

**Zeitschrift:** Revue suisse d'apiculture  
**Herausgeber:** Société romande d'apiculture  
**Band:** 124 (2003)  
**Heft:** 7

**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>**

### Pâte sans miel pour ruchettes de fécondation

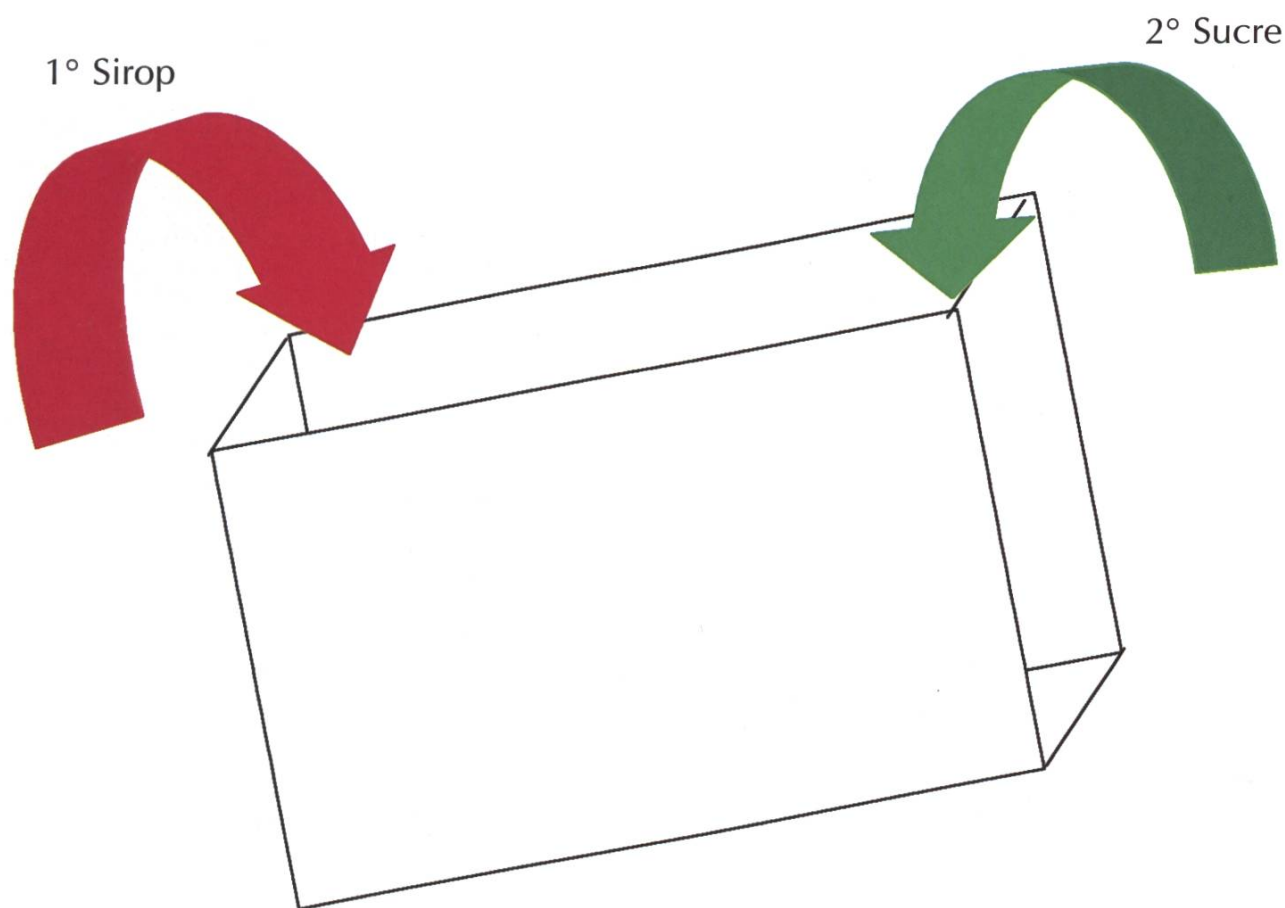
Pour environ 10 bacs à nourriture « Apidéa » :

Faire bouillir 2 grammes d'acide lactique (1 gramme = 1,7 cm<sup>3</sup> = 1,7ml), soit 3,4 ml d'acide lactique avec un demi-litre d'eau et un kilo de sucre cristallisé.

Bouillir à feu doux durant une demi-heure et mélanger le sirop ainsi obtenu, avec 4 à 5 kilos de sucre en poudre (sucre glace).

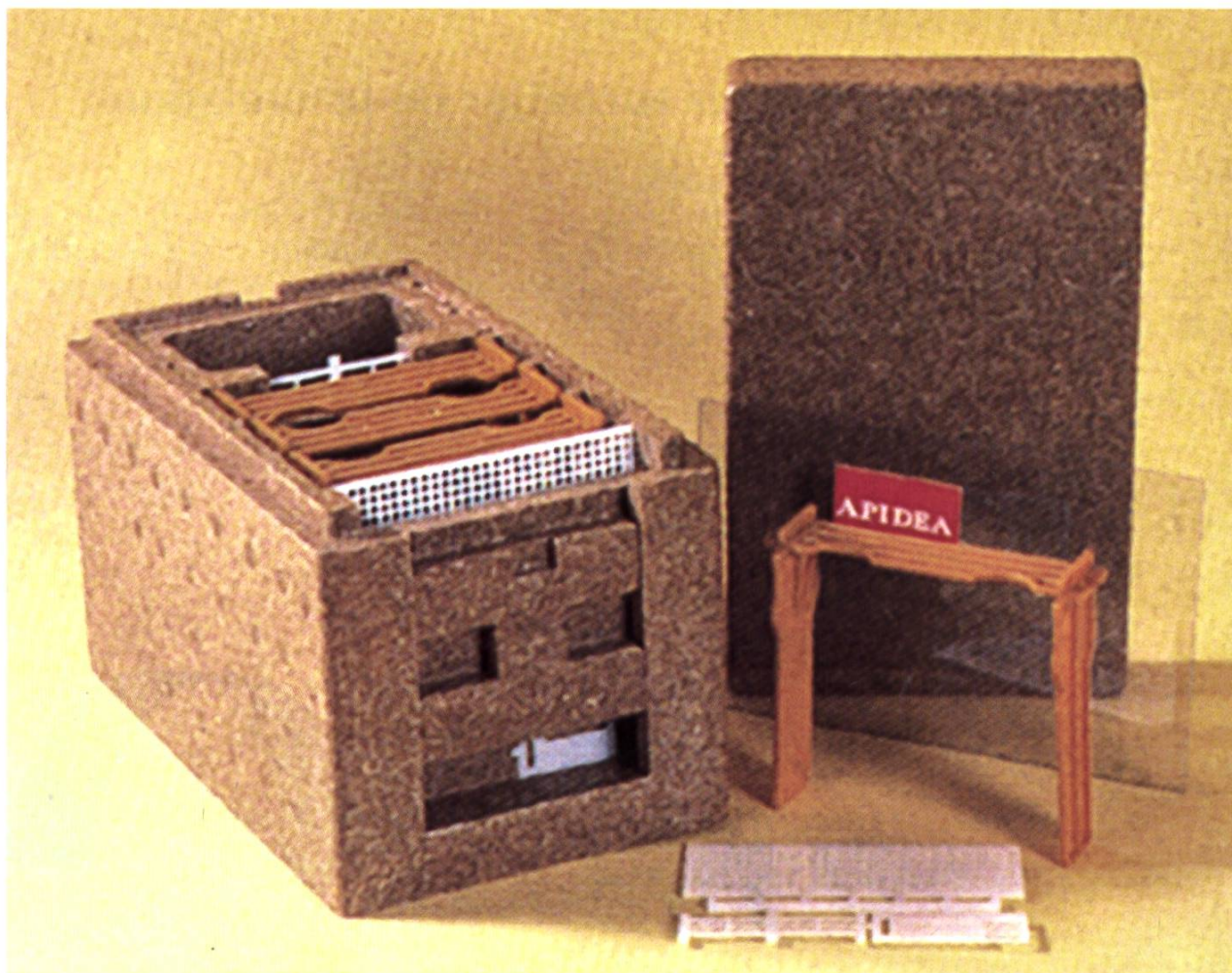
#### Modus :

Prendre une caisse en plastique suffisamment grande (type caisse standardisée grise haut. 40 cm). La pencher sur un côté pour éviter que le sirop ne s'étale sur la totalité du fond et verser à l'intérieur le sirop bouillant.



Dans le sirop, verser les trois quarts du sucre et mélanger. Une truelle de maçon fait très bien l'affaire et vu la poussière de sucre dégagée, il est judicieux de travailler à l'extérieur.

Compléter si nécessaire avec le reste du sucre jusqu'à obtention d'une pâte à consistance de massepain bien tendre (elle va légèrement durcir en se refroidissant).



Il est inutile d'essayer d'obtenir une pâte homogène ; de petits grumeaux peuvent subsister. Remettre la caisse à plat pour permettre à la pâte de s'étaler en une couche uniforme.

Laisser reposer deux ou trois jours en recouvrant d'un plastique, pour empêcher le dessèchement ou la formation d'une croûte. Après ce laps de temps, la pâte est devenue parfaitement homogène, les grumeaux se sont dissous et on peut découper la pâte étalée, en blocs rectangulaires, avec un couteau ou une spatule à pâtisserie.

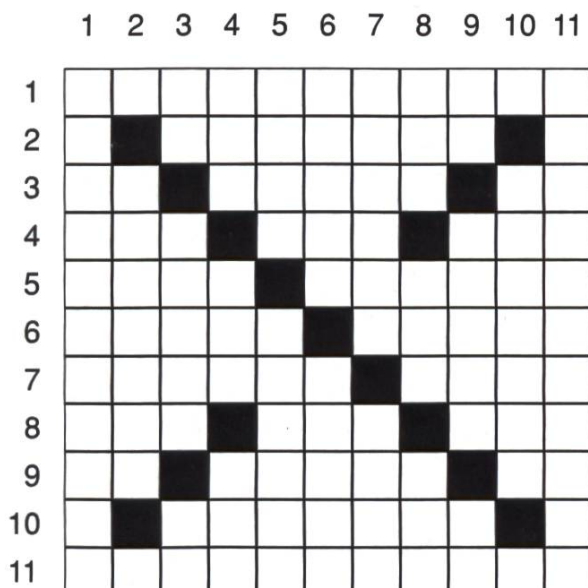
La ruchette prête à l'emploi contient les cadres suivants (depuis l'entrée) : un cadre ébauché, coupé aux deux tiers, un cadre avec amorce de cire gaufrée, un cadre de nourriture (nectar) qui a été confectionné en posant au printemps une hausse de petits cadres sur une ruche.

Avantages : prix, rapidité et facilité de préparation, pas de pillage, pas de liquéfaction par temps chaud ni noyades des abeilles, fixation du nucléus dans son « logement », pâte servant uniquement de réserve de nourriture, bonne aération de la ruchette en cave.

**Marchand Eric / 31 mai 2003**

# Mots croisés

## Mots croisés N° 86



## Verticalement

1. Aide à parler haut.
2. Peuvent être marines, terrestres, ou d'eau douce.
3. Article – Critère auquel se réfère tout jugement – Assurance.
4. Belle bretonne – Femme douée de pouvoirs surnaturels – Titre de noblesse.
5. Champignon – Arbustes à fruits noirs ou rouges.
6. Famille de brebis – Lançant les pieds en l'air.
7. Fourrure, robe, toison – Se dit de l'écu divisé horizontalement.
8. Cheville fichée en terre – Principe de vie – Place de bas en haut.
9. Accompagne le docteur – Forme d'aller – Personnel.
10. Substance qu'on ajoute à une autre pour l'améliorer.
11. Accumulation.

*C. Michaud*

## Horizontalement

1. Il décolle à la verticale.
2. Portées vers le haut.
3. Note – Sans poils – Phon. : incrédule.
4. Possessif – Haute école française – Prénom féminin.
5. Enseignant secondaire – Attentions.
6. Foyers – Troubles, émotions.
7. Bruit confus – Greffe.
8. Général américain – Voie publique – Grosse tête suisse.
9. Préposition – Décent, convenable – Symbole chimique.
10. Qui reflètent la joie.
11. Le souci de la plupart des sociétés.

## Solution du N° 85

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

