

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](#)

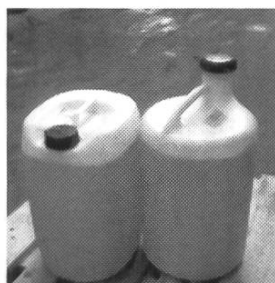
Download PDF: 24.01.2026

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



Sirop pour abeilles de Hostettler!

L'aliment de qualité pour abeilles, avec les mêmes sortes de sucre que dans le miel, pour une alimentation plus nourrissante. 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

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



BAG IN BOX

(Sac avec bussette de coulée
à fermoir 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

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



Sachets en plastique

Pour un abecquement 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

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 domicile. Les frais d'expédition dépendent du lieu de livraison désiré et sont communiquées sur demande.

Modifications de prix et de rabais restent réservées!



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

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: _____

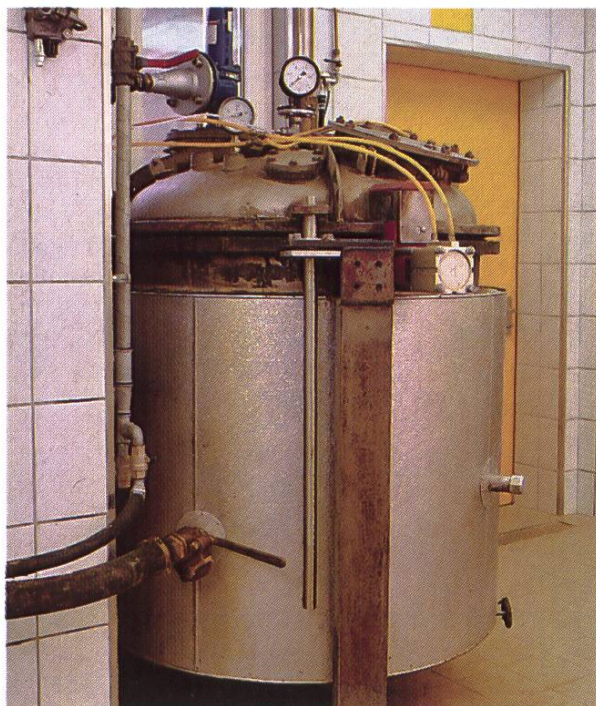
JAB 1820 Montreux 1 / Réexpédition: M. J. Girard, Parqueterie 7, 1680 Romont

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.

