

BIBLIOTHEQUE DE TRAVAIL

Collection de brochures hebdomadaires pour le travail libre des enfants

Documentation de ANDRÉ LEROY

Adaptation pédagogique des Commissions de l'Institut Coopératif de l'Ecole Moderne

LA MIRABELLE



L'Imprimerie à l'Ecole
CANNES (A.-M.)

8 juin 1950

118

BROCHURES BIBLIOTHÈQUE DE TRAVAIL

1. Chariots et carrosses. — 2. Diligences et Malles-Postes. — 3. Derniers progrès.
- 4. Dans les Alpes. — 5. Le village Kabyle. — 6. Les anciennes mesures. —
7. Les premiers chemins de fer en France. — 8. A. Bergès et la houille blanche. —
9. Les dunes de Gascogne. — 10. La forêt
11. La forêt landaise. — 12. Le liège. — 13. La chaux. — 14. Vendanges en Languedoc. — 15. La banane. — 16. Histoire du papier. — 17. Histoire du théâtre. —
18. Les mines d'anhracite. — 19. Histoire de l'urbanisme. — 20. Histoire du costume populaire.
21. La pierre de Tavel. — 22. Histoire de l'écriture. — 23. Histoire du livre. —
24. Histoire du pain. — 25. Les fortifications. — 26. Les abeilles. — 27. Histoire de navigation. — 28. Histoire de l'aviation. — 29. Les débuts de l'auto. — 30. Le sel.
31. L'or. — 32. La Hollande. — 33. Le Zuyderzée — 34. Histoire de l'habitation. —
35. Histoire de l'éclairage. — 36. Histoire de l'automobile. — 37. Les véhicules à moteur. — 38. Ce que nous voyons au microscope. — 39. Histoire de l'École. —
40. Histoire du chauffage.
41. Histoire des coutumes funéraires. — 42. Histoire des Postes. — 43. Armoires, Emblèmes et Médailles. — 44. Histoire de la Route. — 45. Histoire des Châteaux Forts. — 46. L'Ostréiculture. — 47. Histoire du chemin de fer. — 48. Temples et Eglises. — 49. Le Temps. — 50. La Houille blanche.
51. La Tourbe. — 52. Jeux d'Enfants. — 53. Le Souf Constantinois. — 54. Le bois Protat. — 55. La Préhistoire (I) — 56. A l'Aube de l'Histoire. — 57. Une usine métallurgique en Lorraine. — 58. Histoire des Maîtres d'École. — 59. La vie urbaine au moyen âge. — 60. Histoire des cordonniers.
61. L'île d'Ouessant. — 62. La taupe. — 63. Histoire des boulangers. — 64. L'Histoire des armes de jet. — 65. Les coiffes de France. — 66. Ogni, enfant esquimau. —
67. La potasse. — 68. Le Commerce et l'Industrie au moyen âge. — 69. Grenoble. —
70. Le palmier dattier
71. Le Parachute. — 72. La Brie, terre à blé. — 73. Les Battages. — 74. Gauthier de Chartres. — 75. Le Chocolat. — 76. Roquefort. — 77. Café. — 78. Enfance bourgeoise en 1789. — 79. Bêloti. — 80. L'Ardoise.
81. Les Arènes romaines. — 82. La vie rurale au moyen âge. — 83. Histoire des armes blanches. — 84. Comment volent les avions. — 85. La Métallurgie. — 86. Un village breton en 1895. — 87. La Poterie. — 88. Les Animaux du Zoo. — 89. La Côte Picarde et sa Plaine Maritime. — 90. La Vie d'une Commune au temps de la Révolution de 1789.
91. Bachir, enfant nomade du Sahara. — 92. Histoire des bains (I). — 93. Noël de France. — 94. Azack. — 95. En Poitou. — 96. Goémions et Goémioniers. —
97. En Chalosse. — 98. Un estuaire breton : la Rance. — 99. C'est grand, la mer. —
100. L'École Buissonnière.
101. Les bâtisseurs 1949. — 102. Explorations souterraines. — 103. Dans les grottes. — 104. Les arbres et les arbustes de chez nous. — 105. Sur les routes du Ciel. — 106. En plein vol. — 107. La vie du métro. — 108. La Bonneterie. — 109. Le Gruyère. — 110. La Tréfilerie

Pour la collection complète : remise de 5 %

BROCHURES D'ÉDUCATION NOUVELLE POPULAIRE

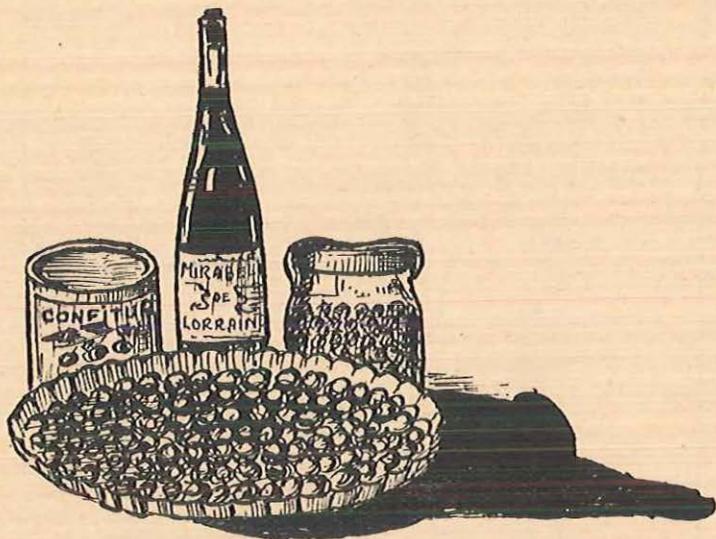
1. La technique Freinet. — 2. La grammaire française en quatre pages. — 3. Plus de leçons. — 4. Principes d'alimentation rationnelle. — 5. Fichier scolaire coopératif. —
6. Page des Parents. — 7. Lecture globale idéale. — 8. La Grammaire par le Texte libre. — 9. Le dessin libre. — 10. La gravure du lino.
11. La classe exploration. — 12. Technique du milieu local. — 13. Phonos et disques. — 14. La reliure. — 15, 16, 17. Pour tout classer. — 18. Pour la sauvegarde des enfants. — 19. Par delà le 1^{er} degré. — 20. L'Histoire vivante.
21. Les mouvements d'Éducation Nouvelle. — 22. La Coopération à l'École Moderne. — 23. Théoriciens et Pionniers de l'Éducation Nouvelle. — 24. Le Milieu Local. — 25. Le Texte Libre. — 26. L'Éducation Decroly. — 27. Le Vivarium. —
28. La Météorologie. — 29. L'Aquarium. — 30. Méthode de Lecture.
31. Le Limographe. — 32. Les correspondances interscolaires. — 33. Bakulé. —
34. Le théâtre libre. — 35. Le Musée scolaire. — 36. L'expérience tâtonnée. —
37. Les Marionnettes. — 38. Nos Moissons. — 39. Les Fêtes scolaires. — 40. Plans de travail.
41. Problèmes de l'Inspection. — 42. Brevets et chefs-d'œuvre. — 43. La Pyrogravure. — 44. Paul Robin. — 45. Technique d'illustration. — 46. Technique de l'Imprimerie à l'École. — 47. Les dits de Mathieu. — 48. Caravane d'Enfants. —
49. Écoles de villes. — 50. Commentaires de disques. — 51. La géographie vivante.

Pour la collection complète : remise 5 %

ANDRÉ LEROY

LA MIRABELLE

*La mirabelle est à la Lorraine
ce que l'olive est à la Provence.*



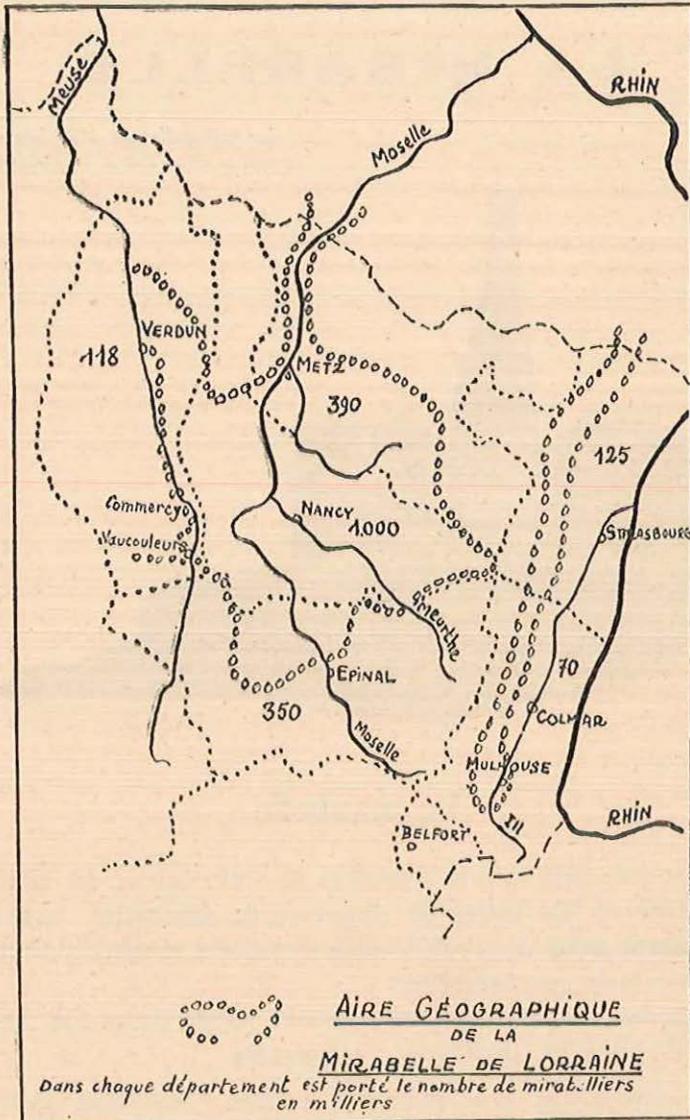
La mirabelle

Vous avez déjà vu à la devanture de votre épicier des bouteilles d'eau-de-vie et des boîtes de conserves de mirabelles. Vous avez certainement goûté de ces délicieuses confitures si sucrées ou mangé une bonne tarte aux mirabelles.

Tous ces produits renommés dans le monde entier sont les spécialités d'une région de France : la Lorraine.

« La Normandie a ses pommiers à cidre, l'Auvergne ses châtaigniers et ses noyers, les Vosges ses cerisiers à kirsch, la Bourgogne ses groseilliers, la Provence ses olives, la Lorraine possède en exclusivité le mirabellier » (1).

(1) Congrès Pomomogique de Lorraine, octobre 1948, M. H. Thiébaud, ingénieur des Services agricoles à Nancy.



Aire géographique de la mirabelle de Lorraine

La Lorraine est bien le pays de la mirabelle. Faites le total des nombres portés sur la carte, vous trouverez plus de deux millions de mirabelliers.



Route bordée de mirabelliers

PHOTO P. BRÊME

Origine et habitat de la mirabelle

Il est difficile de retrouver l'origine de la mirabelle. Un maître-échevin de Metz, en 1430, nommé Mirabel, lui a-t-il donné son nom ou le mot vient-il du latin « mirabilis » qui veut dire « belle à voir » ?

Cette variété de prune aime surtout les côtes bordant les rivières lorraines. Elle recherche les parties bien exposées aux rayons solaires, les terres ni trop humides ni trop froides.

Si vous parcourez la Lorraine, vous rencontrerez des mirabelliers en bordure de votre route. Mais vous en trouverez surtout alignés dans les vergers.



Un verger de mirabelliers

Les mirabelliers

Voici un verger de mirabelliers dans le val de Moselle. C'est le début du printemps. A côté des perches à houblon disposées en cône, les arbres fruitiers en ligne sont espacés de 8 à 10 mètres. Des labours d'automne et de printemps ont aéré les allées, des soins multiples (fumage, tailles de nettoyage et arrosages aux insecticides) ont aidé au développement des mirabelliers.

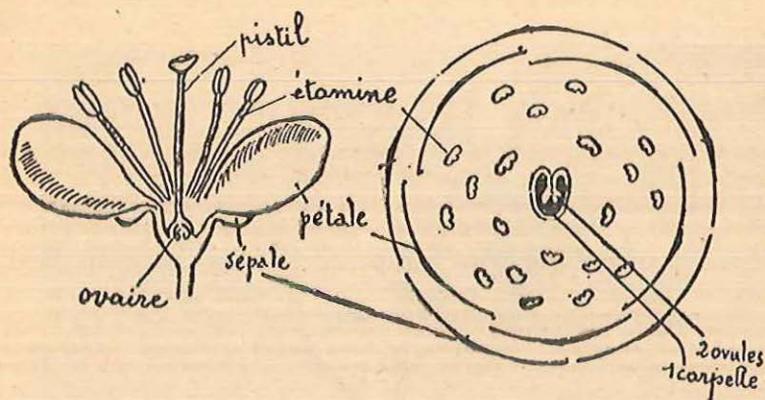


Un mirabellier en fleurs

PHOTO P. BRÊME

La fleur

Vers le 15 avril, les bourgeons s'ouvrent et de jolies petites fleurs blanches apparaissent. Après cette floraison, les feuilles finement ciselées se développent à leur tour.



Coupe et diagramme d'une fleur de mirabellier

La fleur

Examinons de près l'une de ces fleurs. Elle est formée de :

- 5 sépales verts ;
- 5 pétales blancs séparés jusqu'à la base ;
- 15 à 30 étamines ;
- 1 pistil à ovaire infère (ovaire situé sous le calice).



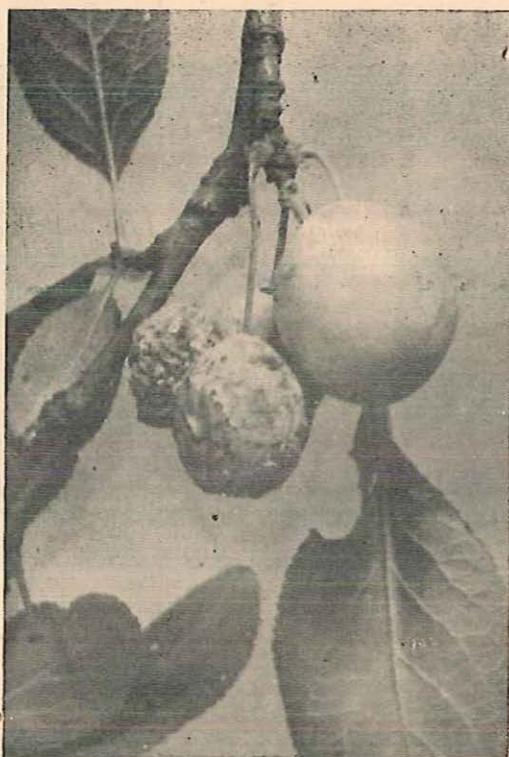
Un rameau de mirabellier

PHOTO P. BRÈME

Le fruit

A la mi-été, les fruits sont formés : on dirait de grosses cerises jaunes qui dégagent un arôme délicieux. Les variétés les plus importantes sont la mirabelle jaune de Metz à chair fine très sucrée et la mirabelle de Nancy, un peu plus grosse, que le soleil marbre de rouge.

Ce fruit exquis contient de 20 à 24 % de sucre, le grain de raisin de 22 à 28 %.



Les ennemis de la mirabelle

PHOTO P. BRÈME

Les ennemis de la mirabelle

Malgré la bonne résistance des mirabelliers, les gelées printanières peuvent détruire partiellement ou totalement les fleurs. D'autres ennemis, les pucerons, les cochenilles, les larves d'insectes... amènent aussi des maladies assez graves : chute des feuilles, vers de fruits. Voyez sur ce même rameau un fruit sain à côté d'autres atteints par l'effet de petits champignons.

La guerre est encore le plus redoutable fléau de nos vergers qui ont été en grande partie saccagés par les dernières destructions.



Scène de traitement d'un verger

PHOTO P. BRÈME

Lutte contre les ennemis du mirabellier

Le propriétaire du verger a soin de traiter régulièrement ses mirabelliers avec des bouillies spéciales.

Un service de protection des arbres fruitiers surveille l'application de ces moyens de défense.



Scène de récolte

PHOTO P. BRÈME

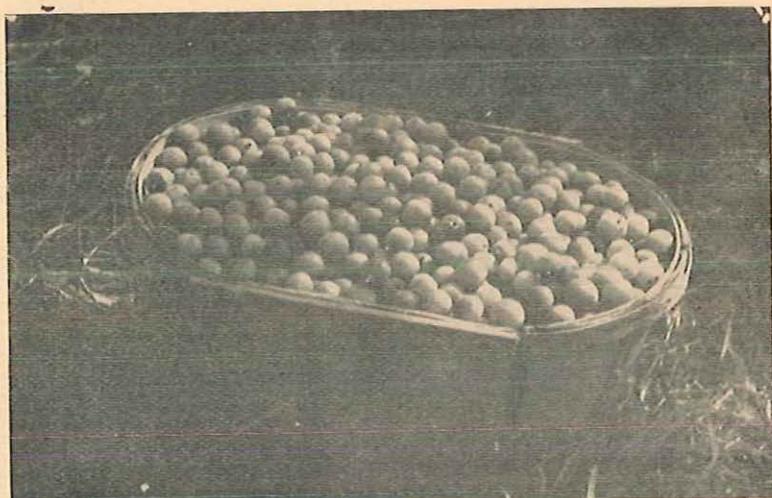
Récolte de la mirabelle

La récolte des mirabelles commence au début du mois d'août. Tout le monde y participe. C'est une activité importante qui constitue un revenu appréciable..

On ramasse les fruits après avoir secoué les branches à l'aide d'une longue perche munie d'un crochet.

Chaque mirabellier donne environ 40 kg. de fruits et un verger de un hectare contient 120 pieds. Cela rapporte beaucoup plus qu'un hectare de blé !

La Lorraine compte plus de deux millions de mirabelliers.



Un beau cageot de mirabelles

PHOTO P. BRÈME

Expédition des mirabelles

Après la récolte, les mirabelles sont triées une première fois à la main en trois catégories : fruits de bouche, fruits pour la conserve et la confiture et fruits à distiller.

Le transport des fruits doit être très rapide si l'on veut garder à la mirabelle toute sa fraîcheur. Il se fait dans des cadres de bois (les fleins) à l'aide d'un emballage soigné pour assurer sur les marchés une très belle présentation.

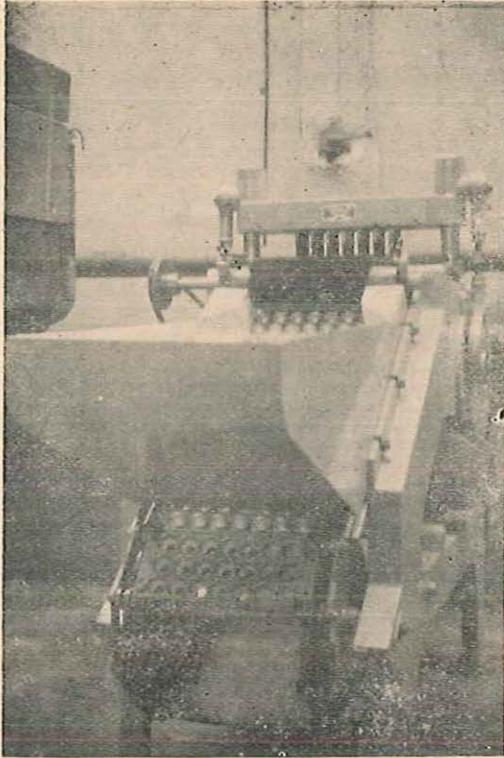


Une trieuse à mirabelles

PHOTO P. BRÊME

Les conserves de mirabelles

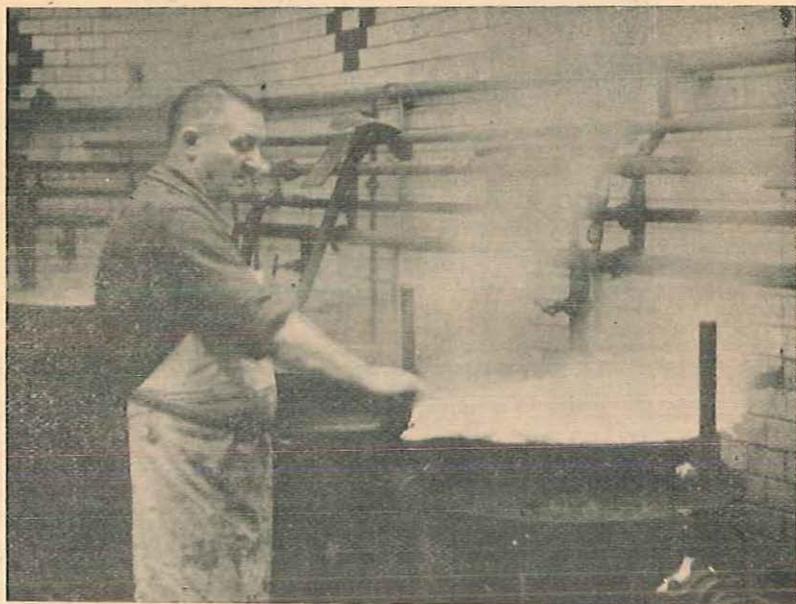
Les mirabelles destinées à la conserve passent d'abord dans un trieur calibreur. Celui de la coopérative mirabellière de Tantonville débite 1.000 kg. de fruits à l'heure. Puis, sur une table à tapis roulant, les femmes éliminent les déchets. On garde les plus belles mirabelles pour mettre en conserve.



Dénoyautage mécanique de la Conserverie Moitrier à Metz

Compotes et tartes

Les mirabelles servant à faire la compote restent entières, celles destinées à la pâtisserie sont dénoyautées. Elles sont envoyées à cet effet dans une machine mécanique où les fruits viennent se placer dans des alvéoles que percent des mèches. Les noyaux sont ainsi enlevés des fruits.



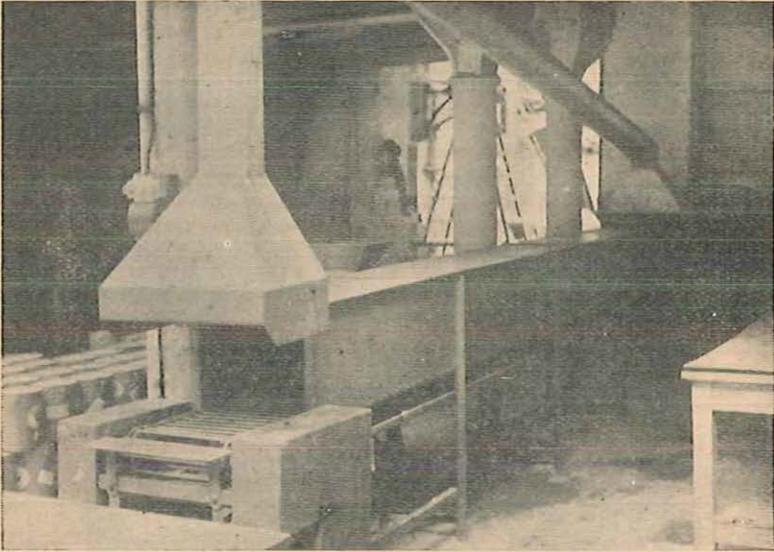
La cuisson au laboratoire

Confitures : la cuisson

Nous voici au laboratoire. Dans ces grandes marmites, on prépare les confitures de mirabelles. Fruits et sucre en quantité égale sont cuits pendant trois quarts d'heure.

Pour les mirabelles au sirop, on ajoute aux fruits un sirop de sucre.

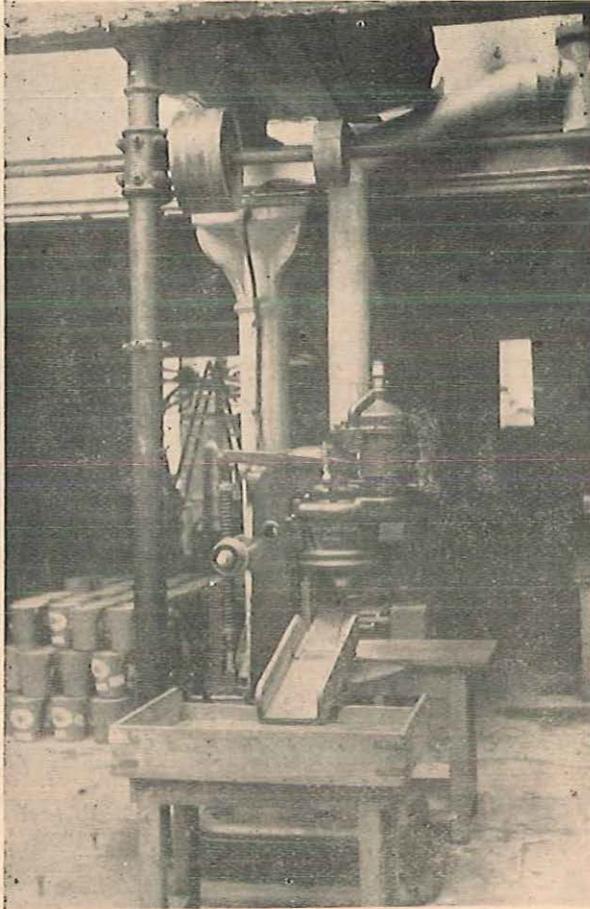
Confitures et fruits viennent ensuite emplir les boîtes de conserves qui sont laissées ouvertes.



Appareil de préchauffage à vapeur

Confitures : préchauffage

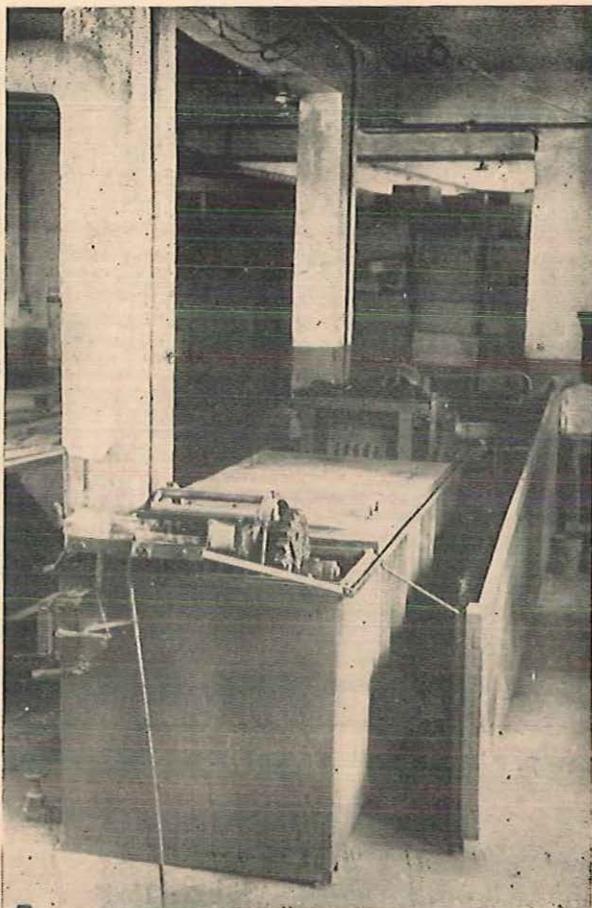
Les boîtes passent alors dans un appareil de préchauffage à vapeur à la température de 80° pendant six minutes. On pratique ainsi le vide d'air pour prévenir le bombage des boîtes. Il faut empêcher une éventuelle fermentation.



Sertisseuse

Confitures : fermeture des boîtes

La sertisseuse va fermer hermétiquement chaque boîte dont l'étanchéité est encore garantie par un caoutchouc placé sous le couvercle.



Stérilisateur-refroidisseur continu

Confitures : stérilisation

Enfin, les boîtes arrivent dans un stérilisateur-refroidisseur, elles tournent rapidement dans l'eau bouillante puis dans l'eau froide.

Il ne reste plus qu'à étiqueter les boîtes de conserves de mirabelles et à les expédier vers les lieux de consommation.

La mirabelle est aussi préparée confite comme le marron.



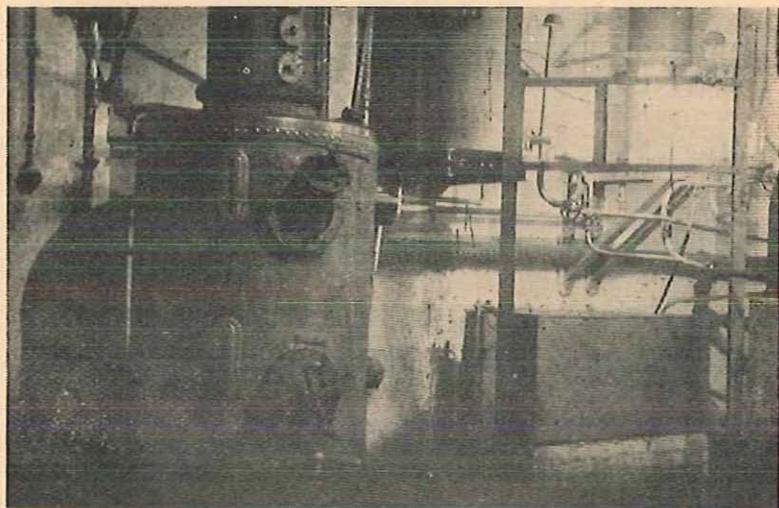
L'eau-de-vie de « Mirabelle de Lorraine » est la petite reine de l'Est

L'eau-de-vie de mirabelle

La mirabelle donne aussi une eau-de-vie réputée en Lorraine et dans le monde entier.

Les distillateurs entassent dans de vastes cuves des fruits très mûrs. Les plus beaux fruits donnent la meilleure eau-de-vie.

Ainsi, presque privées d'air, les mirabelles fermentent. En huit à dix jours, la fermentation est terminée et dès les premiers froids la distillation commence.



Alambic de la distillerie Alnot à Moulins-lès-Metz

L'eau-de-vie : la distillation

Dans cet alambic, les mirabelles sont en contact avec une vapeur atteignant 75 à 80°. Après un bouillon de trois heures, une eau-de-vie très limpide, au parfum pur de mirabelles, contenant 70° d'alcool, sort de l'alambic et traverse un ou deux refroidisseurs. Par addition d'eau pure ou distillée, elle est ramenée à 51° d'alcool.

A la distillerie Alnot, à Moulin-lès-Metz, 1500 kg. de fruits sont distillés en un jour et donnent 250 l. d'alcool.

La mirabelle permet ainsi chaque année la production de deux millions de litres d'eau-de-vie.



La fête des Mirabelles à Metz

La mirabelle et les traditions locales

La mirabelle fait partie du terroir lorrain et son nom est souvent mêlé aux réjouissances locales.

Les paysans ont de tous temps fêté l'apparition de ce fruit délicieux. Sur la table d'un repas familial, à l'occasion d'une fête ou d'un anniversaire, on trouve toujours à côté de la quiche au lard, la bonne tarte à l'eau-de-vie de mirabelles.

La fête des mirabelles est une tradition nouvelle : elle se déroule maintenant à Metz, à Nancy et dans quelques villes lorraines pendant le mois d'août. Parmi les chars décorés, oranges et mirabelles remplacent confetti et serpentins. L'élection de la Reine de la Mirabelle et des danses folkloriques réunissent Français, Belges et Anglais venus nombreux fêter à sa juste valeur la mirabelle de Lorraine.



Lorraines portant des paniers de mirabelles

L'avenir de la mirabelle

La mirabelle est donc un fruit merveilleux et riche qui doit avoir demain une place aussi importante que toutes les autres productions de nos vergers.

Si les destructions guerrières ne viennent pas à nouveau saccager nos arbres fruitiers et si nos paysans savent s'organiser davantage en coopératives de producteurs pour la récolte et l'expédition rapide des fruits frais, la mirabelle sera bientôt très appréciée par tous les fins gourmets.

Gloire à la mirabelle

Les poètes lorrains, Moselly, André Theuriet, Chepfer, ont souvent parlé dans leurs ouvrages de la bonne mirabelle. Des chansons ont vanté cette richesse du terroir. Voici un chœur à deux voix qui vous fera sentir les beautés de la région lorraine.

« Lorraine »

chœur à deux voix

M^e de Marche

On a ran-ti beau-coup de mets En des pa-tis pleins
d'el-le-quence. Car tous les fol-les de France Ont, à coup sûr, leurs
Les gour-mets, Mais la sor-rai-me n'est pas chiche Ses gât-lés-gât-lés son-ne
Non-fus-si cri-a c'el-le la quiche Suis-gât-lés-men-gât-lés ce flou-
non. Je tième à sor-rai-me c'el-le. Quel-Flé-tes Vos-pu-hu-se doux des.
eau. Est-il pour nous un rom-plus beau-elle-les. Il-ni-der-ra-als-si-ma-ter-
nel-le-Plus rien c'el-Flé-que le des-ten-le des-ten-Plus dans l'un
à nous tant d'el-les di-ches Non-œur-se-est-pa-lé-ours-el-le-je
tième à sor-rai-me im-mor-tel-le.

I

On a vanté beaucoup de mets
 En des patois pleins d'éloquence
 Car tous les folklores de France
 Ont, à coup sûr, leurs fins gourmets.
 Mais la Lorraine n'est pas chiche,
 Dès qu'il s'agit de son renom,
 Aussi créa-t-elle la quiche,
 Puisqu'il lui manquait ce fleuron.

(Refrain)

II

On a chanté les orangers,
 Les cerises et la châtaigne,
 Mais se pourrait-il qu'on dédaigne
 Le fruit doré de nos vergers ?
 Sous d'autres cieux, s'il est rebelle,
 Et s'il lui faut notre terrain,
 C'est que la bonne mirabelle
 Ne mûrit qu'au soleil lorrain.

(Refrain)

III

On a fêté, non sans ferveur,
 Plus d'une héroïne sublime,
 Mais la Lorraine, magnanime,
 N'est pas la dernière à l'honneur,
 Car notre province chérie,
 Ne sachant rien faire à demi,
 Donna, pour sauver la Patrie,
 La Bergère de Domrémy.

(Refrain)

IV

On a loué, dans les atlas,
 Les sept merveilles de l'Histoire,
 Mais Nancy puise un peu sa gloire
 Aux purs joyaux de Stanislas,
 Car la France, telle une reine,
 A, chez elle, plus d'un trésor :
 Dans cet écrin qu'est la Lorraine
 Brille la ville aux portes d'or.

(Refrain)

REFRAIN

Je t'aime, ô Lorraine éternelle,
 De ma jeunesse, doux berceau,
 Est-il pour nous un nom plus beau,
 Une terre aussi maternelle.
 Plus m'en éloigne le destin,
 Plus d'un amour sans déclin,
 Mon cœur se sent porté vers elle.
 Je t'aime, ô Lorraine immortelle.



PHOTO P. BRÊME

Préparation des mirabelles

Comment prépare-t-on un bocal de mirabelles ?

1° Choisissez de gros fruits, lavez-les à l'eau fraîche et laissez égoutter.

2° Mettez-les ensuite dans un bocal et tassez-les bien fort.

3° Faites un sirop avec du sucre fondu dans de l'eau, faites bouillir, laissez refroidir et videz-le sur les fruits.

4° Fermez le bocal, posez-le dans le stérilisateur, puis chauffez jusqu'à 75 degrés.

Vous obtiendrez ainsi de belles mirabelles que vous pourrez conserver longtemps.

• Nous remercions très vivement toutes les personnes qui nous ont prêté leur concours pour faire cette brochure et tout particulièrement :

M. H. THIÉBAUT, Ingénieur des Services Agricoles à Nancy ;

M. P. BRÊME, Contrôleur du Service de la Protection des Végétaux, à Nancy ;

M. G. STOLTZ, Professeur de Musique au Lycée de Nancy ;

MM. les Directeurs des Services agricoles de Lorraine et d'Alsace.

ENCYCLOPÉDIE SCOLAIRE
COOPÉRATIVE

**BIBLIOTHÈQUE
DE TRAVAIL**

Pour travailler, les adultes utilisent les Bibliothèques.

Nous voulons, nous aussi, pour le travail de nos élèves dans nos classes modernes, des fichiers abondants et une BIBLIOTHÈQUE DE TRAVAIL adaptée à nos besoins.

Mais cette Bibliothèque, seuls des Instituteurs, à même leur classe, peuvent la préparer et l'enrichir.

Achetez nos brochures Bibliothèques de Travail !

Collaborez à nos Commissions de Travail pour la réalisation de votre B. T., section de notre grande encyclopédie scolaire coopérative.