

Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 93 (1996)
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: 24.01.2026

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

Trucs et astuces

Chasse-abeilles ingénieux



Pour ceux qui, comme moi, ont des douleurs dans les épaules, il est difficile de soulever la hausse ou de secouer les cadres.

C'est pour cela que depuis deux ans j'ai modifié mes chasse-abeilles. Comme on le voit sur les photos, ils ont les dimensions extérieures des hausses. Ce faisant, les hausses reposent sur le chasse-abeilles par les listes extérieures, ce qui empêche tout écrasement des abeilles. Il suffit de soulever la hausse par l'arrière et de glisser le chasse-abeilles comme un tiroir. Le chasse-abeilles est guidé par les petites listes de bois. Sitôt le chasse-abeilles introduit à la moitié du corps de ruche, la hausse bascule sur l'appareil.

Il ne reste plus qu'à mettre le tout en place. Cela ne nécessite pas d'effort spécial et c'est un jeu pour une personne seule.

R. Curty

A VENDRE

reines carnioliennes

souches sélectionnées
Fr. 30.- la reine.

Martial et Cédric Délétroz
Petit-Chasseur 55, 1950 Sion

Tél. (027) 22 60 17

CHERCHE À ACHETER

1 extracteur

6 ou 9 cadres de hausse,
d'occasion, avec moteur.

Tél. (021) 903 35 49



Très grand choix

Meilleur rapport qualité-prix

Ruches épicea, jolis assemblages à tenons. Renommées depuis les années 20, certaines sont toujours en service! Nombreux modèles, très nombreuses variantes; quelques exemples:

- Ruche D 12 c., toit chalet tôlé, avec hausse et cadres, fond varroa, montée	Fr.	235.-
- Ruche D 12 c., toit chalet, avec hausse et cadres, non montée (commande de 10 au minimum)	Fr.	138.-
- Ruche D 10 c., pastorale, toit plat.	Fr.	129.-
- Idem 12 c.	Fr.	149.-
- Ruche D 10 c., pastorale, toit plat, non montée (commande de 10 au minimum)	Fr.	96.-
- Idem 12 c.	Fr.	106.-
- Ruchette 6 c., DB avec cadres	Fr.	69.-
- Ruchette 6 c., légère, cueille-essaim.	Fr.	53.-

Cire gaufrée DB ou Burki (désinfectée bien sûr), très belle, de nouvelle fabrication. Demandez des échantillons lors de votre passage.

5 kg	Fr.	11,50
15 kg	Fr.	10,50
25 kg	Fr.	9,50
Gaufrage cire (échange contre cire brute fondu) 5 kg	Fr.	5,30
10 à 20 kg	Fr.	4,80
20 à 50 kg	Fr.	3,90

Caisse (box) pour 10 cadres de hausse DB en polyéthylène.

avec couvercle, à l'unité	Fr.	49.-
3 pièces	Fr.	46.-
8 pièces	Fr.	42.-

Couteaux à désoperculer et herses: 13 modèles

Le meilleur: couteau électrique américain thermostaté Fr. 129.-

Machine à désoperculer à brosse rotative Fr. 840.-

Nouveau mini bac à désoperculer comportant un bac plein avec robinet surmonté d'un bac ajouré avec traverse + pivot de désoperculation . Fr. 79.-

Extracteur à partir de Fr. 215.-

Extracteur inox, 9 cadres de hausse DB, pignons acier Fr. 380.-

Extracteur inox à moteur, 9 cadres de hausse DB Fr. 895.-

Extracteur inox, 18 demi-cadres, manuel Fr. 590.-

Extracteur inox, 18 demi-cadres, à moteur Fr. 1090.-

et 25 autres modèles d'extracteurs

Maturateur, 50 kg, sans tamis, inox 18/10. Fr. 89.-

Maturateur, 100/120 kg, avec tamis, inox 18/10 Fr. 178.-

Tamis et filtres coniques, immergés, doubles, tubulaires, à réticule...

**Max MENTHON S. à r.l., rue du Commerce 36/38
F-74200 THONON (FRANCE), tél. 50 70 23 22 – Fax 50 70 21 19**

Dépôt et matériel disponible sur demande chez
M. Jacques Castella, 1668 Neirivue (FR), tél. (029) 8 19 65

Recettes

Miel « syllabub »

(Recette Betty Bossy 1988)

1 dl de jus de pomme ; 2 cs de jus de citron ; 1/2 cc de cannelle ; 2 à 3 cs de miel fluide. Mélanger dans une terrine.

2 dl de crème. Ajouter et travailler en mousse ferme, 3-4 minutes au fouet ou 30 secondes au mixer.

Servir avec des fruits en compote.

Nid d'abeille

(Recette Betty Bossy 1990)

Pâte levée

250 g de farine ; 1/4 cc sel ; 50 g sucre ; 1/2 sachet sucre vanillé ; 1/2 zeste de citron râpé. Mélanger.

50 g beurre ramolli ; 1 œuf ; 20 g de levure ; 2 dl lait. Délayer la levure dans un peu de lait et ajouter tous les ingrédients et travailler la pâte.

La couvrir et la laisser doubler de volume à température ambiante.

Préparer le moule à charnière (diam. 24 cm) : garnir le fond d'un papier de cuisson et graisser les bords (cercle). Y déposer la pâte levée.

Garniture

50 g beurre ; 50 g miel épais. Chauffer légèrement et retirer du feu.

80 g amandes effilées. Ajouter, les enrober délicatement et les répartir sur la pâte.

Laisser lever le biscuit encore 15 minutes.

Cuisson : env. 25 minutes à 200 degrés sur la rainure inférieure du four.

Crème pâtissière

2 dl lait ; 2 cs de farine ; 1/2 sachet sucre vanillé ; 3 cs de sucre ; 1 œuf + 1 jaune d'œuf. Préparer une crème pâtissière.

3 feuilles de gélatine. Les tremper dans l'eau froide pour les ramollir ; les ajouter à la crème chaude. Bien mélanger et laisser refroidir.

1 dl 1/2 crème. Fouetter et incorporer à la crème pâtissière.

Montage

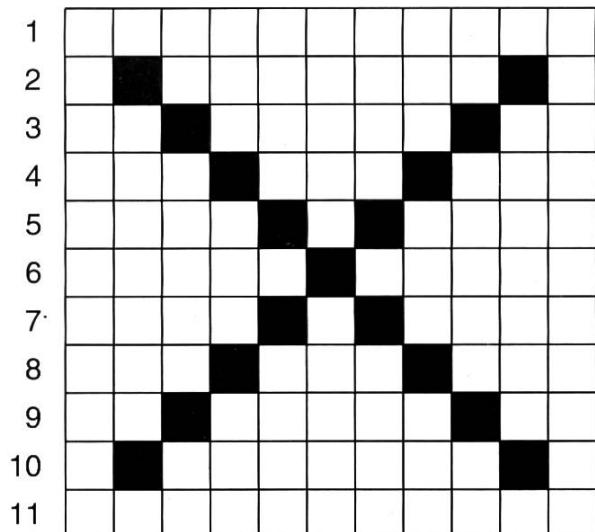
Fendre le gâteau, horizontalement, napper le fond de crème pâtissière et poser dessus la seconde abaisse. Laisser reposer une heure au frais.



Mots croisés

Mots croisés N° 17

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11



Horizontalement

1. Section de la Fédération vaudoise d'apiculture.
2. S'éloignais.
3. Symbole – Gâté – Pronom.
4. Du nord de la France – Vent arrière – Esprit borné.
5. Se déplaceras – Commune de Seine-et-Marne.
6. Débitai – Joue au foot.
7. Paysage – Compliqué.
8. Localité du Seeland – Utilisé en cuisine – Pas pour les Suisses !
9. En matière de – Site archéologique du Mexique – Connu.
10. Canalisation.
11. Ne se plaît que dans l'eau.

Verticalement

1. Livres de messe.
2. Du bouc.
3. Cité légendaire – Produits de beauté – En Sibérie.
4. Ne se plaît qu'en terre – Classification des huiles – Ville d'Allemagne.
5. Tissu – Dirigée.
6. Disposition des pièces d'une habitation – Ile d'Indonésie.
7. A son origine – Aiment l'odeur du crottin.
8. Demoiselle – Prénom d'une célèbre actrice américaine – Pronom.
9. Le meilleur – Fils de Molière – Symbole.
10. Très humides.
11. Très capable.

C. Michaud

Solution du N° 16

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11

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



APISTAN

Nous rendons attentifs les retardataires qui n'auraient pas encore traité leurs colonies contre la présence de varroas, qu'ils peuvent nous passer commande d'**APISTAN**. Nous les prions de suivre à la lettre les directives d'application et de nous retourner lesdites bandes usagées avant la fin octobre pour leur destruction par nos soins.

NOURRISSEMENT

... au MIELO-CANDI

Pour un hivernage sans souci, rien de plus facile que d'utiliser le cadre de corps nourricier de 4 kg. Un mélange judicieux de miel, sucre et eau sera le complément idéal de la mise en hivernage.

Dès le début août et derrière les partitions, le **MIELO-CANDI** sera très rapidement débarrassé vers le nid et mis en réserve.

Pas de temps perdu à nourrir, pas de pillage...

Par 3 cadres : Fr. 6.70/kg – 6 : Fr. 6.60 kg – 12 : Fr. 6.45 kg – 24 : Fr. 6.25 kg.

Pour des quantités supérieures, veuillez nous demander une offre.

... au sirop API-INVERT, en carton-verseur de 28 kg

Avec une concentration sucrée de 73 % environ, ce sirop nourricier est le mieux adapté aux besoins de l'abeille: fructose, glucose et saccharose.

D'une composition pure et harmonieuse, ce liquide est prêt à l'emploi.

1 bag 28 kg : Fr. 75.- – 3 : Fr. 70.-/p. – 7 : Fr. 67.-/p. – 15 : Fr. 65.-/p.

Pour des quantités supérieures, veuillez nous demander une offre.

... à la pâte alimentaire APIFONDA

D'une composition microfine aux sucres spécifiques, cette pâte alimentaire vous est fournie en bloc économique de 15 kg. Placer directement le paquet sur le trou de la planche couvre-cadres, tout en laissant une hauteur vide pour faciliter le positionnement du bloc.

1 bloc économique de 15 kg : Fr. 48.- – 3 : Fr. 46.50/p. – 6 : Fr. 45.-/p. – 10 : Fr. 43.50/p.

Pour des quantités supérieures, veuillez nous demander une offre.

PRÉVENTION

Afin d'éviter toute surprise indésirable (dysenterie, nosémose), il est toujours prudent d'ajouter au nourrissement liquide une préparation médicamenteuse au **NOSEMACK** dans les 2 derniers litres ; 3 pastilles par colonie, diluées au mixer dans un peu d'eau, suffisent à maintenir le tube digestif des abeilles dans de bonnes conditions d'hivernage.

Boîte pour 5 colonies : Fr. 15.-/pour 30 colonies : Fr. 57.-

(le FUMIDIL B n'est plus reconnu par l'OICM cette année).

RITHNER & Cie - CP 67- 1870 MONTHEY - 025/71 21 54

Magasins dépositaires :

- AGROL Sierre
- LANDI Eysins
- Lüthi Montricher 021/864 50 66

Dépôt :

- Perroud, Grattavache
029/8 55 43