Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 128 (2007)
Heft: 8

Rubrik: La cuisine au miel

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: 08.12.2025

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

Muffins aux baies

Pour environ 12 muffins

environ 36 moules en papier

375g de farine bise d'épeautre
ou

375 g de mélange de farine blanche et bise d'épeautre

2 cc de poudre à lever sans phosphates

120 à 150 g de miel d'acacia ou de tournesol

125 g de beurre liquide refroidi
ou

1 dl d'huile d'olive vierge extra

1 pc de vanille Bourbon ou sucre vanillé

2 œufs

2 1/2 dl de lait de vache, d'avoine ou de soja

150 g de framboise ou de myrtilles fraîches

sucre glace selon goût

1) Préchauffer le four à 210 °C. Emboîter les uns dans les autres 3 moules en papier pour chaque muffin.

2) Dans une jatte, mélanger la farine, la poudre à lever et le sucre.
Mélanger le beurre, la vanille, les œufs et le lait et ajouter à la farine.
Mélanger avec une fourchette. Pour terminer, incorporer les baies.
Verser la pâte dans les moules et les déposer sur une plaque à gâteau.

3) Faire cuire les muffins au milieu du four, 20 minutes à 210 °C.
Vérifier avec une aiguille.

Remarque

Les muffins sont peu doux avec la quantité de miel indiquée.
On peut alors les saupoudrer de sucre glace.

La plus vieille abeille

Des scientifiques ont découvert en Allemagne (Eckfelder Maar in der Eifel) la plus vieille abeille-reine du monde. Selon le lieu de la trouvaille, l'âge de cet insecte fossilisé a été estimé à 50 millions d'années. Toutefois, en observant minutieusement cette abeille, des éléments font émerger quelques doutes quant à cet âge millénaire.

Par exemple, du pollen collait encore sur cette abeille fossilisée: l'insecte a été surpris par un événement écologique tragique alors qu'il butinait encore. En plus, l'abeille fossilisée est comparable à ses descendantes d'aujourd'hui. Mais en 50 millions d'années – selon la théorie de l'évolution –, la productrice de miel aurait dû continuer à se développer ou se modifier. Concernant la catastrophe dont a été victime cette abeille, nous trouvons une réponse dans la Bible: le déluge a été un désastre mondial sans précédent. Notre abeille a-t-elle été surprise par une gigantesque coulée de boue qui l'enterra vivante?

MERCI pour cette citation paru dans ETHOS 9/93 qui me fut transmise en version originale allemande par Henri Gloor, du Locle et aimablement traduit par son fils Philippe de La Chaux-de-Fonds.

APIVER

1906 Charrat

Pots à miel

en verre nid d'abeille
avec couvercle; prix de détails

Par paquets, prix par palettes sur demande, retirés à Charrat
Livrés: +10%
250g: 0,54 – 500g: 0,61 – 1kg: 0,85

Livraison en Suisse Romande du 24 mai au 2 juin et du 24 au 29 septembre

Tél. 079 408 74 36
Fax 027 744 38 31

A VENDRE

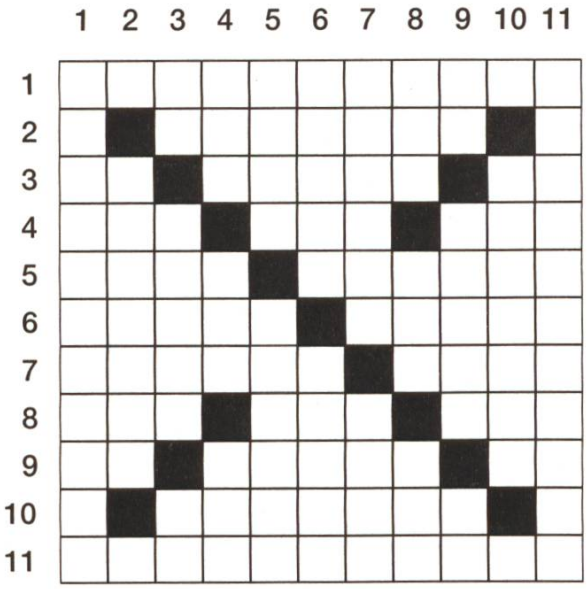
Reines carnioliennes
Fécondées en stations **Fr. 40.–**
Nucléis DB 6 cadres
Prix: Fr. 180.–
N. AJVAZI, 1350 Orbe
Tél. 024 441 21 26
Natel 079 355 16 79 dès 13 h

A VENDRE

Reines 2007
Sélectionnées B20X4
Prix: Fr. 35.–
DÉLÉTROZ Martial
Mazerette 46, **1950 Sion**
Tél. 027 322 77 02

Mots croisés

Mots croisés N° 127



Horizontalement

1. Ils utilisent la force centrifugue.
2. Sommets arrondis dans les Vosges.
3. Les quatre saisons – affligea, attrista – reçoit le Tessin.
4. Dommage, préjudice – prénom de la Comtesse aux pieds nus – homme ou femme.
5. De même, en outre – louanges.
6. Audace, effronterie – se dit protecteur de la nature.
7. Mieux connu sous le nom de Voltaire – conspuer, siffler.
8. Au golf, cheville plantée en terre – partie de la charrue – choix.
9. Personnel – foyers – le meilleur.
10. Dans peu de temps.
11. Est utilisé, en principe, après le 1 horizontal.

Verticalement

1. Action de faire disparaître.
2. Qui n'est pas dû au travail de l'homme.
3. Le terbium – insecte coléoptère – avalé.
4. Style de musique – sans consistance – atmosphère.
5. Hasard favorable ou non – soumettre à une épreuve.
6. Séparé par couches – qui a perdu son éclat, sa fraîcheur.
7. Relative au ton – gaz bruillants.
8. Haute école française – ville du Kirghizistan – au secours!
9. Coutumes – conduite souterraine d'évacuation – personnel.
10. Cuira dans une poêle.
11. Parrainer.

C. Michaud

Solution du N° 126

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