

---

## Courrier

**Numéro d'inventaire** : 2023.0.194

**Type de document** : imprimé divers

**Période de création** : 3e quart 20e siècle

**Date de création** : 1952

**Matériau(x) et technique(s)** : papier | encre, | crayon Conté

**Description** : Feuillet simple en papier. Le recto est imprimé à l'encre noire ; le verso est manuscrit, écrit au crayon à papier.

**Mesures** : hauteur : 31 cm ; largeur : 21 cm

**Notes** : Le recto consiste en une lettre écrite par la directrice de l'établissement scolaire, adressée à l'élève et aux familles, au sujet de la bibliothèque scolaire. Il s'agit d'un questionnaire dans le cadre de la réorganisation de la bibliothèque ; mais aucun item de ce questionnaire n'est renseigné. Le verso, écrit au crayon à papier, a servi de brouillon. On y trouve les titres suivants : "Correction hygiène", "Menu : étude de la pâte feuilletée" et "Menu", et la recette du savarin.

**Mots-clés** : Prospectus, règlements, statuts d'établissements  
Bibliothèques, centres de documentation

**Lieu(x) de création** : Cherbourg

**Utilisation / destination** : matériel scolaire

**Autres descriptions** : Langue : français

Nombre de pages : non paginé

Commentaire pagination : 1 p.

**Lieux** : Cherbourg

NL/158

Cherbourg, le 9 janvier 1952

Mademoiselle,

Vous n'ignorez sans doute pas l'existence de la bibliothèque scolaire, mise à votre disposition par l'établissement. Un enrichissement et une réorganisation de cette bibliothèque sont envisagés actuellement. Nous vous serions reconnaissants si vous vouliez bien nous aider en répondant au questionnaire ci-dessous.

NOM

AGE

CLASSE

Passez-vous un examen en fin d'année ? Lequel ?  
Aimez-vous la lecture ? Avez-vous le temps de lire ?

Quels genres de livres aimeriez-vous trouver : (1)  
Classiques ? Contes de fée ? Légendes ? Récits de voyages ?  
Romans policiers ? Romans réalistes ? Romans d'aventure ?  
Vies d'hommes illustres ? Etudes documentaires historiques ?  
" " géographiques ?  
" " scientifiques ?

Combien de temps vous faut-il pour lire un livre ? (1)

|                   |                |
|-------------------|----------------|
| 1 jour            | 10 jours       |
| 2 jours           | 15 jours       |
| 3 jours à 5 jours | 20 jours       |
| 8 jours           | 1 mois et plus |

Accepteriez-vous la solution suivante ?

OUI NON (donner les raisons) (1)

- Lors de l'adhésion, une caution de cent francs (qu'à votre gré vous pourriez reprendre ou laisser au profit de la bibliothèque à la fin de l'année scolaire) serait versée vous donnant droit à une Carte de Lecteur. D'autre part, chaque livre serait remis contre le paiement d'une location.

A quel taux envisageriez-vous cette location ? (1)

|          |           |
|----------|-----------|
| 2 francs | 7 francs  |
| 3 francs | 8 francs  |
| 4 francs | 9 francs  |
| 5 francs | 10 francs |
| 6 francs | 15 francs |
|          | 20 francs |

VISA DES PARENTS :

LA DIRECTRICE :

*Perkard*

(1) Rayer les mentions inutiles.

Beurre  
Etude de la pâte, feuilletée.

Proportions farine 200gr  
m. grasse 150gr  
eau 3/4 verre  
sel fin 1 pincée

Méthode  
1. mettre la farine et le sel et faire une détrempé avec l'eau la pâte ne doit être ni trop dure ni trop molle.  
2. former avec la pâte un disque, placer au centre du disque la matière grasse divisée en petits morceaux, ramener les bords de la pâte pour recouvrir entièrement la matière grasse, pour former une bourse.  
3. allonger la pâte sur la planche la plier en trois, la tourner sur la planche un quart de tour, laisser reposer 20 min. Ceci s'appelle donner 1 tour. Donner 2 autres tours en laissant reposer entre chaque tour.

entrecôte, friand, bûche, vol au vent, petits pâtés.  
dessert: cornets à la crème, mille feuilles, allumettes - framipanne.

Beurre allumettes au fromage  
poissons sauce hollandaise  
ste rôti de bœuf sauce piquante  
pommes de terre frites  
savarin au rhum.

Savarin  
œufs  
même poids de farine  
même poids de sucre  
1/3 paquet ~~beurre~~ beurre  
1 pincée sel  
1 nois de beurre  
1 cuillère à bouche de lait  
si travailler dans une terrine les œufs entiers avec le sucre pendant 10 min.

d'autres sont courts (les levures)  
et d'autres dangereuses comme les microbes pathogènes  
maladies contagieuses.

Correction hygiène

1<sup>o</sup> Les poumons: il fixe l'oxygène de l'air et rejette le gaz carbonique.

La peau: qui rejette la sueur, grâce à cette élimination elle maintient la température du corps à 37°.

Le foie: il sécrète la bile, enmagazine le glucose sous forme de glycogène et le redonne sous forme de glucose aux muscles quand ils en ont besoin, la bile sert à la digestion des lipides.

Les reins: ils rejettent l'urine, ils évacuent les toxines, et ils servent de filtre.

2<sup>o</sup> le bacille lactique s'attaque au glucose, le transforme en acide lactique. Dans le milieu acide la caseïne se coagule. On la retarde en ajoutant dans le lait du bicarbonate de soude et on détruit le microbe en faisant bouillir le lait, pasteurisation etc.

3<sup>o</sup> voir calmer

4<sup>o</sup> il y en a partout dans tous les milieux (air, eau - terre) certains sont anaérobies (vive dans la terre et l'eau) d'autres sont aérobies (Bacille de Koch) ils vivent se reproduisent et meurent, on peut donc les détruire. Ils se développent plus rapidement dans un milieu tiède et humide. Certains sont détruits par des antiseptiques (eau de Javel, alcool à 90°, eau de javel, le crésyl, la pénicilline et les sulfamides retardent et empêchent la reproduction. Le soleil les détruit également (le Bacille de Koch). Il y a des bacilles indifférents, de nuisibles (germes du sang).

