

Qui n'a pas rêvé de copieuses récoltes lorsque, dans le froid de l'hiver, il creusait la terre pour y planter l'arbre fruitier dont il venait de faire l'acquisition? Si, en plus, ce planteur émérite a convenablement mis en application les conseils lus, numéros après numéros, dans la revue qu'il tient en main, il se trouvera inévitablement confronté, tôt ou tard, à d'abondantes récoltes. Et comme souvent après l'avoir longtemps souhaité, il en viendra à se poser la question : "Que faire de tous ces fruits ?".

Il suffit alors de parler à nos aînés pour se rendre compte à quel point les fruits faisaient, dans le passé, partie de la gastronomie alsacienne et du quotidien de nos grands-parents. Aussi, les méthodes de transformation des fruits étaient-elles nombreuses et variées et certaines variétés étaient-elles plus adaptées que d'autres à différents usages. La sauvegarde de nos vergers traditionnels passe aussi par là: réapprendre les nombreuses utilisations que nos aînés faisaient des fruits. Ceci est d'autant plus vrai qu'ils font partie de ces rares aliments dont l'abus ne nuit pas à la santé, bien au contraire. Alors pourquoi se priver de cette source de vitamines, d'oligo-éléments et de tout un tas d'éléments nutritifs favorisant une bonne santé?



Mille et une façon de transformer sa récolte : confitures, conserves, sirops, eaux-de-vie, liqueurs...

Cette série d'articles ne prétend en aucun cas se substituer à un livre de recettes, elle se propose simplement de rappeler sommairement les nombreux moyens de transformer ses fruits. Le lecteur intéressé par l'une ou l'autre de ces méthodes pourra alors se référer à des ouvrages plus spécialisés. En particulier, les internautes pourront se connecter sur l'adresse suivante <http://books.google.fr/>, ils y trouveront en tapant "emploi des fruits", la possibilité de télécharger la version intégrale du livre de Antoine-Alexis Cadet-de-Vaux, à qui j'ai emprunté le titre de son livre pour cet article, "Ménage ou l'emploi des fruits dans l'économie domestique" datant de 1802 et qui montre comment, il y a plusieurs siècles déjà, les méthodes de transformation des fruits étaient nombreuses et variées. A cette époque, le mot ménage était utilisé pour désigner la *façon de faire en économisant* (ou en *ménageant*) les ressources.

La consommation des fruits frais

La récolte au verger familial est avant tout destinée à la consommation des fruits frais. Mais la période de récolte devra être adaptée à l'utilisation que l'on voudra faire de ses fruits : on ne récolte pas au même moment un fruit que l'on veut conserver, qu'un fruit que l'on veut manger de suite. Il faut donc bien dissocier la notion de maturité physiologique, qui se produit en premier, de la notion de maturité gustative qui se produit un peu plus tard. La cueillette à maturité physiologique permet au fruit d'évoluer harmonieusement pendant le stockage et de développer ses qualités gustatives. Beaucoup de pommes ont besoin de ce temps de stockage pour être bonnes à la consommation. Les fruits restés sur l'arbre continuent à évoluer jusqu'au moment où la qualité gustative est optimale ; c'est la maturité gustative. Les fruits sont alors bons à être mangés immédiatement.

La durée de conservation de la plupart des fruits à noyaux, cerises, pêches, prunes, quetsches, Reine-Claude, mirabelles, abricots est très limitée. L'amateur les récoltera donc à complète maturité. Bien évidemment, il faudra éviter de soumettre les fruits à des chocs ou à des impacts. On évitera aussi que les fruits ne s'écrasent les uns contre les autres sous l'effet de leur propre poids, si on doit les empiler dans des caquettes. Pour les pêches, par exemple, il faudra éviter de dépasser deux couches de fruits dans le même récipient. La récolte avec le pédoncule permet une tenue du fruit un peu plus longue. Pour les poires, la conservation peut être de quelques semaines: on les récolte lorsqu'un léger mouvement du fruit en rotation et vers le haut lui permet de se détacher. Pour les pommes, les durées de conservation peuvent être beaucoup plus longues si on récolte à maturité physiologique. Grâce à l'utilisation du fruitier, la pomme est le seul fruit que l'amateur peut manger toute l'année si les conditions de conservation sont bonnes. En effet, le mois de juillet voit arriver les pommes les plus précoces, qui généralement ne se conservent pas très longtemps. La récolte peut alors, avec un choix judicieux de variétés, durer jusque tard dans l'hiver et la conservation de certaines variétés possible jusqu'en juillet de l'année d'après.

La conservation des fruits

• Conservation au fruitier

La conservation des fruits par les amateurs se fait généralement dans un local adapté que l'on appelle fruitier. Le fruitier est une pièce sombre de la cave qui comporte un sol en terre battue et dont la température, relativement constante, ne devrait pas descendre en dessous de 0°, ni monter au-delà de 10° : une température comprise entre 4 et 7°C et un taux d'humidité situé entre 80 et 90 % est l'idéal. Une aération naturelle de la pièce doit permettre d'éliminer en continu l'éthylène dégagé par la maturation des fruits. La présence de ce gaz à un taux trop élevé compromet la conservation des fruits qui commencent alors rapidement à pourrir. Le fruitier comporte des claies, lattis ou rayonnages en bois sur lesquels on pourra disposer les fruits sans qu'ils se touchent. Ceux-ci doivent être régulièrement inspectés et ceux qui présentent des signes de mauvaise conservation doivent être éliminés. Néanmoins, la durée de conservation des fruits au fruitier est très relative suivant les variétés. Certaines variétés se conservent très bien, d'autres comme la Transparente blanche (Arnappel) se conserve très mal. Une fois par an, les murs du local et les lattis seront lavés et désinfectés. L'utilisation d'une mèche soufrée dans le local fermé permet une bonne désinfection.

• Séchage (dessiccation) des fruits

Utilisé dès la préhistoire, ce mode de conservation était encore couramment pratiqué il y a quelques décennies dans nos campagnes. Il permet une longue conservation des fruits en préservant leur qualité nutritionnelle. Autrefois, chaque maison était chauffée par un poêle en faïence (kunst) ou possédait un four à pain. Les fruits à sécher étaient dénoyautés ou, s'il s'agissait de fruits à pépins, coupés en quartiers. On enfilait ces quartiers ou ces fruits sur un bout de bois ou sur une ficelle et on les laissait sécher à proximité d'une source de chaleur. Les fruits secs étaient ensuite conservés à l'abri de la lumière dans des bocaux en verre. En Suisse, dans l'Oberland Bernois, beaucoup de paysans possèdent aujourd'hui encore au fond de leur verger un séchoir à fruits spécialement conçu pour le séchage et alimenté par un feu de bois. Il n'est pas rare d'y voir sécher des fruits entiers, même de gros calibre, cela pendant plusieurs jours. Là aussi, certaines variétés sont plus aptes au séchage que d'autres. Globalement, ce sont surtout les variétés d'hiver qui sont séchées.



Séchoir au feu de bois
Oberland Bernois
Photo: © Fructus

- **Stérilisation en bocaux**

Les fruits peuvent être conservés en bocaux stérilisés munis d'un joint en caoutchouc, soit entiers, soit en quartiers, soit en compote. Pour la conservation de fruits en quartier, on disposera les morceaux dans les bocaux et le tout sera recouvert par un léger sirop de sucre. Dans le stérilisateur, les bocaux seront amenés à 90° pendant vingt minutes. Ce mode de conservation est adapté à tous les fruits et permet une longue conservation. Il fut mis au point par Nicolas Appert en 1795, d'où son nom: l'appertisation.



- **Conservation dans l'eau-de-vie**

Les fruits peuvent aussi être conservés dans de l'eau-de-vie. Chaque région a ses spécialités. A Fougerolles, les griottes macérées dans du kirsch, adoucies par un léger sirop de sucre, sont appelées "griottines".

- **Congélation**

La congélation a peu à peu remplacé tous les autres moyens de conservation traditionnels. Elle est pratique, économique et conserve bien les qualités gustatives des fruits. Les fruits qui ont tendance à brunir très vite lorsqu'ils sont coupés, peuvent aussi brunir lors de la congélation. La congélation de quartiers de fruits arrosés de jus de citron ou saupoudrés de sucre en poudre permet d'éviter ce brunissement.

F. Christnacher

(à suivre par 2/4: Les fruits cuits, 3/4: Transformation en jus, en cidre ou en eau-de-vie, 4/4 : Transformation en vinaigre, en liqueur, en huile, en pommade ou en combustible).

Les fruits cuits

Les fruits et les baies se dégustent en compote, en marmelade, en gelée, en coulis, en chutney, en tarte et entrent dans la composition de nombreuses pâtisseries et desserts. Ils accompagnent également à merveille certaines viandes et peuvent être utilisés en guise de légumes. Enfin, les recettes utilisant des fruits pour réaliser des cocktails ou des boissons sont nombreuses. Même si presque toutes les variétés de fruits peuvent être cuites, certaines sont plus adaptées que d'autres pour la cuisson. Pour les pommes, on retiendra Boskoop, Jacques Lebel, Reinette grise du Canada ou Reinette dorée de Blenheim et pour les poires, Catillac, Curé ou Rousselet de Reims.

- **Pâtisserie**

Tartes, gâteaux, biscuits, mendiants, strudels, flans sont autant de manières de tirer parti de sa récolte et dont les recettes abondent dans les livres de cuisine. Presque tous les fruits peuvent être trempés dans une pâte pour devenir de délicieux beignets. Ils peuvent aussi être cuits au four, farcis de nombreuses façons ou légèrement caramélisés. Le clafoutis peut se préparer avec des guignes, des griottes, des prunes ou des poires, sans oublier la délicieuse salade de fruits où l'on peut mélanger toutes sortes de fruits du verger.



- **Confitures, marmelades et gelées**

Les confitures, les marmelades et les gelées sont habituellement obtenues en faisant cuire les fruits débarrassés des pépins ou des noyaux, ou seulement leur jus, mélangés à leur poids de sucre jusqu'à ébullition. On remplit les bocaux stérilisés après 20 à 40 minutes de cuisson selon les fruits.

- **Fruits confits**

C'est une méthode de conservation des fruits par le sucre. Après avoir été blanchis, les morceaux de fruits sont trempés dans des bains successifs de sirop de sucre de plus en plus concentré, celui-ci remplaçant peu à peu l'eau des fruits. Cette technique demande un peu d'expérience car le fruit ne doit ni cuire, ni caraméliser.



- **Compotes**

Les compotes sont destinées à être consommées de suite. Elles sont obtenues en faisant cuire la chair des fruits sans les pépins ou les noyaux. On peut, suivant les goûts, ajouter un peu de sucre.



- **Pâtes de fruits**

Les pâtes de fruits peuvent être considérées comme des confitures sèches. Les fruits cuits, sans les pépins ou les noyaux, sont écrasés et passés au presse-purée. Avec le même poids de sucre, cette purée de fruits est chauffée à feu doux, continuellement remuée jusqu'à ce qu'elle se détache du fond de la casserole. La pâte consistante ainsi produite est alors versée dans un plat carré. Une fois refroidie, on coupe des morceaux que l'on roule dans du sucre cristallisé.

- **Les fruits au plat de résistance ou dans le pain**

"Tout repas commence par une soupe". Jadis, il était d'usage dans certains villages d'Alsace de commencer le repas de la veille de Noël par une soupe aux cerises. Les fruits étaient aussi souvent utilisés en tant que légumes: pommes, poires, prunes apportent au repas un subtil mélange de sucré-salé. Le chou rouge aux pommes est un plat typiquement alsacien accompagnant à merveille toute sorte de viande. En omelettes, on peut se servir de griottes, de guignes ou de pommes. Les fruits accompagnent également très bien les volailles (dindes aux pommes, canard aux cerises, aux pêches ou aux pruneaux), les gibiers (gigue de chevreuil ou marcassin aux pommes, perdreau, caille ou faisan aux raisins) ou le foie gras (souvent accompagné de pommes braisées). Le mélange sucré-salé revient à la mode dans la nouvelle cuisine et les grands chefs remettent au goût du jour des variétés locales aux arômes particuliers. Enfin, des morceaux de fruits séchés peuvent aussi s'intégrer dans la pâte à pain en boulangerie pour faire du pain aux pommes ou aux poires.

- **Tisanes de fruits**

Dans le passé, rien ne se perdait. Après avoir épluché les pommes et enlevé le trognon pour faire les tartes, ces restes étaient coupés en petits morceaux et séchés. Retrempés dans de l'eau bouillante, ils donnaient des tisanes très aromatiques (c'est la peau qui contient la plus grande quantité d'arômes). Rappelons aussi que les feuilles des poiriers, pruniers, cerisiers et les queues de cerises servaient également à la réalisation d'infusions aux vertus diverses.

- **Sirops**

Les sirops sont généralement produits à base du jus des fruits ou des baies. S'ils sont trop secs, on peut procéder à une cuisson dans de l'eau ou à une macération dans du vin. Dans tous les cas, le liquide obtenu est ensuite mélangé à du sucre (à raison de 0,7 à 1 kilogramme de sucre par litre de jus selon les goûts), puis il est porté à ébullition, écumé et mis en bouteille.

- **Glaces et sorbets**

Presque tous les fruits peuvent être transformés en glace ou en sorbet. Les recettes, avec ou sans sorbetière, sont très nombreuses et on pourra se référer à un ouvrage ou à un site Internet spécialisé pour en savoir plus sur ce sujet.

F. Christnacher

(3/4: Transformation en jus, en cidre ou en eau-de-vie,
4/4 : Transformation en vinaigre, en liqueur, en huile,
en pommade ou en combustible).

Transformation en jus

La fabrication de jus est un autre moyen de transformer sa production. L'arboriculteur amateur non équipé en moyen de pressurage pourra s'adresser aux associations d'arboriculture qui possèdent leur pressoir. Certaines d'entre elles proposent même la pasteurisation et la mise en bouteille du jus. Là encore, les jus des fruits sont d'excellentes sources de vitamines, mais un bon jus de fruits ne peut se faire qu'avec des fruits sains. On retirera les fruits pourris et on nettoiera les fruits sales. Les rendements en jus peuvent être supérieurs à 70 litres pour 100 kg de fruits. Dans tous les cas, il faudra procéder à un broyage des fruits avant de réaliser le pressurage. Si le jus n'est pas consommé dans les jours qui suivent, il faudra le pasteuriser pour éviter sa fermentation. La pasteurisation à 68°C suffit à éliminer les levures responsables de la fermentation. En pratique, et pour pallier aux défauts d'homogénéité de la température dans le récipient, on montera à 75°C. La stérilisation à 90-100°C permet également d'éviter la fermentation, mais elle détruit les vitamines, ce qui n'est pas souhaitable. Les bouteilles sont remplies avec le jus chaud et la capsule ou le bouchon sont mis en place sans délai. Il est préférable de maintenir la chaleur ainsi longtemps que possible en mettant une couverture par-dessus les bouteilles. Pour réaliser un bon jus de pommes, on choisira de préférence des variétés de pommes à jus, même si en principe on peut faire du jus avec toutes les pommes. Bohnapfel, Pomme cloche, Pomme raisin (Sauergrauch) sont d'excellentes pommes à jus. Un mélange avec une faible proportion de poires (pas plus de 10 à 20 %) permet de donner au jus un goût exquis et augmente généralement le taux de sucre.



Broyeur et presse hydraulique
(Trottihslié de l'association des arboriculteurs et bouilleurs de cru du Haut-Sundgau à Steinsoultz)

Transformation en cidre

Un jus de pomme non pasteurisé va rapidement se mettre à bouillonner, signe que le processus de fermentation est enclenché. L'amateur qui ne souhaite pas voir cette fermentation démarrer sur des levures sauvages pourra réaliser une fermentation contrôlée par l'ajout de levures sélectionnées. Cette fermentation devra se faire en utilisant une bonde de fermentation qui empêchera l'air d'entrer en contact avec le liquide. On aura aussi pris soin de mettre le jus dans un récipient permettant le soutirage quelques centimètres au-dessus du fond du tonneau. Après la fin de la fermentation, le jus sera donc soutiré sans risquer d'entraîner les boues qui se seront déposées au fond du récipient. A ce stade, le liquide obtenu est un vin de pomme. Pour le transformer en cidre, il faut lui rajouter du sucre (c'est la chaptalisation) pour relancer une fermentation. On peut alors mettre en bouteille un jus qui bulle, juste ce qu'il faut... On peut rajouter ici que de la même façon que l'on fait du cidre avec du jus de pomme, on fait de la poirée avec du jus de poire fermenté, de l'hydromel avec du miel fermenté, du vin avec du jus de raisin fermenté et du vin de fruit avec tous les autres fruits!

Transformation en eau-de-vie

La plupart des fruits, s'ils sont de bonne qualité et avec un taux de sucre suffisant, peuvent donner de très bonnes eaux-de-vie. En Alsace, la distillation est d'ailleurs un des meilleurs garants du bon entretien de nos vergers traditionnels. La distillation est un art qui consiste à

sublimier l'arôme des fruits par l'application de procédés qui ont largement évolués depuis quelques décennies. On ne fait pas une bonne eau-de-vie avec des mauvais fruits : on ne mettra donc en fûts que les fruits que l'on a aussi envie de manger. Les fruits à pépins seront finement broyés et les fruits à noyaux seront écrasés avec précaution sans casser les noyaux.

On contrôlera et on corrigera, si nécessaire, le pH du moût ainsi obtenu. Un pH compris entre 3,1 et 3,3 permet de protéger le moût de tous les accidents de fermentation. Concernant la fermentation, on ne laissera pas agir les levures sauvages naturellement présentes sur les fruits : on ajoutera immédiatement après la correction du pH des enzymes et des levures sélectionnées qui permettront, d'une part, de liquéfier les cellules et de libérer tous les sucres présents dans les fruits, d'autre part, de procéder à une fermentation contrôlée sublimant les arômes du fruit. Une fois la fermentation terminée, on procédera, après un délai de quelques semaines, aussi rapidement que possible à la distillation. Après déclaration en douanes des quantités à distiller, la distillation pourra être effectuée chez soi ou au travers d'une des nombreuses associations d'arboriculture alsaciennes qui louent un alambic ou proposent la prestation de distillation. Il est très important, lors de la deuxième passe, d'enlever suffisamment de tête de passe pour éviter la présence de méthanol dans l'eau-de-vie. De la même façon, on arrêtera suffisamment tôt la coulée pour éviter la présence dans l'eau-de-vie d'indésirables ou



Alambic traditionnel à deux passes
(Ecomusée de Haute-Alsace)



Alambic à une passe
(Brennhislé de l'association des arboriculteurs et
bouilleurs de cru du Haut-Sundgau
à Muespach-le-Haut)

d'alcools supérieurs qui induiraient des faux goûts. Ce n'est pas la quantité qui compte, c'est la qualité : on ne retiendra donc que le cœur de passe. Le stockage en bonbonnes de verre au grenier, là où les amplitudes thermiques journalières et saisonnières sont maximales, bonifiera l'alcool. Le stockage se fera à haut degré d'alcool et on ne préparera, par mélange avec une eau choisie pour son faible taux de résidu à sec, que la quantité d'alcool nécessaire à la consommation à court terme. Ainsi, le reste de l'alcool continuera à se bonifier avec le temps. Le lecteur trouvera dans le livre de D. Haesinger, "Guide pratique pour une distillation moderne ou traditionnelle" tous les conseils pour réussir soi-même une eau-de-vie remarquable.

F. Christnacher
(4/4 : Transformation en vinaigre, en liqueur, en huile,
en pommade ou en combustible).

Transformation en vinaigre

La transformation en vinaigre est des plus faciles. Pour ceux qui démarrent une production de vinaigre et qui n'ont personne pour leur procurer un bout de "mère", il suffit d'exposer un cidre de pommes dans un récipient à l'air et au chaud pour voir se développer une mère à la surface du liquide. Cette mère est composée de bactéries acétiques naturellement présentes dans l'air, qui transforment l'alcool en acide acétique, c'est-à-dire en vinaigre. On prendra la précaution de protéger la surface du liquide par un voilage très fin pour éviter que des insectes, même les plus petits, ne puissent entrer en contact avec le liquide. Une fois le processus enclenché, il suffira d'alimenter le vinaigrier en cidre pour garder un niveau de liquide constant dans le vinaigrier. Pour personnaliser sa production, le vinaigre peut être aromatisé par toutes sortes d'épices : thym, aneth, estragon, girofle, menthe...

Transformation en liqueur

Une liqueur est obtenue par mélange d'une eau-de-vie avec un sirop ou par macération de n'importe quels fruits dans de l'eau-de-vie. Là encore, l'imagination n'a pas de limite. Généralement une liqueur titre 17-18 % d'alcool. A la Saint-Jean, on fabriquera le Nusswasser ou l'eau-de-vie de noix. Dans le passé, les noyaux des fruits comme l'abricot, la pêche ou la cerise servaient à la préparation par macération de liqueurs de noyaux qui, après filtration, étaient mises en bouteille et laissées à vieillir.

Transformation en huile

Les fruits à coques sont relativement peu évoqués dans notre revue, mais il est vrai que les noyers ou les noisetiers ne posent pas vraiment de problèmes à l'arboriculteur : ils poussent tout seuls, ne nécessitent que très peu d'interventions de taille et n'ont pas de gros problèmes phytosanitaires (à moins que la mouche de la noix évoquée par R. Lehman dans F&A de 2008 ne refasse parler d'elle dans l'avenir).

La récolte des noix se fait au fur et à mesure qu'elles tombent à terre. Le gaulage des noix est une mauvaise pratique, car on casse souvent les organes de fructification du noyer, ce qui diminue les récoltes suivantes. Il suffit donc de couper à ras l'herbe sous le noyer pour pouvoir ramasser les noix tombées à terre tous les jours. En effet, ne peuvent être transformées que les noix ramassées rapidement puis lavées et séchées sans tarder. Une noix qui reste trop longtemps à terre aura des difficultés à sécher et aura tendance à moisir.

Les noix et les noisettes, outre le fait qu'elles peuvent être consommées fraîches, après séchage ou utilisées en pâtisserie donnent d'excellentes et de très saines huiles. Peu d'aliments peuvent se targuer d'être aussi riches en acides gras mono- et polyinsaturés, de posséder les huit acides aminés et une grande quantité de sels minéraux, d'oligo-éléments et de vitamines. Dans le passé, l'écalage des noix permettait à la famille, attablée autour de l'unique table de la maison, de veiller en travaillant. Aux parents incombait la tâche de casser les noix. Cette opération était réalisée à l'aide d'un maillet en bois sur une brique en terre cuite posée sur la



Huilerie traditionnelle avec meules en pierre
(Ecomusée de Haute-Alsace)

table. Aux enfants incombait la tâche ingrate de trier les cerneaux et d'éliminer les morceaux de coque. Les cerneaux étaient alors amenés au moulin le plus proche qui s'occupait d'en extraire l'huile. Aujourd'hui, cette opération reste parfaitement faisable pour l'amateur désireux de produire sa propre huile. Il existe en Alsace plusieurs moulins ou marchands ambulants chez qui on peut emmener ses cerneaux pour en faire extraire ce précieux liquide. Les rendements sont d'ailleurs très bons : on peut extraire un ½ litre d'huile à partir d'un kilogramme de cerneaux. L'huile de noix a de nombreuses vertus et l'huile de noisette possède un sublime parfum qui embaume littéralement n'importe quel plat lorsqu'on en utilise.

Transformation en pommade

Souvenons-nous également que la pulpe de la pomme entrait autrefois, chez les romains, dans la composition de certains remèdes et de produits de beauté, d'où l'origine du mot "pommade".

Transformation en combustible

Comment finir ce tour d'horizon de l'utilisation des fruits par l'amateur, sans vous relater une conversation que j'ai récemment eu avec M. Lucien Esslinger, qui coule une heureuse retraite à produire de magnifiques tableaux en marqueterie d'art. Lorsque la guerre éclata durant son adolescence, notre homme partit en Suisse pour faire son apprentissage de boucher. A Regensdorf, près de Zürich, son patron possédait aussi de grands vergers de pommiers. Voici comment était utilisée la récolte : les pommes récoltées étaient tout d'abord broyées, puis pressées pour en faire du jus de pomme et du cidre. Le reste des fruits étaient alors mis en fûts à fermenter pour en faire de l'eau-de-vie ou "Obstler". Les résidus de moût cuit étaient alors mis en tas dans un endroit réservé à cet effet à côté du compost: cette bouillie perdait une grande partie de son eau pendant l'hiver. Au printemps, la mélasse restante était mélangée à la sciure qui servait à assécher et à frotter les sols de la boucherie, puis le produit ainsi obtenu était passé dans une vieille machine à fabriquer les saucisses. On obtenait ainsi des boudins compacts de sciure liée par le moût des fruits (environ 20 cm de haut) qui étaient mis à sécher tout l'été sur des claies dans le grenier d'une grange. Les briquettes ou "Zecker" ainsi obtenus servaient de combustible pour la boucherie durant l'hiver suivant !

Ce type de chaîne qui va de la récolte de la matière première jusqu'à l'élimination des résidus en tant que combustible porte aujourd'hui le nom pédant de "principe de biocascade", vocabulaire qui aurait sûrement laissé pantois les gens de l'époque, pour qui tout cela n'était qu'une façon de vivre dans laquelle la notion même de gaspillage n'avait pas sa place. Ainsi lorsque nous parlons de "développement durable", nous devrions avoir l'humilité de jeter un œil sur le passé et prendre exemple sur ce qui s'y faisait de bien à l'époque!

F. Christnacher