

Zeitschrift: Revue internationale d'apiculture
Herausgeber: Edouard Bertrand
Band: 23 (1901)
Heft: 9

Heft

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: 04.07.2025

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

REVUE INTERNATIONALE

D'APICULTURE

Adresser toutes les communications à M. Ed. BERTRAND, Nyon, Suisse.

TOME XXIII

N° 9

SEPTEMBRE 1901

CONSEILS AUX DÉBUTANTS

OCTOBRE

Nous sommes arrivés à la fin de la saison ; l'apiculteur soigneux aura maintenant approvisionné convenablement ses ruches et il ne lui reste que certains petits travaux à faire pour terminer la campagne.

Peu à peu les abeilles se groupent dans leur quartier d'hiver en abandonnant les rayons extérieurs ; les guêpes, toujours aux aguets, ont alors beau jeu pour enlever un riche butin ; les souris s'approchent également et cherchent à trouver pour l'hiver un endroit chaud et bien pourvu. Il est nécessaire de rétrécir l'entrée des ruches en ne laissant qu'un trou de vol de 6 cm de haut. Les rayons inoccupés se conservent mieux dans une chambre bien sèche que dans la ruche, mais il faut avoir soin de les mettre à l'abri des souris. Avant de les enfermer on racle les cadres en séparant bien la propolis et les parcelles de cire ; la propolis donne à la cire une teinte foncée qui la déprécie. Tous les morceaux de rayons, ainsi que les gâteaux défectueux qui n'ont pas pu passer au cérificateur, sont rassemblés et fondus à la vapeur ou, à défaut d'un appareil, dans le four à pain. Il est regrettable que le cérificateur solaire même n'extraie pas complètement la cire des rayons ; les restes, serrés dans une bonne presse, donnent encore une quantité notable de belle cire. Dans une exploitation un peu importante il est nécessaire d'avoir une presse qui permet de tout extraire. Des essais faits par la Société d'Apiculture de Worb ont montré la supériorité d'un appareil construit par M. Quidermatt, à Baar.

Dernièrement un apiculteur s'est plaint de la difficulté qu'il avait de sortir le miel de ses Layens et des nombreuses piqûres reçues en brossant les abeilles des rayons ; c'est qu'il ne possède pas le puissant enfumoir de M. de Layens. Mais on peut se tirer d'affaire autrement sans piqûres ; notre ingénieux collègue M. Woiblet, qui nous a dotés déjà de tant d'instruments pratiques, vient de fabriquer une espèce de chasse-abeilles, un Porter modifié qui permet de faire

aussi la récolte dans les Layens sans être molesté par les abeilles. On place les rayons à extraire avec les abeilles dans une caisse munie au bas d'un petit trou dans lequel on emboîte le petit appareil d'où les bestioles peuvent s'échapper sans pouvoir rentrer. En moins de deux heures les rayons sont dégarnis d'abeilles ; pas de piqûres et point de pillage possible. Nous avons essayé cet instrument et nous en avons été enchantés.

Belmont, le 20 septembre 1901.

ULR. GUBLER.

L'APIPHOBIE

Les accidents graves causés par les piqûres d'abeilles sont assez rares ; en général la partie piquée s'enflamme légèrement avec un petit sentiment de cuisson ; le lendemain on réveille une petite sensation douloureuse en appuyant à l'endroit de la piqûre, ou bien, plus souvent encore il n'y paraît plus. Cette *Revue* a déjà relaté des cas moins heureux, dont plusieurs se sont terminés par la mort. Il s'agissait de gens atteints de maladies de cœur, presque toujours. La plupart avaient été gravement malades lors d'une première piqûre et auraient dû prendre de grandes précautions pour éviter d'être piqués à nouveau.

Plusieurs cas eussent mérité d'être étudiés et semblent ne pas l'avoir été parce qu'ils ont été observés par des médecins de campagne qui ne se sont pas souciés d'un cas rare. Aujourd'hui nous sommes heureux de signaler les recherches du Dr E. Spalikowski (1) sur une forme de névropathie due aux piqûres d'abeilles et qui apparaît aussi à la suite de la peur d'une piqûre.

« L'hérédité, dit M. Spalikowski, ne peut entrer en ligne de « compte, pas plus que les professions, comme facteur étiologique. « J'ai pourtant vu l'apiphobie se manifester chez un amateur de « ruches, à la suite de piqûres nombreuses. Une fois rétabli, il « m'avoua ne plus oser passer devant un rucher, et, à l'idée d'aller « visiter le sien, il pâlisait et frissonnait. Depuis, il a été obligé de « vendre ruches et abeilles, ne pouvant pas maîtriser la terreur qui « s'emparait de lui à la vue d'un hyménoptère ».

Une caractéristique de cette curieuse affection décrite par M. Spalikowski est de persister toute la vie. La phobie renaît avec la cause qui l'a produite la première fois.

Il y a heureusement un traitement efficace, c'est la suggestion. M. Spalikowski a relaté 14 cas d'apiphobie depuis 1895 jusqu'à aujourd'hui. Quelques-uns sont accompagnés d'une forte température

(1) *Archives provinciales des Sciences*, tom 2, n° 1 et le *Naturaliste*, 2^e série, n° 290.

(40° chez un homme de 32 ans), avec nausées, cauchemars, diarrhée. Dans un cas il y eut syncope avec perte de la mémoire. Les observations font supposer que l'action du venin de l'abeille s'encre principalement sur les centres nerveux, grâce à une toxine spéciale dont l'existence n'est pas douteuse et qui agit plus ou moins selon la constitution du sujet. Et cela expliquerait ces phobies, ces peurs qui chez certains névrophates, déjà prédisposés, leur font éviter les ruches.

Ce qui est curieux, c'est que le même phénomène s'observe à propos des serpents. Il suffit même de leur représentation en plâtre, en bronze, en peinture, pour faire éprouver une pâleur accompagnée de sueurs abondantes, quelquefois de vomissements, si le sujet sort de table, parfois encore de diarrhée. Un léger mal de tête s'en suit et l'individu reste triste et méfiant pendant le reste de la journée. Mais jamais l'état de surexcitation mentale ne se prolonge au delà de 4 ou 5 heures.

Il est à désirer que M. Spalikowski continue ses très intéressantes et originales observations.

J. CRÉPIEUX-JAMIN.

DE L'AMÉLIORATION DE LA RACE DES ABEILLES INDIGÈNES

Ce sujet était à l'ordre du jour de l'assemblée du printemps de la Société Romande à Delémont, puis à celle de Vevey en septembre.

Empêché par des circonstances involontaires de m'y rendre, je prie M. Ed. Bertrand, notre ami et estimé rédacteur de la *Revue*, de bien vouloir faire paraître ce travail dans le journal. Il y manque certains développements que j'aurais donnés verbalement si j'avais pu le lire en séance. Toutefois je le donne tel qu'il est. Ce que j'aurais dit en séance concerne surtout la manière de faire les croisements, qui est connue des apiculteurs.

Il s'agit donc de savoir ce qu'il faut faire pour améliorer la race des abeilles indigènes. Nous parlerons ainsi de la *race indigène* et non des abeilles étrangères. Toutefois, hâtons-nous de le dire, les méthodes d'amélioration se ressemblent et ce qui est reconnu bon pour une race quelconque doit servir de base pour les autres. Dans chaque contrée où la culture des abeilles est pratiquée selon des principes scientifiques, on s'est posé la question : « Comment obtenir les meilleures abeilles ? » Dans cette recherche de la meilleure race d'abeilles, on en a fait venir de différents pays : les Italiennes (liguriennes), les Carnioliennes, les Egyptiennes, les Syriennes, les Chypriotes et même les Kabyliennes qui, au dire des meilleurs éleveurs

(voir la *Revue* du 31 août) sont vilaines et détestables. De ces différentes races, les unes ont été reconnues avec d'excellentes qualités et les autres très mauvaises pour notre pays.

Dans ces essais très louables pour obtenir une abeille supérieure, qu'a-t-on fait de l'abeille indigène? Qu'est devenu ce vieux serviteur? Ou mieux : « Ces bonnes mouches à miel », qui ont servi aux études des Huber, des De Géliou et d'autres? Je crois qu'elles ont été trop délaissées. Dira-t-on qu'elles ne valent pas la peine qu'on s'en occupe? On aurait grand tort, car l'abeille indigène a des qualités sérieuses et solides. Elle tient de la nature de notre sol et de nos montagnes, résistant plus facilement aux froids et aux intempéries des saisons que l'insecte volage du Sud. Or, si l'on ne revient pas de cette négligence, nos bonnes mouches indigènes disparaîtront peu à peu. Il s'opère un croisement par les races étrangères, introduites en grandes quantités, et ce croisement forme une race qui, suivant les types, est très recommandable ou point du tout.

Tout en suggérant quelques idées, je n'entreprendrai pas ici d'entrer dans les détails minutieux de l'élevage, cela me conduirait trop loin; ce sujet a du reste été traité maintes fois dans la *Revue Internationale* et dans les manuels d'apiculture. Deux points se présentent à notre étude :

A. Qu'est-ce que l'abeille indigène et quelles sont ses qualités?

B. Que faut-il faire pour la conserver et l'améliorer?

Premier point. L'abeille indigène est de même taille et de même forme que l'abeille italienne, mais elle n'a pas les trois anneaux jaunes qui distinguent cette dernière. On lui donne le nom d'abeille noire, mais s'il y en a de passablement noires, il y en a beaucoup qui le sont moins. Elle se trouve en Suisse, en France, en Allemagne, en Angleterre et en Russie. Elle est encore à l'état pur dans les campagnes et sur les montagnes qui sont restées en dehors du grand mouvement apicole des dernières années. Dans un article intitulé : « Conseils et notions à l'usage des commençants », nous lisons les sages paroles suivantes :

« Nous voudrions donner un bon avis aux commençants : c'est de ne pas s'éprendre trop vite des races étrangères... Notre race du pays est excellente et convient mieux à tous les points de vue pour un apprentissage, toujours accompagné de plus ou moins d'insuccès. » (Voir la *Revue Internationale*, année 1882, page 85). Ces paroles de notre vénéré maître, M. Ed. Bertrand, sont très vraies.

On a souvent dit et écrit que l'abeille italienne était plus prolifique, plus active et récolte du miel sur des plantes qui ne sont pas visitées par d'autres abeilles. On a dit aussi qu'elle était d'une disposition plus douce. Je tiens à dire que je ne veux rien ôter du mérite des abeilles étrangères. Leur introduction a beaucoup con-

tribué à améliorer notre race en infusant un sang nouveau et en corrigeant les inconvénients inévitables d'une consanguinité trop prolongée. Cependant, je dois dire que nous avons des abeilles indigènes que nous ne changerions pas contre n'importe quelle race étrangère. Leur travail régulier, leurs sorties moins intempestives que chez d'autres, se réglant toujours sur la température, leur rusticité, leur développement au printemps, moins précoce, *mais sûr*, tout cela contribue à un résultat tel qu'à la fin de la saison on trouve souvent beaucoup de miel dans leurs ruches et peu dans les autres.

Deuxième point. Que faut-il faire pour la conserver et l'améliorer? En théorie, il est très facile d'émettre certains principes qu'on peut suivre dans toute leur rigueur lorsqu'il s'agit de la race bovine ou d'autres; mais il n'en est pas de même avec nos abeilles. Malgré tous les progrès de la science apicole, nous sommes impuissants à diriger la fécondation de la reine. L'union des mâles et des femelles échappe au contrôle de l'homme. Tout ce que nous en savons se borne à surprendre quelquefois le départ ou la rentrée de la reine dans son vol nuptial. Au delà, c'est le mystère. Nous sommes donc forcés de procéder par voie d'élimination des mauvaises races d'abeilles et de conservation des bonnes, afin que, dans l'acte d'accouplement, il n'y ait que de bons sujets qui puissent se rencontrer. Toutefois, puisque la reine est la mère des abeilles, il faut avant tout chercher à conserver et à propager sa progéniture lorsque nous l'avons trouvée de bonne qualité. Il faut donc lui donner tous nos soins. Ces soins consistent principalement à voir que la colonie ne souffre jamais de disette. Il doit toujours y avoir des provisions de miel naturel. A mon avis, le sucre ne remplace pas le miel et je crois que les œufs de la reine seront de moindre qualité et produiront une génération médiocre si la mère ne reçoit que du sucre pour nourriture. Il ne faut pas prélever trop de miel sur une bonne colonie, c'est la meilleure manière de la conserver avec ses qualités. Puis la meilleure manière de conserver et d'améliorer la race indigène sera de chercher à obtenir des croisements avec des colonies de même race provenant de ruchers du même canton ou des cantons voisins, ou d'éleveurs qui n'auraient que cette race. On sait que pour ces croisements il faut préparer une bonne colonie pour l'élevage des reines et une autre pour la production des mâles. La manière de procéder est indiquée dans les manuels d'apiculture. Je ne puis la traiter ici, cela me conduirait trop loin. Je tiens à dire en terminant que, si j'ai l'abeille indigène en haute estime, je suis loin de vouloir dire du mal des autres races reconnues comme bonnes. Par un choix judicieux des ruches-mères du pays et de l'étranger, on prévient non seulement l'étroite consanguinité, mais on améliore sa race d'abeilles. On prétend que, dans les croisements, les enfants prennent plus du père que de la mère. Cela n'est pas tou-

jours vrai, très heureusement; la Providence a pourvu afin qu'il n'en soit pas ainsi.

Nous avons une colonie, logée dans une ruche en paille, qui depuis 40 ans s'est maintenue, par le renouvellement naturel des reines et par l'essaimage, à peu près dans les mêmes conditions de caractère. Elle est toujours active et rarement sans miel. Cherchons, pour le succès de l'apiculture, à propager des colonies semblables et à les conserver.

L^s LANGEL, pasteur à Bôle.

SOCIÉTÉ ROMANDE D'APICULTURE

Assemblée générale d'automne à Vevey le 9 septembre

Le Comité, convoqué pour 10 heures, dans la salle du Casino, obligeamment mise à notre disposition par la Municipalité de Vevey, était représenté par MM. Gubler, Bertrand, Bonjour, de Blonay, Descoullayes, Prévost et Forestier. Il entend diverses communications du président, prend connaissance de quelques lettres et reçoit une première communication de M. Gross, apiculteur à Salvan, sur son procédé pour combattre la loque. Cette communication est jugée assez importante pour être présentée à l'assemblée et M. Gross est prié de bien vouloir en faire un nouvel exposé lorsque nous arriverons aux propositions individuelles.

La séance générale est ouverte à 10 h. et demie devant cinquante-trois apiculteurs.

L'ordre du jour est le suivant:

- 1^o Allocution du Président.
- 2^o De l'amélioration des races d'abeilles indigènes (M. Langel).
- 3^o L'exposition apicole à Vevey (M. Warnéry).
- 4^o Propositions individuelles.

Allocution du Président

« Messieurs et chers collègues,

La ville de Vevey exerce cette année une attraction à laquelle on résiste difficilement; aussi votre Comité a-t-il cru devoir déroger à l'habitude de convoquer notre assemblée générale d'automne à Lausanne et nous sommes persuadés que vous approuverez tous cette infraction à la règle. Il est vrai que Vevey met sa gloire à produire plutôt un fameux jus de raisin que le doux nectar des fleurs; mais, dans sa splendide exposition, elle a cependant tenu à offrir aux apiculteurs vaudois une place honorable et nos collègues se sont empressés de présenter aux yeux du public un étalage coquet de tout ce qu'ils ont produit de plus beau; ce coin charmant n'est certes pas un des moins admirés. Nous regrettons seulement que la participation à cette joute paisible n'ait pas été plus nombreuse de la part de nos amis. Du reste M. Warnéry vous renseignera mieux que je ne pourrais le faire sur cette partie de l'Exposition.

Nous venons de traverser une campagne qui a procuré aux uns la satisfaction d'un beau succès, aux autres des déceptions cruelles; rarement on a vu le nectar distribué d'une manière aussi capricieuse! A une demi-lieue de distance abondance et misère se touchaient; mais, dans la plupart des contrées de la Suisse Romande, la récolte n'a guère dépassé une moyenne ordinaire. Un coup d'œil sur le graphique qui représente le résultat de nos ruches sur balance nous donne une idée de la récolte de l'année dans les différentes stations; il n'est pas difficile d'y distinguer trois zones :

1. Le Valais et les stations de Fribourg; là une miellée d'une richesse médiocre, mais qui dure du 11 ou 22 mai jusqu'au 22 juin, produit une moyenne de 12 kilos par ruche; l'apport de la plus forte journée est de 4 kilos. En général, dans le Valais, la balance ne fait jamais de ces sauts extravagants qu'on observe quelquefois dans le centre du canton de Vaud et à Genève, où il n'est pas rare de voir monter le balancier à 7, 8 et même 10 kilos; depuis 10 ans que nous contrôlons les pesées, le maximum est de 5500 grammes, atteint à Sion en 1892. Mais, si la miellée n'y est jamais d'une richesse extraordinaire, elle se maintient beaucoup plus longtemps que dans les autres parages; après avoir visité les fleurs de la plaine, les abeilles vont visiter les hauteurs voisines où elles trouvent sur les pâturages une moisson abondante et prolongée qui produirait, certes, un résultat supérieur si les distances à parcourir par les butineuses n'étaient pas si grandes. Les deux stations de Fribourg ressemblent cette année beaucoup à celles du Valais; dans la règle, elles ont eu en mai une très forte récolte sur la dent-de-lion et les arbres fruitiers; juin et juillet, au contraire, offrent le plus souvent peu de chose.

2. Les stations du canton de Vaud et de Genève : la miellée est là de courte durée, mais très abondante; l'esparcette fournit aux butineuses le nectar le plus délicieux avec une telle abondance que les apports journaliers montent souvent à 7 et 8 kilos (à Aubonne, même à 10,800 kilos en 1894). Regardez les résultats de Préverenges, de St-Prex, de Bournens! A partir du 24 mai, les bandes rouges montent avec une hardiesse inouïe pour atteindre, le 1^{er} juin, un maximum de 7,100 grammes. Ah! si cela avait pu continuer quelques jours! mais cela aurait été trop beau! Là aussi, hélas! la Roche tarpéienne se trouvait près du Capitole : quelques jours après ce magnifique résultat nous ne voyons plus que déficit sur déficit! Toute la belle période n'a guère duré plus d'une semaine. Dans ces contrées, il arrive rarement qu'il y ait une seconde récolte; depuis 10 ans nous ne l'avons observée que deux fois.

Chose curieuse, à St-Prex la ruche sur balance avec trou de vol dirigé au Nord a de nouveau remporté la palme, elle a produit 5 kg de plus que les autres. Décidément la direction du trou de vol n'est pas si importante qu'on le croyait autrefois.

La station de Panex sur Ollon, à 928 mètres d'altitude, a naturellement une situation à part; sa principale récolte tombe dans le mois de juillet.

3. Les stations du canton de Neuchâtel et du Jura bernois: la première miellée n'y est jamais aussi abondante que dans les stations précédentes et cette année elle a même presque fait défaut; la dent-de-lion et les arbres fruitiers nous donnent rarement un résultat bien appréciable en miel. Le

mois de mai ne nous a rien donné et ce n'est qu'au mois de juin que la balance s'est décidée enfin à faire un faible mouvement ascendant. Nos ruches et hausses étaient bondées d'abeilles qui s'évertuaient en vain; le nectar manquait, les fleurs étaient sèches. A peine arrivions-nous à 3 kg d'apport journalier! Coffrane, la Côte-aux-Fées et Buttes, plus élevés, étaient un peu plus favorisés, mais le Jura bernois s'est trouvé encore plus mal partagé que nous.

Le rendement moyen d'une ruche a été :

En Valais	de 10 à 23 kg
Dans le canton de Fribourg . .	de 12 à 15 kg
» Vaud	de 20 à 31 kg
» Neuchâtel . .	de 8 à 12 kg

A peu d'exceptions près, le résultat n'est pas brillant; mais ne nous en plaignons pas. Du temps où on ne connaissait que la ruche fixe on était très content d'un rendement pareil.

Les visites des ruchers ont été continuées cette année; malheureusement on a trouvé de nouveau de nombreux foyers de loque; c'est notre grand ennemi dont on ne peut pas assez se méfier.

D'autres points noirs surgissent encore à notre horizon : la dépréciation et la mévente de nos produits font entendre leur sérieux « garde à vous ! » La concurrence déloyale entre collègues, la vente de produits imités ou falsifiés nous font aussi beaucoup de mal. Et n'attendons pas trop de la protection de l'Etat à cet égard ; sans doute il peut élever les droits d'entrée, éditer des lois plus sévères contre les falsificateurs, exercer un contrôle plus sérieux sur les produits vendus; mais cela ne suffit pas. Messieurs, comptons un peu plus sur nos propres forces. Aidons-nous nous-mêmes et Dieu nous aidera ! Qu'il y ait donc plus d'ensemble, plus d'entente dans nos efforts, une union plus étroite entre les membres, une participation plus générale à la lutte et nous sortirons certainement vainqueurs. Qu'il n'y ait plus tant de ces apiculteurs en dehors de la Société qui, sans le savoir et le vouloir, contrecarrent nos intérêts; engageons-les à travailler avec nous. Plus nous serons nombreux, plus nous serons forts. N'oublions jamais que l'indifférence des membres tue les sociétés qui pourraient faire le plus de bien. »

Un graphique, affiché dans la salle, indique les résultats des pesées dans les différentes stations où il y a des ruches sur balance et nous fait constater les écarts énormes entre les apports quotidiens des butineuses; il nous montre que si certaines stations accusent une augmentation parfois assez forte, d'autres, par contre, présentent une diminution constante.

M. Langel étant absent et n'ayant pas fait parvenir son travail, la parole est donnée à M. Warnéry pour nous entretenir de l'exposition apicole à Vevey; M. Warnéry a bien voulu se charger des ingrates fonctions de président du jury ⁽¹⁾, il nous parlera donc de la chose avec toute la compétence que nous lui connaissons.

M. Warnéry remercie d'abord les exposants de leurs peines, de leurs efforts et de leur zèle. Etant donné l'année médiocre que nous avons eue, ils ont réussi à organiser une fort belle exposition et il souhaite que les

⁽¹⁾ Voir plus loin la liste des récompenses. — *Réd.*

résultats répondent à leurs efforts. Il conseille aux apiculteurs, aux débutants surtout, de ne pas perdre courage, mais de s'unir toujours, de profiter de tous les moyens mis à leur portée pour s'instruire et alors ils arriveront à un résultat certain. Il n'en veut pour preuve que l'exemple donné par les apiculteurs vaudois, dont chacun pourra examiner l'exposition dans quelques heures.

L'exposition apicole de Vevey, plus restreinte que celle de Genève, puisqu'elle n'intéressait que les apiculteurs du canton de Vaud, et même seulement une partie d'entre eux, fait en général bon effet et réalise sur la première un réel progrès. Les miels, qu'ils soient en bocaux, en rayons ou en capotes, sont mieux présentés au public et sont bien épurés, ce qui est un gage de leur bonne conservation. Les hydromels, eaux-de-vie et autres produits du miel, ne laissent rien à désirer. Le progrès se fait aussi sentir dans l'outillage en général et surtout dans la fabrication des ruches qui présentent plus de solidité et d'élégance. L'absence totale de laiton dans les extracteurs exposés et la bienfaisance de ces engins prouve le souci que les constructeurs ont de satisfaire leur clientèle, tout en tenant compte des expériences faites et des avis des praticiens.

Un purificateur solaire et un nourrisseur nouveau modèle, présentés par MM. Sautter et Odier, à Nyon, paraissent très pratiques et sont appelés à rendre de bons services. La cire, soit en pains, soit en feuilles, exposée par ces mêmes apiculteurs, est remarquable comme pureté et comme qualité.

Il est à remarquer que, d'une manière générale, les apiculteurs savent mieux se servir du purificateur solaire ou des machines à fondre la cire à feu modéré, car ils ont des cires de belle apparence et non plus foncées, verdâtres comme on en voyait communément il y a quelques années. En somme, notre petite exposition apicole est fort bien réussie et il est à espérer que le public l'aura visitée, appréciée et voudra aussi à l'avenir ne consommer que des miels aussi appétissants.

Malheureusement, il faut constater que certains commerçants mettent en vente sous le nom de mielline un produit n'ayant du miel que le nom et l'apparence et qui peut nous faire un tort immense. Ce produit, exposé dans un autre groupe, a même reçu une récompense, ce qui est regrettable, car ceux qui le fabriquent vont se prévaloir de cette distinction pour essayer de faire croire au public que le miel n'est un bon aliment que s'il est additionné de matières étrangères et tripoté dans leurs officines, tandis que c'est précisément le contraire.

M. Warnéry dit encore combien le jury a été heureux des progrès réalisés et il engage vivement les apiculteurs à persévérer dans cette voie. Ils en trouveront tôt ou tard la récompense.

M. Gubler remercie M. Warnéry de son intéressant exposé; avec le préopinant, il reconnaît la nécessité de combattre par tous les moyens, articles de journaux, brochures, réclames, annonces, etc., la concurrence déloyale d'une certaine maison qui voudrait faire passer la mielline pour meilleure que le miel. M. de Blonay appuie aussi la manière de voir de notre président et constate qu'il y a urgence à combattre ce produit qui cherche à s'implanter chez nous.

M. *Warnéry* donne lecture de la petite brochure servant de réclame à la mielline et fait remarquer par quels procédés malhonnêtes certains commerçants font usage du nom de miel pour écouler des produits certainement malsains et contenant plus de mélasse ou autres substances à bon marché que de miel pur.

Tous les apiculteurs sont d'accord pour protester avec énergie contre de pareils procédés et ils chargent leur Comité de s'adresser aux autorités supérieures pour faire disparaître ce qu'il y a de déloyal dans les réclames employées pour faire connaître un produit entièrement étranger au miel.

Il est ensuite passé aux propositions individuelles.

M. *Bertrand* rappelle qu'on a souvent demandé au Comité de faire publier la liste des membres de la Société, mais qu'il n'a pas pu, jusqu'à présent, être fait droit à ce vœu, par le fait que quelques Sections ne lui ont jamais communiqué leur état nominatif, que d'autres le font parvenir l'année suivante et que plusieurs noms pourraient ainsi être portés à faux comme sociétaires. Tant que pareil état de choses existera et tant que les Sections n'enverront pas, en décembre, les cotisations pour l'année suivante avec la liste de leurs membres, il ne sera pas possible de publier un état nominatif, ce que le Comité est le premier à regretter.

M. *Gubler* se plaint aussi de la négligence de certains apiculteurs qui ne répondent pas aux lettres, pas même lorsqu'ils n'ont qu'à retourner une carte portant déjà l'adresse. Il voudrait un peu plus de régularité, sa tâche en serait bien facilitée.

M. *Gross* présente à l'assemblée son procédé pour combattre la loque. Dans un long mémoire, couronné en France, fort bien présenté mais dont heureusement M. Gross ne nous cite que certains passages, nous voyons la loque s'attaquer aux colonies affaiblies et étendre ses ravages sur tout le rucher. L'essaimage artificiel est mauvais, dit cet apiculteur, car il est le plus grand agent d'affaiblissement des colonies. Le nourrissage stimulant au sirop de sucre présente aussi de grands inconvénients lorsqu'on en abuse, car le sirop ne peut avoir les qualités du miel pur.

La loque s'attaque donc de préférence aux ruches affaiblies (ainsi qu'aux fortes colonies qui aiment beaucoup piller partout où faire se peut, *L.F.*) M. Gross a vu de cette façon ses ruches décimées et ses récoltes annulées. Pour combattre la maladie, il a essayé tous les remèdes préconisés ; aucun ne lui a donné des résultats aussi satisfaisants que les fumigations de formaline. (Les procédés de M. Gross sont décrits dans son article « Traitement par la formaline », *Revue* d'août 1899, page 156 ; nous y renvoyons donc nos lecteurs). Constatons seulement que M. Gross se dit certain de ses résultats et que les insectes traités par ce procédé n'ont pas à redouter d'être tués par une erreur de dose.

M. *Bretagne* n'a pas une confiance illimitée dans la formaline ; il trouve que M. Gross complique le traitement et que le mieux encore est de ne pas affaiblir les colonies par plus d'essaims artificiels que les ruches n'en peuvent donner. Lorsque la loque est constatée, il se déclare franchement pour le traitement à l'acide formique, dont les effets sont certains, l'emploi facile, si l'on s'en tient aux conseils si clairs donnés par M. *Bertrand*.

M. Gross ne conteste pas l'efficacité de l'acide formique, mais il voudrait aussi voir reconnaître que la formaline produit également des résultats certains.

M. Gubler remercie l'apiculteur valaisan de son intéressant exposé. Il ne doute nullement de la bonté et de l'efficacité de la formaline et il encourage vivement M. Gross à continuer ses expériences et même à gagner des adhérents à sa cause. Le rôle du Comité est d'encourager les apiculteurs dans toutes les recherches concernant l'apiculture. Il voudrait pouvoir leur prouver mieux qu'en paroles l'intérêt qu'il leur témoigne.

Mais l'heure s'avance. Un modeste banquet nous attend à midi et demi à la cantine de l'Exposition; il faut s'y rendre, les plus impatients nous ont déjà devancés. A 2 heures, l'estomac étant satisfait, nous commençons notre visite à l'Exposition par la partie qui nous intéresse, les miels et les instruments d'apiculture. Ayant été quelque peu à la brèche pour l'organisation de cette exposition, nous avons beaucoup de plaisir à entendre la plupart des apiculteurs exprimer l'agréable surprise que leur procure les produits exposés. Les apiculteurs vaudois ont vu leurs efforts appréciés, nous nous en réjouissons pour eux.

Une surprise nous était encore réservée, c'était la remise à MM. Sautter et Odier, pour leurs cires, de la médaille offerte par la Société d'Agriculture de la Suisse Romande aux exposants les plus méritants; nous les félicitons bien sincèrement.

L. FORESTIER, *secrétaire*.

EXPOSITION CANTONALE DE VEVEY

LISTE DES RÉCOMPENSES DÉCERNÉES A L'APICULTURE

GROUPE IV

Miels, cires et autres produits des abeilles

Diplômes de médailles d'or

Section de la Société Romande d'Apiculture de Cossonay.
id. *de Lausanne.*
id. *de La Côte.*

Diplômes de médailles d'argent

Section de la Société Romande d'Apiculture de Moudon.
id. *de Nyon.*
id. *du Jorat.*
id. *de la Basse-Brage.*

Etablissement d'apiculture L. Sautter et P. Odier, à Nyon.

Subilia, pasteur, aux Croisettes.

Mayor, A., apiculteur, à Novalles.

Noverraz, L., à Forel (Lavaux).

Diplômes de médailles de bronze

Rilliet-Perrez, à Novalles.

GROUPE XIII

Ruches, extracteurs, nourrisseurs, bidons à miel et autres instruments propres à l'apiculture

Diplômes de médailles d'or

Etablissement d'apiculture L. Sautter et P. Odier, à Nyon.

Diplômes de médailles d'argent

de Siebenthal, P., à Aigle.

Chaillet, à Yverdon.

Noverraz, L., à Forel (Lavaux).

Frech, H. F., à Lausanne.

Diplômes de médailles de bronze

Loup-Jordan, A., à Sallavaux.

L'exposition d'apiculture à Vevey, quoique moins étendue qu'on aurait pu le désirer, ne peut que réjouir les amis des abeilles et les engager à témoigner leur reconnaissance à ceux de leurs collègues qui ont bien voulu se donner la peine de leur montrer que leur branche de prédilection n'est pas en décroissance, mais qu'au contraire elle fait d'année en année de sensibles progrès.

Il est à remarquer que tous les produits et instruments exposés le sont d'une manière agréable et flattant l'œil et qu'ils sont tous de bonne qualité.

Les cires gaufrées ne sont représentées que chez un seul exposant, mais de manière à montrer que le nouvel établissement apicole de MM. L. Sautter et P. Odier a mis dans son programme de ne fournir que des produits de premier choix. Ces messieurs ont aussi exposé un nouveau nourrisseur de leur invention, qui n'a pas encore fait ses preuves, mais qui à première vue paraît appelé à rendre de bons services.

A. WARNÉRY,

président du jury pour l'apiculture.

LES FERMENTS VINIQUES EN APICULTURE

(Extrait du *Progrès apicole*)

(Suite et fin, voir *Revue d'août*)

Le ferment de l'hydromel

L'hydromel est un vin de miel. C'est le résultat de la fermentation alcoolique d'un moût formé principalement de miel et d'eau. Le ferment de l'hydromel est donc le ferment vinique.

En Belgique, l'administration des accises assimile l'hydromel à la bière, ce qui est une erreur. Il est le produit de la fermentation du sucre des fleurs, butiné par les abeilles, tout comme le vin de raisin et d'autres fruits sont le résultat de la fermentation du sucre des fruits. La fabrication devrait donc logiquement être soumise au même régime de franchise que celle des vins du pays.

Les ferments spontanés du miel

Si un bocal de miel imparfaitement fermé est placé dans un endroit dont l'atmosphère n'est pas sèche, il n'est pas rare d'y voir apparaître au bout d'un certain temps une fermentation spontanée.

Le dessus du miel, substance hygroscopique, s'est liquéfié par l'absorption de l'humidité ambiante, a atteint une teneur en eau suffisante pour permettre l'évolution des germes alcooliques ; la fermentation se déclare. Le miel aqueux se charge de bulles de gaz carbonique, se gonfle et déborde. La saveur sucrée diminue pour faire place partiellement à la saveur de l'alcool et à celle, légèrement aigrelette, de l'acide carbonique fortement retenu par la viscosité du moût.

Mais d'où vient donc le ferment spontané ?

Il peut provenir des poussières atmosphériques, soit que celles-ci aient eu accès dans les pots mal fermés, soit qu'elles se soient déposées dans le miel lors de son extraction des ruches et de sa mise en pots.

Pasteur a démontré que les levures de vin sont abondantes au moment de la maturité du raisin. Il en est vraisemblablement de même pour les diverses levures, dont la période d'abondance doit coïncider avec la maturité des divers fruits. La récolte du miel se faisant de juillet à octobre, époque où les levures sont assez abondantes, on conçoit que le miel puisse avoir étéensemencé à ce moment par voie aérienne.

Les ferments peuvent aussi exister dans la ruche, soit dans le miel récolté, soit à la surface des rayons, soit dans le pollen emmagasiné. En effet, les abeilles visitent non seulement les fleurs, mais aussi les fruits mûrs, dès qu'une brèche leur est préparée, et l'on conçoit qu'alors les ferments ne doivent pas manquer dans le miel lui-même.

Ce que l'on comprend aussi, c'est la grande diversité des ferments pouvant exister dans le miel.

Ce sont ces ferments qui agissent dans le cas, assez fréquent, où l'apiculteur prépare l'hydromel en abandonnant à lui-même un moût préparé en delayant du miel dans l'eau froide ou tiède, ou en lavant les déchets de l'extraction du miel par pression des rayons.

D'autres ferments, charriés par l'atmosphère, ou supportés par les instruments ou vaisseaux employés, peuvent également intervenir.

Aussitôt le moût prêt, une lutte générale s'engage pour prendre possession du milieu. Chaque ferment alcoolique se multiplie avec la vitesse qui lui est propre et suivant qu'il s'accommode plus ou moins bien des conditions d'existence qu'il rencontre autour de lui. Les plus robustes et les plus prolifiques l'emportent et impriment au produit le cachet spécial résultant de leurs propriétés.

Il est aisé de comprendre que ce mode de faire ne peut conduire à l'obtention de produits doués de qualités constantes.

Les levures sauvages pourront tout aussi bien prédominer que les races nobles, puisque la présence de celles-ci ne peut être qu'accidentelle. La fermentation ainsi comprise est hasardeuse ; on ne peut répondre du produit.

Certains apiculteurs procèdent d'une façon différente. Les résidus d'extraction du miel par pression sont delayés dans l'eau, qui dissout rapidement tout le miel non écoulé. L'eau est ensuite soumise à l'ébullition

jusqu'à ce qu'elle soit ramenée par évaporation à une concentration convenable. Par cette pratique tous les ferments sont tués. Le moût est ensuite abandonné à lui-même jusqu'à ce qu'il fermente spontanément par les germes apportés par l'air ; ou bien on y ajoute un peu de pollen extrait d'une ruche.

Ce mode de fermentation est plus défectueux encore que le précédent. Il n'est pas rare dans ce cas de voir le moût envahi par des moisissures provenant de l'atmosphère ou du pollen ajouté. En tous cas, la fermentation est lente et le résultat des plus aléatoires.

On doit renoncer définitivement à ces procédés empiriques, surannés, n'ayant d'autre excuse que l'ignorance de ceux qui les appliquent.

Des méthodes rationnelles existent. Elles sont à la portée de tout le monde. Elles sont simples, rapides, certaines et partant économiques. Nous les avons décrites et commentées dans plusieurs publications antérieures auxquelles nous renvoyons les spécialistes ⁽¹⁾. Nous rappelons également l'excellent travail publié par M. Depaire sur cette question.

Quelles sont les levures propres à la préparation de l'hydromel

L'hydromel n'est pas un produit de composition constante. Il varie au gré du producteur, suivant le mode de préparation, la qualité du miel, la concentration, la nature du ferment, les substances secondaires ajoutées, le degré d'atténuation, etc... Peu de produits fermentés se présentent sous une aussi grande variété d'aspects. Il est évident qu'une race quelconque de levure ne peut pas convenir dans la multiplicité des cas pouvant se présenter. Il importe donc de faire un choix rationnel du ferment suivant les circonstances dans lesquelles on opère et le but que l'on poursuit ; un point essentiel, qui doit toujours être présent à la mémoire du producteur d'hydromel, est celui-ci : Le miel est formé de sucres et d'eau, d'un peu d'huiles essentielles donnant le parfum et le goût et d'une trace de matières minérales.

Composition d'un miel belge récolté en 1899 :

Eau	16,17 %
Matières minérales	0,13 %
Sucre réducteur	81,34 %
Sucre saccharose	1,83 %
Dextrine	néant

Un moût, formé exclusivement d'eau et de miel, constitue par conséquent un milieu propre à l'entretien de la vie végétale.

On sait, d'autre part, que la levure, plante microscopique, extrêmement vorace, réclame, pour son développement normal, les mêmes éléments que les autres végétaux.

Elle absorbe surtout des quantités considérables d'azote, de phosphore, de potasse et de magnésie.

Quel que soit le ferment choisi, il est nécessaire de mettre dans le moût

(1) La fabrication de l'hydromel et du vinaigre de miel, Dison, Debois, 1896.

La fabrication industrielle de l'hydromel et sa consommation au point de vue de l'alcoolisme. Rapport présenté au Congrès national d'apiculture de Namur, Ciney, 1896.

Le vin de raisin et ses succédanés, Bruxelles 1897.

L'hydromel ou vin de miel, Bruxelles 1897.

ces éléments en proportion suffisante pour que la multiplication cellulaire ne soit nullement contrariée.

Cette condition est remplie, dans la pratique, par l'addition de matières salines dont les formules et quantités sont données dans les revues et livres d'apiculture, ou bien par l'adjonction de jus d'origine végétale : fruits divers, moûts de grains, etc.

Suivant l'adoption de l'un ou l'autre mode de fertilisation des moûts de miel, la composition de ceux-ci est modifiée par l'apport des éléments ajoutés.

Nous verrons plus loin que la nécessité de l'addition d'un ferment s'en trouve aussi influencée.

Voici une formule de sels nutritifs pour l'hydromel dont nous avons calculé les proportions et qui nous a parfaitement réussi dans la pratique.

Par hectolitre de moût :

Crème de tartre	100 gr
Acide tartrique	40 »
Phosphate d'ammoniaque	20 »
Sulfate de chaux	10 »
Magnésie calcinée	4 »
Nitrate d'ammoniaque	4 »

Levures qu'il faut écarter

En premier lieu, les levures sauvages ou spontanées doivent être condamnées. Les raisons en ont été développées plus haut.

Les levures de brasseries et de distilleries doivent aussi être écartées. Elles sont appropriées à un milieu très différent du moût de miel et elles donneraient en outre au produit un goût qui le rapprocherait de la bière.

Levures que l'on peut employer

Elles sont nombreuses. Dans tous les cas où le moût de miel sera rendu fertile par l'addition de fruits écrasés ou de leur jus, il sera, par la même opération,ensemencé par les levures existant sur le fruit mûr. Selon nous, le fruit le plus recommandable pour fertiliser le moût du miel est le raisin frais ou sec. En employant les raisins, la fermentation est causée par les levures viniques existant à la surface des grains et des rafles. Ces levures existent aussi bien sur le raisin sec que sur le raisin frais. Pour l'usage, il est recommandable de faire un levain ou pied de cuve qui, versé au moment où il sera en pleine activité, dans le moût de miel, en prendra immédiatement possession et provoquera une fermentation rapide.

Le levain de raisin frais se prépare en foulant quelques kilos de grains et les introduisant dans un récipient *ad hoc*. Si l'on emploie les raisins secs, il faut d'abord les faire gonfler dans un peu d'eau légèrement tiédie, puis les traiter comme les raisins frais.

On peut remplacer les raisins par toutes espèces de fruits, nous avons notamment obtenu un hydromel mousseux délicieux en ajoutant à la solution miellée une petite proportion de framboises. Nous avons préparé aussi des hydromels excellents avec les cerises et les myrtilles comme agents fertilisants et apporteurs de ferment.

L'emploi d'une certaine proportion de fruits est, à notre avis, le procédé

le plus simple, le plus sûr et le plus à la portée de la généralité des apiculteurs. Nous n'hésitons pas à le recommander dans tous les cas où l'on ne dispose pas des moyens plus perfectionnés dont nous parlerons tantôt. On peut leur faire le reproche de ne plus donner de l'hydromel pur, mais bien un vin mixte de miel et de fruits. Mais cela est sans importance puisque le produit est généralement très bon.

Levures les meilleures

L'expérience a démontré qu'il existe une infinité de variétés de levures de vin, ayant toutes certaines propriétés spéciales. Les grands crus qui font le renom vinicole de la France ont leurs races propres de levure, lesquelles, transportées dans des moûts étrangers, leur communiquent un reflet du bouquet d'origine. Il existe aujourd'hui en France plusieurs établissements où l'on s'adonne à la culture des levures sélectionnées des grands crus, lesquelles sont utilisées, comme pieds de cuve, par de nombreux vignerons français.

Plusieurs de ces levures sont tout indiquées pour l'ensemencement des moûts de miel. Leur emploi constitue évidemment le mode le plus rationnel de fermentation. Il ne faut pas s'attendre à ce qu'un hydromel, obtenu par l'emploi d'une levure noble, puisse soutenir la comparaison avec le grand vin du cru. Mais au moins on a une fermentation pure et franche et un produit supérieur en bouquet.

Vent-on produire l'hydromel léger? On utilisera avec avantage les levures de Chablis. Se propose-t-on de faire un hydromel liquoreux? On livrera le moût concentré à l'action d'une levure de vin liquoreux du midi. Désire-t-on obtenir un hydromel mousseux, façon champagne? On prendra alors la levure spéciale correspondante, douée de la propriété de laisser la boisson mousseuse, claire, par suite de sa formation en grappe.

Les spécialistes préparent même des levures spéciales pour l'hydromel, particulièrement adaptées à la vie dans les moûts de miel.

Avec de tels agents de fermentation, la tâche du producteur d'hydromel est bien simplifiée.

Il n'a plus qu'à faire un choix parmi ces levures et à leur ménager des conditions favorables d'évolution. Il pourra obtenir de l'hydromel exclusivement fait au miel en fertilisant le moût par les sels minéraux. S'il le préfère, il pourra encore s'adresser dans ce but aux jus de fruits ou au moût de malt. Il lui sera loisible de soumettre le moût à une ébullition préalable pour écarter les ferments étrangers. En un mot il est maître de toutes les conditions de la fermentation et il peut à son gré la conduire vers le but qu'il lui a assigné.

Grâce à l'application des connaissances dont nous venons de faire l'exposé succinct, nombre d'apiculteurs belges s'adonnent avec succès à la préparation de l'hydromel. Nous avons eu le plaisir de constater, soit dans les expositions, soit chez des particuliers, soit dans notre laboratoire, que l'on rencontre plus fréquemment que par le passé, à côté de produits banaux, des hydromels que leur exquise délicatesse classe parmi les meilleures boissons vineuses connues.

J. GRAFTIAU.

SOCIÉTÉ ROMANDE D'APICULTURE

Résultat des pesées de nos ruches d'observation pendant le mois
d'août 1901

STATIONS	Système de ruches	Force de la colonie	Augmentation	Diminution	Journée la plus forte	Date
			Gr.	Gr.	Gr.	
Ecône Valais	Dadant	moyenne	—	2100	100	15 août
Mollens..... »	D.-Blatt	bonne	—	4100	100	9 »
Bulle..... Fribourg	D.	forte	—	3250	—	
La Plaine Genève	Layens	moyen. faib.	1600	—	700	24 »
Bournens Vaud	D.	bonne	—	6100	—	
Correvon..... »	D.-Blatt	moyenne	—	2400	—	
Panex-sr-Ollon »	D.	bon. moyen.	—	5300	—	
Préverenges..... »	D.	forte	—	1000	200	29, 31 »
Vuibroye »	D.-Blatt	moyenne	—	4000	—	
Belmont Neuchâtel	D.	»	—	3200	—	
Buttes »	D.	bon. moyen.	—	2700	—	
Côte aux Fées.. »	D.	bonne	—	2620	—	
Couvet..... »	D.	moyenne	—	2200	—	
St-Aubin..... »	D.-Blatt	bon. moyen.	—	2000	100	9, 28 »
Les Ponts..... »	D.-Blatt	bonne	—	4300	—	
Cormoret.... Jura bernois	D.	bon. moyen.	200	—	200	8 »

UCHER DE MM. L. SAUTTER ET P. ODIER, A GENOLLIER

(Alt. 552 m.)

Bien cher Maître,

Le rucher de Genollier, dont nous vous envoyons la photographie, a été établi il y a une quinzaine d'années par M. Léon Sautter. L'emplacement actuel semble répondre aux conditions désirables pour une installation de ce genre, dans laquelle il faut tenir compte des éléments nécessaires au développement normal des colonies.

Dans un repli de terrain abrité, les abeilles de ce rucher ne sont pas exposées à être décimées par les vents du nord et du Jura lors de leurs premières sorties. Au premier printemps, il est vrai, l'inconvénient d'un léger brouillard et d'un courant d'air froid, qui règnent parfois ensuite du voisinage d'un cours d'eau, ont pour effet de retarder dans une certaine mesure le développement du couvain, mais il se fait ensuite d'une manière très régulière et suivie sans subir d'à-coups dès que la température normale règne au dehors. Nous arrivons ainsi à avoir des colonies qui sont prêtes à

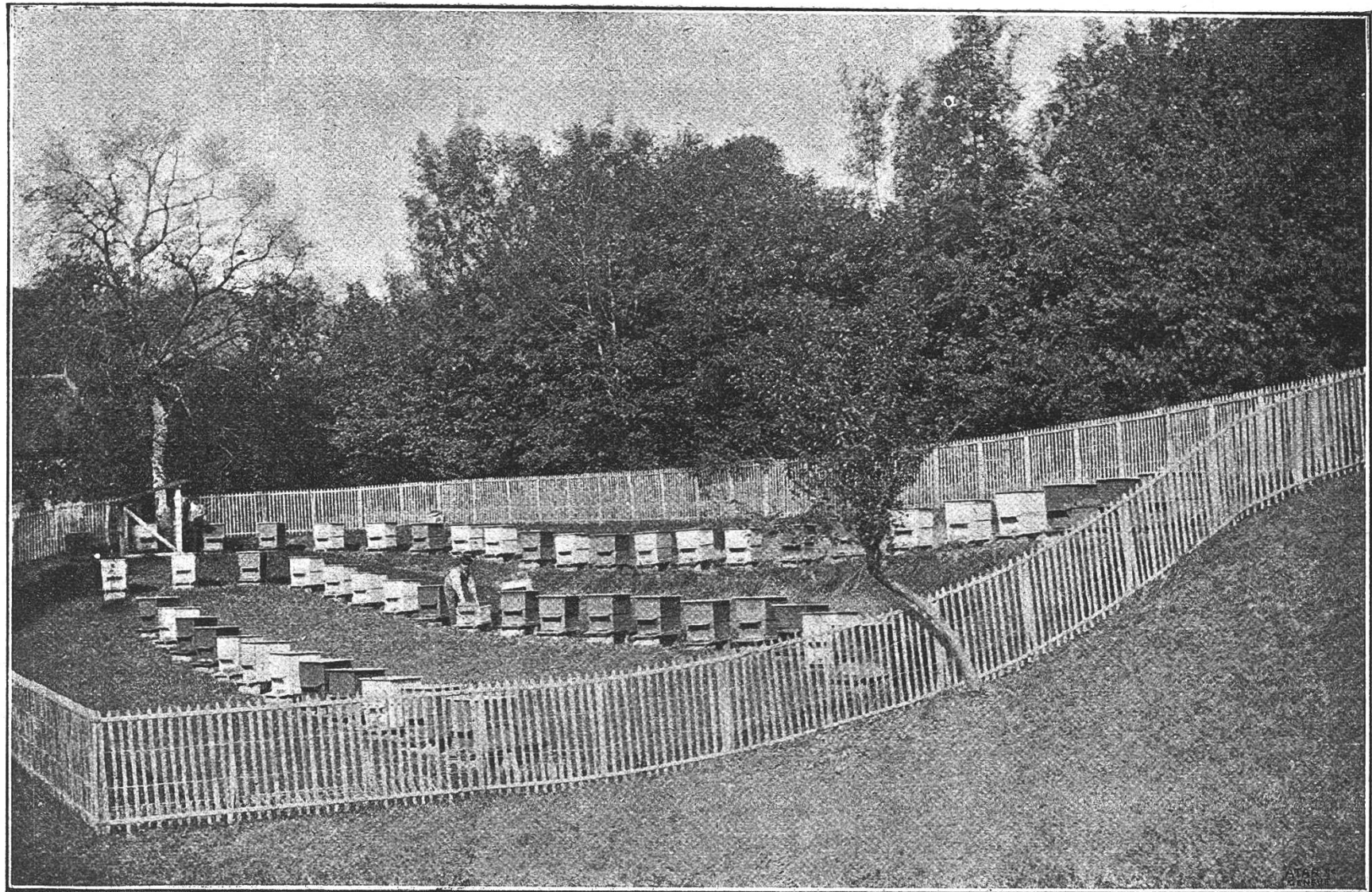


Fig. 6. — RUCHER DE MM. L. SAUTTER ET P. ODIER, A GENOLLIER

entrer en campagne avec d'abondantes populations donnant peu d'essaims mais de bonnes récoltes de miel.

En automne, cependant, la proximité d'une cidrerie nous a causé parfois d'assez graves inconvénients. Les abeilles, attirées par l'odeur du fruit pressé, récoltent des sucs qui, pour peu que l'hiver se prolonge un peu, provoquent chez elles la dyssenterie. C'est tout particulièrement ce qui nous est arrivé en 1900, après une abondance exceptionnelle de fruits, qui a permis aux butineuses de visiter beaucoup plus longtemps que de coutume les pressoirs et d'accumuler dans leurs rayons une trop forte proportion de ces sucs, sur lesquels elles ont vécu jusque trop avant au printemps. Affaiblies par ce régime, elles se traînaient languissantes et découragées jusqu'au moment où l'arrivée des beaux jours leur permit de nettoyer leurs cadres pour y serrer la nouvelle récolte.

Qu'il nous soit permis de dire ici combien un bon sirop de sucre est préférable à ce genre de nourriture pour hiverner des colonies.

Nous avons dû abandonner les ruchers de plaine proprement dits, qui ne donnent souvent qu'une récolte, pour les transporter au pied de la montagne où ils ont le double avantage de se maintenir en population et de donner deux récoltes.

Actuellement, en effet, les prix de nos miels suisses sont tombés si bas par suite de la concurrence que leur font, par leurs prix et non par leur qualité, les miels étrangers, qu'il faut en diminuer le plus possible le prix de revient.

Aussi sommes-nous de ceux qui réclament une protection contre ces produits souvent récoltés sans soins ou falsifiés, qui causent un tort considérable aux apiculteurs de notre pays, tout en faussant parfois encore le goût des consommateurs.

La loque, qui a sévi avec une grande violence dans le rucher de Genollier, n'a pas résisté au traitement à l'acide formique. Actuellement nous ne redoutons plus cette terrible maladie qui n'a du reste pas reparu dans nos colonies.

LÉON SAUTTER et PIERRE ODIER.

BIBLIOGRAPHIE

La Méthode d'Apiculture et ses Succès, par E. Preuss, ouvrage traduit de l'allemand et augmenté du Consignateur, ou manière de construire le Consignateur, par l'abbé E. Eck. (Sans date ni nom d'éditeur).

Présentons d'abord les auteurs de ce livre : M. Preuss est un apiculteur de Potsdam, un vétérinaire très expérimenté ; M. l'abbé Eck est un Alsacien, de Dossenheim. Tous deux offrent au public une nouvelle méthode d'apiculture avec un appareil spécial que M. Preuss nomme vestibule et que M. Eck appelle consignateur. La méthode de M. Eck n'est pas liée à tel ou tel système de ruche. On peut adapter le consignateur à n'importe quelle ruche.

Qu'est-ce que c'est que le consignateur? C'est un appareil en planches complètement fermé par une pièce de toile métallique clouée sur un châssis en bois, qu'on applique sur le devant de la ruche en vue de consigner les abeilles, de les retenir à domicile. Pour que ce résultat soit atteint sans que l'aération de la ruche en souffre, le vestibule, haut et large comme la chambre à couvain, a environ 15 cm de profondeur. M. Eck, lui, met une cheminée à la ruche.

M. Preuss a remarqué, comme tous les apiculteurs, n'est-ce pas? que les sorties intempestives des abeilles au printemps sont une cause de grand retard dans le développement des colonies. Les petites folles profitent du moindre rayon de soleil pour aller au loin chercher l'eau et le pollen nécessaires à l'élevage du nouveau couvain, et ce soleil qui les a engagées à sortir n'est pas toujours chaud; un vent âpre et froid vient à souffler et la ruche ne revoit plus son bataillon de butineuses. C'est l'élite qui, d'un coup, périt. Alors M. Preuss autorise seulement quelques sorties printanières générales pour permettre à nos insectes de se débarrasser de leurs excréments et il n'ouvre plus son châssis à toile métallique que les jours où un thermomètre, placé au nord et à l'ombre, marque au moins 12° C. Il est très attentif à leur permettre une sortie, lorsqu'il prévoit que le thermomètre haussera, si les abeilles, après une longue réclusion, ont besoin de se vider, mais enfin la règle est de n'ouvrir les châssis qu'au-dessus de 12°. Pour que les abeilles ne manquent pas d'eau, un abreuvoir est disposé dans l'intérieur du logis. La consignment des abeilles n'est pas si insolite, dit M. Preuss. « Quand le temps n'est pas favorable, le
« cultivateur retient le jeune bétail dans les étables. La fermière con-
« fine, dans un lieu sec et tempéré, la mère poule et ses poussins
« quand ces derniers pourraient souffrir des intempéries de la saison.
« La mère de famille veille à ce que les enfants ne quittent pas la
« chambre, tant que les rayons du soleil sont encore trop faibles pour
« réchauffer l'atmosphère. Vraiment il y a lieu de s'étonner que per-
« sonne n'ait encore songé à appliquer aux abeilles ce moyen radical.
« Sans doute, il y a longtemps déjà que beaucoup d'apiculteurs po-
« sent des tuiles ou des planchettes devant les guichets. D'autres
« relèvent les volets du rucher ou recourent à d'autres expédients
« pour empêcher les sorties intempestives. Ces moyens peuvent suf-
« fire jusqu'à un certain point pendant l'hiver et au printemps après
« les premières sorties générales tant que le couvain n'a pas encore
« pris une grande extension. Mais ils deviennent inefficaces vers la
« fin d'avril et durant le mois de mai quand les abeilles, après quel-
« ques belles journées, se sont habituées à sortir. Dès lors elles
« s'échappent par où elles peuvent et comme elles ne se reconnaissent
« plus à leur retour elles périssent infailliblement. »

La seconde partie de cette dernière phrase est de trop. M. Preuss

a oublié le proverbe : *Qui veut trop prouver ne prouve rien*. Mais ne le chicanons pas sur cette misère car cela nous entrainerait à le chicaner sur toutes les autres. Et elles sont nombreuses dans ce livre étrange mais qui contient quelques bonnes idées. Ce sont celles-là que je voudrais mettre en relief. L'auteur aurait bien dû faire comme moi au lieu de noyer ses bonnes idées dans un flot d'inutilités. Ce qu'il nous raconte de sa fillette, à laquelle il fait oublier les piqures « en lui accordant des récompenses proportionnées et capables de contenir son esprit volage » ; de sa femme qui l'aide quand il est pressé et qui a droit à la moitié des bénéfices sous cette observation que M. Preuss préférerait pourtant « se passer de son aide que de lui voir négliger les soins de son ménage » ; tout ce qu'il nous dit des dépenses qu'il a faites pour perfectionner ses appareils, etc., etc., donne à son livre un air singulier. De la page 161 à 165, l'auteur nous expose que ses appareils lui ont coûté beaucoup d'argent, que « peu de gens se font une idée exacte des déboires et des dépenses auxquels on s'expose quand on veut donner à un appareil quelconque une perfection au moins relative. » Tout cela pour nous prévenir nettement qu'en vertu de la loi il défend de contrefaire sa ruche et qu'il prélèvera 1 fr. 25 sur chaque ruche imitant la sienne. M. l'abbé Eck, plus libéral, et dont le consignateur remplace avantageusement le vestibule Preuss, donne une bonne leçon à celui-ci en mettant les plans de son appareil à la disposition de tous les apiculteurs.

A côté de tout ce bavardage dont la forme est un peu trop différente de celle du livre de M. Mæterlinck, on trouve, disions-nous, quelques bonnes choses. D'abord cette idée de consigner les abeilles, qu'il faudrait cependant rendre pratique. Est-il donc impossible de tenir compte des observations judicieuses de M. Preuss sans se charger d'un appareil encombrant et coûteux ? Car enfin l'apiculture est une petite industrie qui est déjà trop chargée de frais de premier établissement. La systématisation de l'idée de M. Preuss pourrait se passer d'un appareil aussi important et je crois tout de même que le procédé de la planchette devant les ruches a du bon. Tous les développements de M. Preuss montrent seulement combien cette précaution est importante.

Le livre de M. Preuss, avons-nous dit, contient une méthode d'apiculture. Mais ce n'est pas un cours ; l'auteur ne s'adresse qu'aux apiculteurs qui ont déjà plusieurs années de pratique. Aussi se borne-t-il à quelques chapitres assez disparates dans lesquels il étudie tour à tour : 1° les ruchées populeuses, l'essaimage et ses inconvénients, 2° la consignation, 3° l'abreuvement des abeilles, 4° l'élargissement du nid à couvain au début de la saison printanière, 5° l'égalisation des ruches, 6° la translation, 7° la revision du nid à couvain après la translation, 8° la réclusion de la reine, 9° la récolte du miel, 10° la

mise en liberté de la reine, le nourrissage stimulant, les provisions d'hiver. Dans une seconde partie, encore plus disparate, il parle de l'élevage des reines, fait l'histoire de sa méthode et de ses récoltes, il décrit ses ruches et son outillage, enfin il donne un calendrier apicole. Le meilleur chapitre du livre est peut-être celui sur l'élevage des reines. Evidemment M. Preuss est un bon praticien, connaissant à fond le métier et il a bien saisi l'importance de la question des reines. C'est dommage qu'au lieu de se contenter d'observer il ait été poussé à créer son système qu'il appelle méthode. Il suffit de jeter un coup d'œil sur sa table des matières pour voir qu'il n'a pas l'esprit de méthode et la lecture de son chapitre sur la translation, que nous n'essayerons même pas de résumer, démontre surabondamment que la méthode n'a rien à voir ici. La prétention contraire de l'auteur qui s'étale naïvement tout le long du livre est vraiment excessive.

J. CRÉPIEUX-JAMIN.

NOUVELLES DES RUCHERS ET OBSERVATIONS DIVERSES

V. *Asprea*, Gallina (Calabre, Italie), 22 août. — Mes 22 ruches, que j'avais transvasées en mars dernier dans des Dadant-Blatt, où elles n'occupaient que 3 à 4 cadres chacune, me donnèrent en juin 200 kilos de miel d'*Hedysarum coronarium* (floraison presque nulle) et d'orangers. De plus, elles ont bâti, sur des feuilles gaufrées, 160 grands cadres et 40 demi-cadres. La récolte des châtaigniers (juin-juillet) vient de remplir encore nids et magasins, mais je n'y toucherai pas jusqu'à la récolte d'automne. Pas de loque, Dieu merci !

M. *Bellot*, Chaource (Aube), 12 septembre. — Après un printemps trop tardif, qui a retardé le développement des colonies et, pour moi, l'élevage des reines, le beau temps a pris brusquement avec une température très élevée, juste au moment où le sainfoin entrait en fleurs. La miellée a été très abondante, mais, sous l'influence de la chaleur et de la sécheresse, les fleurs ont vite passé.

Comme cela arrive toujours par les années de sécheresse, les essaims naturels ont été peu nombreux. Seuls, les premiers et ceux logés sur bâtisses avant la fin de la récolte ont fait de bonnes provisions ; mais les derniers n'ont rien fait. Les prairies naturelles n'ont pas fourni beaucoup de miel et la récolte a été presque nulle aux secondes coupes de luzerne qui, cependant, ont fourni une belle et abondante floraison.

Comme vous avez pu le voir par les cours publiés par le journal *l'Apiculteur*, le miel est tombé à un prix si bas qu'il n'est plus rémunérateur pour les grands apiculteurs. Sans doute on peut en utiliser beaucoup pour faire d'excellentes boissons, mais il y a autre chose à faire ; je connais nombre de petites villes et de nombreux villages où le miel est encore vendu fr. 0,80, fr. 0,90 et 1 fr. le demi-kilog ; ces prix, si peu en rapport avec les cours du jour et le bas prix du sucre, ont pour effet de rendre la vente du miel presque nulle. Il faut de toute nécessité remédier promptement à ce fâcheux état de choses. Pour cela il faut couler son miel quand il est en sirop dans des pots de toutes grandeurs, depuis 500 gr jusqu'à 3 ou 4 kg, puis, quand il est cristallisé, il faut l'offrir soit sur les marchés, soit même à domicile dans les petites villes et les villages où il n'y a que de vieux possesseurs d'abeilles ne sachant produire que très peu de miel et le vendant un prix beaucoup trop élevé. Il faut offrir tout miel de choix dans des vases appétissants et vendre à des prix aussi bas que possible, c'est-à-dire rémunérateurs pour le producteur et assez bas pour en favoriser une grande consommation.

C'est un excellent moyen de se créer des débouchés tout en faisant du bien aux consommateurs, puisque le miel est un aliment des plus recommandables.

Depuis 1875, époque où je suis revenu du régiment, jusqu'au moment où j'ai commencé l'élevage en grand, tous les miels de ma récolte ont été vendus en pots de toutes les grandeurs. C'est encore ce que je ferais si j'en avais le temps.

Si, depuis quelques années, par suite de la culture intelligente des abeilles, la production du miel a augmenté dans des proportions considérables, il n'en a pas été de même pour la consommation ; c'est donc de ce côté qu'il faut agir maintenant, car en faisant comme je le dis plus haut, j'ai la certitude qu'on peut vendre de grandes quantités de miel là où il ne s'en vend que quelques kilos qui ne sont souvent achetés que sur le conseil du médecin ou du vétérinaire. Hâtons-nous d'agir, il y a urgence, tout le monde y gagnera.