

**Zeitschrift:** Revue suisse d'apiculture  
**Herausgeber:** Société romande d'apiculture  
**Band:** 126 (2005)  
**Heft:** 9  
  
**Rubrik:** Insolite

#### **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**

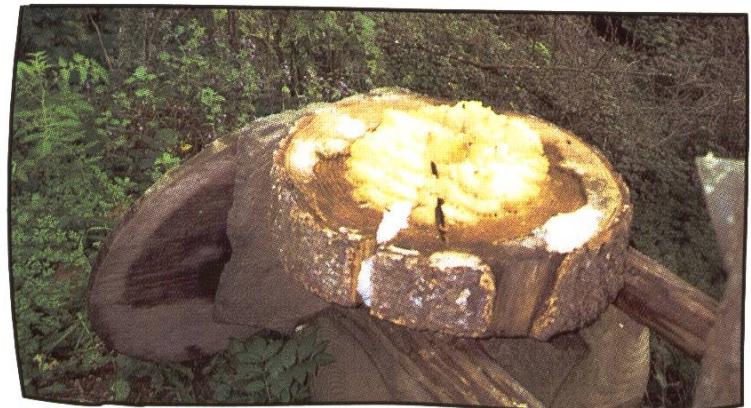
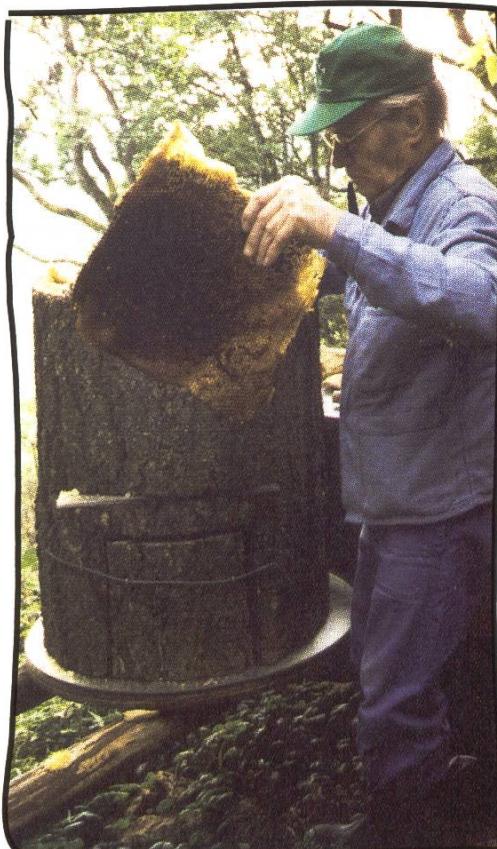
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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>**



## La ruche-tronc

Au rucher de formation de la section Nord-Vaudois, qui se trouve à la Coudre, il est possible de découvrir et admirer cette belle ruche-tronc.

M. Willy Charles, responsable du rucher, prend soin de cette curiosité. Sur ces images il constate le travail effectué par les abeilles, une merveille de la nature qui nous enchanter toujours à nouveau.

Merci à Lucien Méan de Villars-Burquin, de nous faire partager ce trésor.

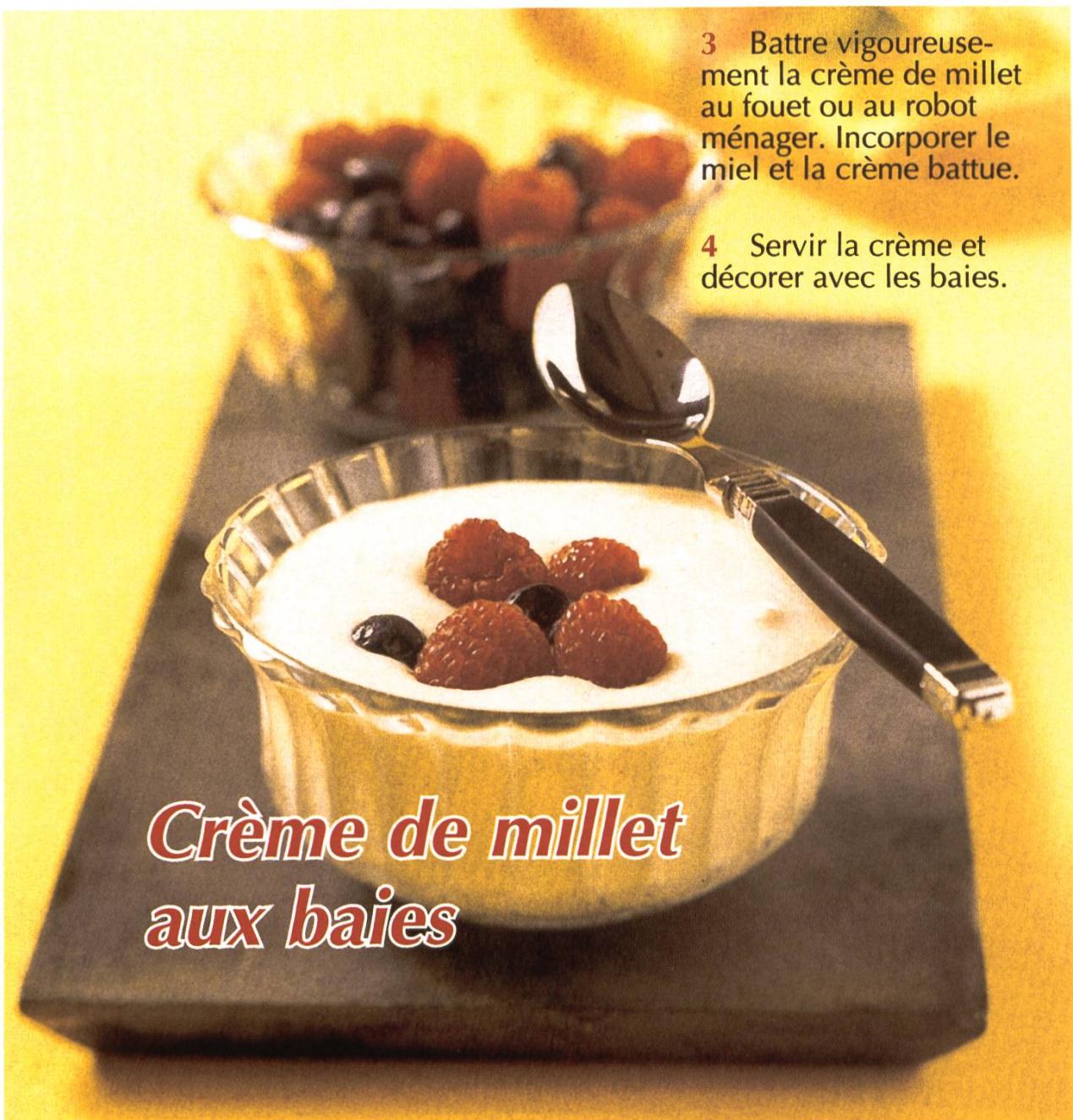
*½ l de lait (vache, brebis ou soja)  
100 g de farine fine de millet ou  
100 g de farine intégrale d'épeautre  
½ cc de vanille Bourbon  
2 cs de miel liquide, d'acacia de préférence  
2 à 2½ dl de crème entière*

**1** Dans une casserole, mélanger le lait, la farine de millet et la vanille, porter à ébullition et faire mijoter jusqu'à ce que la crème se lie. Transvaser dans une jatte et laisser refroidir en remuant de temps en temps.

**2** Battre la crème en chantilly.

**3** Battre vigoureusement la crème de millet au fouet ou au robot ménager. Incorporer le miel et la crème battue.

**4** Servir la crème et décorer avec les baies.



***Crème de millet  
aux baies***



*Si ça,  
ce n'est pas du boulot...  
alors que voulez-vous ?*

Photo R. Aubry