

Le métier d'apiculteur ou mouch'tier avant 1914 par André Gilbert

Texte de André Gilbert dit Dédé sur le métier d'apiculteur ou Mouch'tier en patois beaucerons, extrait de la publication L'heritage perdu, 1995. Le sainfoin qui a fait la renommée du miel de la Beauce y est cité.

D'un vieux mouch'tier

C'est un vieux paysan qui t'écrit pour te dire comment on faisait le miel avant 1914. L'hiver on faisait les paniers tressés en osier, des bzennes, c'était recouvert de bouses de vaches. Il y avait une ruche de plus pour ramasser les essaims. Posée par terre avec un petit capuchon de paille elle attendait qu'au beau temps un essaim vienne dedans., Certaines foi, étant accroché, pour le faire descendre on cognait un seau avec un bâton, un coup d'enfumeur avec de la bouse séchée dedans, un panier en dessous, une petite secousse et il était récolté. Il n'y avait plus qu'à venir le chercher à la nuit, il ne fallait pas que ce soit un faux essaim car là il n'y avait plus rien.

Il fallait savoir regarder des mouches qui butinent, qui montent la garde ou qui font l'aération du panier avec leurs ailes. Il faut voir celles qui rentrent les pattes chargées de pollen et qui ont du mal à se poser sur le plancher de la ruche. Le meilleur miel c'est celui de sainfoin, avant y l'est liquide et a des odeurs trop fortes. Pour le récolte, on attend le soir en période chaude, on cueille les rayons en laissant le couvain 2 ou 3 jours pour égoutter, après on pressait les rayons, ce qui restait était donné aux abeilles. La cire était fondue. Pour faire une ruche plus forte on mettait 2 face à face, avec un journal entre les deux, les abeilles perçaient la feuille et se mélangeaient sans dégâts. On dit que pour faire l'amour la reine monté au ciel avec les bourdons, celui qui est choisis ne redescend pas.

Je voudré bin en fère autant.Votre texte ici.