

Leçons de choses : les pierres - les métaux - l'eau et l'air - les matières alimentaires - l'éclairage et le chauffage - les vêtements - les végétaux - nos ennemis et nos alliés - les matières industrielles - l'homme.

Numéro d'inventaire : 1998.03817

Auteur(s) : G. Colomb

Type de document : livre scolaire

Éditeur : Colin (Armand) (Paris)

Mention d'édition : 50ème édition

Imprimeur : Capiomont (E.) et Cie

Période de création : 4e quart 19e siècle

4e quart 19e siècle

Date de création : 1897

Description : couverture carton dos toile

Mesures : hauteur : 182 mm ; largeur : 140 mm

Notes : (voir Les Cahiers Pédagogiques, N°382, mars 2000) Ouvrage illustré de 650 gravures.

Mots-clés : Leçons de choses et de sciences (élémentaire)

Physique (post-élémentaire et supérieur)

Filière : École primaire élémentaire

Niveau : Cours moyen

Utilisation / destination : enseignement

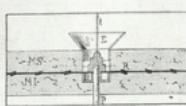
Autres descriptions : Langue : Français

Nombre de pages : 148

ill.

Fabrication du pain.

Le pain se fait avec de la *farine*. La *farine* s'obtient en écrasant entre des *meules* (voir p. 17) des graines de *céréales* (voir p. 55).



19. Meules de moulin (v. p. 17). Le blé broyé donne de la *mouture*, composée de *farine* et de *son* (fig. 14, p. 53). Les meules de son sont destinées à débarrasser l'ensemble E, viennent dans les rainures R, où ils sont broyés; la meule MS tourne, MI est immobile.



21. La farine forme avec l'eau une pâte que le boulanger *pétrit*, puis qu'il mélange avec du *levain* (voir Bière, p. 68, fig. 112).



23. La pâte, bien levée, est *enournée* (mise au four); elle cuît et devient du pain.



20. Mettez la *mouture* sur un tamis "fin de gaze" de soie. Agitez : la farine passe à travers le tamis, le son, trop gros pour passer, reste sur le tamis. Les tamis mécaniques des moulins se nomment *bûcheoirs*. Le son sert de nourriture aux bestiaux; — c'est aussi un rafraîchissant* (bains de son).



22. Le *levain* fait gonfler, *lever* la pâte. Pour qu'elle lève complètement, on la divise en *petons* dans des corbeilles que l'on met au chaud, près du four. La pâte qui lève bien donne un pain léger.

TEXTE A APPRENDRE

1. Les grains de blé broyés entre des meules donnent le *son* et la *farine*. On sépare le son de la farine au moyen du *bûcheoir*.
2. Avec la farine on fait une pâte qu'on *pétrit* et qu'on mélange de *levain* pour la faire *lever*.
3. La pâte levée et *cuite* devient le *pain*.

Céréales autres que le Blé.



24. Le *seigle*. — Farine pauvre en gluten, peu brûlante, se conserve longtemps fraîche.



25. L'*orge*. — Pain grossier, compact*.



26. L'*avoine*. — Pain très grossier, noir, indigeste*, d'un goût amer. L'*avoine* sert surtout à nourrir les chevaux.



27. Le *mais* ou *blé de Turquie*. — Unique céréale de l'Amérique du Sud. En France, on fait avec sa farine cuite dans l'eau, ou mieux, dans le lait, une bouillie nourrissante et agréable.



28. Le *riz*. — Céréale des pays chauds. On n'en fait pas de pain.



29. Le *sarrasin* ou *blé noir*. — Très cultivé en Bretagne et en Normandie. On en fait des galettes et de la bouillie.



30. Le *millet*. — La céréale de l'Afrique. On en fait des galettes. On en donne aussi aux oiseaux.

TEXTE A APPRENDRE. — Les céréales autres que le blé sont le *seigle*, l'*orge*, l'*avoine*, qui donnent un pain grossier; le *mais*, le *riz*, le *sarrasin*, le *millet*, qui ne peuvent pas servir à faire du pain. Seul le *sarrasin* n'appartient pas à la famille des graminées; il est de la famille de l'oselle (polygonées).