

Pourriez-vous me dire d'où vient le nom de *boulangier* ?

— D'un vieux mot français *boulents*, qui signifie *fleur de farine*, disent les uns ; d'autres prétendent que cette dénomination vient de la ferme ronde, qu'au moyen-âge, on donnait au pain.

— Le *boulangier* met la farine dans son *pétrin*. Qu'est-ce qu'un *pétrin* ?

— Une sorte de coffre de bois, où le *boulangier* détrempe la farine avec de l'eau, la mêle, la remue, en un mot, la *pétrit*, et en fait de la pâte.

— Que contient la pâte ? — Vous l'êtes-vous jamais demandé ?

— De la *fécule*, du *sucre* et du *gluten*, auquel on doit les propriétés nutritives du pain.

— Mais le pain, ainsi fait, ne serait pas facile à digérer, et il n'y aurait pas comme on dit des *yeux* dans la *mie*, si la fermentation n'existait pas, en d'autres termes, si la pâte n'était pas levée. Avec quoi la fait-on lever ?

— Avec un peu de pâte aigrie, mise en réserve, du dernier pétrissage, et qu'on nomme *levain*.

Ainsi préparée, on la façonne en forme de pains et on la fait cuire au *four*.

— Qu'est-ce que le *four*, comment est-il fait ?

— Le *four* est généralement de forme circulaire, à voûte plate, avec une seule ouverture par devant. Il y a aussi l'*âtre*, légèrement incliné à partir du fond jusqu'à l'ouverture ou *bouche* ; l'*âtre* se compose de carreaux *réfractaires*, c'est à dire résistants à l'action du feu, placés sur un lit de sable fin. La *bouche* du *four* se ferme au moyen d'une plaque maintenue dans une *feuillure*, ou entaille pratiquée dans le *four*.

— Comment le chauffe-t-on ?

— Avec du bois, ou au moyen d'un courant d'air chaud, dans ce qu'on nomme un *four aréotherme* ; puis la cuisson arrivée à point, grâce à une surveillance attentive, on *défourne* et le pain est bon à manger.

— Vous voyez, mes chères enfants, que ce n'est pas sans peine qu'on arrive à obtenir ce pain que vous mangez de si bon appétit ; ce pain, qui est la base de notre nourriture et dont la privation est le signe de la dernière misère chez l'homme. Il n'y a plus aujourd'hui à redouter les famines si fréquentes autrefois, même quand les récoltes ont manqué dans un pays, on a la ressource d'acheter du blé à l'étranger ; mais on peut manquer de pain dans une ville assiégée. A ce propos, demandez à vos parents de vous parler du rationnement du pain lors du siège de Paris en 1870-1871, et vous comprendrez alors le bienfait sans égal du pain blanc, que vous pouvez manger à discrétion.

Expliquer les mots en italiques que la maîtresse écrira au tableau noir.

A l'aide de ces mots, reproduire la leçon de mémoire, oralement d'abord, puis par écrit ensuite.

Marie C., institutrice

L'ÉDUCATION.

— 000 —

Arithmétique

PROBLÈMES

*Note.*—Lisez bien lentement le problème suivant. Un élève écrira les nombres sur le tableau à mesure qu'ils seront lus, et les autres les transcriront sur leurs ardoises.