
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

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)

Chimie (post-élémentaire et supérieur)

Filière : École primaire élémentaire

Niveau : Cours moyen

Utilisation / destination : enseignement

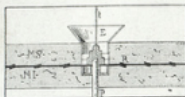
Autres descriptions : Langue : Français

Nombre de pages : 148 p.

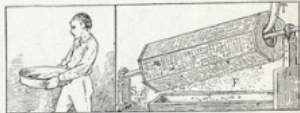
ill.

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. 53).



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 grains de blé, versés dans l'entonnoir E, viennent dans les rainures R, où ils sont broyés; la meule MS tourne, M est immobile.



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 dans le tamis; — les tamis mécaniques des moulins se nomment blutoirs. Le son sert de nourriture aux bestiaux; — c'est aussi un rafraîchissant* (bains de son).



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).



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



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

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 blutoir.
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; pain brunnâtre, se conserve longtemps frais.



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



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



27. Le maïs 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 maïs, 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 Poiseille (polygonées).