**Zeitschrift:** Revue suisse d'apiculture
**Herausgeber:** Société romande d'apiculture
**Band:** 93 (1996)
**Heft:** 11-12

**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:** 09.12.2025

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

# Trucs et astuces

*Le rédacteur pense vous rendre service en publiant la méthode de M. A. Höpfler pour extraire la récolte de mélézitose.*

## « Dégivrer » les cadres de mélézitose

Qui ne connaît pas ce problème : les hausses pleines desquelles il ne sort pas une goutte ! Lorsque les abeilles butinent du mélézitose et que l'extraction n'est pas effectuée immédiatement, il est trop tard.

Depuis vingt ans, je procède de la manière suivante avec de très bons résultats : j'ai fabriqué un récipient en tête inox (VZA). La grandeur correspond à quatre de mes cadres*, y compris un peu de jeu entre eux. Les cadres de mélézitose y sont introduits le soir et je remplis le récipient avec de l'eau froide jusqu'à recouvrement complet. Pour que les cadres ne surnagent pas, je leur pose dessus une traverse en bois lestée avec une pierre.

Le matin suivant je prends les cadres l'un après l'autre par leurs extrémités et les secoue, un côté après l'autre, dans un autre récipient qui réceptionne le miel dissous.

Il est conseillé de secouer les cadres avec la traverse supérieure inclinée légèrement vers le bas. Je laisse le soin aux abeilles de terminer l'essorage du miel résiduel en mettant les cadres à l'arrière de la ruche (ruche suisse).

La solution liquide du récipient de trempage est utilisée comme nourriture stimulante dans les nourrisseurs. Il faut prendre garde de ne pas tremper plus de cadres qu'il ne faut, de manière que la solution liquide de trempage soit utilisée dans les deux jours, faute de quoi le jus entrerait en fermentation.

Pour les cadres qui ne contiennent qu'une partie de mélézitose, après extraction j'utilise deux fois la même eau soit 2 x 4 cadres, de manière que le jus ne soit pas trop pauvre en miel.

***Adolf Höpler***
Moos 16, D-85614 Kirchseeon

* Probablement ruche suisse (trad.).

Tiré de la revue *Die Biene,* sept. 1996, p. 22.

## Ah ! quel bel été !...

Nous connaissions le flottage des bois, mais pas très bien celui des ruches. C'est impressionnant et démoralisant. Voici ce que peut faire un orage, associé à la Dranse vers la prise d'eau d'Emosson à la Fouly, au rucher de notre ami Georges Morand.

Nous lui souhaitons un moral d'acier pour encaisser le coup, après ce désastre !

# Recettes

## Séré aux pommes et aux flocons d'avoine

250 g de séré mi-gras ; 5 cs de miel ; 1/4 cc gingembre en poudre ; 1/4 cc cannelle moulue ; 1/2 citron pressé.
Mettre dans une terrine et fouetter jusqu'à consistance lisse.

4 pommes. Les éplucher et les râper dans le séré. Mélanger.

1 cs de beurre à rôtir. Faire fondre dans une poêle. 8 cs de flocons d'avoine. Ajouter et faire rôtir jusqu'à belle coloration dorée.

1 cs de sucre. Saupoudrer les flocons et remuer encore une minute sur le feu. Laisser refroidir.

Dresser le séré dans un compotier et parsemer de flocons d'avoine caramélisés.

## Brunch-pommes (pour 4 personnes)

2 jaunes d'œufs ; 5 cs de sucre. Battre en mousse dans une terrine.

1 dl de cidre ; 1/2 cc zeste de citron ; 1/2 cc fécule de maïs ; 1 pincée de cannelle. Ajouter et mélanger. Puis mettre la masse au bain-marie et remuer jusqu'à ce qu'elle soit crémeuse. La crème devrait être liée en 10 min. Laisser un peu refroidir.

1 dl de crème. Fouetter et incorporer.

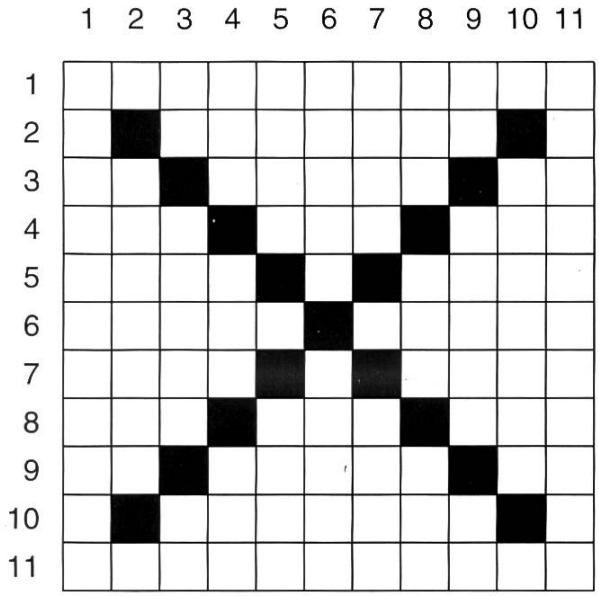
6 pommes (variétés ne se défaisant pas à la cuisson). Les peler, les couper en fines lamelles.

4 cs de miel. Chauffer dans une poêle antiadhésive ; ajouter les pommes, les étuver 2 à 3 min., retourner et laisser mijoter. Répartir les pommes dans un plat beurré allant au four.

Verser la crème sur les pommes et glisser au four préchauffé à 220 degrés, pendant 10 minutes (au milieu du four), puis placer directement sous le gril et cuire jusqu'à ce que des taches brunes apparaissent à la surface. Servir très chaud.

# Mots croisés

## Mots croisés N° 20



### Horizontalement

1. Pierre d'un bleu intense.
2. Plaies qui cicatrisent mal.
3. Va avec là – Produit de nettoyage – Pronom.
4. Période – Semblable – Choisi.
5. Graminée aromatique – Région de la Palestine.
6. Salles de spectacle – Dans les Antilles.
7. Vieilles rognes – Traité d'alliance (1949).
8. Espace économique – Attacha – Partie de la charrue.
9. Coutumes – Grand-mère – Symbole chimique.
10. Ver plat marin.
11. Hâteras (s').

### Verticalement

1. Contraire à la décence.
2. Instruments de labour.
3. Symbole chimique – Chef-lieu de canton dans la Mayenne – Symbole chimique.
4. Pronom personnel – Article – Peut être Noire, Rouge, Blanche, etc.
5. Style d'improvisation vocale – Vague de la mer.
6. Mouvoir de bas en haut – Citrons verts
7. Orthographe inhabituelle d'un pin de montagne – Apparences.
8. Ecole bouddhiste – Sigle d'une forme d'enseignement moderne – Forme d'être.
9. Traditions – Publia – Fin d'infinitif.
10. Division d'une ville en secteurs.
11. Eclaireras vivement.

***C. Michaud***

## Solution du N° 19

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | H | Y | D | R | O | M | E | L | S |
| 2 | E | ■ | O | I | S | O | N | ■ | Y |
| 3 | M | I | ■ | T | A | N | ■ | A | N |
| 4 | I | L | S | ■ | S | ■ | A | N | E |
| 5 | C | E | U | X | ■ | L | I | E | R |
| 6 | Y | O | D | ■ | K | ■ | R | E | G |
| 7 | C | N | ■ | W | W | F | ■ | S | I |
| 8 | L | ■ | B | I | A | I | S | ■ | D |
| 9 | E | M | I | L | I | E | N | N | E |