

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 adapté par la VILLE de PARIS
comme Récompense dans ses Ecoles.



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 déposité, le grain de blé qui doit fournir la moisson, a besoin d'être décharné par la charrue. Labouer 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 semaines, le sillon est recouvert au moyen de la herse.



Aujourd'hui, les épis goulés 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 soupe pour en estimer le prix et elle le pese en belles pièces d'or qu'on rapportera au maire. 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 circonference.



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.



La farine est portée chez le boulanger. Pour en faire du pain, il la pâtit avec de l'eau, du sel, et du levain, vieille pâte aigre, qui rend la pâte plus digestive et transforme 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 filé 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.



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 texture, les photographies, etc.



Quand on grille de l'amidon comme du café, il se transforme en dextrose, sorte de gomme qui s'emploie dans l'apprêt des tissus et dans le gommage des Faïences, Tumbrs-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.



À 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.

