Zeitschrift: Journal suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 77 (1980)
Heft: 1-2

Rubrik: Le coin du gourmet ; Calendrier

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

Le coin du gourmet

Chers apiculteurs(trices),

Afin de diversifier notre lecture dans le journal apicole et par la même occasion de joindre l'intérêt de nos épouses à notre passion, je vous propose une rubrique intitulée «Message gourmand» qui paraîtra chaque mois.

W. Debély.

Je vous livre donc le premier message:

«Gouttes de miel»

100 g de beurre, 2 œufs, 1 1/2 tasse de miel, 4 cuillières à soupe de lait, 500 g de farine, 1/2 sachet de poudre à lever, 2 pincées de sel, 1 tasse de raisins secs ou de noix hachées.

Battre en mousse le beurre et les œufs. Ajouter le miel et le lait et bien mélanger. Y ajouter la farine et la poudre à lever tamisées. Incorporer le sel, les raisins secs ou les noix et pétrir la pâte ainsi obtenue. Former des petits tas pas trop rapprochés sur une plaque beurrée. Les aplatir un peu à la fourchette et compter 10 minutes de cuisson à chaleur moyenne. Les laisser refroidir complètement avant de les détacher de la plaque.

Calendrier

FÉVRIER

Au cours de ce mois, l'apiculteur n'aura pas trop de ses deux yeux bien ouverts pour observer, épier, remarquer. Mais qu'il se garde d'ouvrir les ruches: ce serait, dans de nombreux cas, le décret de mort de «Sa Majesté la Reine».

Car la reine recommence sa ponte qui, s'amplifiant graduellement, atteindra jusqu'à trois mille œufs par jour au gros de la saison. Les rayons de soleil sont déjà plus chauds, les sorties des abeilles deviennent plus nombreuses, mais, prématurées, elles sont souvent meurtrières. Après quelques instants de vol, les abeilles se posent imprudemment sur le sol glacé et, engourdies par le froid, elles ne peuvent regagner la ruche.

Vers la fin de février, nous assisterons aux premières grandes sorties et, en plaine, aux premiers apports de pollen. Le comportement des abeilles devant le trou de vol, leur agitation ou leur apathie, la façon dont elles rentrent à la ruche, la quantité et la grosseur des pelotes de pollen rapportées renseigneront l'observateur sur l'état des colonies au sortir de la longue réclusion, désigneront celles qui, anormales, réclameront des soins dès qu'il sera possible d'intervenir.

Pour la nouvelle année,

nous souhaitons à tous nos amis apiculteurs
et à leurs familles,
nos meilleurs vœux, bonne santé et beaucoup de miel.

Que le beau métier d'apiculteur nous procure toujours de la joie
en étant d'une utilité commune.

Nous vous conseillons volontiers
pour une apiculture simple et rationnelle.

Les fils de R. Meier S.A. et son personnel.

BIENEN MEIER KÜNTEN

Etablissement d'apiculture-cire ULTRA

Les fils de R. Meier, S. A.
5444 Künten AG Tél. (056) 96 13 33

Pour amateurs de pièces rares il sera fabriqué quelques montres de poche du centenaire, en or, avec mouvement à répétition-quart.

Pièces numérotées, exécution unique.

PRIX Fr. 4900.—

Pour tous renseignements supplémentaires s'adresser:

GEORGES HUGUENIN, FRINVILLIER,
tél. 032/58 16 50.