Zeitschrift: Journal suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 77 (1980)
Heft: 7

Rubrik: Tribune libre

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

Tribune libre

LA DERNIÈRE CONSIGNE D'ANTOINE *(suite)*

Un tuyau en fer, coincé dans la fente, tenait lieu de goulot. Antoine connaissait cette source depuis longtemps. Quant à la provenance de l'élexir à troubler, il n'en souffla mot. Sa fonction ne lui permettait pas de révéler qu'il s'agissait tout simplement d'absinthe séquestrée à un contrevenant, et dont le tribunal avait ordonné la destruction par les soins de la préfecture. D'ailleurs, s'il eut été sommé de s'expliquer, ce casuiste d'Antoine n'aurait pas manqué d'insinuer que le jugement ne précisait pas la manière, et que la boire était une façon de la détruire aussi légitime qu'une autre.

Le chemin en question, descendant en pente douce à travers la forêt de sapins couvrant le revers de la montagne, assez large pour permettre le passage des camions transporteurs de longs bois, constituait un excellent champ de tir. Vers les neuf heures, un renard non chassé, le traversant sans méfiance en remontant la pente au petit trot, fut proprement occis par Alfred. Les chiens, arrivés en trombe peu après le coup de feu, se calmèrent dès qu'ils eurent flairé la bête puante et, visiblement déçus, s'en retournèrent quêter en amont, après que le «Taquis» à Antoine eut levé la patte contre le talus en contre-haut, probablement en signe de profond mépris.

Vers onze heures, un lancer soudain redéchira le silence du vallon. Peu après, un brocard franchit le chemin d'un seul bond, les chiens lui soufflant aux fesses, à une vingtaine de mètres d'Antoine, malencontreusement occupé à farfouiller dans son sac à ce même moment. C'est du moins ce qu'il raconta par la suite, lorsque Adolphe, un brin narquois, lui demanda ce qu'il avait pu fabriquer pour laisser passer une pareille chance.

Après s'être fait mener au moins trois quarts d'heure sur les deux versants du vallon de La Vaux, le brocard se forlongea en direction du pâturage de la Rondenoire, puis s'en alla semer ses poursuivants dans la côte neuchâteloise du Cernil-Ladame.

Le moment était venu pour Antoine de corner le rappel et de gagner l'endroit prévu pour le pique-nique de midi. Lorsqu'il y arriva, ruminant sa déconvenue, le tuyau de la source débitait comme à regret un mince filet d'eau fraîche, juste suffisant pour faire fondre lentement, comme il se doit, le morceau de sucre disposé sur la fourchette placée sur le verre à pied à moitié rempli d'absinthe. Il n'eut qu'à laisser couler jusqu'à obtention du degré de troublage désiré.

A l'arrivée de ses compagnons, les trois rations étaient à point. La dégustation à petits coups de cet apéritif bien corsé eut le plus heureux effet sur le moral quelque peu défaillant de nos trois compères. Le retour des chiens, sur ces entrefaites, acheva de dissiper les séquelles des déceptions accumulées au cours de la matinée. Et c'est avec un entrain renouvelé qu'on s'attaqua au contenu des sacs.

Le repas terminé, tandis qu'Alfred dépouillait son renard dont il ne voulait conserver que la fourrure, Adolphe s'affaira à confectionner, avec des branchages, le trépied indispensable pour suspendre sur le feu la gamelle recueillant l'eau destinée à la préparation du café. Le breuvage, additionné d'eau-de-vie de marc, savamment dosé et dégusté bien chaud, fit sombrer nos gens dans un engourdissement béat. Cependant Alfred, le moins disposé des trois à se laisser aller, ne tarda pas à réagir. Curieux de nature et intrigué par la faiblesse du débit du tuyau, long

d'environ un mètre, qu'il pensait être partiellement obstrué, parce qu'une certaine quantité d'eau sourdait tout autour, il entreprit de le dégager. Dès qu'il l'eut secoué, en le tenant vertical, s'en échappèrent d'abord des débris de feuilles mortes, puis, avec plus de difficulté, le corps d'une petite grenouille en état de décomposition avancé. L'exclamation de dégoût qu'il ne put retenir à la vue de cette chair pourrie s'effilochant, fit se dresser d'un bond ses compagnons somnolant près du feu. Apéritif, mangeailles et café, déjà en voie de digestion, faillirent bien alors revoir le jour prématurément. Car l'estomac de nos trois authentiques terriens, pourtant habitués à manipuler parfois des choses peu ragoûtantes, se révolta. Il fallut toutes les propriétés apaisantes d'un solide pousse-café, extrait du sac d'Adolphe, pour juguler des remontées intempestives difficiles à contenir.

— Tu nous y reprendras avec ton eau particulièrement fraîche, ronchonna Adolphe à l'adresse d'Antoine.

Ce dernier, fort marri au fond, mais politicien chevronné, habitué à ne jamais accepter des responsabilités sans avoir d'abord tenté de les faire endosser à un autre, répliqua que la curiosité d'Alfred était la cause de tout.

— Qu'avait-il besoin de s'occuper de ce tuyau, je vous le demande?

Cet échange d'invectives peu amènes fut opportunément interrompu par les chiens qui, se reposant allongés au soleil, mais tout de même vigilants, avaient perçu le passage d'une bête dans la pierraille, en dessus du campement. Subitement, ils s'élancèrent de concert à l'assaut de la pente. Peu après débuta, au pied des rochers de la Mottaz, en direction des gorges de la Pouetta-Raisse, une menée impétueuse, entrecoupée d'arrêts durant lesquels les courants donnaient rageusement au ferme. Tout d'abord nos trois disciples de Diane imaginèrent qu'il pouvait s'agir d'un blaireau bien gras, incapable de distancer les chiens, ou, ce n'était pas impossible, d'un gros solitaire peu disposé à abandonner sa bauge.

Antoine, désireux de faire oublier son manque de vigilance du matin et son eau assaisonnée à la grenouille, arriva le premier à l'entrée des gorges, dans lesquelles la menée semblait devoir aboutir. Et en effet, après une courte attente, il entendit des aboiements rageurs se répercuter contre les parois abruptes du passage. En s'avançant prudemment sur l'étroit sentier longeant le torrent, à quelque deux mètres en dessus de son lit, il se trouva tout à coup, à la sortie d'un tournant brusque, en présence d'un animal encorné, au pelage sombre, les quatre pieds groupés sur l'étroite plate-forme formant le sommet d'un gros bloc de rocher détaché de la montagne, le dos arqué, la tête basse, cornes en avant, défiant ses poursuivants qui, aboyant et sautillant contre la roche, s'y usaient en vain les ongles en tentant d'atteindre leur proie. Sans avoir pris la précaution d'identifier sûrement la bête, Antoine lui envoya une volée de double zéro qui la fit basculer sur des grosses pierres moussues, entre lesquelles s'écoulaient des eaux peu abondantes. Les chiens la saisirent à la gorge et ne desserrèrent leurs puissantes mâchoires que lorsque leur prise eut donné, après une ultime contraction nerveuse, sa dernière ruade vers le ciel.

— Bien sûr, il faut être préfet pour se permettre un coup pareil.

Telles furent les premières paroles d'Adolphe, approuvées par Alfred, à leur arrivée sur place. Car la victime était un chamois dont la chasse était alors interdite dans le Jura vaudois.

Antoine, songeur, et Adolphe, étonné, s'assirent à même le sol sur le sentier, tandis qu'Alfred, heureux de pouvoir à nouveau satisfaire sa curiosité, descendit avec précaution dans le lit du torrent pour examiner de près le corps du délit. Son compte rendu fut aussi savant que concis:

— C'est un vieux bouc galeux, qui n'a plus que la peau et les os; les flancs et le

ventre sont couverts de tiques; il était sûrement sur le point de crever, victime de la piroplasmose.

— De la piro... quoi? s'enquit Antoine en fronçant les sourcils, ce mot lui étant totalement inconnu.

Alors Alfred, fier de son savoir, se lança dans le résumé d'un exposé paru dans le «Chasseur français», résumé qui combla d'aise Antoine et lui fit retrouver sur-le-champ toute son assurance: dès lors, il pouvait attendre de pied ferme quiconque viendrait par la suite lui reprocher ce qui n'était en somme qu'une simple mesure sanitaire que lui, préfet, avait la compétence d'ordonner.

Conscient de l'heureux effet de son rapport, Alfred sollicita et obtint l'autorisation de s'approprier la tête du chamois pour, dit-il, la faire naturaliser. Faute d'outils appropriés pour l'enfouir, la carcasse fut abandonnée aux renards qu'on savait nombreux dans la région.

La montre d'Antoine marquait plus de dix-sept heures quand le trio entreprit la remontée du vallon pour regagner le campement précipitamment abandonné quelque trois heures plus tôt. De là, en trois quarts d'heure, par le chemin descendu le matin, ils atteignirent la crête de la Calame, où ils n'eurent pas à attendre longtemps Antoine junior revenant les chercher.

Et c'est quand il entendit ronfler le moteur de la «Land-Rover» qu'Antoine senior, sous l'effet d'une ultime flambée d'autorité provoquée par l'assèchement d'un ultime flacon resté miraculeusement intact jusqu'à la fin de cette partie de chasse plutôt décevante, donna sa dernière consigne:

— Surtout pas un mot du chamois par-devant le gamin.

Sacré Antoine! Malgré sa subtilité maintes fois démontrée, il croyait encore pouvoir conserver auprès de proches le connaissant trop bien, en s'entourant de mystère, un peu de son prestige inhérent à sa charge publique.

Ad. Goy

Nouveau! Nourrisseur 10 l. en matière plastique anti-choc avec traverse graduée de 2 à 10 l. et amovible pour nourrissement au sirop ou candi.

Le nourrisseur de l'avenir! Se place directement sur les cadres ou la planche couvre-cadres N° A 10 avec le plateau-pavatex A 11 comme couvercle. Pour stimuler, il suffit de réduire le passage des abeilles au trou du couvre-cadres.

Nourrisseur 10 l. pour DB 12 cadres (50 x 47 cm.) **Fr. 32.—**

Nourrisseur 10 l. pour DB 10 cadres (50 x 42 cm.) **Fr. 24.—**

RITHNER FRÈRES - Chili 29 -1870 MONTHEY (VS)

Fabrique de ruches et fournitures générales pour l'apiculture — **Téléphone (025) 71 21 54**

Le coin du gourmet

Haricots au miel

Les abeilles donnent à ce plat une saveur à part, un arôme sauvage de fleurs et de plantes.

500 g de haricots rouges (secs ou en boîte)
250 g de lard en tranches fines
1 oignon moyen en rondelles
300 g de miel
1 cuillerée à café de sel
2 cuillerées à café de moutarde
1 cuillerée à café de gingembre moulu

Laver et trier les haricots. Couvrir et laisser tremper une nuit. Au matin, cuire environ 1 heure les haricots dans leur eau jusqu'à ce qu'ils éclatent. Egoutter et mettre de côté le liquide de cuisson. Garnir le fond d'une casserole de 2½ litres environ avec la moitié du lard et de l'oignon, ajouter les haricots et recouvrir du restant de lard et d'oignons. Mélanger miel, sel, moutarde et gingembre, ajouter 1½ tasse de liquide de cuisson et verser sur les haricots. Couvrir et cuire au four 3½ heures à 150 degrés. Découvrir et cuire encore 1 heure. Remuer de temps en temps. Avec des haricots en boîte, on peut éviter le trempage et réduire la cuisson à 25 minutes, puis passer 2 heures au four.

(Tiré des recettes «Marlboro Country».)

A vendre dès fin mai jusqu'à la mi-septembre

reines 1980

carnioliennes, issues de souche sélectionnée,
à fort rendement. Prix: Fr. 32.— tout compris.
(Absent du 10 au 27 juillet 1980.)

S'adresser à
Robert Praz, Aéroport 2, 1950 Sion. Tél. (027) 22 48 19.