

**Zeitschrift:** Journal suisse d'apiculture  
**Herausgeber:** Société romande d'apiculture  
**Band:** 91 (1994)  
**Heft:** 6

## Werbung

### 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](#)

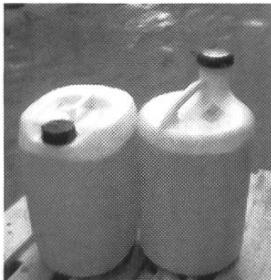
**Download PDF:** 24.01.2026

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



# Sirop pour abeilles de Hostettler!

L'aliment de qualité pour abeilles, avec les même sortes de sucre que dans le miel, pour une alimentation plus nourissante. Composition: sucre, fructose, sucre de raisin, eau.



## Bidon de location

éprouvé

**27 kg nets**

70/71% de teneur

en sucre totale

Emballage repris

## Prix de base

(Pris à l'usine)

**Fr. 1.69/kg**



## BAG IN BOX

(Sac avec bussette de coulée  
à fermeoir dans la boîte)

**20 kg nets**

Conteneur non retour,  
ménage l'environnement et  
s'élimine facilement

70/71% de teneur en sucre totale

## Prix de base

(Pris à l'usine)

**Fr. 1.73/kg**



## Sachets en plastique

Pour un abécquement simple  
et propre: (sachet dans  
le cadre et fourrage)

**2,5 kg nets**

72/73% de teneur en sucre totale  
Carton à 5 sachets

## Prix de base

(Pris à l'usine)

**Fr. 2.25/kg**



## Bouteilles PET

pratiques et éprouvées  
bien appropriées pour  
les «Leuenbergerli»

**2 kg nets**

élimination non polluante

70/71% de teneur en sucre totale

Carton à 6 bouteilles

## Prix de base

(Pris à l'usine)

**Fr. 2.-/kg**

**Le rabais est accordé  
sur la somme totale  
des commandes  
effectuées durant  
l'année.**

Vous pouvez retirer chez nous les  
quantités correspondant à vos  
besoins, tout en profitant des ra-  
bais de quantité.

Quantité	Remise/kg
200 – 299	4 ct./kg
300 – 399	5 ct./kg
400 – 499	6 ct./kg
500 – 599	8 ct./kg
600 – 699	10 ct./kg
700 – 999	12 ct./kg
1000 – 1999	15 ct./kg
à partir de 2000 kg sur demande	

## Prix pour les expéditions

(cargo domicile). La marchandise  
vous est livrée directement à do-  
miche. Les frais d'expédition dé-  
posent du lieu de livraison désiré  
et sont communiquées sur de-  
mande.

**Modifications de prix et de ra-  
bais restent réservées!**

## COMMANDES DIRECTES Tel. 01- 432 16 22

ou renvoyer le talon à: Hostettler Sucre spéciale SA, Hohlstrasse 501, 8048 Zürich

### Nombre

Bidon(s) de 27 kg nets =  kg au total  
 BAG IN BOX de 20 kg nets =  kg au total  
 Sachet(s) de 2,5 kg nets =  kg au total  
 Bouteilles PET de 2,0 kg nets =  kg au total

retrait à l'usine  
ou  
 franko domicile

le  19

Nom:

Prénom:

Rue:

NP/Lieu:

Téléphone: B:  P:

Je suis déjà client:  Oui  Non

Signature:

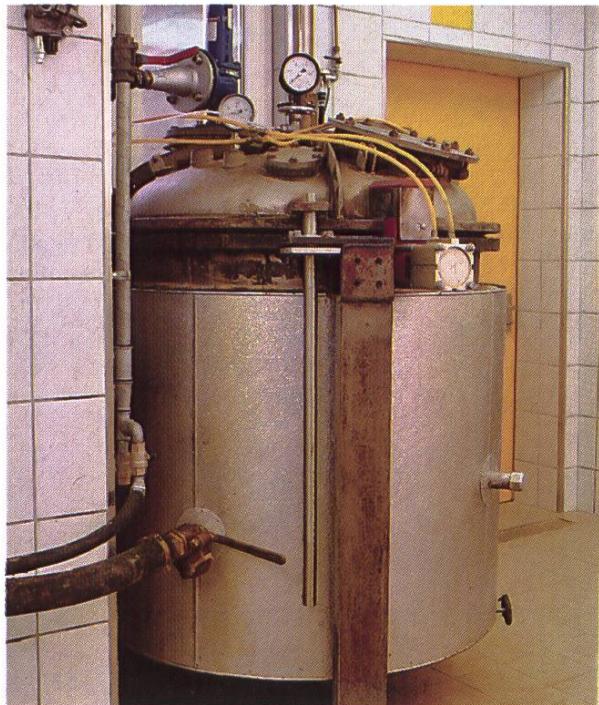
JAB 1820 Montreux 1 / Réexpédition: M. J. Girard, Parqueterie 7, 1680 Romont

# Inégalée – la cire ULTRA

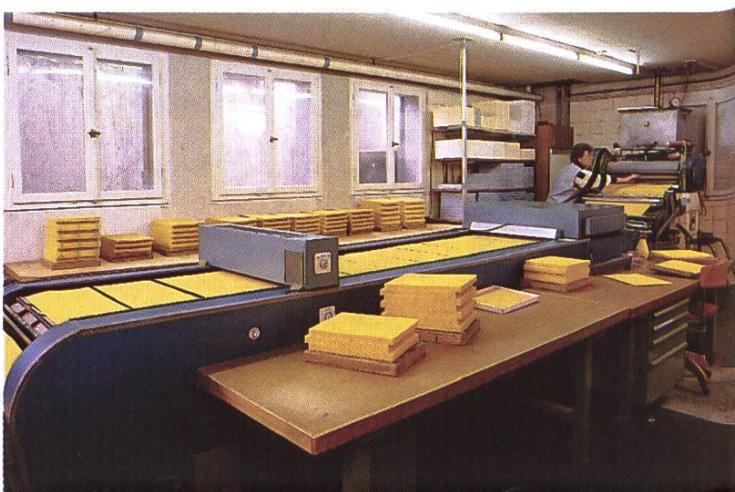
## Le meilleur produit selon un procédé ancien

### Le recyclage professionnel de la cire chez BIENEN-MEIER

La vieille cire est désinfectée dans l'autoclave (appareil à chauffer sous pression) à 120° C, les germes pathogènes provenant des loques européennes et américaines et d'autres spores sont éliminés. Une condition importante en sachant que les loques européennes et américaines ont pris un développement fulgurant en même temps que l'apparition de la varroatose.



Dans une centrifugeuse (pour la séparation des liquides) les rayons sont libérés de tous résidus par la vapeur et une centrifugation rapide jusqu'à obtention d'une cire propre et pure. Par rapport à un traitement traditionnel où la cire est pressurée avec les salissures, la centrifugation de la cire chaude isole les salissures complètement de la cire.



Les cires gaufrées et ultralisées facilitent et accélèrent la construction des alvéoles pour l'abeille. La cire chaude est élaborée selon un vieux principe (nous traitons la cire d'abeille depuis 1900), elle est filtrée en plusieurs fois et travaillée sans aucune adjonction jusqu'au moulage des rayons ultra jaune d'or d'une odeur agréable. Après le moulage, les rayons sont ultralisés, un procédé développé et appliqué exclusivement par Bienen-Meier.

