Zeitschrift: Journal suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 48 (1951)
Heft: 9

Rubrik: Variété

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: 09.12.2025

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

Un Plat doux inattendu

(Suite et fin)

Nous sommes donc pratiquement isolés du monde civilisé, car en dehors de l'agglomération de Brazzaville dont nous sommes éloignés de quelques heures de voiture, il n'y a aucune habitation d'Européen.

Nous sommes rapidement entourés de tous les noirs environnants, venus en curieux. Cependant, après de longues palabres, nous finissons par découvrir un cycliste. Nous lui promettons un fort matabich (pourboire) s'il va jusqu'au chantier du Djoué — à 10 km. de Brazzaville — remettre le billet que nous rédigeons de suite et demandant de nous envoyer un camion ou une jeep pour nous dépanner. Marché conclu, il ne nous reste plus qu'à attendre.

Afin de faire passer le temps, nous partons en exploration dans le village. Il fait chaud, nous ruisselons. De temps à autre, nous revenons jusqu'au camion pour nous désaltérer. Un Vaudois ne se hasarde pas sans sa « picholette » ! Dans le pays, il n'y a guère que du vin de palme, assez aigrelet ou de l'eau du ruisseau qui est buvable pour un noir immunisé mais serait un poison pour un blanc. Lentement le soleil descend vers l'horizon qui, comme chaque soir, se colore en rouge sang. Devant chaque case un feu est allumé et le manioc cuit doucement. Les oiseaux, tous groupés sur le même arbre qu'ils ont dépouillé de toutes ses feuilles ont construit au moins une cinquantaine de nids qui pendent aux extrémités des branches, comme si on y avait attaché des noix de coco. Ils mènent un bruit infernal qui couvre le babillage sans fin des négresses.

Une sorte de tam-tam se fait entendre. Cependant sa régularité nous étonne. Nous cherchons d'où vient le bruit et nous découvrons une forge ! Un vrai poème ! Deux noirs accroupis actionnent avec chacune de leurs mains des soufflets. Ceux-ci ressemblent à de petites casseroles sur lesquelles sont fixées des peaux, servant à la fois de pistons et de soupapes qui ont alternativement tirées puis pressées. Un travail de nègre pour un bien faible résultat.

Le crépuscule tombe, nous pensons à nos deux enfants qui nous attendent au foyer. Fatigués, nous allons nous asseoir dans notre camion. Notre boy, prévoyant, nous apporte des bananes éléphant, très grosses, de couleur rose. C'est la première fois que nous les goûtons. Une seule suffit pour nous ôter l'appétit, car elles sont très farineuses et leur goût n'est pas très fin. Nous attendons toujours lorsque nous voyons venir le chef du village avec une assiette, tenue ostensiblement très en avant. Il n'y a pas de doute, il se dirige vers nous. Que peut bien contenir cette assiette ?

Dans la pénombre du soir, nous croyons distinguer un poisson frit, ce qui ne nous enchante guère, étant donné la chaleur.

Lorsqu'il nous tend l'assiette, je lui demande :

— Que nous apportes-tu là ?

— Du miel.

En effet, c'est un beau morceau de rayon de miel d'abeilles sauvages.

Les noirs sont très hospitaliers à l'égard des blancs et ce geste le prouve une fois de plus car ils sont très friands du miel puisqu'ils mangent tout, y compris le couvain.

Ce morceau contient très peu de couvain, mais lorsqu'on connaît l'hygiène des indigènes et toutes les vilaines maladies dont une grande partie de cette race est atteinte, on n'est pas tenté de manger ou de boire dans leurs ustensiles. Cependant, après un si beau geste, fait de si bon cœur, nous ne savons comment faire pour ne pas le froisser. Nous lui demandons des cuillères et à notre grand étonnement, il part et revient ensuite nous en rapporter deux. C'est vraiment un chef qui se distingue !

Ma femme et moi, nous raffolons du miel dont nous faisions une grande consommation lorsque nous étions en Suisse. Il faut avouer que c'est une chose bien naturelle puisque ma femme a un père et a eu un grand-père tous deux apiculteurs depuis leur enfance.

Nous donnons un « matabich » au chef en remerciement de sa gentillesse et comme nous sommes intrigués sur la manière dont il s'est procuré ce miel, nous lui demandons de nous raconter le récit de sa « récolte ».

Il parle le français dans un « petit nègre » assez difficile à comprendre, aussi notre boy nous traduit une partie de son récit :

« Je trouve les nids d'abeilles dans les grands trous des arbres, des fois à ras du sol et d'autres fois plus haut. Ce miel-là se trouvait assez haut. Le feu que j'ai allumé au pied de l'arbre n'a pas suffi, j'ai dû monter sur l'arbre en emportant du feu. J'approche le feu du trou. La fumée fait sortir les abeilles et elles se brûlent en passant ou elles partent. Alors je prends le miel. La plaque était grande comme la longueur de mon bras. »

Voici un drôle d'apiculteur qui brûle les abeilles ! Il n'est d'ailleurs pas seul à utiliser cette méthode, tous ses congénères en font de même.

Ce « nid d'abeilles » doit déjà être ancien, car le rayon est presque entièrement noir, sauf sur un côté où il est encore un peu jaune. Ce miel est assez liquide, mais par la chaleur de ce pays, ce n'est pas étonnant. Sa couleur brun clair laisse supposer qu'il provient en bonne partie de fleurs. Comme il n'existe aucune variété d'arbres d'Europe, il serait bien difficile de dire s'il y a de la miellée sur certaines espèces ! Beaucoup d'arbres sont tellement hauts que leur feuillage est inaccessible et quant aux autres, ces forêts cachent tellement de serpents qu'on n'est pas tenté d'aller vérifier.

Nous goûtons tout de même un peu de ce miel. Il est extraordinairement doux et de ce fait un peu écœurant.

Nos boys s'en régalent et c'est sans la moindre hésitation qu'ils mangent le couvain.

La nuit est venue. Nous somnolons quelques instants. Subitement des phares apparaissent à un tournant de route. Heureusement, le message remis au cycliste est parvenu à sa destination ; aussi c'est avec un plaisir bien compréhensible que nous prenons quelques instants plus tard le chemin du retour.

En ce qui concerne les abeilles, Pierre est allé au « jardin d'essai » et y a rencontré un jeune apiculteur, tout frais émoulu d'une école de « conducteurs apicoles » de France, qui a l'air de connaître le métier théoriquement, mais pratiquement il est complètement désarçonné car dans ce pays tout est différent de l'Europe : les abeilles sont de petite race, elles récoltent leur miel sur des arbres et des fleurs dont on ne connaît pas la valeur (mellifère) et les saisons sont complètement modifiées, du fait qu'il n'y a pas d'hiver, et par conséquent aucun hivernage. Par contre, il semble que les maladies ne doivent pas exister, sinon les abeilles auraient certainement disparu puisque personne ne s'en occupe, à part les noirs qui les brûlent ! Les ennemis des abeilles sont certaines espèces de gros lézards, et d'après certaines constatations, le miel est volé par diverses espèces de papillons de nuit de grande taille, comme par exemple le « sphynx tête de mort » qui peut atteindre jusqu'à 20 cm. d'envergure, et qui malgré cela arrive à pénétrer dans les ruches si l'on ne prend pas la précaution d'interposer de petits barreaux verticaux devant l'entrée des ruches. Les ruches que nous avons vues n'ont pas de réglage de la largeur d'ouverture, de l'entrée, cette dernière étant exécutée sur toute la largeur de la ruche, contrairement à nos ruches européennes. Pour des raisons que nous ne nous expliquons pas, les abeilles sont impuissantes à se défendre contre ces papillons qui volent des quantités relativement importantes de miel.

Pierre retournera de temps à autre au jardin d'essai et fera son possible pour te transmettre les renseignements qui pourraient t'intéresser. Il n'existe pas dans ce pays de société d'apiculture, aussi chaque apiculteur est obligé de faire ses propres expériences.

Je suis d'accord avec vous qu'il serait tentant de posséder des ruches, car les seules qui se trouvent au Jardin d'essai sont pleines de miel à craquer.

J'étais sur le point d'installer des ruches dans notre futur jardin du Djoué et je regrettais que vous ne soyez pas ici pour me conseiller. Une chose n'était cependant pas réjouissante, c'est que ces bestioles sont réellement sauvages. Elles ne sont pas habituées à être inspectées par un apiculteur, aussi elles sont de vrais démons ! Elles devinent sans doute le but intéressé de ces visites et pour elles nous ne sommes que des pilleurs !

A priori, être apiculteur dans ce pays semble le paradis sur terre ! Pas d'hiver — pas de sucre à acheter — pas de maladie, des essaims à profusion que l'on peut acheter pour un morceau de pain aux noirs, des fleurs toute l'année ! et pas d'autres apiculteurs sur des milliers de kilomètres à la ronde.

Si personne ne s'intéresse aux abeilles et que le miel que nous achetons à Léopoldville vient d'Europe et plus spécialement de Belgique, il y a une raison très sérieuse : le miel est très irrégulier. Il peut être parfois très doux au point d'en être presque écœurant, comme il est très souvent amer et même quelques fois toxique.

Nous connaissons très mal les fleurs sur lesquelles les abeilles vont butiner et parmi celles-ci il s'en trouve qui ont un pollen ou une miellée qui sont vénéneux. Cette race d'abeilles qui est très petite, y est probablement habituée comme les noirs eux-mêmes sont immunisés contre toutes sortes de saletés. Ce miel en question n'est pas poison et ne ferait pas mourir celui qui en a mangé, mais il paraît qu'il donne des coliques très violentes.

Cette raison est certainement suffisante pour que l'apiculture soit délaissée dans ce pays.

Un petit « Quart d'heure vaudois »

... qui ne se réunit qu'une fois l'an, vers la fin d'août, dans les salons de l'Hôtel de la Gare, à Lucens. Les ondes n'ont jamais diffusé son originalité ; mais peut-être qu'un jour la télévision lui jouera cette mauvaise plaisanterie.

C'est de la réunion du Comité pour le *contrôle du miel* qu'il s'agit, tel qu'il fonctionne régulièrement depuis son institution. Chaque membre y apporte son humour et contribue à faire de la soirée une fine jouissance.

Mais d'abord qu'on en présente les participants dont vous retiendrez les beaux noms broyards, d'authentiques noms broyards : Ballif, de Lucens au fier manoir ; Bessard, de Bellerive au doux Vully ; Bulloz (pron. presque Bulle), de Villars-le-Comte, un des plus beaux points de vue du pays romand ; Paccaud, de Prévonloup ; Bourgeois de Curtilles. Il y a encore Savoie dont le nom a une résonance du Val d'Aoste ; mais Savoie est natif de Lucens, fils et neveu de bons apiculteurs, secrétaire de la section pendant un quart de siècle. Ces quartiers de noblesse exigent qu'on le considère comme des nôtres, à cent pour cent.

L'humour préside donc à la réunion ; mais n'allez pas croire que le travail est un trompe-l'œil ! Non ! Ces messieurs sont aussi sérieux que les chevaliers de Tastevin sous leur costume d'apparat.

Voici comment on procède. Les quatre contrôleurs, dans le silence et le respect de leur mission, alignent au milieu de la table, sur deux rangs, les minuscules bocaux pourvus de leur numéro. Et le coup

d'œil est vraiment joli ; toute une gamme de jaunes et de bruns luit par transparence sous la lampe.

Les tubes actuels sont de trop petit diamètre, comme chacun sait (avis au Comité de la S.A.R.). Pour ne pas se trouver penauds comme renards au dîner de la cigogne, les membres du « contrôle » ont dû se tailler de minuscules spatules de bois pour retirer une parcelle de miel. Tour à tour, lentement, les bocaux-miniature d'une des files passent de main en main et font le tour de la table pour s'aligner à nouveau devant l'aimable hôtesse conviée pour dire son mot et, au besoin, faire l'accord.

A chaque épreuve les spatules restent en arrêt, les palais se parfument, les langues et les lèvres se consultent, les physionomies se concentrent et les regards se cherchent ; sur le visage d'un pince-sans-rire on attend que « mousse » peut-être une « sortie » fort drôle...

Nous avons dans notre section une grande variété de miels car les altitudes vont de 500 à 750 mètres. Si les hauts sont favorisés en riches prairies au sol profond, si leurs tapis de dents-de-lion et les fleurs des foins et des haies sont larges de leurs biens, le fond de la vallée, plus sec, abonde en été, entre les graviers des berges de la rivière, en fleurs au nectar concentré : vipérines, mililots, gerbes d'or. Le beau miel brun en a un goût prononcé, souverain contre les maux de gorge et préféré des fins gourmets, ceci sans taquinerie envers les collègues de là-haut.

Puis, procès-verbal rédigé et dûment signé, les tubes reprennent place dans leurs boîtes ; Ballif se chargera de faire le reste avec Fribourg. La soirée se termine joyeusement et la coupe du cinquantenaire reçoit et distribue un nectar non moins apprécié.

Vous voyez qu'on sait s'amuser à Lucens en marge du travail consciencieux. Une seule petite ombre au tableau : c'est le tardif voyage de retour pour quelques-uns qui passent seulets à travers champs ou bois, ayant pour unique compagnon le souvenir des joyeusetés de la soirée et pour émotions celles causées par le passage inattendu d'un oiseau de nuit. L. B.

LA VIE DE NOS SECTIONS

Section de Grandson - Pied du Jura

Le dimanche 10 juin, le comité de la section avait organisé une rencontre amicale au Champ des Bois, près de l'Abergement, chez une de nos fidèles sociétaires, Mme Perrin.

Le temps nous fut favorable, en dépit du peu d'empressement de maître Rosset à se montrer cette année, puisque le programme put se dérouler conformément aux plans.