

La cuisine d'un grain d'orge : rédaction pour le cours moyen

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Bulletin pédagogique : organe de la Société fribourgeoise d'éducation et du Musée pédagogique**

Band (Jahr): **54 (1925)**

Heft 4

PDF erstellt am: **17.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

raisons qu'il y aurait lieu d'apporter dans le matériel scolaire, soit aussi pour arriver à une meilleure uniformité et stabilisation de certains articles.

AVIS

1. Le nouveau livre de lecture du 2^{me} degré ne pourra être livré qu'à partir du 1^{er} mai prochain.

2. Le Dépôt possède encore un stock de 1^{re} série de calcul. Un petit effort à l'occasion des commandes d'avril activerait l'impression de la méthode de MM. Pauli et Jacob.

3. Les cartes de calcul oral et écrit 1924 ne sont pas encore en vente. Par contre, celles de 1923 seront livrées jusqu'à épuisement.

IS. VERDON. *gérant.*

SOCIÉTÉ D'ÉDUCATION

La réunion de la Société fribourgeoise d'éducation aura lieu à Châtel-Saint-Denis, le 4 juin 1925.

Les rapporteurs d'arrondissement sont priés de faire parvenir leurs travaux à M. l'abbé Dr Savoy, à Fribourg.

SOCIÉTÉ DES INSTITUTRICES

Réunions mensuelles. — A *Fribourg* : Jeudi, 12 mars, à 2 h. $\frac{1}{2}$, à la Villa Miséricorde.

A *Bulle* : Jeudi, 5 mars, à 2 $\frac{1}{2}$ heures, à l'École ménagère.

A *Romont* : Jeudi, 19 mars, à 2 $\frac{1}{2}$ heures, à l'École ménagère.

LA CUISINE D'UN GRAIN D'ORGE

Rédaction pour le cours moyen

Il faut le lait de la chatte au petit chat dont les griffes ne sont pas assez fortes pour saisir les souris. Pour nourrir la petite plante qui pousse et n'a pas encore de racines, il faut des vivres tout préparés. Il en faut au froment qui lève, à l'orge, à l'avoine, à toutes les graines enfin.

Où la graine puise-t-elle sa nourriture ? Elle la porte avec elle. Il y a, dans un grain d'orge, dans un grain de blé, une matière blanche qui, réduite en poudre, au moulin, s'appelle farine. La plante qui lève ne pourrait, pas plus que nous, s'alimenter de farine crue. Elle doit la cuisiner. L'eau du sol pénètre dans le grain d'orge et l'amollit. Pendant que le germe se développe, la farine trempée d'eau se transforme en un sucre très doux, qui se fond dans le liquide. Il en résulte une sorte de lait blanc.

Placez dans une assiette une poignée de grains ; maintenez-les humides. Dès que la plantule apparaîtra, la graine molle, écrasée par vos doigts, vous donnera du lait sucré. C'est de ce lait que l'orge se nourrit jusqu'à ce que la racine soit assez développée pour pomper les sucs du terrain et fournir à la plante son alimentation naturelle.

G. G.