'année dernière, s'est mis sans retard à l'organisation de la sortie de cette année.

De nombreuses inscriptions répondirent à la convocation du comité. Les participants furent tous rassemblés sur le parcours Vevey-Bex d'où eut lieu le départ général.

Par Martigny et Orsières nous atteignons la vallée d'Entremont et le col du Grand-Saint-Bernard. Un arrêt permet à tous de prendre l'air avant la longue

descente vers le sud. Nous admirons cette imposante galerie de protection qui assure le trafic hivernal, et le barrage de La Toule. Les heures passent vite en altitude, il faut songer à gagner Aoste. Quelques membres ayant oublié leur carte d'identité, le président s'affaire à leur procurer un laissez-passer.

La descente amorcée, nous traversons les hauts pâturages valdotains, magnifiques d'anémones soufrées et de gentianes araules épanouies. La route très sinueuse domine des précipices plus abrupts que ceux du Val d'Entremont. Les noms des localités traversées frappent par la ressemblance avec ceux de chez nous.

Aoste : arrivés aux environs de 11 heures, nous avons le temps de prendre contact avec une partie de cette imposante cité avant le repas à l'Hôtel du Mont-Blanc. Nous y trouvons le comité de la section d'apiculure d'Aoste. Un apéritif nous est offert. Le repas terminé, chacun s'en va selon son goût, visiter les nombreux restes de l'époque romaine, l'Ecole d'agriculture, les magasins.

L'heure du départ rassemble les membres et les cars reprennent le chemin du retour. Dès Saint-Rémy, nous suivons la nouvelle route et l'imposante galerie du sud qui protège l'arrivée au tunnel que nous traversons presque à giorno, tant il est éclairé. Un arrêt à Saint-Maurice pour saluer M. Richard, inspecteur cantonal des ruchers.

Nous remercions spécialement le président et le vice-président qui se sont dévoués pour permettre aux membres éloignés de participer à cette course qui laissera un souvenir inoubliable à tous.

Le secrétaire.

Convocations

Société d'apiculture Erguel-Prévôté

Journée jubilaire du 75e anniversaire, samedi 11 septembre 1965, à la Salle de spectacle, à Saint-Imier.

Programme : 14 h. 30, Souhaits de bienvenue. Historique de la société par M. André Jecker, membre d'honneur. — Conférence : « Où en sommes-nous en apiculture ? », par M. Hans Schneider, de Liebefeld. — 18 heures, Apéritif. — 18 h. 30, Souper. — 20 heures, Soirée familière. Bal conduit par l'orchestre « Ceux du Chasseral ». (Permission tardive.)

Nous espérons que nombreux seront les apiculteurs et leurs familles qui se rendront à Saint-Imier où le plus chaleureux accueil leur est réservé.

Le comité.

Merci à tous ceux qui enverront des lots pour la tombola.

Société genevoise d'apiculture

Réunion amicale mensuelle le lundi 13 septembre 1965, au local, 4, rue de Cornavin, Café de la Grappe Genevoise, 20 h. 30.

Sujet : *Une apiculture de rapport,* résumé d'un article paru en Amérique.

Cours d'apiculture. Les participants au cours recevront lors de cette réunion des directives pour la suite du cours qui reprendra en septembre.

Pour cause de décès

à vendre au plus offrant quelques ruches habitées et un petit matériel d'apiculteur. — S'adresser à **Me René Landry, notaire, Concert 4, 2000 Neuchâtel.** Tél. (038) 5 24 24.