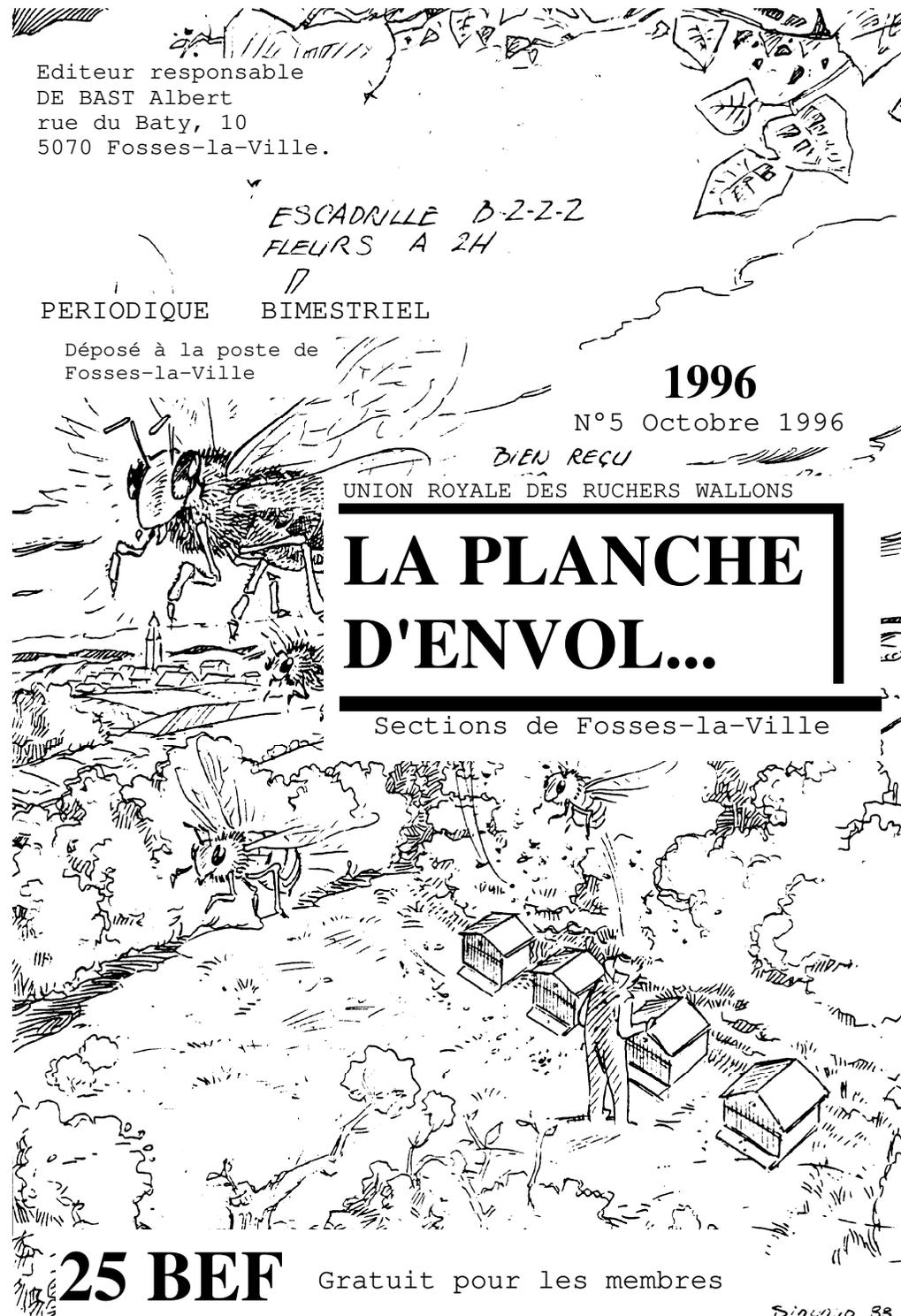




ESCADRILLE B-2-Z-2
FLEURS A 2H

BIEN REÇU
OVER
ON FONCE!

SINUPIO 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

1996

N°5 Octobre 1996

BIEN REÇU

UNION ROYALE DES RUCHERS WALLONS

LA PLANCHE D'ENVOL...

Sections de Fosses-la-Ville

25 BEF

Gratuit pour les membres

SINUPIO 88

ADRESSES UTILES

Section de Fosses-la-Ville

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 MURATORI Achille
rue Rousselle, 113
6250 Aiseau
tél.: 071/77.66.53

Rapporteurs de conférence:

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

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

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

Secrétaire, trésorier:

Mr DUBOIS Jules
rue du Gonoy, 32
5640 Saint-Gérard
tél.: 071/71.20.78
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

Autre membre du comité:

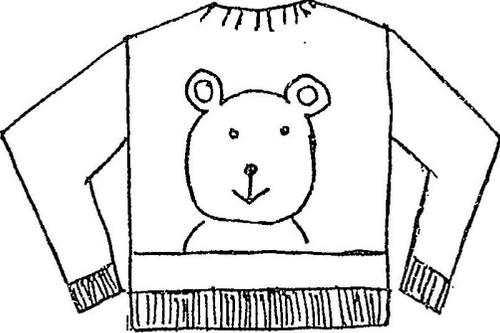
Mr GREER Guy
bois des Mazuis, 27
5070 Vitrival
tél.: 071/71.31.48

Chroniqueur de la flore:

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

Petite Annonce

Raoul nous signale qu'il dispose de 70 cadres de ruche WBC, sans cire d'occasion à 25 BEF pièce. Vous trouverez ses coordonnées en première page.

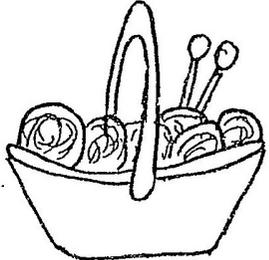


CORDEMANNS, A.

rue Bois Ste Marie, 191

5060 AUVELAIS

Tél: 071/78 38 87



Confection
Tricot et
couture
sur mesure

LES ADIEUX DE LA SECTION

Nous déplorons, avec tristesse, le décès de monsieur LENOIR Camille. Aux membres de la famille endeuillée, la section de Fosses-la-Ville présente ses plus sincères condoléances.

Le pain d'épices

Depuis des lustres, la vieille Russie était renommée pour ses pains d'épices. On les préparait au miel. Dans la pâte, on ajoutait obligatoirement des épices d'où vient le mot "pain d'épices". Les pains d'épices décoraient obligatoirement la table des princes et, plus tard, celle des stars. Aucune fête ne se passait sans eux. Et pour un anniversaire ou pour un mariage, c'était un cadeau obligatoire aux fiancés. Faut-il en parler de la manière que les aimaient les petits enfants! Et les lettres d'alphabet en pains d'épices n'étaient non seulement appréciées au goût mais aidaient aussi à mieux assimiler les notions élémentaires de l'écriture.

Combien de sortes de pains d'épices n'a-t-elle créé cette riche fantaisie populaire, de formes différentes, agrémentés de dessins compliqués et quelquefois même, humoristiques, de dimensions allant de la grosseur d'une piécette jusqu'à celle que l'on ne pouvait à peine soulever. Et pour le livrer à la résidence princière ou aux palais de tsars, il fallait utiliser le traîneau car de tels "petits pains d'épices" pesaient souvent plusieurs poids (16,38 Kg) chacun. Ce genre de pains d'épices était confectionné sur commande des "ci-devant" et offert en "honneur" en signe de considération et d'amour. Les pains d'épices se faisaient de formes découpées, rondes en pièces montées, avec de la pâte à la menthe ou aux parfums des fleurs, fourrés ou décorés avec une dorure spéciale.

La fabrication des pains d'épices a pris une grande ampleur du 17^{ème} au 20^{ème} siècle. Plusieurs villes de Russie étaient renommées pour leurs pains d'épices, en particulier les villes d'Archangelsk, Vologda, Toula, Gorodets et Moscou.

Le pain d'épices rond de Toula fourré à la pâte de fruits de bon goût est fabriqué encore maintenant. On peut acheter encore aujourd'hui des pains d'épices ronds portant l'image du Kremlin de Moscou. On peut confectionner sans grande peine du pain d'épices à la maison.

A.J

REUNION ET CONFERENCE DU 12 OCTOBRE 1996

Lors de la prochaine réunion du **12 octobre** à **14h30** dans notre local La Taverne du Chapitre, le **Docteur Isaac** nous parlera du venin d'abeilles et des maladies rhumatismales. Comme d'habitude, la réunion de comité débutera une heure avant.

La dernière conférence de cette année concernera l'Hydromel et sera présentée par Lucien Godeau.

Rappelons que les réunions se déroulent, en général, le second samedi des mois pairs sauf circonstances exceptionnelles. Le lieu de réunion se situe d'habitude, à la Taverne du Chapitre.

A.DB

Cotisation pour 1997

Nous approchons déjà de la fin de l'année. Il est temps de penser à renouveler votre abonnement à la revue et par la même occasion vous mettre à couvert par l'assurance qui vous permet de vous livrer à votre hobby avec quiétude et sérénité.

Vous pouvez verser au n° de compte de la section (**350-4106035-47**) la somme de **500 BEF + 16 BEF** pour les frais d'envoi de la carte. Vous pouvez également vous acquitter de votre cotisation lors de notre prochaine conférence ou, pour ceux qui le désire, un délégué de la section passera chez vous. Il serait grandement souhaitable que toutes les cotisations soient rentrées pour le 20 décembre.

Nous comptons sur votre bonne compréhension.

C.B.

Compte rendu de la dernière conférence

L'après-midi du samedi 10 août a été fractionné en 3 parties. La première partie présentée, par Mrs Lefèvre et Roberti, concernait l'extraction du miel. Le laboratoire en activité de Philippe était tout indiqué à cette conférence.

Ceux-ci ont bien développé les différentes étapes:

1- Critères de départ

- a) Local propre
- b) Matériel en inox
- c) Température du local d'au moins 25°
- d) Humidité du local: max 60%
- e) Humidité du miel: max 18,5%. Les participants ont pu manipuler le réfractomètre qui rappelons-le est disponible à la section. Si l'humidité du miel est trop élevée, on emploiera un déshumidificateur comme celui que nous avons vu fonctionner.

2- La désoperculation

Nous avons eu la possibilité de manipuler différents instruments de désoperculation:

- a) La fourchette
- b) Le couteau électrique
- c) Le décapeur thermique
- d) Un aperçu du désoperculateur à rouleau pour ensuite en discuter des avantages et inconvénients.

3- L'extraction

Les 2 extracteurs (tangential et radiaire) étaient présents, et des essais comparatifs ont été réalisés avec des miels de différentes compositions.

4- La maturation

- a) Discussion sur les filtres
- b) Elimination de la mousse de maturation
- c) L'ensemencement éventuel
- d) La cristallisation
- e) Le ramollissement du miel pour le rendre plus tartinable



Sprl DE BIE
Chaussée de Charleroi, 183
5070 VITRIVAL

Chauffage - Poèlerie
Sanitaire - Matériel électrique

Gros et détail

Tél. (071) 71.28.54 - Fax. (071) 71.38.77

T.V.A. BE.436.594.228

BATICOR SPRL
CORDEMANS DANY

- . DEVIS GRATUIT
- . SERVICE APRES-VENTE



Fabrication et pose:

- . Menuiserie aluminium à coupure thermique
- . Véranda - Garde-corps alu - Volet alu - PVC
- . Installation électrique

Rue des Glaces, 106 - AUVELAIS
Tél.: 071/76.05.13

Fax.: 071/76.05.82

SOLIDAGE

Solidage, verge d'or, solidage du Canada et solidage glabre.

Solidage, verge d'or, est une plante vivace très connue et courante dans les anciens jardins et dans les fermes. La plante est vigoureuse, fleurs jaunes, petites en grandes panicules à l'arrière saison.



Solidago Virga-aurea
VERGE D'OR

Solidage du Canada, plante qui s'est échappée des jardins et fait partie de la flore spontanée. Fleurit d'août à octobre. Culture: Plantez au printemps ou en automne dans un sol fertile, bien drainé, ensoleillé. Rabattez les tiges florales au ras du sol en automne.

Multiplication: Divisez les plantes au printemps ou en automne et replantez les sections immédiatement.

Plante très utile aux abeilles pour compléter les provisions d'hiver.

C.C

LES PRINCIPALES FLEURS DE SAISON

Trèfle blanc, moutarde des champs, solidage verge d'or, solidage glabre, solidage du Canada, lierre grimpant, aster, callune, bruyère carnée, angélique, caryoptéris gaillarde, mélilot, sédum spectaculaire.

C.C

La 2ème partie de l'après-midi fut particulièrement appréciée de tous, parce qu'il s'agissait d'une dégustation de tartes aux choix accompagnées de boissons appropriées, offertes par Mr et Mme Roberti.

Enfin la 3ème partie concernait une autre douceur; la fabrication du pain d'épice, présentée par un spécialiste et apiculteur de la région, Mr Dinsart.

Celui-ci nous expliqua les longs et pénibles cheminements qui le conduisirent de marchés en foires et de magasins en expositions pour vendre les produits de ses nombreuses ruches et entre autre, son pain d'épice. Le secret de fabrication de son pain étant bien gardé, il nous dévoila malgré tout sa composition faites de farine grise de froment, de miel, de lait, d'anis, ... Il nous conseilla, en fonction des différentes recettes distribuées, de rechercher, comme il l'a fait, par la méthode d'essais et erreurs, une fabrication qui nous convienne.

La séance s'est terminée par une distribution de tranches de pain d'épice.

A.J

La recette du mois Encore du pain d'épices.

Ingrédients: 200 gr de beurre, 1 grand verre de lait, 1 kilo de miel, bicarbonate de soude, anis vert, 1 oeuf, 600 gr de farine.

Dans une casserole, mettre 200 gr de beurre, un grand verre de lait, 1 kg de miel et porter à ébullition. Dans un saladier, mettre une cuillère à café de bicarbonate de soude et une anis verte en poudre.(pharmacie). Verser le liquide bouillant dessus, remuer. Mettre dans trois moules à cake beurrés et farinés. Cuisson: Plus d'une heure à feu doux.

La S.A. VIAFOBEL

Chaussée de Namur, 6
FOSES-LA-VILLE - Tél. 071/71.13.92

Vous propose

- **STOCK AMERICAIN,**
- **CAMPING - CARAVANING,**
- **ALIMENTATION "UNIC"**

- **CAMPING résidentiel "Le Val Tréko" à Vitrival**
- **Location de salles pour banquets**

Les magasins sont ouverts tous les jours jusqu'au dimanche midi.
Le département "UNIC" est fermé le lundi matin.

La Taverne du CHAPITRE

**Vous souhaitez la bienvenue !
Grand choix de bières**

Local du Club de Tennis de Table F.T.T.N. de Fosses-la-Ville

Local des Chasseurs à cheval de la Garde de Fosses-la-Ville

Local des Apiculteurs de Fosses-la-Ville

Local de la Philharmonique de Fosses-la-Ville

Ouvert tous les jours de 11h jusqu'à la fermeture
sauf le mercredi, jour de fermeture.

S.P.R.L. Ernoux

11, Rue Sinton, 5070 FOSSES-LA-VILLE - Tél. 71.23.26
Ouvert du lundi au samedi de 9 à 18h.

- **Pour chiens et chats:**
ROYAL CANIN, CERVO, BENTO, EUKANUBA,
FRLIC, PEDIGREE PAL, WHISKAS...
- **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**

CGER 

**LA BANQUE
LA CAISSE D'EPARGNE
LA COMPAGNIE D'ASSURANCES**

Georges EVRARD

et son équipe sont à votre écoute
tous les jours, samedi compris
à l'agence et à votre domicile

Av. Albert 1^{er}
Fosses-la-Ville
Tél. 071/71.14.00

CGER 