**Zeitschrift:** Journal suisse d'apiculture
**Herausgeber:** Société romande d'apiculture
**Band:** 81 (1984)
**Heft:** 12

**Vorwort:** Éditorial
**Autor:** Cochard, Jean-Paul

**Nutzungsbedingungen**
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. Siehe Rechtliche Hinweise.

**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. Voir Informations légales.

**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. See Legal notice.

**Download PDF:** 06.06.2025

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

# Editorial

*Salut l'Ami,*

*Tout d'abord, mea culpa, comme dit mon cher Chef, oui mea maxima culpa, car j'ai fait paraître en page 422 du N° 11 une reproduction d'une annonce que m'avait transmise un responsable fribourgeois et qui proposait du miel à 10 francs le kilo. Or l'apiculteur concerné a réagi et m'a fait savoir, preuves à l'appui, que c'était l'imprimeur qui s'était mélangé les bidons, confondant kg et fr. Dont acte.*

*Par contre — et là pas moyen de se tromper — la Division du contrôle des denrées alimentaires a révélé dans son rapport 1983 avoir séquestré en Valais 86 kilos de miel identifié comme* miel étranger *mais commercialisé* dans l'emballage traditionnellement utilisé pour les miels suisses. *Et après ça, il faut se battre pour promouvoir nos miels!*

*Et maintenant, pensons aux fêtes. Préparons nous-mêmes du «champagne au miel».*

*Prenez:*

*10 litres de vin blanc pas trop sec; 500 g de miel; 80 g de crème de tartre; 40 g d'acide tartrique.*

- *Faites bouillir pendant dix minutes 1,5 litre du susdit vin avec la crème de tartre et le miel.*
- *Faites dissoudre l'acide tartrique dans une demi-cuillerée d'eau bouillante et mêlez ensuite au vin bouillant.*
- *Laissez bouillir le tout encore une minute, puis filtrez.*
- *Mêlez ensuite au reste du vin.*
- *Mettez en bouteilles en vous servant de bouchons d'excellente qualité que vous ficelez solidement.*
- *Au bout de huit jours, le champagne est prêt. Santé!...*

*Cette recette n'est pas une nouveauté, elle a paru dans* L'Apicoltore moderno *en 1935.*

*Voilà l'Ami, l'année tire à sa fin et nous pouvons sourire à l'hiver qui permet le repos après le labeur et qui déjà fait songer au renouveau futur. Si l'année qui vient de s'écouler n'a pas favorisé tous les apiculteurs par une récolte satisfaisante, sachons quand même dire notre reconnaissance à l'Auteur de toutes choses.*

*Bonnes fêtes de fin d'année.*

**Jean-Paul Cochard**