Zeitschrift: Journal suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 68 (1971)
Heft: 11

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: 09.12.2025

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

Échos de partout

Mon grand-père disait que septembre était le plus beau mois de l'année, ces paroles n'étaient pas dénuées de bon sens.

Sous notre ciel de Provence, la saison d'automne est la moins capricieuse, il fait encore relativement chaud et les vents, le mistral surtout, ne font que de timides apparitions. Mais mon aïeul, en disant cela, ne pensait pas uniquement à la température, il voyait arriver en cette fin d'été la juste récompense de son travail de toute l'année à la terre et au rucher.

Il n'y avait qu'à aller à la campagne, disait-il, pour s'en retourner avec la musette pleine de toutes sortes de fruits : raisins, figues, coings, pêches jaunes, dont nous avions, à cette époque-là, quelques modestes plantations, venaient agrémenter la table familiale.

Et c'est aussi en septembre, qu'apiculteur fixiste, il pratiquait l'étouffage et faisait sa récolte de miel.

Je me rappelle très bien, ayant aidé mon père dans ma jeunesse à récolter le miel en ruches vulgaires, comment on s'y prenait pour mettre fin à l'existence des colonies et leur retirer leurs réserves.

L'opération avait lieu soit le soir, à la tombée du jour ou, plus fréquemment, le matin de très bonne heure, avant la sortie des butineuses.

On avait noté auparavant, en les soupesant, les ruches les plus lourdes, supposé naturellement contenir la plus grande quantité de miel.

En général, les caisses étaient vieilles de 2 à 3 ans et n'avaient pas essaimé dans l'année.

On creusait tout d'abord un trou en terre, un peu à l'écart du rucher, on posait ensuite au fond de ce trou un couvercle de boîte en métal ou un simple morceau de tôle sur lequel on allumait une mèche soufrée. Dès que la mèche était bien enflammée et commençait à dégager des vapeurs sulfureuses, on posait rapidement au-dessus la ruche à étouffer contre laquelle on ramenait la terre tout autour pour qu'aucune abeille ne puisse s'en échapper et c'était l'affaire de quelques minutes pour que toute la population tombe en masse, asphyxiée inexorablement par les gaz nocifs.

Je ressens un petit pincement au cœur à la seule évocation de ce

procédé barbare qui détruit en un instant une multitude de vies qui n'avaient commis d'autre crime que de travailler au bonheur de leur communauté.

Mais ce procédé, pour mauvais qu'il était, avait quand même l'avantage de permettre une certaine sélection et d'éviter la contamination par rayons bâtis.

Les caisses, vides d'abeilles, étaient ensuite ramenées à la maison et les brèches découpées et entassées dans un sac de jute à tissage assez large. Nous avions, à ce moment-là, une grande cheminée dans laquelle nous suspendions le sac au-dessous duquel nous posions un seau. Le miel coulait à travers la toile, aidé par de petites pressions des mains et si la température était fraîche, nous l'aidions par quelques bûches allumées dans la cheminée.

Au fur et à mesure que le seau se remplissait, nous le vidions à l'aide d'une grande louche pour en remplir de grandes jarres en terre vernissée intérieurement. Ces jarres, qui étaient en somme les maturateurs de l'époque, étaient ensuite entreposées dans une pièce tempérée où l'on procédait de temps à autre à l'écumage, enlevant les petites particules de cire et l'écume qui se formaient à la surface.

Au bout d'une dizaine de jours, ce miel était transvasé dans de grands bocaux en verre hauts et ventrus et mis en réserve pour la consommation familiale.

Pour la vente, nous nous faisions apporter par nos clients les bocaux vides que nous tarions, les remplissions à la cuillère et les repesions ensuite en nous servant pour cette opération d'une balance romaine.

Le miel ainsi obtenu se conservait très bien, il avait l'avantage de contenir quelques grains de pollen et de la gelée royale dont on a découvert cinquante plus tard les bienfaits pour la santé.

Tiré de « Abeilles et Fleurs »,
par Georges Fragnière.

La SAR offre à vendre 1 APPAREIL DUPLICATEUR A ENCRE

Prix à discuter.

S'adresser au **secrétaire :** Th. A. Muller,
2024 Saint-Aubin. Tél. (038) 55 11 57.