

**Zeitschrift:** Revue suisse d'apiculture  
**Herausgeber:** Société romande d'apiculture  
**Band:** 92 (1995)  
**Heft:** 11-12

**Rubrik:** Courrier des lecteurs

#### **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>**

## Courrier des lecteurs

### Bzz Bzz Bzz

Les abeilles mutines butinent les matines  
à la barbe des moines idoines nés  
dans le nez d'un soir capricieux de l'oranger  
dérangé qui range ses fleurs à l'abri  
des mangeurs de miel  
au ciel des ruchers volants

une avette cousine mime pour une firme  
au firmament frimeur le labeur  
des abbés récoltant des moineaux idiots  
morts au chariot de la raison  
qui grignote des cils calices câlins  
aux nuages des essaims ronflants

Les saines reines promènent le jour  
en plaine saison de pondaison  
près des moustaches élégantes  
gantées de pollen du tilleul  
qui maroufle le filleul seul garçon communié  
au visage déconfitûré d'œufs confus

chante en amont un amant gourmand  
au sein des ouvrières fières sœurs  
pour une jarre de nectar  
belle mamelle où trônent les doigts du soleil  
ailé de caresses le carrosse caracole  
arrose la nuit qui rayonne.

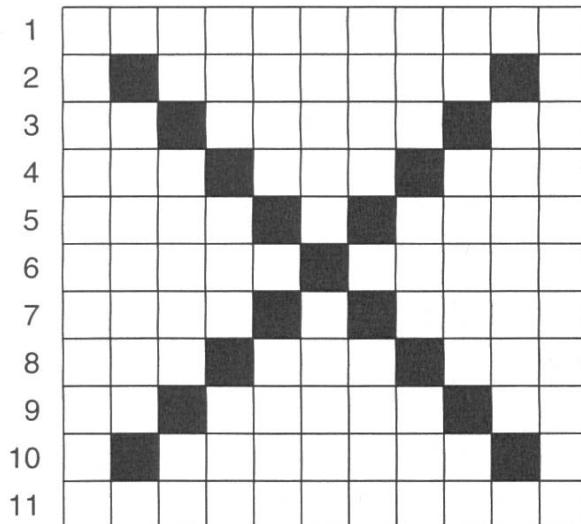
*Chantal Chatelain, Genève*



# Mots croisés

## Mots croisés N° 10

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11



### Verticalement

1. Sottises.
2. Origines.
3. Coup – Dépression fermée, en Afrique – Poussière de foin.
4. A son cours dans le Sud-Est asiatique – Cri d'encouragement – Voile.
5. République islamique – Destin.
6. Coule en Espagne – Plante à fleurs jaunes.
7. Pronom pers. – Partie d'une voûte.
8. Peut être anglaise ou à molette – Sans ornements – Mèche de cheveux.
9. Demi-coiffure militaire – Poissons d'eau douce – Possessif.
10. Eléments d'un organisme.
11. Forte aspiration.

C. Michaud

### Horizontalement

1. Ruche suisse.
2. De la famille des éricacées.
3. Symbole – Cause – Symbole.
4. Que d'eau ! – A vu le jour – Loyauté, garantie.
5. Ne parle jamais en premier – Cardinal.
6. Instrument de musique – Sépare deux parties du monde.
7. Divisé horizontalement – Docile.
8. Sur la table – S'enfonce dans la terre – Personnage biblique.
9. Suit le docteur – Marche sur – Pronom personnel
10. Espèce de pince.
11. Rend saint.

## Solution du N° 9

1 2 3 4 5 6 7 8 9

1	P	A	S	T	O	R	A	L	E
2	A	A	R	L	E	S			G
3	L	A	I	L	E		T	R	
4	L	E	S		E	F	E	U	
5	A	R	U	M		R	I	N	G
6	D	E	S		S		N	O	E
7	I	S		L	U	I		N	O
8	U	P	I	E	C	E			I
9	M	A	I	T	R	I	S	E	R



# Recette

*Le miel est extrait, la récolte au-dessus de nos attentes, le rucher est de nouveau ordré et au calme.*

*Au jardin il y a plein de belles courges lumineuses à ramasser.*

*C'est pourquoi je vous propose une recette de saison, avec du miel et de la courge.*

## Petits biscuits à la courge

Mettre dans une terrine: 250 g de farine; 2 c.c. de poudre à lever; 1/4 c.c. de sel; 1/2 c.c. de cannelle; 1/4 c.c. de muscade; 1/4 c.c. de gingembre; 200 g de sucre brun; 200 g de raisins secs; 50 g de noisettes hachées.

Bien mélanger le tout, faire la fontaine et ajouter la préparation suivante: 300 g de courge cuite; 70 g de beurre ramolli; 2 c.s. de miel liquide; 1/2 c.c. de sucre vanillé; cela se présente sous forme de purée assez liquide. Mélanger le tout à l'aide d'une spatule.

Garnir la plaque avec du papier pour la cuisson et disposer des petits tas, pas trop rapprochés, à l'aide d'une cuillère à soupe.

Cuire au four préchauffé environ 12 minutes à 180-200 degrés.

**Rose Aubry-Maeder**

