Zeitschrift: Journal suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 67 (1970)
Heft: 8

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: 10.12.2025

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

à augmenter la longévité à la condition aussi qu'elles puissent consommer du pollen en abondance. Le fait d'avoir moins de couvain à soigner que les abeilles d'été qui l'utilisent en grande partie pour la nutrition des larves en abrégeant de ce fait leur propre vie, permet une grande et importante réserve d'éléments vitaux.

Les abeilles dites d'hiver sont celles qui sont en couvain dans la seconde moitié de juillet et ultérieurement. Celles qui remplissent les ruches en juillet ne passent pas complètement l'hiver.

Dès que cesse la récolte, la ponte de la reine faiblit ou disparaît même parfois complétement. Il importe donc à cette saison de maintenir la ponte dans les colonies, ponte qui est stimulée par un nourrissement graduel. Le fait d'avoir des provisions en réserve n'est pas toujours un stimulant suffisant pour maintenir la ponte et c'est l'arrivée de nourriture au sein de la colonie qui est le meilleur remède à un arrêt de ponte.

Cette arrivée de nourriture doit s'effectuer en petites quantités, afflux faible mais constant. C'est à chacun de s'organiser suivant les circonstances. On obtient d'excellents résultats, paraît-il, en humectant du sucre avec de l'eau miellée (10 kg de sucre cristallisé avec 1 litre d'eau miellée).

Comme on le constate, il faut réserver à cette question de ponte en juillet et août une attention toute spéciale afin de posséder dans notre jeu, les atouts les plus valables à la réussite. Il faut ainsi admettre que déjà nous en sommes au temps des semailles si nous voulons récolter en 1971. Or, seule une forte colonie à l'hivernage, formée d'abeilles physiologiquement faites pour hiverner, sera capable d'engendrer une forte colonie pour l'été. Ce sont, comme chaque apiculteur observateur a pu maintes fois le constater, les fortes colonies au printemps et en été qui sont capables de produire une bonne récolte.

En apiculture aussi, il faut semer durant la saison propice pour pouvoir récolter.

G. Matthey

ÉCHOS DE PARTOUT

LE MIEL, NECTAR DES DIEUX

Le miel, d'origine céleste, selon les poètes anciens, est un aliment parfait et complet, un dessert exquis, un remède incomparable, qui reste encore trop ignoré.

Le miel, quintessence des fleurs, n'existe pas, comme on le croit communément sous sa forme proprement dite, au sein des fleurs. Le nectar que sucent les abeilles au fond des corolles, subit de grandes transformations, avant de devenir ce miel si doux, si parfumé, que l'apiculteur récolte.

Dans l'Antiquité, des médecins célèbres, tels Hippocrate, Galien, Hérodote, recommandaient le miel, non seulement comme aliment quotidien, mais ils préconisaient son utilisation sur une large échelle, comme agent thérapeutique, avec grands succès.

L'un des plus savants médecins du Moyen Age, Théophraste Paracelse de Hohenheim, a déclaré. « Nos aliments doivent être des remèdes, et nos remèdes des aliments ».

Frappante par son originalité, cette assertion n'a pas toujours retenu l'attention méritée. Toutefois, aujourd'hui, on s'est rendu compte, en médecine qu'il ne suffit pas de maîtriser une infection à coup d'antibiotiques ou d'autres agents anti-infectieux, mais qu'il faut surtout s'attacher à renforcer, à consolider la résistance de l'organisme, et le rendre apte à organiser lui-même son auto-défense. Le miel constitue précisément un de ces aliments-remèdes, qui fortifie l'être humain, en lui apportant les éléments vitaux indispensables, et propres à la formation des anticorps. La composition du miel, sa couleur, son parfum, sa saveur, sont imposés à l'abeille par la flore de la contrée où elle butine, donc variables. Notre miel provient d'une gamme assez étendue de plantes mellifères et diffère d'une façon très sensible, des miels provenant de pays ou l'abeille ne dispose, en même temps, que d'une seule essence d'arbres ou d'une unique culture.

Le nectar, tel que le butine l'abeille, est formé d'eau et de saccharose, sucre qui subit de profondes transformations à partir du jabot de l'abeille, grâce à son appareil digestif et à ses ferments, pour devenir glucose 34 % et lévulose 36 %.

Les protéines du miel, estimées à 1 % environ, sont fournies par le pollen ; elles constituent l'élément « plastique » pour l'abeille, et garantissent la croissance et la régénération des tissus du corps du règne animal, auquel nous appartenons.

Le Dr J. Laborde, parlant des enzymes ou ferments du miel, déclare : « Cet apport de ferments, contenus dans le miel, est d'un grand secours pour l'organisme qui reçoit parfois un excès de produits sucrés, provoquant des fermentations intestinales, avec production exagérée d'acides gras, d'où troubles de la nutrition. Or, les sucres de miel sont dans les meilleures conditions pour être convenablement résorbés.»

Il faut insister sur l'importance de la présence des enzymes, qui ne se trouvent que dans les produits biologiques, c'est-à-dire sécrétés par des êtres vivants. C'est grâce à la présence des fer-

ments que le miel aliment-médicament est si bien toléré, si facilement digéré.

Le miel trop lourd, qu'on ne supporte pas, voilà une notion absolument erronée ; généralement, cette prétendue « maldigestion » ne provient pas du miel, mais de la trop grande ration de pain, de beurre, de café au lait, qui l'accompagnait. Pris en quantité modérée, une à deux cuillerées à café chaque matin, voire dilué dans un peu d'eau tiède, le miel est supporté par les organismes même délicats.

Une anecdote : une jeune maman, infirmière diplômée, a eu, il y a un an, un enfant prématuré de 6 mois, poids 1,600 kg. Après le temps passé en couveuse, la mère s'en est occupée et lui a donné chaque jour un peu de miel ; l'enfant a magnifiquement prospéré et n'a pas eu un seul jour de maladie.

« Mange du miel mon fils, car il est bon ». (Parole de Salomon).

G. Ch.

ARRETEZ CE SUICIDE MANGEZ DU MIEL

C'est un fait établi, l'homme moderne se rue vers la chimie avec une insouciance effarante ; pour un rien, un bobo, une douleur bénigne, une indisposition passagère, une insomnie, voilà qu'on a recours à toutes espèces de pastiles, suppositoires, gouttes etc. et ça commence au berceau.

Or, la nature offre à l'individu une gamme variée de plantes qui, toutes, ont leurs vertus spéciales et sont à même de venir au secours de l'organisme humain déréglé. Voyez nos frères les animaux, ils savent s'alimenter de ce qui leur convient le mieux ; en cas de besoin, ils font appel à leur instinct qui les guidera pour se soumettre au traitement naturel qui sauvegardera leur santé.

Autrefois, nos ancêtres possédaient une connaissance de la nature plus approfondie que la nôtre, en particulier pour l'utilisation des simples qu'on cueillait soi-même, qu'on cultivait dans son jardin et auxquelles on demandait, l'hiver venu, d'assurer le maintien de la santé au foyer.

Dans l'armoire de la cuisine, s'alignait une série de boîtes en métal, portant l'étiquette et qui, hermétiquement fermées, contenaient les simples avec leurs précieuses vertus, au préalable séchées à l'ombre, étalées sur des journaux, dans une chambre isolée qui servait de « retire tout ».

De sa plus belle écriture la maman ou la sœur aînée avait tracé des noms connus de toute la maisonnée : « taconnet » primevère, plantain, porte-rosée, mille-pertuis, lierre terrestre, cumin, scabieuse, tilleul, camomille, mauve, sauge, absinthe, queue de cerise,

fleurs de sureau, fleurs d'aubépine, feuille de lis, le fameux grattacul, et j'en passe.

De nos jours, dans sa vie fébrile, l'homme ne trouve plus le temps pour se pencher sur tous ces trésors que la nature lui offre. L'abeille y supplée. Des naturalistes, des savants, des médecins, s'inquiétant de l'emploi souvent désordonné des produits pharmaceutiques, ont lancé un appel palpitant pour que cesse le suicide systématique de l'humanité.

Le docteur Jarvis, dans son livre « Les Vieux Remèdes qui guérissent » ne se contente pas de crier gare, il tente de remettre en valeur la sauvegarde de l'humanité, par l'application de procédés naturels.

Il met spécialement l'accent sur les vertus du miel, quintessence des fleurs, préparé par les abeilles à partir du nectar des fleurs.

Consommé avec régularité, en quantité modérée, il agit merveilleusement sur les organes vitaux de notre organisme et en comble les déficiences.

L'arthrose, ce mal moderne qui atteint tous les âges est mis en régression si l'on fait appel aux vertus du miel.

Il suffit d'appliquer strictement la recette suivante : chaque matin, on mélange 2 cuillerées à café de vinaigre de cidre (de pomme) avec 2 cuillerées à café de miel de fleurs du pays auxquelles on ajoute un peu d'eau chaude ; le tout bien délayé et avalé à jeun. Vous serez étonnés du résultat ! C'est pourtant simple ! La chaux apportée à notre organisme par les aliments, n'est dissoute, donc assimilée, que si notre corps est en état d'acidité, sinon la chaux est rejetée avec les excréments, et ne peut réparer les parties osseuses de notre corps, en particulier nos articulations usées ! La présence d'acide, au contraire, décompose la chaux qui passe dans le sang et le rend propre à l'entretien et à la réparation des organes usés, des os en particulier.

N'hésitez plus, dès aujourd'hui procurez-vous du miel de fleurs ; il vient d'être extrait des rayons, il est jaune comme de l'or, parfumé comme les fleurs et salutaire à votre organisme.

La recette contre l'arthrose, ne l'oubliez pas. *G. Ch.*

LES BASES CHRÉTIENNES DE L'APICULTURE

Professeur J. Eberlé

Déjà les auteurs païens glorifiaient l'abeille ; mais quand le christianisme succéda au paganisme, l'estime pour l'abeille et ses produits se développa de plus en plus.

Le christianisme ennoblissait l'humanité et en même temps favorisait le développement de l'apiculture. Par la suite, l'Eglise étant sortie victorieusement des catacombes au soleil du jour, apporta avec elle la lumière de cire lui rappelant le Sauveur qui

lui-même s'appela « La lumière du Monde ». Sur la base des motifs mystiques elle demandait toujours des cierges véritables. La multitude des lumières resplendissant sur les autels à l'occasion des solennités, des offices, de la Résurrection, faisait le plus grand ornement liturgique.

Il y avait cependant un autre motif favorable pour l'apiculture à l'époque chrétienne. Jusqu'alors certaines religions païennes, surtout des tribus primitives, connaissaient le sacrifice sanglant apporté pour racheter les péchés, guérir les malades, prier ou remercier les Dieux. Ces sacrifices avaient pour victimes des animaux, mais également des êtres humains, généralement jeunes, innocents, des filles vierges. De telles offrandes allaient jusqu'au paroxysme chez les anciens Aztèques, Indiens du Mexique actuel, au XVe siècle. Le fameux Cortez, rendu coupable de tant de cruautés envers les Aztèques vaincus, eux-mêmes cruels et perfides envers les tribus indigènes comme envers les Espagnols, avait d'un autre côté le mérite d'avoir introduit dans ces pays une nouvelle religion qui remplaça ces cruautés inhumaines par un genre de sacrifice propitiatoire, sacrifice non sanglant.

Au lieu des dizaines de milliers de jeunes filles innocentes dont le sang de leurs cœurs arrachés jaillissait dans les somptueux sanctuaires païens et couvrait leurs murs de couches hideuses, le christianisme introduisit un sacrifice noble, symbolique et humain, la lumière des cierges de cire extraite du sang aussi, mais produite par le travail infatigable et dévoué des abeilles.

Ainsi, grâce au christianisme, la lumière de la cire acquiert deux significations symboliques. D'une part elle rappelle le Sauveur, « La Lumière du Monde », la Résurrection, l'arrivée de la nouvelle vie, l'espoir, la délivrance de l'humanité ; d'autre part, elle remplace les cruautés liturgiques païennes par un sacrifice non sanglant, par un produit noble du corps des abeilles.

Pour avoir cependant une quantité suffisante de cire pour les cierges, il fallait aussi un grand nombre de colonies d'abeilles. Ainsi l'Eglise elle-même, surtout les cloîtres, devait s'en soucier. Nombre des actes de fondation nous en donnent la preuve. Tel un des premiers actes concernant les abeilles qui provient du cloître de Brevnov à Prague en Bohême, en 993. Les rois également favorisent l'apiculture, tel par exemple le roi pieux Charles IV, empereur romain, « Père de la Patrie » en Bohême qui, en 1350, approuva les droits apicoles pour Nuremberg et autres pays de l'Europe centrale, ou l'impératrice Marie-Thérèse en Autriche qui, en 1775, proclama les droits de la protection de l'apiculture et fondait les écoles apicoles.

C'était principalement l'Eglise qui favorisait l'apiculture au Moyen Age, moines, clercs, curés. Non seulement ils élevaient des

abeilles, mais il écrivaient aussi des manuels apicoles. La scission de l'Eglise à partir de Luther, au XVIe siècle, marque une certaine décadence de l'apiculture, car les protestants ne favorisaient pas la liturgie catholique. La recatholisation de certains pays, surtout des pays tchèques : Bohême, Moravie, Silésie, après la guerre de Trente ans apporte un nouvel engouement pour l'apiculture. Les moines et les prêtres élevaient de nouveau des abeilles pour les besoins liturgiques et répandaient ainsi l'art de l'apiculture parmi la population des campagnes. Quelques-uns se sont fait connaître par leurs écrits. Citons parmi eux Josef Antonin Janis, curé à Hostivar, près de Prague en Bohême, l'un des précurseurs de la parthénogénèse en 1789, Martin Klima, curé à Opatov Moravie, en 1779. Leurs manuels apicoles furent tenus pour les meilleurs de l'Europe centrale.

A cette époque et jusqu'au XIXe siècle, l'apiculture populaire fut établie sur la base de l'organisation ecclésiastique. En 1867 on a voulu se rendre compte de l'état de l'apiculture en Moravie et en Silésie. On s'est renseigné auprès de 98 doyens, dont 87 ont répondu. D'après eux, en Moravie et Silésie, on comptait à cette époque 3044 communes dont 14 763 apiculteurs possédant 67 619 ruches qui ont donné 400 tonnes de miel et 120 tonnes de cire. Dans ces deux pays, où l'organisation des paroisses et des vicariats était plus développée, l'organisation des apiculteurs était la plus parfaite de l'Europe. Le président de cette organisation n'était autre que le célèbre J. R. Mendel, prêtre et fondateur de la nouvelle science, la génétique.

Ce symbole de la lumière, c'est-à-dire de la vie et du sacrifice, inspirait aussi nos prêtres pour leur vie civique, au profit du peuple, de leurs paroissiens. Ne citons de ces centaines de prêtres dévoués à la cause apicole et au peuple que les curés Kolrus, Cermak, Buchar, chanoine Kebrle, rédacteur de la revue apicole et président de l'organisation apicole centrale à Prague, doyen Adamec, curé et écrivain Baar.

Ce travail dévoué du clergé pour le peuple était d'autant plus important que le peuple tchèque (Bohême, Moravie, Silésie) se trouvait en pleine décadence après la guerre de Trente ans et allait lentement vers sa disparition. C'est au commencement du XIXe siècle que le peuple se ressaisit grâce justement aux curés de campagne, à leur culte pour les abeilles, à leur tâche assidue et dévouée.

Ainsi, depuis les premiers siècles jusqu'à l'époque moderne, l'apiculture en Europe fut répandue, inspirée et organisée par la religion chrétienne, laquelle fait la loi encore pour le peuple tchèque au cœur de l'Europe.

De la gazette apicole par G. Chassot