

Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 92 (1995)
Heft: 11-12

Rubrik: Courrier des lecteurs

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: 19.06.2025

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

Courrier des lecteurs

Bzz Bzz Bzz

Les abeilles mutines butinent les matines
à la barbe des moines idoines nés
dans le nez d'un soir capricieux de l'oranger
dérangé qui range ses fleurs à l'abri
des mangeurs de miel
au ciel des ruchers volants

une avette cousine mime pour une firme
au firmament frimeur le labeur
des abbés récoltant des moineaux idiots
morts au chariot de la raison
qui grignote des cils calices câlins
aux nuages des essaims ronflants

Les saines reines promènent le jour
en pleine saison de pondaison
près des moustaches élégantes
gantées de pollen du tilleul
qui maroufle le filleul seul garçon communie
au visage déconfituré d'œufs confus

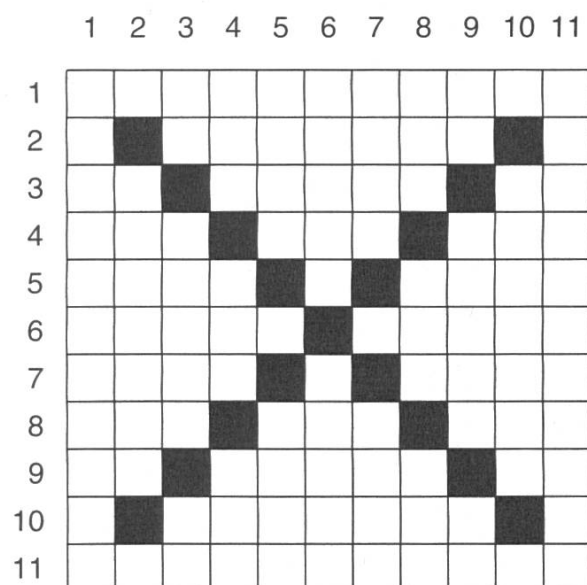
chante en amont un amant gourmand
au sein des ouvrières fières sœurs
pour une jarre de nectar
belle mamelle où trônent les doigts du soleil
ailé de caresses le carrosse caracole
arrose la nuit qui rayonne.

Chantal Chatelain, Genève



Mots croisés

Mots croisés N° 10



Verticalement

1. Sottises.
2. Origines.
3. Coup – Dépression fermée,
en Afrique – Poussière de foin.
4. A son cours dans le Sud-Est asiatique
– Cri d'encouragement – Voile.
5. République islamique – Destin.
6. Coule en Espagne – Plante à fleurs
jaunes.
7. Pronom pers. – Partie d'une voûte.
8. Peut être anglaise ou à molette – Sans
ornements – Mèche de cheveux.
9. Demi-coiffure militaire – Poissons
d'eau douce – Possessif.
10. Eléments d'un organisme.
11. Forte aspiration.

C. Michaud

Horizontalement

1. Ruche suisse.
2. De la famille des éricacées.
3. Symbole – Cause – Symbole.
4. Que d'eau! – A vu le jour –
Loyauté, garantie.
5. Ne parle jamais en premier –
Cardinal.
6. Instrument de musique – Sépare
deux parties du monde.
7. Divisé horizontalement – Docile.
8. Sur la table – S'enfonce dans la
terre – Personnage biblique.
9. Suit le docteur – Marche sur –
Pronom personnel
10. Espèce de pince.
11. Rend saint.

Solution du N° 9

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



Recette

Le miel est extrait, la récolte au-dessus de nos attentes, le rucher est de nouveau ordonné et au calme.

Au jardin il y a plein de belles courges lumineuses à ramasser.

C'est pourquoi je vous propose une recette de saison, avec du miel et de la courge.

Petits biscuits à la courge

Mettre dans une terrine: 250 g de farine; 2 c.c. de poudre à lever; 1/4 c.c. de sel; 1/2 c.c. de cannelle; 1/4 c.c. de muscade; 1/4 c.c. de gingembre; 200 g de sucre brun; 200 g de raisins secs; 50 g de noisettes hachées.

Bien mélanger le tout, faire la fontaine et ajouter la préparation suivante: 300 g de courge cuite; 70 g de beurre ramolli; 2 c.s. de miel liquide; 1/2 c.c. de sucre vanillé; cela se présente sous forme de purée assez liquide. Mélanger le tout à l'aide d'une spatule.

Garnir la plaque avec du papier pour la cuisson et disposer des petits tas, pas trop rapprochés, à l'aide d'une cuillère à soupe.

Cuire au four préchauffé environ 12 minutes à 180-200 degrés.

Rose Aubry-Maeder

