



Patrimoine: Pommes de reinettes et pommes d'api...

Autrefois, à l'Abergement, les pommes ont occupé une place importante pour les ressources économiques des ménages. Elles étaient consommées immédiatement mais aussi conservées le plus longtemps possible, transformées en cidre et même vendues !!!

Le 22 décembre 1893, le conseil municipal décide d'affecter « 99 francs à l'achat d'un casse-pommes pour les besoins du pays. La vigne étant attaquée par le phylloxera, les habitants fabriquent leur boisson avec ce fruit ».

Le 23 septembre 1917 « sur la proposition de M. le Maire, le conseil vote 220 francs pour l'acquisition d'un broyeur de pommes ».

Puis à la fin des années 60, la commune acheta un nouveau broyeur, plus moderne.

Parmi les variétés les plus répandues car rustiques et de bonne conservation on cultivait surtout **la Cusset, la Canada, la Provence** (dite Fer), **la Rouge de Boskoop, la Double rose, la Nationale, la Croque** ...

De nos jours, quand on parcourt la campagne, on voit de vieux pommiers, souvent à l'abandon, couverts de gui, ce parasite qui provoque un affaiblissement de l'arbre-hôte.

Plusieurs propriétaires ont replanté des arbres fruitiers. Ces jeunes pommiers sont taillés régulièrement. La taille n'est pas indispensable, toutefois elle présente des avantages car elle favorise la croissance de l'arbre, sa fructification et facilite la récolte des fruits. On trouve des variétés nouvelles telles la Delbard Jubilé, la Royale Gala, la Reine des Reinettes, la Melrose, la pomme des Moissons, la Belle Fille de Salin...

Les variétés les plus rustiques peuvent se conserver jusqu'au printemps. Attention, éviter de les stocker près d'autres fruits car les pommes émettent de l'éthylène, un gaz qui fait vieillir plus vite les fruits.

Fabrication de jus de pommes :

Les pommes (toutes variétés confondues) sont broyées puis pressées. Le jus est alors consommé rapidement ou stérilisé.

Les vertus des pommes sont nombreuses alors... croquons la pomme !!!



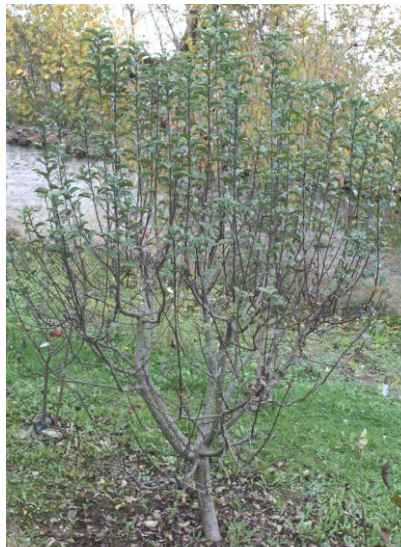
La Cusset



La Croque



La reinette du canada



La Delbard Jubilé

Lorsque le four banal était allumé pour cuire le pain, les familles confectionnaient des tartes salées et sucrées. Et voici une recette d'antan très appréciée à l'Abergement autrefois:

La tarte à la lie

« Sur une pâte à pain étalée telle une tarte, étaient disposées des quartiers ou lamelles de pommes arrosées de lie d'huile de noix. »

Une bonne odeur de pomme sucrée et d'huile de noix se dégageait alors avant que la tarte ne soit dévorée par les connaisseurs et les gourmands ! Essayez, vous vous régalez vous aussi!...

Les pommes étaient aussi très appréciées évidées, garnies de sucre et cuites au four de la cuisinière à bois, constituant un dessert simple et savoureux.

Fabrication du cidre au moulin

Toute la famille PERRIN est à pied d'œuvre. Bernadette, Louise et Margot coupent les pommes en deux. Guillaume, Bertrand et Philippe broient les fruits à l'aide du casse pommes dont ils tournent la manivelle énergiquement.



Les pommes sont ensuite pressées, elles rendent alors leur jus qui est stocké dans une cuve où il fermente environ un mois.



La fermentation est contrôlée régulièrement puis arrêtée à 1032 degrés Oechsle (densité mesurée avec un mustimètre ou pèse-moût). Le cidre est soutiré plusieurs fois avant d'être mis en bouteilles, au printemps