

Zeitschrift: L'ami du patois : trimestriel romand
Band: 31 (2004)
Heft: 128

Artikel: Comment traite-t-on les olives ?
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-244736>

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: 15.01.2026

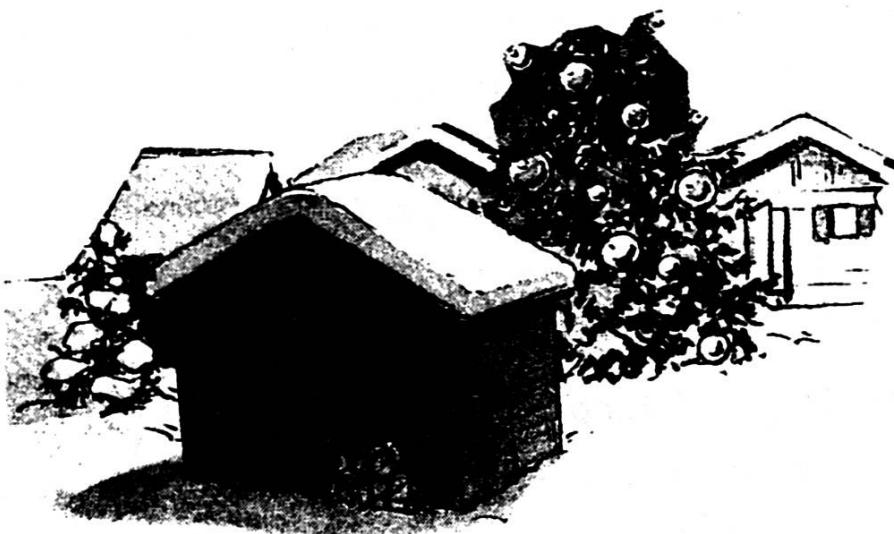
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

tsanthon.

Apri hou dèlibèrachyon, vo konprindrê k'l'y onkora prâ a fêre po mantinyi chi bi l'èretâdzo dè nothè j'anhyan.



Le chekretéro : Joseph Oberson



COMMENT TRAITE -t-on LES OLIVES ?

Les olives vertes sont cueillies avant la maturité et conservées dans la saumure; les olives complètement mûres sont noires récoltées de novembre à mai, ébouillantées et conservées dans l'huile.

A Nyons, près de Vaison-la-Romaine, des vergers, on récolte et on prépare les meilleures olives du monde. Les oliviers sauvages sont des arbres tortueux, peuvent vivre 1000 ans, au bois imputrescible.

Pressées à la meule, sans atteindre le noyau, les olives donnent d'abord de l' "huile vierge" (pure et chère); la deuxième pressée donne une qualité fine; la troisième, de qualité moindre, est gardée par les cultivateurs pour leur consommation; de la pâte restante, on fait une quatrième pressée, utilisée pour l'éclairage ou dans la fabrication du savon.

Ce n'est pas tout. Les noyaux et la pulpe sont ensuite séparés : les pulpes pour les engrains ou les combustibles; avec le bois des noyaux pressé, on fait de l'huile destinée à l'industrie. Finalement, les restes du bois des noyaux servent à attiser le feu dans les fours à pain.