Ce qu'on fait avec un grain de blé.

Numéro d'inventaire : 1979.01788.9
Type de document : image imprimée
Éditeur : Glucq/Pellerin (Glucq : 115, Boulevard Sébastopol, Paris Pellerin : Epinal Paris/Epinal)
Imprimeur : Glucq/Pellerin
Période de création : 4e quart 19e siècle
Date de création : 1890 (vers)
Collection : Série encyclopédique GLUCQ des Leçons de Choses Illustrées.
Inscriptions :
• nom d'illustrateur inscrit : Anonyme
Description : 16 images couleurs (70x59) avec légendes. Bord supérieur coupé.
Mesures : hauteur : 390 mm ; largeur : 290 mm
Notes : Médaille d'Or : Marseille 1883. Ouvrage adopté par la Ville de Paris comme Récompense dans ses Ecoles. Glucq : éditeur, ayant diffusé à Paris, fin 19e siècle, l'imagerie d'Epinal. Dépôt exclusif chez M.A Capendu, 1, Place de l'Hôtel-de-Ville, Paris.
Mots-clés : Images d'Epinal
Leçons de choses et de sciences (élémentaire)
Filière : aucune
Niveau : aucun
Autres descriptions : Langue : Français
Nombre de pages : 1
ill. en coul.

MÉDAILLE D'OR: MARSEILLE 1883

CE QU'ON FAIT AVEC UN GRAIN DE BLÉ

des Leçons de Choses Illustrées
Ouvrage adopté par la VILLE de PARIS *comme Récompense dans ses Écoles.*

Le blé est la plus importante des céréales, nom qui vient de Cérès, déesse de la terre et des moissons chez les Grecs. Le grain de blé est un composé d'**amidon**, principe réchauffant du corps, et de **gluten**, viande végétale, principe nourrissant.

Le sol, avant de recevoir, comme un dépôt sacré, le grain de blé qui doit fournir la moisson, a besoin d'être **déchiré** par la charrue. Labourer le sein de la terre est le plus noble travail de l'homme.

En septembre ou octobre, on sème le blé. Autrefois, on semait à la main, c'est-à-dire à la **volée**. Aujourd'hui, des semoirs mécaniques permettent d'obtenir une plus grande régularité. Après les semailles, le sillon est recouvert au moyen de la herse.

Août est venu! les épis gonflés se balancent lourdement au soleil avec des reflets d'or. La moisson est prête : la terre a récompensé ses durs travailleurs. La joie règne sur tous les fronts! c'est la vraie fête de la nature.

On a rentré les blés fauchés dans les granges. Il faut arracher à l'épi le grain précieux qu'il renferme. En quelques tours de roue, la machine à battre fait tomber le grain d'un côté et la paille de l'autre

Le grain, mis en sacs, est porté au moulin. La meunière en prend une poignée qu'elle soupèse pour en estimer le prix et elle le paie en belles pièces d'or qu'on rapportera ce soir, le cœur plein de bonheur, à la femme et aux petits.

Les deux meules du moulin sont couvertes de tailles destinées à couper le grain, et à le réduire en farine mélangée au son qu'on appelle **boulange**. Cette mouture de blé brut s'échappe des meules par leur circonférence.

Il faut maintenant épurer la **boulange** et séparer le son de la pure farine. On y arrive au moyen de **blutoirs**, sortes de tamis de soie qui opèrent la séparation des farines suivant leur degré de finesse.

Dépôt exclusif chez M. A. CAPENDU, *1, Place de l'Hôtel-de-Ville, Paris.*

La farine est portée chez le boulanger. Pour en faire du pain, il la pétrit avec de l'eau, du sel, et du levain, vieille pâte aigrie, qui rend la pâte plus digestive en transformant l'amidon en sucre, le sucre en alcool et acide carbonique qui, en s'échappant, forme les **yeux** du pain.

La pâte préparée est portée au four que l'on chauffe au bois, à une température d'environ 250 degrés. La pâte y séjourne d'une demi-heure à une heure et est prête alors pour la vente. Quand le pain est cher, c'est un malheur public.

Si l'on prend de la farine et qu'on la pétrisse dans un tamis, sous un filet d'eau courante, elle se sépare en **gluten**, substance jaunâtre très élastique, principe nutritif du blé, et en **amidon** qui coule avec l'eau et que l'on moule en blocs prismatiques.

Le **gluten**, léger et nourrissant, sert à fabriquer des pains spéciaux pour les malades. Comme la viande, il nourrit à petite dose et forme la seule partie nutritive des céréales.

Auteur-Éditeur de la série encyclopédique des Leçons de Choses Illustrées.

L'**amidon**, mélangé avec l'eau, forme une sorte de colle qu'on nomme **empois** et dont se servent les blanchisseuses pour empeser le linge. Il sert aussi à coller les papiers de tenture, les photographies, etc.

Quand on grille de l'amidon comme du café, il se transforme en **dextrine**, sorte de gomme qui s'emploie dans l'apprêt des tissus et dans le gommage des Étiquettes, Timbres-poste, etc.

Quand on fait bouillir l'amidon avec de l'acide sulfurique et de l'eau, on le transforme en **glucose**, principe sucré très bon marché qui sert à confectionner les confitures, bonbons, confiseries, etc.

A la table de famille, en coupant le pain, mettons toujours de côté la part du pauvre qui est à Dieu! Qui que nous soyons, nous devons partager notre pain avec le malheureux qui a faim.

Typ.-Lith. de Ch. PELLERIN à Épinal. (Déposé).

GLUCQ, — 115, Boulevard Sébastopol, Paris. —