Zeitschrift: Journal suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 84 (1987)
Heft: 12

Rubrik: Divers

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: 23.01.2026

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

Divers

LE CONGRÈS FNOSAD 1988

Le Congrès 88 de la FNOSAD se déroulera au Périgord les 8, 9 et 10 avril. Les réunions auront lieu au Palais des fêtes de Périgueux, au centre ville (avenue d'Aquitaine). En attendant de pouvoir présenter aux congressistes un programme détaillé, faisons connaissance avec le Périgord. Pour beaucoup, le nom de cette province, devenue le département de la Dordogne évoque les cèpes, les truffes, les confits, les foies gras, Jacquou le Croquant, Cyrano de Bergerac, les grottes de la préhistoire, des étangs poissonneux et des bois giboyeux, les grands vignobles de Bergerac et de Montbazillac, la ville médiévale, unique en Europe pour le tournage des films de cinéma... et bien d'autres souvenirs.

C'est le pays de l'art de vivre, où s'équilibrent l'histoire, la tradition, le modernisme, un pays accueillant où l'on revient toujours.

RECETTE DU Dr ROUSSEAU CONCERNANT LES MYCOSES DU COUVAIN

Soulever la ruche à l'arrière et glisser sur le plateau un tampon imbibé d'*huile d'eucalyptus*.

Je me sers d'un chiffon de coton hydrophile ou de jute plié en quatre, où les abeilles restent prisonnières jusqu'à la mort.

Ensuite si je transportais les ruches sur le « terrain infirmerie », soit à quelques kilomètres du rucher, les abeilles sortaient toutes les larves desséchées et, en peu de temps, elles avaient tout nettoyé. Il est donc bon de leur faire faire une petite promenade en voiture, même pour les ramener ensuite à leur place.

On dit que ce sont les limaces qui transportent les mycoses et les transmettent aux abeilles. Je me suis longtemps demandé ce qui poussait les limaces à venir se suicider dans les ruches jusqu'au jour où, sous la pluie, j'ai trouvé une toile propolisée oubliée sur le sol, dont les limaces mangeaient la propolis.

Ce traitement doit être fait par beau temps. Or l'automne, il est préjudiciable aux colonies.

Recette et commentaires communiqués par une apicultrice de la Côte-d'Or (Dijon).

UNE BONNE RECETTE DE CANDI

René Lombard, président GDS, Hautes-Alpes

Proportions: 20 kilos de sucre, 5 litres d'eau.

– Verser d'abord l'eau dans une lessiveuse, ensuite le sucre.

– Chauffer et tourner le mélange avec un manche de pioche (bien propre) pour éviter les grumeaux.

– Arrêter de tourner quand le mélange est homogène et attendre l'ébullition; il faut, suivant l'intensité du feu, de 35 à 45 minutes. Quand le liquide bout, noter l'heure et laisser bouillir pendant 15 minutes; puis baisser le feu et ajouter du miel (3 à 5 kg). Trois kilos peuvent suffire. Remettre à ébullition pendant 4 à 5 minutes, retirer et laisser refroidir.

Pour finir, tourner durant 5 à 10 minutes avec le manche de pioche pour faire blanchir le candi, puis le mouler à chaud.

Remarque: En ajoutant au début 2 cuillerées à café de crème à tartre, le candi est plus fin.

HYDROMEL DE TABLE – QUELQUES RECETTES

1. Recette toute simple

Un fût de 50, 60 ou 100 litres, qui a été ébouillanté et rincé avec soin.

Mise en train: un levain constitué avec 10 litres de moût de vendange. Trois ou quatre jours après, lorsque le moût sera en fermentation, verser dans le fût un mélange préparé avec 3 kg de bon miel et de l'eau, au total 10 litres (miel dissous à chaud, 30° à 40°.

Cette préparation de miel et d'eau donnera en définitive un hydromel de 13,5° qui sera de bonne conservation.

Quelques jours après l'addition de ces 10 litres de mélange (4 ou 5 jours) on ajoute un mélange eau et miel de plus en plus important, jusqu'à remplissage du fût.

Exemple: 20 litres contenant 6 kg de miel ou 15 litres en contenant 4,5 kg.

Ce remplissage en plusieurs fois est nécessaire pour permettre au ferment de prendre possession de toute la masse.

Il faut laisser un peu de vide pour le dégagement des gaz; le fût sera légèrement bondé avec une bande ordinaire comme pour le vin, et il n'y aura qu'à attendre... car la fermentation est longue (d'une vendange à l'autre). Douze

mois après, l'hydromel sera soutiré avec les précautions d'usage (méchage) puis mis en bouteilles lorsqu'il sera devenu limpide.

On peut le consommer pendant l'été alors qu'il fermente encore; il aura un goût de vin nouveau, frais et pétillant.

Extrait de l'ouvrage « L'apiculture telle que je l'aime et la pratique », de Paul Berner.

2. Hydromel – méthode Vaillant

Proportions: miel 36 à 40% et eau; ferments: 10% de fruits en poids, 10 à 15% suivant la nature des fruits.

Exemple: poires 15%, framboises 12%; cerises conservées au congélateur (ajouter 15 à 20 noyaux écrasés).

Opération: commencer par le levain.

Exemple pour 30 litres d'hydromel: mettre dans une bonbonne 1 kg de miel, 1 l d'eau et tous les fruits légèrement écrasés (un purgeur prélablement placé).

Trois ou quatre jours et la fermentation commence (la température idéale est 25°, il ne faut pas descendre au-dessous de 20° ni monter au-dessus de 30°). A 25° les ferments se développent massivement.

Ensuite préparer le mélange eau-miel à l'avance afin qu'il se refroidisse. Pour 30 litres, entre 36 et 40% de miel.

Exemple avec des cerises: 40% de miel: 30 × 40 : 100 = 12 kg de miel y compris le kg de levain; il faut donc 18 l d'eau.

Il vaut mieux utiliser deux contenants

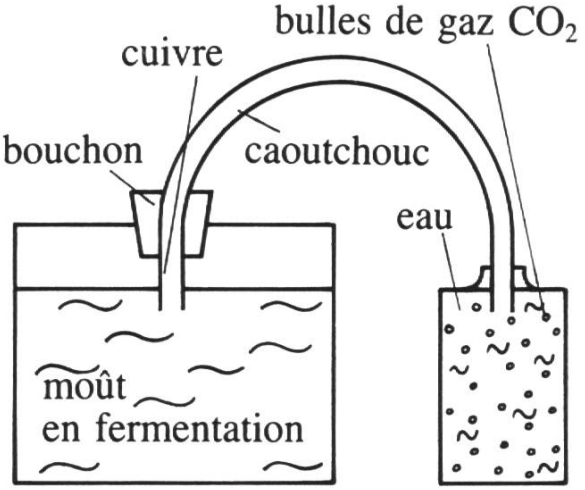
- 1 fût aux trois quarts remplis,
- le restant en bonbonnes.

Donc partager le levain en deux parts.

Conseils. Tamiser le levain quand il « bout » bien sur une étamine et presser les fruits au maximum avant de les éliminer.

Ne pas oublier que la fermentation dure longtemps. Le soutirage se fera au caoutchouc, sans aller au fond, afin d'éviter la lie; deux soutirages sont recommandés (le fond sera filtré).

Croquis:



Solution

2 pour 1 = 9 (la preuve par *Miellac*)

Pour trouver le nom de la fleur situé dans le rectangle gras (flèche), il suffit de mélanger correctement les 8 lettres (4 + 4) des propositions ci-dessous, et dont la solution correspond à la définition ci-après.

C I R E + A H A N =		A	N	A	R	C	H	I	E					Désordre
M I E L + N O I R =	L	I	M	O	N	I	E	R						Agrume
C I R E + L O B A =	C	A	B	R	I	O	L	E						Galipette
M I E L + A C O N =					C	A	L	O	M	N	I	E		Blessure
C I R E + F E T A =				C	A	F	E	T	I	E	R			Tavernier
M I E L + R O B A =				L	O	M	B	A	I	R	E			Anatomique
C I R E + D O T A =				C	A	R	O	T	I	D	E			Artère
M I E L + O R M E =			M	E	M	O	R	I	E	L				Du souvenir
C I R E + F A N S =	F	A	S	C	I	N	E	R						Ravir