

Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 96 (1999)
Heft: 11-12

Rubrik: Journée apicole

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: 23.06.2025

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

Journée apicole

Journée des apicultrices romandes



Felix Lehmann au cours d'élevage des reines.

La quatrième Journée apicole s'est déroulée à Fribourg et à Grangeneuve, le 25 septembre dernier. Plus de cinquante apicultrices et apiculteurs ont pu écouter Susanne Bollinger dans le jardin botanique et au Musée d'histoire naturelle. L'après-midi, les participants avaient le choix entre quatre thèmes : l'élevage des reines (Felix Lehmann et Ruth Germann), la fabrication de bougies (Silvia Huwiler), faire des emballages pour le miel (Ursula Piller), et la cuisine au miel (Ruth Kohli).

L'écho des cinquante-deux participantes, provenant de toute la Suisse, était très positif – bien qu'il plût des bassines lors de la visite au jardin botanique. Susanne Bollinger a donc un peu changé le programme et a emmené le groupe dans la nouvelle orangerie pour voir l'exposition de repas typiquement fribourgeois qui avait lieu à l'occasion de la Bénichon. Plus de trente ingrédients végétaux d'ici et d'ailleurs ont été présentés : choux blancs, oignons, haricots, mais aussi des épices comme l'anis, le safran, l'anis étoilé, la cannelle ou le poivre. Parmi toutes ces espèces, seul le chou existait chez nous à l'état sau-



Ruth Kohli explique aux participantes les trucs de la cuisine au miel.





Journée apicultrices.

vage. Tous les autres légumes actuels des jardins potagers (haricots, pommes de terre, poireaux ou oignons) ont été importés. Après avoir passé devant les plantes tropicales (cacao, caféier, bananier ou papayer), la visite a continué dans le Musée d'histoire naturelle où écureuils, baleines et insectes attendaient les visiteurs. L'année passée, le musée avait fait une intéressante exposition sur les abeilles. Elle se trouve actuellement au Dählhölzli à Berne.

Après le délicieux repas de midi dans le restaurant de l'Institut agricole de Grangeneuve, les apicultrices ont formé des groupes. Le premier, conduit par Ruth Germann et Felix Lehmann, s'est occupé de l'élevage des reines, a préparé des cellules royales pour la prochaine saison et a visité la ruche-école. D'autres participantes ont pu apprendre à réaliser des emballages pour le miel avec du carton et des feuilles de cire, sous la conduite d'Ursula Piller. Silvia Huwiler a quant à elle dispensé des « tuyaux » sur la façon de faire des bougies. Ruth Kohli, enseignante pour les apprenties ménagères et paysannes bio, a traité du thème de la cuisine au miel. Plusieurs recettes ont été discutées et les expériences échangées. Des gâteaux au miel ont également été confectionnés.

Les participantes motivées et les animateurs ont certainement contribué au succès de cette journée. Mais il ne faut pas oublier aussi de remercier les organisateurs, Ursula Lehnher et Felix Lehmann. Le président de la Fédération des sociétés suisses d'apiculture, Marco Bosia, a pris la parole – pour faire contre-poids dans un domaine dominé par les hommes – pour faire le bilan des quatre journées apicoles. La prochaine est déjà prévue en septembre 2000. Au programme, la visite du nouvel atelier de bougies de Silvia Huwyler à Lanzenhäusern, et du jardin bio d'herbes aromatiques de Susanne Schütz, agricultrice à Zollbrück. Le thème apicole sera la transformation du miel.

Berchtold Lehnher, secrétariat de la FSSA, Berne

Recette

Leckerli de Bâle

Recette du Dr Oetker, communiquée par M^{me} Rose Aubry-Maeder.

4 c. s. d'eau
300 g de miel
250 g de sucre
1 pincée de sel
4 gouttes d'arôme de citron Oetker
1 c. c. rase de cannelle moulue
1/2 c. c. rase de clous de girofle moulus
1 pointe de couteau de muscade râpée
400 g de farine blanche
6 g (2 c. c. rases) de poudre à lever Oetker
200 g d'amandes non pelées, en copeaux
100 g de citronnat et orangeat

Chauffer l'eau et y faire fondre lentement le miel, le sucre et le sel. Verser le tout dans une terrine et faire refroidir. Lorsque la masse est tiède, y ajouter peu à peu, en remuant, l'arôme, les épices et les deux tiers du mélange tamisé de farine et de poudre à lever. Ajouter le reste du mélange de farine, les amandes en copeaux, le citronnat et l'orangeat coupés finement et pétrir rapidement pour obtenir une pâte lisse. Si elle colle, rajouter un peu de farine. Etendre la pâte à environ 3 mm sur une plaque beurrée.

Glisser la plaque dans le bas du four préchauffé.

Cuisson, environ 20 - 25 minutes à 180°C.

Pour glacer: 75 g de sucre, 3 c. s. d'eau.

Chauffer le sucre et l'eau dans une petite casserole jusqu'à ce qu'ils coulent en filant de la spatule.

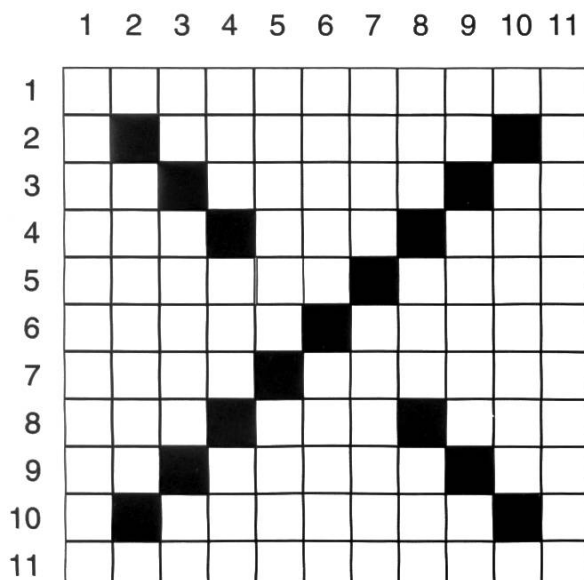
Immédiatement après la cuisson, glacer le gâteau et le couper en rectangles de 3 cm sur 4 avant qu'il soit totalement refroidi.

Le glaçage blanchit en refroidissant.



Mots croisés

Mots croisés N° 50



Verticalement

1. Quand il s'agit d'erreurs, cela peut être très grave.
2. Qui détourne habilement.
3. Personnel – Nommé lettre par lettre – Forme d'avoir.
4. Choix – Aurochs – Demi-tisane.
5. Duc et général français – Gageure.
6. Ville d'Italie dans le Frioul – Surfaces.
7. Ville – Se font généralement à l'aube.
8. Supprime – Lit défait – Coup de baguette.
9. Note – Coiffure très rare – Préposition.
10. Petits drapeaux.
11. Se dit d'une activité qui ne s'exerce pas toute l'année.

C. Michaud

Horizontalement

1. Vêtement collant, body.
2. Savante dans un domaine donné.
3. Préposition – Prend pour modèle – Marque le dédain.
4. Dessert, si elle est flottante – Ignorant – Grande quantité.
5. Celle de la châtaigne est épineuse – Revêtement de sol.
6. Affluent français du Rhône – Métal blanc, brillant.
7. Indispensable pour voler – Indispensable pour ramer.
8. Ses fleurs sont jaunes – Personne bavarde – Béni sans tête.
9. Note – Tableau des prix – Personnel.
10. Sous-arbrisseau montagnard, son fruit.
11. Qui surprend tout d'un coup.

Solution du N° 49

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

