



VAL TERBI : PANNEAUX D'INFORMATION

Découverte proposée par Louis-Joseph et Denis Frund (JU)

Pour faire suite à la présentation parue dans L'AMI DU PATOIS, n° 186, décembre 2023, p. 53 et suivantes, deux nouveaux postes sont proposés, dont les thèmes sont quasi complémentaires :



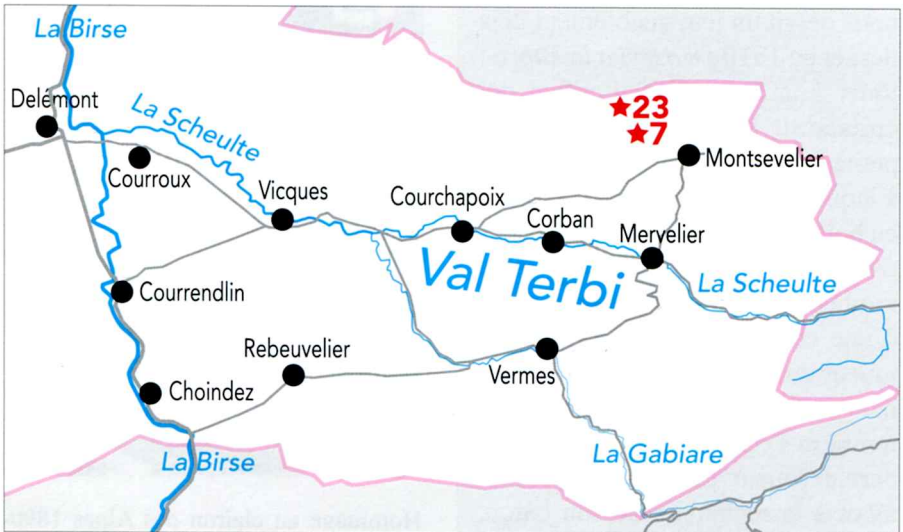
LES ABEILLES et LA DISTILLATION.

En effet, sans abeilles, peu ou pas de fruits et...
aidûe les boènnes dichillèles !

Félicitations et merci à Val Terbi Rando pour son immense travail !

Textes en français : Louis-Joseph Fleury, traduction en patois : Denis Frund.

Rectificatif : dans L'AMI DU PATOIS, n° 186, en page 54, les numéros des panneaux 25 et 26 sont à inverser sur la carte.



Val Terbi avec indication de l'emplacement des deux panneaux présentés ci-après (7) et (23). Carte Nicola-V. Bretz.

7. L'art de la distillation, les vergers / Montsevelier

Le fond di Vâ Terbi é l'aivaintaidge d'aivoi in bon temps po les voidrgies. C'lieges, pammes, poires, prunnes (quwêches), damès s'y bâfrant de sorèye èt peus de moye.

Les dichillèes yi sont pairitiu- lierment boènes. Des dichillous r'nommès midjotant des âves (des gottes) aivô tot piein de bès et de fruts.

Po opteni ène boène gotte, è fât dvaint, de bès et bons fruts, tréyies aivô tieujain. Ès sont botès è fèrmen- taie dains des bossats. L'ailam- bic et le saivoi-faire di dichillou djûant encheûte le permie rôle.

Pyain et p'tès tieujains bêyiraint ène gnôle è chmêquaie aivô réch- pèt.

Le climat du Haut Val Terbi est très propice aux vergers. Cerises, pommes, poires, pruneaux, damas- sines s'y gorgent de soleil.

Les distillées y sont particulièrement goûteuses. Selon la tradition, des distillateurs mijotent des eaux-de- vie issues d'une multitude de baies et de fruits.

De beaux fruits, bien triés sont mis à fermenter en tonneaux. L'alambic et le savoir-faire du distillateur jouent alors le premier rôle.

Patience et petits soins donneront un élixir à déguster avec respect.



Région de Montsevelier (à dr. panneau n° 7). Photo Bretz, 2023.

Texte patois et lecture par Denis Frund, Delémont (JU)

<http://www.provalterbi.ch/spip/spip.php?article669>



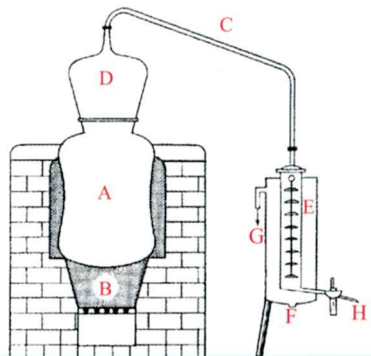


Alambic

.....

L'ALAMBIC EST COMPOSÉ DE PLUSIEURS PARTIES :

- un *foyer*, anciennement un feu de bois à entretenir doucement et avec soin. On utilise aujourd'hui le gaz, plus facile à régler, ou un corps de chauffe électrique.
- une *cuve* dans laquelle on introduit les fruits dans leur jus de fermentation ; on place parfois de la paille au fond de la cuve pour éviter que les fruits attachent, brûlent et transmettent un mauvais goût.
- une *tête d'alambic*, en forme de cornue qui se joint à un tuyau d'évacuation de la vapeur.
- un *joint* qui permet de fermer hermétiquement la cuve et la tête d'alambic.
- le tuyau fixé à la cornue passe dans le *refratchou*, un *refroidisseur* constitué par un serpentin qui passe dans un réservoir où coule constamment de l'eau froide. D'autres instruments sont nécessaires : un récipient transparent qui récupère l'alcool en fin de course, un *pèse-alcool* ou *aéromètre*, un petit verre.
- une bonbonne ou des bouteilles.



Alambic avec chaudière directe

Légende :

- | | |
|--------------------------|---------------------------|
| A. Chaudière (cucurbite) | E. Refroidisseur |
| B. Foyer | F. Arrivée d'eau froide |
| C. Col de cygne | G. Retour de l'eau froide |
| D. Chapeau | H. Collecteur |

23. Du miel et des fruits grâce aux abeilles / Montsevelier

Les aichattes sont des inchectes que vétçhant en sochietè. Ès vétçhant dains des ptètes mâjnattes, les beussons. Dains tchéque mâjnatte, an trove ènne reinne, des ôvrières et des fâs-bouédjons. Lai reinne ât fécondée ran qu'ïn còp pai les fâs-bouédjons di temps d'ïn voul de nace. Les ôvrières r'tieuyant le nectar des çhoés, le tchaindgeant en mie et en djalèe de roi. Èls neurissant les lairves que bèyerains de novèlles aichattes.

Le traivaiye des aichattes ât des pus împoèchaints po aichurie lai pollinisation des piantes. Sains lai visite des çhoés pai les aichattes, pe ou ran qu'ïn pô de fruits: l'houère aichure le voyaidge di pollen, aivô bîn moins de précijon.

Les aichattes feunichant mie, djalèe di roi, propolis, cire et velîn (pojon): précieuses maitères que les hannes pré'l'vant po se neurri et se rvoiri.

Les aichattes sont mnaichies pai les trinnès (épidémies), les pairaisites cment le varroa. Les pechticides utilisès en aigretiulture sont brâment daindg'rous et faint dichparaître les mâjnattes d'aichattes.

Les abeilles sont des insectes sociaux. Elles vivent en colonies, les ruches. Dans chaque ruche se trouvent une reine, des ouvrières et des faux-bourçons. La reine est fécondée une seule fois par les faux-bourçons lors d'un vol nuptial. Les ouvrières recueillent le nectar des fleurs, le transforment en miel et en gelée royale. Elles nourrissent les larves qui deviendront de nouvelles abeilles.

Le travail des abeilles est essentiel pour assurer la pollinisation des plantes. Sans la visite des fleurs par les abeilles, pas ou peu de fruits : le vent seul assure le transport du pollen, avec moins de précision.

Les abeilles fournissent miel, gelée royale, propolis, cire et venin : matières précieuses que les humains prélèvent pour se nourrir et se guérir. Les abeilles sont menacées par les épidémies, les parasites comme le varroa. Les pesticides utilisés en agriculture intensive sont très dangereux et font disparaître les ruches.



Panneau n° 23.
Photo Bretz, 2023.



<http://www.provalterbi.ch/spip/spip.php?article685>