Zeitschrift: Journal suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 86 (1989)
Heft: 11

Rubrik: Communiqués

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

COMMUNIQUÉS

Ecoulement du miel suisse

Une séance portant sur l'écoulement du miel suisse a eu lieu le 1er septembre 1989 sous la direction de R. Kurath, sous-directeur de l'Office fédéral de l'agriculture. Il a été discuté à cette occasion, avec les représentants du commerce du miel et des sociétés d'apiculteurs, des problèmes de placement et de prix. Bien que la récolte de cette année soit estimée à quelque 4500 tonnes, il ne devrait pas y avoir de problèmes d'écoulement. Il est recommandé aux apiculteurs de ne pas vendre tout leur miel à la fois, mais d'en entreposer une certaine quantité pour l'année prochaine.

Aux sections d'apiculture Pied-du-Chasseral et Erguel-Prévôté

Rappel. Concerne: Cours de formation pour inspecteurs des ruchers en langue française. C'est en décembre prochain que débutera un cours pour inspecteurs des ruchers. Votre commissaire attend vos appels téléphoniques et vous donnera tous les renseignements utiles à cette fonction accessoire.

Voici les dates retenues à ce jour: **9 décembre, 20 janvier, 7 avril, 28 avril et 12 mai, soit 5 samedis exclusivement.**

Dans l'attente de vos appels, voici le numéro et l'adresse pour un complément d'information: **M. Paul Aeschlimann, commissaire des ruchers du Jura bernois, tél. (032) 91 29 79 à Reconvilier.** *Paul Aeschlimann*

Note de l'administrateur-caissier

A l'attention des abonnés individuels au «Journal suisse d'Apiculture»

Abonnés suisses: Nos SAR 15101 à 15260.

Abonnés étrangers: Nos SAR 16101 à 16165.

Concerne: Prix de l'abonnement dès 1990.

Les abonnés au *Journal suisse d'Apiculture* dont les numéros SAR figurent ci-devant sont informés du nouveau tarif d'abonnement à notre revue apicole, cela en raison de son édition en couleurs, changement d'ailleurs déjà intervenu dès janvier-février 1989. Dans sa nouvelle conception et présentation, notre journal coûte environ 30% plus cher.

La commission du journal a fixé les prix suivants:

Fr. 30.— pour les abonnés domiciliés en Suisse;

Fr. 35.— pour les abonnés domiciliés à l'étranger.

Je vous remercie de votre compréhension envers cette hausse de tarif et je compte sur votre obligeance à vous acquitter de votre dû, en **janvier prochain,** sur notre CCP 10-1480-6: Société romande d'apiculture, Lausanne, ou à la Banque Cantonale Vaudoise, Lausanne, sur notre compte bancaire, sans attendre un rappel, démarche qui occasionne des frais. Un chèque bancaire peut aussi être envoyé à mon adresse.

Joseph Girard,
administrateur SAR

Communiqué pour tous les abonnés du journal

Comme beaucoup d'entre vous je me suis posé la question du rangement de la revue apicole. En prenant la succession comme rédacteur, j'ai reçu la collection de presque tous les numéros depuis la naissance de la Société des apiculteurs, très bien reliés. Il y a deux années par volume. Pourquoi ne pourrions-nous pas faire la même chose avec un système plus économique, par exemple avec un système semblable à celui existant pour les revues vendues dans le commerce?

Je me suis donc mis à la recherche d'un fournisseur possible que j'ai trouvé à Nyon. C'est la société Filanosa qui m'a fait parvenir une proposition que je soumets à votre appréciation:

a) Classeurs pour brochures A5 (le JSA) avec 22 tringles pour les 22 numéros du JSA. Les prix sont les suivants en fonction de la quantité:

Nombre de classeurs	1000	2000	3000	4000
Prix unitaire:	Fr. 5.95	Fr. 5.60	Fr. 5.40	Fr. 5.30
Supplément de prix pour impression sur le dos:	Fr. —.30	Fr. —.25	Fr. —.22	Fr. —.20
Soit pour deux années:	Fr. 6.25	Fr. 5.85	Fr. 5.60	Fr. 5.50

Comme il s'agit d'une fabrication spéciale, il est demandé par le fabricant un minimum de 1000 classeurs.

Les apiculteurs qui seraient intéressés par cette proposition sont priés de se faire connaître en me faisant parvenir une carte postale indiquant leur volonté de passer commande pour un certain nombre de classeurs. Après réception de vos réponses je reprendrai contact avec cette société. Merci d'avance de me faire connaître votre avis.

Mon adresse pour rappel: Emile Crausaz, case postale 44, 2023 Gorgier.

Assemblée du Groupement d'élevage Hongrin-Vermeilley

Dimanche 26 novembre à 14 h, assemblée des éleveurs au Motel des Bains, à Yverdon.

Pour le comité:
P.-M. Blailé

À VENDRE

Dans le vallon de Saint-Imier

UN RUCHER

non habité avec 4300 m² de terrain.

S'adresser à W. Niklès
2612 Cormoret
Tél. (039) 44 11 45.

RECETTES DU MOIS

La récolte a été bonne, pourquoi ne pas faire un

Cake au miel

Fouettez jusqu'à blanchiment: 100 g de sucre, 100 g de miel, 2 jaunes d'œufs. Parfumez de vanille, liqueur ou zestes d'oranges. Ajoutez une cuillère à café de sel, 100 g de beurre mou, 200 g de farine mélangée à ½ paquet de levure chimique, 100 g de raisins ou de fruits confits roulés dans la farine pour qu'ils ne tombent pas au fond et les blancs d'œufs battus en neige ferme. Pour terminer, un petit truc pour confire les zestes d'agrumes.

Procurez-vous des oranges ou des citrons non traités. Brossez et lavez-les soigneusement. Prélevez les zestes, sans le blanc, à l'aide d'un couteau bien tranchant. Découpez-les en fines lamelles. Plongez-les à l'eau froide. Faites-les bouillir. Jetez l'eau. Remettez de l'eau froide. Faites bouillir. Egouttez. Pesez autant de sucre et de miel en mélange et cuisez comme une confiture. Cette préparation ne coûte pas cher et vous donne une garniture inhabituelle pour vos crèmes et gâteaux. Pensez-y.

Extrait de la «Belgique Apicole», Mde Gina du Centre d'étude et de recherche pour la région wallonne.

et aussi un

Pain d'épices

Faites fondre le miel et chauffez-le jusqu'à ébullition. Remuez. Mettez la farine tamisée dans une terrine. Faites un trou au milieu et versez-y le miel. Ajoutez le sel, la cannelle et le girofle. Mélangez à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à l'obtention d'une pâte ferme. Ramassez cette pâte en boule et enveloppez-la d'un linge. Laissez-la reposer une heure. Incorporez la levure en poudre et travaillez la pâte fortement pour lui donner du corps. Placez la pâte dans un moule rectangulaire beurré et faites cuire au four à chaleur moyenne.

Liste des ingrédients nécessaires à la préparation de ce bon pain d'épices:

500 g de farine de seigle
500 g de miel
1 pincée de sel
1 sachet de levure en poudre
1 pincée de girofle en poudre fine

Préparation: 1 h 30
Cuisson: 40 à 50 minutes.

Nous vous conseillons

Pour le conserver plus longtemps, emballez votre pain d'épices dans une feuille de papier d'aluminium ou rangez-le dans une boîte de fer hermétique. Ne découpez pas les tranches à l'avance car elles risquent de se dessécher. Souvenez-vous que le pain d'épices constitue un excellent casse-croûte pour les enfants qui vont en classe.

LA PAGE DU POÈTE

MA MÈRE

Tu es belle, ma mère
Comme un pain de froment
Et dans tes yeux d'enfant,
Le monde tient à l'aise.

Ta chanson est pareille
Au bouleau argenté
Que le matin couronne
D'un murmure d'abeilles.

Tu sens bon la lavande
La cannelle et le lait;
Ton cœur candide et frais
Parfume la maison.

Et l'automne est si doux
Autour de tes cheveux
Que les derniers coucous
Viennent te dire adieu.

Maurice Carème

Une belle fleur
Couleur de ciel
Recevait chaque matin
La visite d'une abeille
A l'odeur de miel.

Elle lui donnait son pollen
En échangeant des mots tendres.
Elles s'aimaient bien la fleur,
[l'abeille
Et tous les jours étaient heureuses
[d'être ensemble.

Un jour mourut la fleur
L'abeille pleura, pleura
Tout le miel de son cœur
Et passa de vie à trépas
Pour retrouver la fleur
Qui était montée au ciel.

Et depuis lors
Toutes les nuits
Brille l'abeille
Comme une étoile d'or.

Inédit de J.-M. Chenaux