Zeitschrift: Journal suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 90 (1993)
Heft: 8

Rubrik: Trucs et astuces

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: 10.12.2025

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

TRUCS ET ASTUCES

Désoperculer

Une partie de plaisir au lieu d'une corvée (pour qui c'en est une).

Lors de la dernière récolte de miel, j'ai eu l'occasion d'expérimenter un système révolutionnaire pour la désoperculation.

En effet, j'ai utilisé un appareil qui ressemble à un «rouleau boucharde» qu'utilisent les maçons pour imprimer les petits trous sur sols glacés au ciment. Toutefois, les pointes sont sur des pignons indépendants, ce qui fait que les pointes pyramidales s'adaptent aux alvéoles et offrent ainsi une ouverture optimale des cellules pour l'extraction, même dans un appareil radial comme celui dont je dispose et qui n'a pas de caractéristiques particulières.

L'appareil a la forme d'un rouleau pour la peinture mais la partie tournante est composée d'une série de pignons indépendants, dentés pyramidaux, dont l'écartement correspond exactement à la distance entre les cellules d'ouvrières.

Son maniement et la rapidité d'exécution du travail sont désarmants.

Il suffit de disposer d'un récipient contenant de l'eau à une température minimale de 70°C dans lequel on immerge le rouleau pour le chauffer. En le sortant, le faire rouler sur un élément absorbant (linge plié, éponge ou buvard) de manière à ne pas introduire d'eau dans le miel. Ensuite, moyennant légère pression, partir d'un bout du cadre en suivant le bord de celui-ci jusqu'à l'autre bout, ce qui permet aux pointes de se centrer; puis **sans relever l'appareil** et en exerçant une pression plus forte, permettant aux pointes de s'enfoncer, revenir dans l'autre sens et le tour est joué!

Restent éventuellement des bords de cadre arrondis ou certaines irrégularités des bâtisses qui sont traités très rapidement de la même manière avec l'extrémité de l'appareil.

Le procédé est si simple qu'il faut cent fois plus de temps pour expliquer le fonctionnement que pour exécuter le travail.

En prime: pas d'opercules!

Comme toute médaille a son revers, un petit inconvénient consiste dans le fait qu'un peu plus de petites particules de cire sortent de l'extracteur, mais guère plus que lors de la désoperculation à la fourchette.

Les dents étant en plastique dur, il faut avoir soin que les pointes ne se fassent pas endommager par des chocs. Le plastique devenant mou à haute température, il ne faut pas que les dents touchent le fond du récipient contenant l'eau si ce dernier est posé sur une source de chaleur vive. Si l'on

tient constamment l'appareil à la main sans lui laisser toucher le fond trop chaud du récipient, pas de problèmes.

Le travail s'effectue de préférence sur un banc pouvant récupérer les quelques gouttes de miel.

De ce fait, double joie: voir la récolte et désoperculer pour le plaisir de le faire!

Ah! Le prix de l'appareil? Il est payé dans les quelques premières heures d'utilisation, tellement c'est rapide.

Cet appareil est commercialisé par mon fournisseur habituel de ma région (Ets Rithner à Monthey).

Bernard Chappot, 1906 Charrat

Le point de vente à ACLENS

APICHANCELS – Dépôt de la maison Bienen-Meier

Depuis le **7 mars 1992** vous avez la possibilité d'acheter nos produits réputés tels que: cire ULTRA, cadres, candi VITALIS, boîtes à miel type K et NOVALUX, etc., à **Aclens** (environ 10 km de Lausanne).

Notre dépôt est géré par

M. Marcel Décurnex, «Les Chancels», 1123 Aclens

Tél. (021) 869 91 96

M. Décurnex est un apiculteur compétent et chevronné qui se fera un plaisir de vous conseiller et de vous servir.

Voici les heures d'ouverture

Lundi	13 h 30 à 20 h	Jeudi fermé toute la journée	
Mardi	8 h à 12 h et 13 h 30 à 20 h	Vendredi	8 h à 12 h
Mercredi	8 h à 12 h et 13 h 30 à 20 h	Samedi	8 h à 12 h

En dehors des heures d'ouverture, selon arrangement téléphonique avec M. Décurnex.

Apiculteurs, attention!

En raison des vacances annuelles, notre dépôt sera fermé
du 8 août au 23 août 1993.

Pour vos abeilles, pensez à la nourriture d'hiver APIINVERT! Rabais de quantité.

Fahrbachweg 164 • 5444 Künten
Tel. 056 96 13 33 • Fax 056 96 33 22

BIENEN MEIER KÜNTEN

RECETTES

Cake rustique au miel

250 g de beurre ou margarine, 150 g de sucre, 100 g de miel liquide, 4 œufs, 5 gouttes d'arôme de rhum, 1 pincée de sel, ½ paquet de poudre à lever, 250 g de farine bise.

Battre le beurre en mousse et y ajouter peu à peu le sucre; la masse doit devenir crémeuse. Ajouter progressivement le miel, les œufs, l'arôme, le sel et la poudre à lever; puis incorporer la farine.

Verser la pâte dans un moule à cake d'environ 30 cm de long, tapissé de papier de cuisson.

Poser le moule sur la rainure inférieure du four, préalablement chauffé.

Cuisson: environ 45 minutes à 150-175 degrés.

Mme Rose Aubry, La Chaux-de-Fonds

Dorénavant, votre miel suisse de qualité peut être présenté sous forme d'un produit de marque! Nous vous aidons à y parvenir:

Il n'est possible de vendre du miel de qualité à un prix justifié que lorsqu'il est défini en tant que tel. Les commerces régionaux spécialisés en articles apicoles vous offrent un service particulier pour imprimer le nouveau sceau de qualité mentionnant votre adresse, sorte de miel, provenance géographique et l'année de récolte. Ce sceau est votre justification personnelle de qualité qui créée une confiance.

Vos données personnelles sont enregistrées auprès d'un commerce spécialisé le plus proche, qui s'occupe de la transmission pour l'impression.

VSI®

Vos 15 commerces apicoles spécialisés dans toute la Suisse:
Biene AG, 6235 Winikon, Tel. 045 741 57 4 · Bienen Mathys AG, 3762 Erlenbach i. S., Tel. 033 81 18 18 · Gabi Rudolf, 4704 Niederbipp, Tel. 065 73 11 67 · Hess-Graber Gertrud, 3254 Messen, Telefon 031 765 50 82 · Imkerhof, Silvio Hitz, 7000 Chur, Tel. 081 24 66 77 · Lehmann Bernard, 2722 Les Reussilles, Tel. 032 97 45 77 · Lüönd Paul, 6427 Sattel, Tel. 043 43 12 83 · Rithner & Cie, 1870 Monthey, Telefon 025 71 21 54 · Ruchti-Zingg Martin, 3097 Liebefeld, Tel. 031 97 10 5 36 · Ruffner Rudolf, 8405 Winterthur, Tel. 052 232 32 60, 8493 Saland, Tel. 052 46 21 14 · Schadegg Heinz, 8570 Weinfelden, Telefon 072 22 16 02 · Schott L.+H., 2562 Port, Telefon 032 51 83 81 · Weilenmann Heinrich, 8802 Kilchberg ZH, Telefon 01 715 40 40 · Wespi Marlis, 6203 Sempach-Station, Telefon 041 98 14 81 · Philibert Zurbriggen AG, 3902 Brig-Glis, Tel. 028 23 99 88