

**Zeitschrift:** Journal suisse d'apiculture  
**Herausgeber:** Société romande d'apiculture  
**Band:** 68 (1971)  
**Heft:** 10

**Rubrik:** La vie de nos sections

#### **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:** 28.12.2025

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

— *Pour avoir des mains veloutées* : Pour rendre les mains nettes, se procurer une livre d'amandes amères, les éplucher et écraser de façon à en faire une pâte ; savon et sarrasin de la grosseur d'un œuf ; une cuillerée de farine de moutarde, bien mélangée. Enfin, mélanger la pâte des amandes et une demi-livre de miel avec la farine de moutarde et, une fois mêlés, au savon, et chauffer jusqu'à ébullition. Formez-en des savonnettes qui, outre qu'elles font les mains nettes, les rendent douces et blanches sans comparaison.

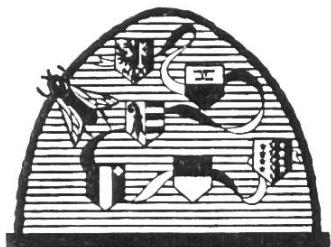
— *Comment garder des yeux en bonne santé* : La graine de fenouil et ses feuilles rendent les yeux nets et éclairent la vue. Ce que prouvent les serpents qui, lorsqu'ils sortent de leurs cavernes où ils ont été longtemps privés de lumière, vont frotter leur yeux à cette plante et en mangent, et pour cela retrouvent une vue qu'ils avaient presque perdue. Le collyre, que l'on fait avec le suc de fenouil, se fabrique de cette façon. Prenez des sucs de fenouil pur et qui ait bouilli légèrement dans un récipient de cuivre avec des ducats d'or pur et puis ait été coulé avec soin à la quantité qu'il vous plaît. Ajoutez-lui le tiers d'une part de miel pur et clair et, une fois mélangés, donnez un bouillon et coulez-les et mettez-les dans des ampoules de verre au soleil. Transvasez d'un pot dans un autre et jetez le dépôt. Mettez-en quelques gouttes dans les yeux. L'expérience prouve que ce collyre les conserve sains et éclairent la vue.

Des centaines de recettes qui énumèrent les compositions dont le miel, avec des éléments les plus impensables comme le sang de chauve-souris égorgées ou les abeilles réduites en poudre, faisant la preuve de l'emploi très vaste du miel dans l'ancienne pharmacopée, reflétée dans ce recueil de recettes, dont l'édition dû susciter tout de même, à l'époque, pas mal de critiques parce que nous voyons l'auteur, médecin fort réputé en son temps, s'échauffer et se défendre ainsi dans sa préface :

« Et venons-en à ceux qui disent que ma condition ne consiste pas à être faiseur de mensonges. Je leur réponds que j'affirme n'être pas l'inventeur de ces choses, mais de les avoir tirées des écritures des médecins grecs, arabes et latins.

» Mais toutefois, supposons que j'en sois l'auteur, je dis que je n'aurai jamais honte, au contraire, j'en tirerai honneur de faire ce que Galien et d'autres philosophes naturels qui ont vécu avant lui ; Avicenne, Paul Egineta, Aétio, tous fameux et grands connasseurs, ont souvent préconisé : « homme tu es, soulage les maux et guéris les autres s'il t'en est donné le pouvoir de le bien faire, autrement tu aurais bien mal rempli ta mission ».

(Traduction de l'italien. par M. C.).



## LA VIE DE NOS SECTIONS

---

### Montagnes neuchâteloises

Les sociétaires qui se sont abstenus d'assister à la dernière assemblée pratique de la saison convoquée pour le dimanche 29 août au rucher de notre collègue A. Willen, aux Convers, peuvent le regretter.

Sans doute, de prime abord, l'accès de cet emplacement paraît compliqué. Avec les voitures, on y accède depuis le plateau de Boinod par une route descendant et serpentant dans une magnifique forêt pour atteindre les Convers-Gare, puis le haut du vallon de Saint-Imier. Par le train, c'est la halte du Creux qui permet en 5 minutes de marche, d'atteindre l'emplacement du rucher situé en contrebas de la ligne La Chaux-de-Fonds-Bienne.

Dans ces lieux retirés, dans ce superbe petit vallon très peu connu, mais ensoleillé à souhait, en cette journée du dernier dimanche d'août, il faisait bon vivre. Les abeilles disposent d'un magnifique champ de butinage sous forme de prairies, de taillis et de forêts. Elles peuvent s'en donner à cœur joie sans impacter quiconque.

Le but principal de la séance était l'estimation des provisions en vue de l'hivernage. Le rucher de M. Willen, système suisse, se présente bien et le nourrissement touche à sa fin pour la plupart des colonies. Nos conseillers apicoles donnent de judicieux renseignements relatifs à la disposition des provisions, à la réserve de pollen ainsi qu'à l'aspect du couvain. On élève des reines pour l'usage personnel dans ce beau rucher et c'est aussi l'occasion d'assister au marquage d'une jeune majesté.

Dans un très sympathique chalet à proximité du rucher, le groupe des participants savoure le verre de l'amitié. Et tout ce qui concerne nos élevages réussis ou partiellement ratés, nos essaims, la récolte déficitaire dans notre Haut Jura, nos déceptions diverses mais aussi déjà nos espoirs en une meilleure année apicole, font l'objet de nos discussions. Moments propices à la bonne camaraderie, au renforcement des liens de l'amitié indispensables à la vie de la section.

Nos remerciements au maître de céans, M. Willen, pour sa gentille réception. Magnifique petit vallon isolé mais trop méconnu, tu as donné aux participants le désir d'un retour.

G. M.



Belle installation de M. Willen, aux Convers près de La Chaux-de-Fonds.

## COURSE EN VALAIS

Dimanche 27 juin, à 7 h., place de la Gare d'Yverdon, dans deux cars postaux, un magnifique essaim de zélés apiculteurs, accompagnés de nombreuses reines, prenait son vol, non pour s'installer dans une nouvelle demeure, mais pour rendre visite à une mère ruche intelligente et active qui a son siège dans la partie supérieure du Val de Bagné.

Avant le départ, le caissier Jaccard vient faire son rapport d'effectif au président Steiger qui, après quelques mouvements, commande : « Messieurs les chauffeurs, en avant ! direction Martigny... » Les cars s'ébranlent sous le gai soleil du matin, prennent allègrement la direction donnée : Echallens, giratoire de la Maladière, Ouchy. A Vevey, la ville se réveille lentement ; sur la gauche, accroché à flanc coteau, un long ruban blanc, c'est l'autoroute du Léman. Enfin, un fond superbe à droite, la majestueuse chaîne des Dents-du-Midi. Nous détaillons la Cime de l'Est, la Forteresse, la Cathédrale, l'Eperon, la Dent-Jaune, le Doigt de Champéry, la Haute Cime.

La route se déroule devant nous et, malgré la chaleur qui devient de plus en plus forte, nous approchons sensiblement d'Aigle. Ici doit monter la dame du sergent Gander. Tout à coup, nous apercevons le poste de gendarmerie. « Ah ! le voilà ». Serge est là aussi, mais simplement pour nous dire bonjour. Il est en pékin ordinaire, chic, tiré à quatre épingles, un galon de plus sur l'épaule. « Félicitations ».

Continuons notre route pour Martigny, la patrie du vin valaisan ; arrêt au Buffet de la gare, où chacun peut se restaurer.

C'est déjà 9 h. 40, il faut s'en aller. Nous traversons Martigny-Bourg, puis passons le pont enjambant le cours de la Dranse. Devant nous, monte rapidement la route qui mène au Grand-Saint-Bernard ; Sembrancher, le Châble, Lourtier, Fionnay. On monte toujours, quoi de plus beau que de s'élever insensiblement, de voir la vallée se creuser et la joie du ciel bleu.

Nous y voilà ! nous découvrons soudainement le hameau Bonnatchiesse, avec ses chalets brunis par les ans, serrés entre les gros blocs de granit. Nous parcourons à pied quelques trois cents mètres sur un chemin rocheux qui nous mène à la station de fécondation.

Dans une situation abritée et tranquille, environ 200 ruchettes sont installées et offrent, dans leur ensemble, un coup d'œil agréable, qui prouve le goût et le travail des maîtres de céans. Trois messieurs nous attendent, ce sont : MM. Amédée Richard, commissaire cantonal à l'apiculture, Hilaire Besse, surveillant du centre et Joseph Jaquemoud, grand animateur des éleveurs A.

Leurs explications intéressent vivement l'auditoire qui, avec humour, fait les honneurs de ce centre de fécondation.

Un apéritif délicieux autant qu'abondant nous est offert par la Maison Orsat, vins, Martigny, que nous remercions vivement.

A midi, chacun s'installe où bon lui semble, troncs d'arbres, pierres ou couvertures pour le pique-nique tiré des sacs.

L'après-midi est prévue la visite du barrage de Mauvoisin. Pour y parvenir, il faut encore monter. Sans difficulté, les cars atteignent l'hôtel de ce site. D'ici, il nous est loisible de monter à pied jusqu'au barrage ou de contempler montagnes ou pentes rocheuses où gambadent des chamois ; ils mettent certainement un peu de vie dans l'aridité de ce lieu.

A 16 h. 30, c'est le départ pour la plaine, où un repas copieux, finement apprêté, nous attend à l'Hôtel des Alpes, à Saint-Maurice.

Faut-il s'étonner si, à 21 heures, nous étions encore à table.

Notre président profite de ce moment pour adresser encore à M. Richard nos remerciements les plus sincères pour l'organisation de la journée et la réception cordiale et généreuse qui nous a été réservée.

Puis ce fut le départ pour notre Nord vaudois. A Yverdon, dislocation, enrichis par tout ce que nous avons vu dans cette journée et enchantés d'avoir fraternisé avec nos distingués collègues valaisans.

## Convocations

### Société d'apiculture, Lausanne

Reprise des amicales le **samedi 16 octobre, 20 h. 15**, au local habituel : **Restaurant de Grancy**.

Séance avec diapositives par M. Ernst, photographe, sur les insectes et sur la course dans le Val d'Hérens.

*Le comité.*

### Société genevoise d'apiculture, Genève

**Convocation.** Réunion amicale mensuelle le **lundi 11 octobre 1971**, au local. **Café de la Grappe Genevoise**, rue de Cornavin 4, à **20 h. 30**.

**Sujet :** François Huber, travail présenté à l'assemblée générale de la Romande le 18 juin 1931, à Chambésy, par M. A. Gaud. Tiré du « Bulletin » de septembre 1931.

*Le comité.*

# Pour la mise en hivernage . . .

L'incomparable Candi de nourrissement au pur Miel du Pays

Livrable sur :

Cadres corps D-B,  
D-T env. 4,300 kg

Cadres Hausse D-B,  
D-T env. 2,300 kg

Cadres corps suisse  
(Burki) env. 3,500 kg

En cartons pour ruches  
Dadant env. 1 kg

En cartons pour ruches  
Suisse env. 1 kg

En blocs ronds pour  
Lienher 0,300 kg

### En automne :

MIELO-CANDI, pour un nourrissement d'hiver simplifié, rapide, **en une seule fois**, sans pillage. Par son action stimulante de longue durée, MIELO CANDI développe des bataillons de jeunes abeilles, condition essentielle d'un parfait hivernage.

**EMPLOI :** Pour la plupart des colonies, 2 grands cadres de Candi placés **derrière les partitions** suffisent pour l'hivernage. (Colonies à sec, donner 3 cadres.)

**Hors saison**, soit de mi-septembre à fin mars, placer les cadres de Candi **à l'intérieur** des partitions.

**Le Candi en cartons** peut être placé dans les bassins ou derrière les partitions ; pour les ruches Suisses (Burki), sur les cadres ou derrière la fenêtre.

### Prix :

| Kg. | 1    | 20   | 50   | 100  |
|-----|------|------|------|------|
| Fr. | 3.60 | 3.50 | 3.40 | 3.30 |

10 kg. de MIELO-CANDI = 17 kg. de sirop d'hivernage. A conserver dans un local sec.

**ETS RITHNER FRÈRES - Chili 29 - 1870 MONTHEY (VS)**

Fabrique de ruches et fournitures générales pour l'apiculture — Téléphone (025) 4 21 54