

Zeitschrift: Journal suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 70 (1973)
Heft: 3

Rubrik: La page de la femme ; Variétés

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 20.06.2025

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



LA PAGE DE LA FEMME

*Sous la neige les prés se déroulent
C'est encore l'hiver, c'est son pays là-haut
Dans la bise, la cime des sapins roule
Leurs longs corps, chantent et pleurent tout haut
Piliers d'un temple immense et glacé
Que parcourt d'un orgue la symphonie
Parfois, d'un coup, le hurlement d'un rameau cassé
Se prolonge dans une plainte infinie
Point de ténèbre en ces nuits longues
Un souffle mordant sous une lueur diffuse,
Sur cette blancheur, des ombres oblongues,
Entre deux rafales, un pépiement fuse,
Quelques oiseaux, tapis et résignés,
Pourtant au lendemain font confiance
Cachés en des abris pour eux désignés
Tressaillent, sous la branche qui balance
A la lisière du bois, un hameau se dessine
Dans une fausse somnolence l'on vit
Le feu ne s'éteint point à la cuisine.
Les longues veillées où l'on cause et rit,
Des lumières jaillissent, s'éteignent une à une
Sur la paille chaude, le bétail rumine,
Un chien aboie aux ombres et à la lune.
Tendant de crever la glace, le ruisseau s'achemine*

Marie Guisolan.

« TOUCHE-MOI PAS » (L'apiculture en riant)

Une année, j'avais amorcé, avec beaucoup de soins, une vieille ruche Dadant ; les cadres étaient à pointes.

Quinze jours plus tard, un essaim vagabond y était enruché, à peine gros comme un poing ; il rentrait une abeille ou deux toutes les cinq minutes ! Je resserrai la grappe entre deux planches de partition, rétrécis le trou de vol, donnai de la nourriture.

Une semaine plus tard, des pillardes attaquaient cette miniature ; je me précipitais à son secours. Convenablement aidées, elles se défendirent avec beaucoup d'énergie, décidées à survivre et à ne pas se laisser faire.

Elles engloutirent allégrement 15 kilos de sirop, changèrent leur

reine, ayant remarqué une anomalie dans la ponte, puis prospérèrent à vue d'œil.

Elles hivernèrent sans histoire.

Au printemps suivant (on est parfois mal inspiré), je voulus examiner minutieusement le nid à couvain. Mal m'en prit. En sortant un cadre du centre, l'une des pointes qui le suspendait cassa net. Je regardais bêtement mon œuvre. Impossible de laisser ce cadre au milieu de la ruche, dans cet état. Le couvain qu'il contenait était serré, bien couvert d'abeilles un peu surprises de se trouver brutalement au grand jour, mais à coup sûr moins embarrassées que moi.

Des avis impérieux me revenaient en mémoire : « scinder le nid à couvain... dangereux... refroidissement... maladies... à la rigueur un cadre construit ».

Serrée entre ses partitions, la ruchée n'avait guère de cadres construits à m'offrir. De plus, ceux qu'elle possédait avaient tous du couvain ou du miel, et puis ces satanées pointes me faisaient peur maintenant ; si j'en cassais encore une ou deux, j'étais bonne pour un transvasement direct. Pas question d'enlever délicatement le morceau de pointe restant dans le bois, il y adhérerait trop parfaitement. Impossible donc de remplacer la pointe.

Les cadres construits de corps de ruche gardés en réserve n'étaient pas à pointes, eux ; ils ne pouvaient pas me servir à cette occasion. Je n'avais que des cadres gaufrés à pointes.

J'écartai d'un cran une planche de partition, posait le cadre endommagé à sa place en le faisant reposer un peu sur le plancher, un peu contre la planche. Je refermai la ruche et partis chercher un cadre gaufré (à pointes !!!).

Je revins prestement, rouvris la ruche — oh ! patientes et douces abeilles, ceux qui médisent de vous, connaissent mal tout ce que vous endurez parfois stoïquement — et mis au milieu du couvain mon cadre (toujours à pointes !!!).

Je rebouclai le tout, puis, estimant qu'un estomac garni fait supporter les tracas passagers, je distribuai une provende généreuse.

Je calai des planches du côté extérieur de la ruche, où se trouvait le cadre de couvain isolé et plus exposé à se refroidir, malgré la planche de partition et les journaux bourrés entre celle-ci et la paroi de la ruche.

Par bonheur, le temps devint splendide. Les catastrophes redoutées n'arrivèrent pas. Jamais je ne vis abeilles plus vives.

Leur survie ne leur avait pas amené la tranquillité pour autant.

J'ai oublié, je le regrette, à la suite de quels incidents elles se retrouvèrent successivement dans une ruche neuve, munie, cette

fois, de cadres à traverses tout en bois, puis de cette ruche dans une autre moins belle, mais plus chaude.

Je ne sais pas comment non plus elles participèrent à la formation d'un essaim artificiel sans que cela diminue, en apparence, leur nombre, ni leur force, ni leur rendement.

Aimables quand on les tripote, ces abeilles deviennent de véritables « touche-moi pas » si un visiteur curieux les regarde de trop près, ou... si on les nourrit. Leur ruche est la dernière ; peut-être ont-elles peur d'être oubliées.

J'ajoute que ces manipulations fantaisistes ne sont conseillées à personne. Il est préférable d'avoir toutes ses ruches munies de cadres de corps de ruches identiques, cela évite les complications.

Geneviève Konrad.

Variétés

L'ABEILLE PRODUCTRICE DE MIEL

On a voulu, à tort, débaptiser l'*Apis mellifica* pour l'appeler *Apis mellifera* (ramasseuse de miel). Or, elle n'est pas ramasseuse de miel, mais essentiellement productrice. Ce qu'elle récolte n'est que la matière première. Quant au processus de transformation, les recherches se poursuivent. Il s'agit de deux activités de l'abeille : l'élimination de l'eau et la scission du sucre de canne en sucre de fruit (fructose) et sucre de raisin, qui alors sont du sucre inverti.

L'inversion

Elle est provoquée par un ferment produit par les glandes frontales. Les glandes ont des fonctions variées. Elles fournissent à l'abeille-nourrice le lait de couvain. A l'éclosion de la jeune abeille, elles sont peu développées. Par une forte consommation de pollen, elles arrivent à maturité. A la fin de la période où l'abeille est nourricière, soit après 12 jours, elles s'atrophient, croyait-on. C'est une erreur. Elles continuent à fonctionner, même chez la butineuse, mais ne fournissent plus le lait de couvain, riche en albumine, mais seulement le ferment pour la scission du sucre de canne. Ce ferment, l'invertase, est contenu dans le miel.

L'invertase est produite déjà à partir du sixième jour. Mais elle n'atteint son maximum que le 18^e ou le 20^e jour, donc quand l'abeille, petit à petit, devient butineuse.

La production d'invertase, quantitativement, est très variable. Elle cesse quand l'abeille ne butine pas. Elle est petite quand la miellée est faible, elle augmente par des temps de miellée abondante

et baisse par suite de fatigue par temps de miellée très abondante, par exemple sur le trèfle blanc (coucou). Ces miels alors sont pauvres en ferments.

Cette production dépend aussi de la concentration du nectar. Plus le nectar est épais, plus il reçoit de ferments. C'est pourquoi les miellats sont si riches en ferments.

Dans la tête de l'abeille existent encore d'autres glandes : les glandes maxillaires et les glandes salivaires. Elles n'ont rien à faire avec la scission du sucre. Les glandes pharyngiennes fournissent l'invertase. Elles produisent également un élément scindant l'amidon, la diastase. A quoi sert-elle, nous l'ignorons, car l'abeille ne peut se nourrir d'amidon. Invertase et diastase sont élaborées aussi dans l'intestin. Et pourtant ces ferments sont différents de ceux produits par la glande frontale. Pour être précis, il faudrait dire qu'il y a quatre ferments. Mais dans le miel ne se trouvent que ceux produits par la glande frontale. Les ferments produits par l'intestin ne servent qu'à l'alimentation de l'abeille, tandis que les autres profitent à toute la famille. La glande frontale est donc un organe social.

Le jabot aussi est un organe social. C'est là qu'agissent les ferments venant de la glande frontale. D'après les recherches de Beutler, l'abeille, pour son propre usage, ne puise dans le jabot qu'au moment où la teneur en sucre dans son sang est tombée au-dessous de la normale. Elle n'a jamais une réserve de sucre dans son intestin, mais uniquement dans son sang. Elle use des ferments de l'intestin au cas où, au cours d'une sortie, elle serait obligée d'utiliser le sucre de canne non scindé. Ce ferment n'est donc qu'un ferment assurance. Sans lui, elle pourrait mourir de faim, tout en ayant le jabot rempli. Nous savons peu comment se poursuit l'assimilation. Mais il lui faut de 0,6 à 7 milligrammes de sucre à l'heure.

La température aussi joue un rôle pour l'action des ferments. On peut dire que par une température de 15 degrés, 13 mg de sucre de canne sont invertis, par 30 degrés 75 mg, par 35 degrés seulement 50 mg. La température la plus favorable pour l'inversion approche donc de 30 degrés. L'abeille, pour ce travail, se tient dans la partie de la ruche où la température est propice.

L'inversion est conditionnée également par la concentration de la solution sucrée. La teneur en sucre de 45 % est particulièrement indiquée. D'ailleurs la plupart des nectars se groupent autour de ces taux.

La scission du sucre commence déjà sur le chemin du retour de la récolte. Elle continue pendant que le miel est déposé dans la cellule, car les ferments sont ajoutés au miel mûrissant.

H. de Fanel.

Extrait de la « Libre Belgique ».