

tres tout autour de la tige, à l'extrémité de la plante opposée à la racine; c'est la partie qu'on appelle la tête de la plante. Quand le blé était en fleurs, ces fleurs formaient un *bouquet allongé*, un épi.

Le blé n'a pas toujours été ce que vous le voyez aujourd'hui.

Quand on l'a *semé*, c'est-à-dire quand on a répandu des grains dans les sillons ou petits chemins *creusés* par le soc de la charrue, on l'a recouvert de terre, et alors on aurait dit qu'il n'y avait rien dans le champ.

Mais le grain n'est pas resté dans le sol à ne rien faire; il a gonflé par l'humidité; il s'est ouvert pour laisser passer une racine qui devait l'accrocher solidement à la terre et y pomper la nourriture de la plante qui se formait. En même temps, comme il voulait voir la lumière et sentir l'air pur, il a poussé une tige qui a passé à travers les mottes de terre et qui a monté, monté, comme vous voyez.

Peu à peu l'épi s'est formé, il a été en fleur: une petite fleur très peu apparente; le cœur de chaque fleur était un grain; le grain a grossi peu à peu, parce que la racine lui envoyait toujours de la nourriture, l'humidité, le *suc* de la terre; la chaleur l'a *mûri*; de vert qu'il était d'abord, il est devenu blond, puis jaune, puis tout doré.

On le coupe aujourd'hui.

Regardons ce grain comme nous avons regardé la tige.

Il est recouvert d'une première enveloppe très légère qui s'enlève facilement. C'est la *balle*. On en fait des *coussins*, même des *paillasses* d'enfants.

Voici maintenant une seconde enveloppe grise qui tient bon, celle-là; c'est, si vous voulez, la *peau* du blé, elle donnera le *son*, que mangent les *porcs*, etc.

Enfin, l'intérieur blanc du blé donnera la farine.

Le blé coupé, séché au soleil, va être porté dans la grange. On le *battra* pour

séparer le grain de la tige. On le battra avec un grand *fouet* de bois qu'on appelle *fléau*, ou bien mieux, encore, au moyen d'une machine mise en mouvement par des chevaux ou par la vapeur.

Le grain sera ensuite séparé de la balle, *vanné*, à moins que la machine qui l'a battu ne l'ait vanné en même temps. Si la machine ne l'a pas vanné, il suffit de le faire sauter dans une espèce de grand *tamis* appelé *van*.

La tige ou *chaume* séparée de l'épi sert de *litière* aux animaux dans l'étable, dans l'écurie, elle sert aussi à recouvrir les toitures de beaucoup de maisons qu'on appelle *chaumières*, à faire des sièges de chaises, etc., etc.

Le grain est porté au moulin et écrasé entre deux grosses pierres appelées *meules*; ces meules sont mises en mouvement par le vent et alors le moulin s'appelle *moulin à vent*; ou par l'eau de la rivière, alors le moulin s'appelle *moulin à eau*, ou enfin par la vapeur dans un *moulin à vapeur*.

Le grain écrasé, *pulvérisé*, c'est-à-dire réduit en poudre, devient de la *farine* toute *blanche* que la machine a séparée du *son jaune*.

Avec la farine, le *boulangier* fait le pain. Le pain, c'est de la pâte faite avec de la farine, de l'eau, du sel.

Le boulangier met sa farine dans une table creuse appelée *maie* ou pétrin, et il la *pétrit*, il la bat, il en prend dans ses mains autant qu'elles en peuvent porter et la rejette avec force dans le pétrin. Quand il la trouve assez *travaillée*, il y ajoute un peu de pâte aigrie qu'on appelle du *levain*. Le levain, comme son nom l'indique, fait *lever* la pâte, elle devient moins *compacte*, plus légère, elle se perce de petits *trous* comme notre peau, elle devient *poreuse*. C'est l'affaire de peu de temps.

Ce temps, le boulangier l'emploie à chauffer son *four*. Le four est une *cheminée* qu'on ferme avec une porte pour