

---

## Leçons de choses par l'observation. Cours élémentaire. Classes de dixième et de neuvième.

**ATTENTION :** CETTE COLLECTION EST TEMPORAIREMENT INDISPONIBLE À LA CONSULTATION. MERCI DE VOTRE COMPRÉHENSION

**Numéro d'inventaire :** 1977.07012

**Auteur(s) :** René Camo

**Type de document :** livre scolaire

**Éditeur :** Larousse Librairie (13 à 21, rue Montparnasse et 114, boulevard Raspail, Paris Paris VI)

**Imprimeur :** Larousse

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

**Date de création :** 1956

**Inscriptions :**

- gravure : Illustré par de nombreux dessins et schémas légendés. Illustrations de Alamassé Paul.
- nom d'illustrateur inscrit : Alamassé (Paul)

**Description :** Couverture carton illustrée en couleur. Report du titre, du niveau et de l'éd. au dos.

**Mesures :** hauteur : 222 mm ; largeur : 176 mm

**Notes :** Ouvrage s'adressant au cours élémentaire, composé de 58 leçons. Découverte à partir des saisons. Tp. du CRDP de Rouen.

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

**Filière :** École primaire élémentaire

**Niveau :** Cours élémentaire

**Utilisation / destination :** enseignement

**Autres descriptions :** Langue : Français

Nombre de pages : 119

ill. en coul.

Sommaire : Avant-propos Table des matières

28

### 13. LE SUCRE

**Je suis allé acheter un kilogramme de sucre.** — L'épicier m'a demandé si je désirais du **sucré en morceaux**, du **sucré cristallisé** ou du **sucré en poudre**. (Fig. 1.)



1. Sucré en morceaux.



Sucré cristallisé.

Sucré en poudre.

Sucré



Sel

(d'après ce que vous savez, comment les distinguer ?)



4. Betterave sucrière.

3. Canne à sucre.



5. Le café monte dans le sucre.

J'ai rapporté une boîte de sucre en morceaux.

Quelle est la couleur d'un morceau de sucre? Il est blanc, légèrement bleuté. Le sucre cristallisé, lui, est blanc jaunâtre.

Comment sont rangés les morceaux dans la boîte? Pouvez-vous les compter rapidement? Ont-ils tous les mêmes dimensions? Toutes leurs faces sont-elles également lisses?

A la lumière, voyez les **cristaux** briller. Dans le sucre cristallisé, les cristaux sont séparés.

Dans le sucre en poudre, on ne reconnaît pas les cristaux; écrasons finement un morceau de sucre avec un broyeur, nous le transformons en **sucré en poudre**. On l'a **pulvérisé**.

**J'aime beaucoup le sucre.** — Suis-je gourmand?

Pourquoi croquez-vous volontiers un morceau de sucre? Il a une saveur agréable.

Voici deux petites assiettes; elles contiennent chacune une poudre blanche. Goûtons chaque poudre; l'une est salée, l'autre est sucrée. Le sucre se reconnaît à sa saveur (2).

Attention! ne goûtez pas n'importe quoi. Quels sont les aliments, les boissons que l'on **sucré**?

Connaissez-vous des fruits qui ont une **saveur sucrée**?

Vous apprenez que le sucre est tiré de tiges d'un grand rosee des pays chauds (3) et de la racine de la betterave sucrière (4).

Vous apprenez aussi que le sucre est un aliment très nourrissant. En manger n'est pas simple gourmandise.

**Nous allons faire de belles expériences avec le sucre.** — 1. Avant de sucer la tasse de café, plongeons une partie seulement du morceau de sucre dans le liquide. Le **café monte** dans le sucre comme dans un buvard (5).

2. Laissons tomber le morceau de sucre dans la tasse ou dans un peu d'eau. Le sucre disparaît au bout de quelques instants. Ne disparaît-il pas plus vite si l'on remue?

Qu'est devenu le sucre? Goûtez l'eau; elle est sucrée. **Le sucre s'est dissous**.

3. Le sucre se dissout-il plus vite dans l'eau chaude? Essayez (6).

4. Chauffons un peu d'eau sucrée dans une casserole. De la buée s'échappe. Cherchez à savoir si la buée est sucrée. Non; le sucre reste dans la casserole. Peu à peu, le liquide s'épaissit; goûtez : il devient aussi plus sucré; c'est un **sirop** (7).

5. **Chauffons** un morceau de sucre dans une cuiller de fer. Il **fond**. Versons le sucre fondu sur une plaque de marbre; il devient solide. Ressemble-t-il au morceau de sucre ou plutôt à du sucre d'orge?

Recommençons en chauffant plus fort; le sucre brunit de plus en plus, et devient **caramel**; les fumées produites ont une odeur agréable (8).

Si l'on chauffe trop fort, le sucre devient tout noir; c'est du **charbon** (9).

#### RÉSUMÉ

**Le sucre est formé de cristaux. Il a une saveur agréable.**

**Il se dissout dans l'eau.**

**L'eau très sucrée est un sirop.**

**Le sucre chauffé fond et se transforme en caramel.**

**Exercice.** — Dans une boîte de sucre, les morceaux sont bien rangés. Combien y a-t-il de morceaux dans une rangée? Combien y a-t-il de rangées?

**Combien y a-t-il de morceaux dans la boîte?**

(2<sup>e</sup> année) **Combien pèse un morceau de sucre?**

**Dans quelles boissons, chaudes ou froides, faites-vous dissoudre du sucre?**

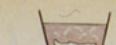
SERIEPIUS CAMO — C. E.



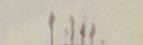
Une sucrerie.



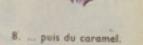
Cacaoyer et chocolat.



6. Le sucre se dissout plus vite dans l'eau chaude.



7. L'eau sucrée chauffée devient du sirop.



8. ... puis du caramel.



9. ... puis se carbonise.



De ces aliments, lesquels sont sucrés?