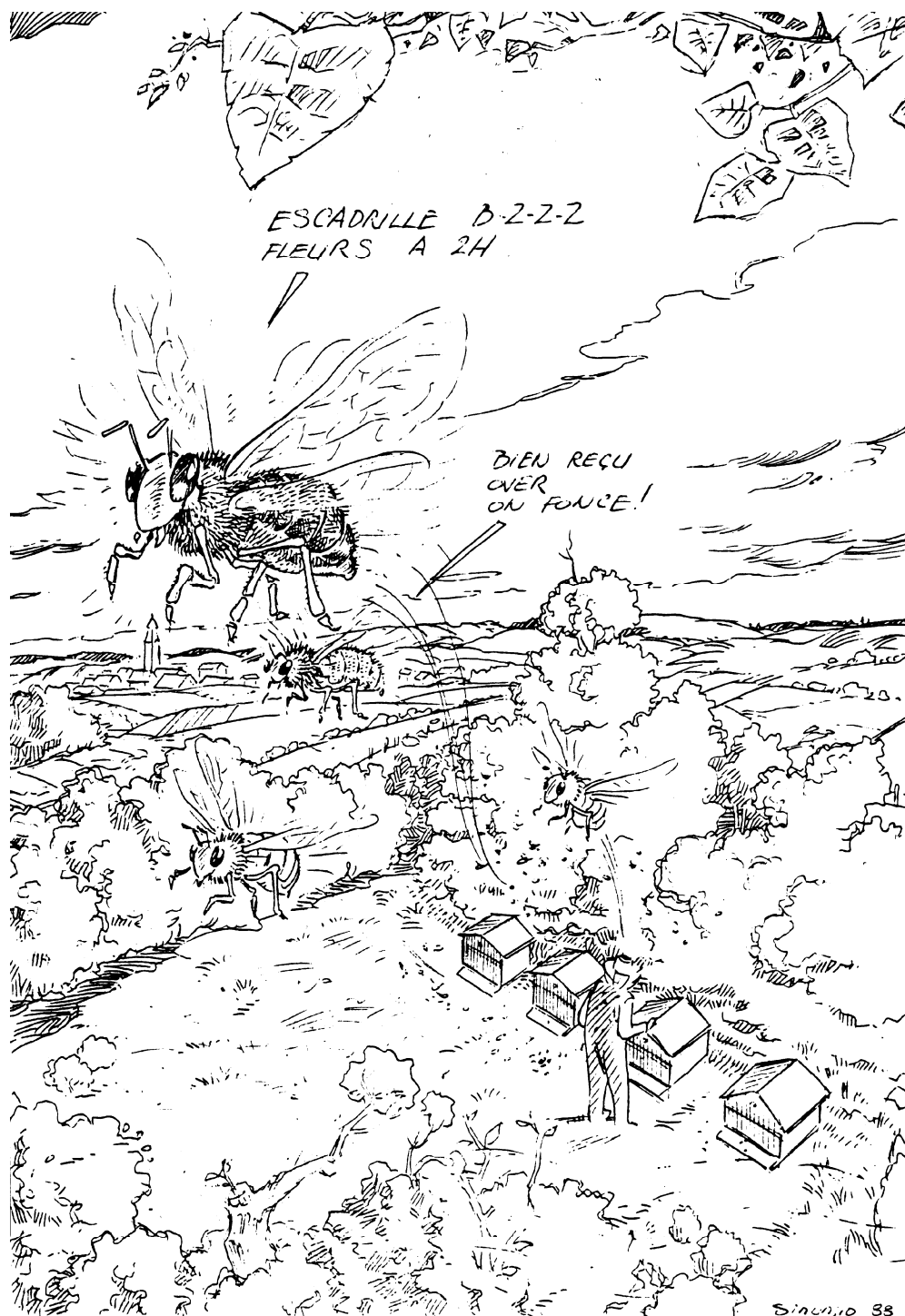




ESCADRILLE B-2-Z-2
FLEURS A 2H

BIEN REÇU
MER
ON FORCE!

SINENIO 88

Editeur responsable
DE BAST Albert
rue du Baty, 10
5070 Fosses-la-Ville.

ESCADRILLE B-2-Z-2
FLEURS A 2H

PERIODIQUE BIMESTRIEL

Déposé à la poste de
Fosses-la-Ville

2004

N°4 Août 2004

BIEN REÇU

UNION ROYALE DES RUCHERS WALLONS

LA PLANCHE D'ENVOL...

Sections associées
de Fosses-la-Ville et
de Wépion-Namur

0.6 €

Gratuit pour les membres

SINENIO 88

ADRESSES UTILES

Sections associées
de Fosses-la-Ville et
de Wépion-Namur

Président:

Mr BARTHELEMY Claude
rue de Vitrival, 34
5070 Fosses-la-Ville
tél.: 071/71.31.54

Achats en commun:

Mr LEFEVRE Raoul
rue Sinton, 30
5070 Fosses-la-Ville
tél.: 071/71.20.86(soir)

Vice-présidents:

Mr ROBERTI Philippe
ferme Malplaquée, 11
5070 Sart-Saint-Laurent
tél.: 071/71.29.67

Rapporteurs de conférence:

Mr JANSSENS André
rue des Forges, 16
5070 Fosses-la-Ville
tél.: 071/71.14.73

Trésorier:

Mr VAN RUYMBEKE Bernard
rue Van Campenhout, 26
1040 Bruxelles
tél.: 02/734.88.81
Compte U.R.R.W.:
350-4106035-47
Section de Fosses-la-Ville

Rédaction de la revue:

Mr DE BAST Albert
rue du Baty, 10
5070 Fosses-la-Ville
tél.: 071/71.35.15

Secrétaire:

Mme DOUMONT Françoise
rue Gustave Boccart, 10
5070 Sart-Saint-Laurent
tél.: 071/71.39.94

**Chroniqueur de la flore
et bibliothécaire:**

Mr CHABOT Camille
rue St Roch, 107
5070 Fosses-la-Ville
tél.: 071/71.29.06

Suivant le désir on peut glacer les pains d'épices. Voici une recette de glaçage au sucre.

Ingrédients :

- 500 g de sucre cristallisé
- 3 verres d'eau.

Préparation :

Verser l'eau sur le sucre, placer sur le feu et faire cuire pour obtenir une consistance moyenne. Durant la cuisson du sirop, il se forme de l'écume sur la surface du liquide et sur les bords de la casserole qu'il faut enlever. Cela se fait soit au moyen d'une écumoire, soit à l'aide d'un pinceau qu'il faut tremper dans de l'eau froide au préalable. Le sirop de sucre peut être coloré soit à l'aide de colorants alimentaires, soit avec du cacao en poudre. Recouvrir la surface des pains d'épices cuits d'une couche régulière du glacis et faire sécher au four durant 2 à 3 minutes.

Conférence du 14 août 2004

Monsieur Roberti nous recevra à la ferme de Malplaquée à Sart-Saint-Laurent pour 14h le 14 août. Mr Defays nous parlera de l'essaimage.

Cette année, le planning des conférences a été établi comme suit :

- a) Le 9/10/2004 de 14h à 16h, Mr Delin nous entretiendra de la botanique apicole à la salle Espace citoyenneté de Fosses-la-Ville.
- b) Le 11/12/2004 de 14h à 16h, Mr Roberti nous entraînera dans le traitement des ruches à la salle Espace citoyenneté de Fosses-la-Ville.

Les fleurs mellifères de saison

Ronce, trèfle blanc, symphorine, bourrache, angélique sauvage, épilobe, berce, eupatoire, phacélie à feuilles de tanaïsie, campanule gantelée, trèfle hybride, réséda, chicorée, circe, cosmos, bardane, mauve, menthe sarrasin, sauge, sophore, joubarde, soleil vivace, sédum, pissenlit, aster, pyrèthre.

Bon à savoir sur le miel

- Le miel est un produit du soleil qui n'aime pas le réfrigérateur. Mieux vaut donc le conserver dans un endroit sombre, pas trop chaud. Bien fermé, parce qu'il a le don de capter les mauvaises odeurs et les parfums forts des fruits et légumes.

- Le miel qui vous semble trop difficile à tartiner peut être liquéfié soit au bain-marie à 40° soit quelques secondes, sans couvercle, au micro-ondes.

- Une pellicule brune s'est déposée sur votre bocal de miel solide? il a sûrement eu trop chaud, ce qui a liquéfié sa surface. Ce n'est pas grave: il suffit de tourner dans le miel avec une cuillère et il n'y paraîtra plus.

- Parfois un voile blanc se forme sur le miel solide. Pas de panique, c'est tout simplement une fine couche de glucose naturel ou un peu de cire qui remonte à la surface.

- Si vous conserver le miel à des températures trop basses, des taches blanches qui ressemble à des fleurs de gel apparaissent. Dues à la cristallisation, elles fondront comme neige au soleil en plaçant le bocal dans un endroit chaud (25 à 28° C) pendant quelques jours.

- Vous avez déjà constaté que votre thé devient bien plus sombre lorsque vous y avez mis du miel. Pas d'inquiétude, le miel contient simplement du fer qui est responsable de cette couleur foncée. Avec quelques gouttes de citron, votre thé retrouvera sa robe claire.

La recette du mois Petits pains d'épices mous

Ingrédients:

- 400 g de miel
- 100 g de sucre cristallisé
- 400 g de farine de blé
- 100 g de beurre
- 4 jaunes d'œufs
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche
- 2 cuillères à café d'épices moulues (cannelle, clous de girofle, etc.) suivant goût
- 1 cuillère à café de bicarbonate gâché.

Préparation :

Placer le miel sur le feu et le faire bouillir plusieurs fois pour qu'il brunisse; laisser refroidir. Mélanger la farine avec le bicarbonate. Battre les jaunes d'œufs, les mélanger avec le sucre cristallisé et bien le triturer, ajouter les épices, le miel, le beurre ramolli, la crème fraîche, la farine et mélanger le tout.

Bien travailler la pâte pour que sa consistance ressemble à celle de la crème fraîche, l'étendre régulièrement sur une plaque allant au four doux une quarantaine de minutes.

Lorsque le pain d'épices est prêt, le placer sur une serviette, le laisser refroidir et le découper ensuite en petit pains, en forme de losange.

La rose trémière **Althaea rosea**

C'est une plante vivace très décorative de taille élevée. Elle appartient à la famille des malvacées.

Les racines sont charnues et de gros diamètre. La tige dressée et rigide, généralement non ramifiée, peut facilement atteindre 2 à 3 mètres de haut. Les feuilles arrondies ont un bord ondulé, parfois lobé et une surface comme gaufrée. L'ensemble de la plante est relativement poilu. La floraison est particulièrement remarquable, elle s'étale de juillet jusqu'aux gelées. Comme les fleurs sont grandes la production de pollen est importante d'où un apport intéressant pour nos abeilles. Selon les variétés, les couleurs diffèrent, blanc, pourpre, jaune, lilas, rouge, saumon, ... Les fruits secs protégés par le calice ont la forme d'un anneau composé par l'accolement des graines plates.

La rose trémière est très facile à cultiver, elle s'accommode de tous les sols mais demande une exposition ensoleillée. Un seul ennui à prévoir, les feuilles sont souvent attaquées par le champignon microscopique de la rouille. La multiplication peut s'effectuer par semis, la plante fleurit alors la 2ème année, sinon, on peut diviser les touffes.

Comme ses soeurs de la même famille, on cite l'emploi des ses fleurs séchées dans le traitement de la toux (action adoucissante). Elle fut également employée comme colorant dans les sirop ou comme succédané de la guimauve pour les mêmes indications. On raconte que cette rose trémière fut rapportée d'Orient par les Turcs.

Extraits de croyances, légendes et dictons **de la pluie et du beau temps expliqués**

par Jules Metz (Monsieur Météo)

Les hirondelles à la Saint Michel (29 septembre),
l'hiver s'en vient après la Noël.

A la Saint Remi (1er octobre) l'août doit être fini

Si octobre s'emplit de vent, du froid tu pâtiras
longtemps

A la Saint Crépin (25 octobre) les mouches voient
leur fin

Le coin du philosophe

On a vingt ans depuis quinze jusqu'à trente ans
(Jules Renard)

L'amour, tel qu'il existe dans la société, n'est que
l'échange de deux fantaisies et le contact de deux
épidermes
(Chanfort)

L'admiration est un sentiment qu'on éprouve quand on
se regarde devant son miroir
(Pierre Véron)

L'affection aveugle la raison



La S.A. VIAFOBEL

Chaussée de Namur, 6

FOSSES-LA-VILLE - Tél. 071/71.13.92

Fax. 071/71.32.55

Vous propose

- **STOCK AMERICAIN,**
- **DRIVE IN – MATERIAUX DE CONSTRUCTION - BOIS**
- **A.D. DELHAIZE ALIMENTATION**
- **CAMPING résidentiel "Le Val Tréko" à Vitrival**

Les magasins sont ouverts tous les jours de la semaine jusqu'au dimanche midi.



COMBUSTIBLES

**Charbons
Mazout
Diesel**

TOUTES QUANTITÉS

ETABLISSEMENTS

DEBEHOGNE-EFFINIER

Rue Sinton 26
Fosses-la-Ville

Tél. 71.10.46
71.24.34
71.35.71

S.P.R.L. Ernoux

11, Rue Sinton, 5070 FOSSES-LA-VILLE - Tél. 71.23.26

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 18h30 et le samedi de 9h à 18h.

- **Pour chiens et chats:**
ROYAL CANIN, BENTO, EUKANUBA, FROLIC, BIOMILL,
PEDIGREE PAL, WHISKAS, PURINA PROPLAN, ...
- **Tous les aliments et accessoires pour vos animaux**
- **Tout pour le jardin:**
engrais, plants de pdt, semences, phytos...
- **En saison (octobre à janvier): ballots de champignons**