

élèves, on amènera ceux-ci à acquérir une bonde *explète*.

Exercices à faire dans le cours surfinissen. — Dans le *Cours supérieur* (30 cours), on répètera la plupart des exercices du 20 cours, et pour cela, on se servira tantôt de cahiers quadrillés, tantôt de cahiers non réglés et transparents, parfois même de cahiers non réglés et sans transparents.

C'est dans ce cours que l'on devra faire de la grosse écriture de dix millimètres. Outre que cette grosseur est demandée dans les examens comprenant une épreuve d'écriture, elle offre l'avantage de conserver, de mieux laisser apercevoir et de perfectionner même la forme graphique de chaque lettre, sans présenter les inconvénients signalés par les autres cours.

On pourra aussi enseigner aux élèves du 30 cours les écritures anciennes, notamment la *Ronde* et la *Bâtarde*, que l'on emploie pour les titres ou pour l'écriture des mots que l'on veut distinguer des autres.

Enfin, on appliquera tous ces genres à des copies de correspondances, de mémoires, de factures et surtout de comptabilité commerciale. — *A continuer.*

LEÇONS DE CHOSES.

Alimentation. Le Pain.

1^o FARINE.

Le Maître montrant un morceau de pain. — Savez-vous ce que c'est que cela ?

Tous. — Du pain.

Le maître. — Avec quoi fait-on le pain ?

Les élèves. — Avec de la farine.

Le maître. — Oui, et vous en avez tous vu, n'est-ce pas ? *Le maître en montrera un échantillon.* On donne le nom de *farines* aux produits de la mouture de différentes graines, débarrassées par un tamisage des parties corticales qu'on appelle son.

En soumettant à l'action d'un sable courant d'eau la farine de froment, l'eau entraîne une substance, appelée *amidon*, et laisse une matière gluante, élastique, que l'on nomme *gluten*.

C'est cette substance qui donne à la farine ses propriétés élastiques et consistantes, et qui permet à la pâte de devenir poreuse lorsqu'il se développe des bulles de gaz dans la masse.

Le gluten est une substance qui se rapproche par sa composition chimique de la chair des animaux, ce qui rend cette partie de la farine très nourrissante, très propre à l'alimentation.

Outre ces deux corps (amidon et gluten), la farine de blé contient encore en moindre quantité, du sucre (1).

Le maître. — Je vais maintenant m'assurer que j'ai été bien compris, car je ne veux pas laisser passer un mot dont le sens ne serait pas très clair dans votre esprit.

Voyons, toi, Jacques, dis-moi ce que l'on entend par la mouture d'un grain ?

Jacques. — C'est l'action de moudre ce grain, de le réduire en farine.

(1) La glycose ou glucose, (du grec, *glucos*, (doux) est un sucre qui se rencontre dans la plupart des fruits et des plantes acides. C'est elle qui fournit les efflorescences blanches et sucrées dont se recouvrent les pruneaux, les figues et les raisins secs ; elle existe en quantité considérable dans le raisin, le vin doux, aussi l'a-t-on appelé *sucres de raisin*. Le glucose cristallise difficilement, son pouvoir sucrant ou *saccharifiant* est beaucoup moindre que celui du sucre de canne.

Par la fermentation, elle se transforme en alcool.

Le maître. — Bien. Maintenant, toi, Jean, dis-moi ce que c'est que tamiser.

Jean. — C'est faire passer à travers un treillis un tissu croisé plus ou moins fin, une matière mise en poudre, pour séparer la partie la plus fine de la partie la plus grossière.

Le maître. — Oui... Mais les tamis ne servent-ils qu'aux farines ?

Jean. — Oh ! non, monsieur. On y passe aussi les graines, la cendre, la terre, etc.

Le maître. — Je me suis servi de l'expression de parties corticales. L'avez-vous comprise ? Rapprochez ce mot d'un autre que vous connaissez. Ne voyez-vous pas une ressemblance ?

Un élève. — Avec hésitation. — Ecorce ?

Le maître. — Mais oui ; les parties corticales sont celles qui sont de la nature de l'écorce, c'est-à-dire qui forment la partie extérieure des plantes.

Je vous ai parlé des propriétés élastiques de la farine et de sa porosité. Expliquez-moi ce que veut dire ce mot élasticité. Songez au caoutchouc dont sont faites quelques-unes de vos balles.

Un élève. — C'est la propriété qu'ont les corps de reprendre leur état primitif quand on cesse de les comprimer.

Le maître. — Très bien ! Henri. Répétez cette définition. (*Les élèves répètent d'abord trois ou quatre successivement, puis tous ensemble.*)

Et la porosité maintenant ?

Un élève. — C'est la propriété qu'ont les corps de présenter entre leurs parties ou molécules des intervalles plus ou moins grands.

Le maître. — Répétons tous cette définition. (*Les élèves la répètent simultanément.*)

Réfléchissez bien maintenant. Un corps très poreux est-il très élastique ?

Les élèves. — Oui, plus il y a d'intervalles entre les molécules du corps, plus on peut le comprimer facilement.

Le maître. — Très bien ; c'est ce qu'on peut exprimer plus rapidement en disant que l'élasticité est en raison directe de la porosité.

Revenons notre leçon — Savez-vous comment un boulanger reconnaît facilement si une farine est de bonne qualité ?

Quelques élèves. — C'est quand elle est bien blanche.

Le maître. — Oui, elle doit être d'un blanc mat, tirant un peu sur le jaune, cependant ; mais cela ne suffit pas. Il faut encore qu'elle ne laisse voir à l'œil nu aucune trace de son. Sa pâte doit être élastique, homogène, c'est-à-dire que toutes ses parties doivent être de la même nature, et susceptibles de s'allonger ou de s'étendre. — C'est ce qu'on appelle *faire pâte longue*.

A quel emploi l'on la farine de froment, et pourquoi ?

Les élèves. — A faire le pain, en raison de la grande quantité de gluten qu'elle contient.

Le maître. — Dans les pays où les terres sont pauvres, on fait du pain avec de la farine d'orge et de seigle, ou avec un mélange des trois céréales : orge, seigle et blé.

Souvent on ajoute à la farine de froment un peu de seigle pour deux raisons ; 1^o on croit que cette addition maintient le pain plus longtemps frais ; — 2^o le seigle communique au pain une saveur qui est assez recherchée.

2^o PAIN.

Voyons maintenant comment on fait le pain.

On commence par mélanger la farine avec de l'eau. Si la pâte était faite avec de l'eau seulement, elle serait lourde et donnerait un pain difficile à digérer, c'est ce qu'on appelle un pain *sans levain*. — Il faut, pour rendre le pain léger, développer un gaz qui rend la pâte poreuse et légère.