Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 93 (1996)
Heft: 3

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: 09.12.2025

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

Courrier des lecteurs

Visite au rucher

A l'approche de Pâques
Le coucou manque à l'appel
Campagne solitaire

Ô triste nature
Point de pollinisation
La graine orpheline

Abeille silencieuse
Tache jaune au ciel mouillé
Erre à travers brume

Au pâle printemps
Les renards se tapissent
Absence de goût

Les coqs dédaigneux
Boudent les poules mouillées
Au fond de la cour

Pisseux les flocons
Recouverts les pissenlits
Que le chien balaye

Poudrés de nuages
Pas seuls à pleurer les saules
Flic flac font nos pas

Cœurs éclaboussés
Fugitives silhouettes
Par le froid courbées

Les flaques teintes
De pétales agonisants
Jalonnent l'étendue

Le temps nous endort
Grâce à lui durent les fleurs
Vacillante saison

Chantal Châtelain, Genève

Voici un mot de nos amis de Yaoundé :

Sucré Villages,
son personnel
et ses groupements d'apiculteurs

vous adressent leurs vœux les meilleurs
à l'occasion des fêtes de fin d'année.

Bonne et heureuse année 1996

Adolphe LIBOKE

Sucré Villages, Apiculture durable, BP, 14070 Yaoundé

CANDI MELLIFÈRE BAILLOD

Pour un bon départ printanier, nourrissement stimulant, fabrication artisanale avec du pur sucre et du miel du Jura neuchâtelois.

– Barquettes alu 8 - 11 - 3,5 cm (env. 300 g)
– Plaques pour ruches suisses 28 - 10 - 2 cm

P. Paratte, apiculteur
Grandes-Crosettes 15, 2300 La Chaux-de-Fonds, tél. (039) 23 62 56

A VENDRE
5 ruches DB

12 cadres habitées, ainsi que le matériel suivant: hausses, nourrisseurs, maturateur, etc. Le tout en bon état.

David Rouzeau, rue du Village 14, 1055 Froideville
Tél. (021) 881 33 80, le soir dès 20 h

A VENDRE
1 rucher-roulotte

sans ruches, 2 x 6 m, toit chalet, avec petite cuisine, petit potager à bois.
Fr. 14 000.–.

Tél. (038) 45 13 19

A VENDRE
un rucher

de 36 ruches suisses et matériel complet.
Prix à discuter

Charles Schlunegger, Chasseral 6, 2300 La Chaux-de-Fonds

A VENDRE
nucléis DB et DT

race carniolienne avec reines de station 95 numérotées.
Livraison mars-avril.
Prière de réserver.

B. Chappot, 1906 Charrat
Tél. (026) 46 13 23, midi et soir.

A VENDRE début mai
nucléis race carniolienne,

4 lignées au choix.

A disposition
couvain de carnioliennes (4 lignées), caucasiennes, Nigra.

Charles-Antoine Rudaz et filles
1981 Vex, tél. (027) 81 16 28, (027) 27 19 25, (077) 28 29 56

A VENDRE

à Echallens, cause décès

14 ruches DB

mise en hivernage, et matériel d'exploitation, état de neuf.

Tél. (021) 881 43 45

A VENDRE
beaux nucléis

4 ou 5 cadres de couvain, avec reines carnioliennes sélectionnées.

J.-J. Cettou
Chenarlier, 1872 Troistorrents
Tél. (025) 76 10 63

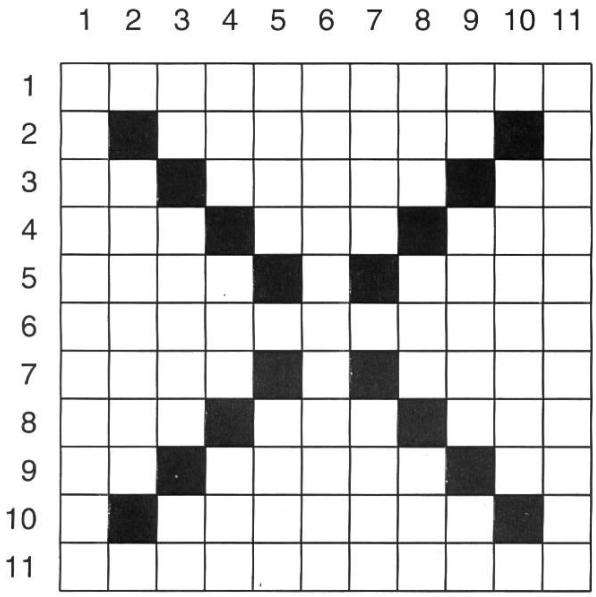
A VENDRE, dès le début mai
nucléis DB

sur 44 CC, race carniolienne sélectionnée à fort rendement. Prix **35** francs c.c. + la reine, 30 francs.

Robert Praz
rue Hermann-Geiger 2
1950 Sion, tél. (027) 22 48 19

Mots croisés

Mots croisés N° 12



Horizontalement

1. Joueront les filles de l'air.
2. Impôts chez les Romains.
3. Parcouru – Psychologue et médecin autrichien – Symbole chimique.
4. Article ind. – Chauve décapité – Ecorce.
5. Refléta (se) – Ile d'Indonésie.
6. Tubes analyseurs d'images.
7. Habitations douillettes – A son cours en Italie.
8. Prénom féminin germanique – Pronom pers. – Union d'apiculteurs.
9. Ile de France – Vit dans l'Himalaya – Fut aimée par Zeus.
10. Bordure autour de pièces de monnaie.
11. Bruits du vent.

Verticalement

1. Décorations de manuscrits.
2. Caractère de ce qui est seul en son genre.
3. Possessif – Ronge – Symbole chimique.
4. Ça fait rire – Leur poids devient de plus en plus lourd – Ivre.
5. Couleur bleue – Forme de société commerciale.
6. Sans énergie.
7. Prince troyen – De même.
8. Métro régional – Chance – Coule en Angleterre.
9. Difficulté – S'étend sur le sol – De là.
10. Assaisonnerai.
11. Ajouterons un produit à du vin, du moût.

C. Michaud

Solution du N° 11

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	N	O	N	C	H	A	L	A	N	C	E
2	O	■	A	H	A	N	E	R	A	■	M
3	L	A	■	U	R	I	N	E	■	N	P
4	I	V	E	■	T	E	T	■	C	I	O
5	S	I	P	O	■	R	■	C	O	C	U
6	E	C	U	R	E	■	R	O	T	O	R
7	M	O	R	S	■	R	■	B	E	L	P
8	E	L	A	■	P	U	B	■	S	A	R
9	N	E	■	A	R	T	U	S	■	S	E
10	T	■	N	I	E	L	L	E	S	■	R
11	S	C	I	N	T	I	L	L	E	R	A

Recettes

Poulet au miel

1 poulet; sel, poivre; 2-3 branches de thym; 4 cs de miel liquide.

Saler et poivrer l'intérieur du poulet, y ajouter le thym et le miel. Coudre l'ouverture.

Déposer dans une lèchefrite ou un plat à gratin bien beurré. Beurrer également l'extérieur du poulet. Saler et poivrer.

Cuire une heure environ à four chaud (220 degrés). Arroser en cours de cuisson.

Dès que le poulet est doré, déglacer le fond du plat avec 4 cs d'eau.

Au moment de servir, ajouter 1 cs de jus de citron et $^1/_2$ dl de crème à la sauce. Vérifier l'assaisonnement.

Braisé de porc à l'orange

(Recette Betty Bossi, 1990)

1 kg de rôti. de porc.

1 cs de miel fluide; 1 cc de sel; poivre. Mélanger et badigeonner la viande.

2 cs d'huile. Chauffer dans une cocotte. Rissoler le morceau de viande. Dégraisser.

2 cs de confiture d'orange amère; 1 dl de jus d'orange. Ajouter la viande.

$^1/_2$ bâton de cannelle; $^1/_2$ cc de gingembre en poudre. Ajouter.

Ajouter en plusieurs fois au cours de la cuissson 2 dl de bouillon. Cuisson : env. 75 minutes, à couvert, à feu doux. Tourner la viande une ou deux fois. Sortir la viande et la laisser reposer à couvert. Réduire légèrement le fond de cuisson.

Peler à vif 2 oranges, les détacher en quartiers et les chauffer dans la sauce. Rectifier l'assaisonnement. Eventuellement parfumer au Grand Marnier et affiner avec une tombée de crème.

A VENDRE

Nucléis race carniolienne, 3-6 cadres.

Ruches vides et peuplées DB.

Facilités pour jeunes apiculteurs.

André Seiler
Route de l'Allex 7, 1880 Bex
Tél. (025) 63 26 68

A VENDRE

20 ruches

habitées, pastorales 10 cadres

André Loup
Rue des Evaux 3, 1213 Onex (GE)
Tél. (022) 792 20 70