

PARTIE SCOLAIRE

NOTRE PLAN GÉNÉRAL DE TRAVAIL

LES BETTERAVES

ACT. F. — Nous arrachons nos betteraves. Nous conservons les betteraves fourragères. Nous faisons du sucre de betteraves. Nous visitons une fabrique de sucre.

TECHN. — Les outils pour l'arrachage. Transport et conservation des betteraves fourragères. Transport et vente des betteraves sucrières. Les usines pour la fabrication du sucre. Sucre de betteraves, sucre de canne, sucre de fruits.

C. Français. — F.S.C., n^{os} 478, 596, 597, 777, 778.

Calcul. — Enquêtes : Rendement d'un champ. Poids moyen d'une betterave. Prix des betteraves sucrières. Consommation en sucre. Prix de revient du sucre. Poids d'un morceau de sucre.

Sciences. — Les racines pivotantes. Culture de la betterave chez nous et ailleurs. Procédés d'extraction du sucre. Utilisations du sucre. Le sucre de canne. Le sucre de fruits.

Géographie. — Régions grandes productrices de betteraves. Les usines à sucre. La canne à sucre.

Histoire. — La culture de la canne à sucre et l'esclavage. L'invention du sucre de betteraves. Au temps des pains de sucre.

PRESENTATION DU VILLAGE

A.F. — Nous présentons notre village à nos correspondants.

T. — Plan du département (à découper dans les calendriers). Plan de la région. Plan du village. Recherches de cartes postales caractéristiques. Amorce d'une monographie.

C. Français. — « Village d'Alsace » (A. Daudet), Dumas, C.S., p. 418. — « Le terroir » (Marg. Reynier) : Lectures et Travaux, p. 149. — « Un village de France », id. — « Milly ou la terre natale » (Lamartine), Souché, p. 91. — « Une maison paysanne » (Ch. Silvestre), Souché, Lectures C.S., p. 109. — F.S.C., 788.1069.

Calcul. — Enquêtes : Distance de notre ville ou village aux points principaux. Temps de voyage, aujourd'hui et autrefois. Population, nombre de feux. Superficie des terres. Proportion des divers milieux.

Géographie. — Situation géographique des correspondants. Distance aux diverses localités. Voies ferrées et routes.

Histoire. — Recherche dans les archives sur la vie autrefois dans le village.

NOTA. — Il ne s'agit ici que d'une présentation sommaire du début d'année.

Nous recommandons, pour la suite, la réalisation d'une monographie méthodique, imprimée au rythme de une ou deux feuilles par mois seulement. Nous publierons sous peu une B.E. N.P. sur ce sujet

LE MIEL

A.F. — Nous récoltons le miel de notre ruche. Nos parents, ou l'apiculteur, récoltent le miel. Nous extrayons le miel, soit sans moyen mécanique, soit à l'extracteur. Nous conservons le miel. Nous faisons de l'hydromel. Nous fondons la cire pour fabriquer des bougies.

T. — Les ruches autrefois et aujourd'hui. Les outils de l'apiculteur. La nourriture des abeilles. Les outils d'extraction. Conservation et vente du miel.

C. Français. — F.S.C., 594 ; B.T., 26.

Calcul. — Enquêtes : Nombre d'abeilles d'une ruche, nombre d'abeilles d'un essaim. Rendement moyen d'une ruche. Prix du miel. Rendement d'un rucher. Nombre de pots de 500 gr. ou de 1 kilo contenus dans la récolte. Proportion de cire.

Sciences. — Etude scientifique de l'abeille. La vie des abeilles. Utilisation et vertus du miel, de la cire. Fabrication de l'hydromel. Les abeilles et l'arboriculture.

Géographie. — Importance de l'exposition sur la vie et la prospérité des ruchers.

Histoire. — Les civilisations du miel.

LES CHAMPIGNONS

A.F. — Nous cueillons des champignons. Nous distinguons les qualités. Nous visitons une champignonnière. Nous faisons cuire et sécher des champignons.

T. — Distinguer champignons comestibles et champignons vénéneux. Installation d'une champignonnière. Séchage de champignons.

C. Français. — « La chasse aux champignons », Souché, Lecture C.E.P., p. 310. — « Une chasse pacifique » (Châteaubriant), Plaisir de Lire, Seguin, C.E.P., p. 43. — « Les champignons » (G. Chirau), id., p. 48. — F.S.C., n^{os} 1039, 1050 ; *Enfantines*, n^o 33.

Calcul. — Enquêtes : Poids moyen d'un caillot de champignons. Poids moyen d'un champignon (selon sorte). Réduction du poids au séchage. Prix des champignons.

Sciences. — Etude scientifique des champignons. Les moisissures et leur utilisation.

Géographie. — Régions productrices de cham-

pignons. Où sont les champignonnières ? Pourquoi ?

Histoire. — Pratiques empiriques et croyances concernant les champignons.

LES PATURAGES

A.F. — Nous gardons les troupeaux. Le troupeau rentre du pâturage. Nous préparons l'hivernage. Le passage des transhumants. Nous visitons un parc à bestiaux.

T. — Les chalets et les pâturages. Les bêtes à l'embouche. La transhumance.

C. Français. — « La rentrée du troupeau » (A. Daudet), Souché, Lectures C.E.P., p. 264. — « La louée : un petit berger » (J. Renard), Chadeyras, Lectures C.E.L., p. 159. — « Un chien extraordinaire » (J. Pesquidoux), Plaisir de Lire, C.E.P., p. 74. — « Infantines », n^{os} 1, 6, 10, 18, 27, 63, 77, 83, 88, 91, 92, 99.

Chants : Gardons nos moutons, Bouchor 3^e série, p. 36.

Calcul. — Enquêtes : Prix moyen d'une tête de bétail. Prix d'un troupeau. Rendement en viande et en lait. Valeur d'un troupeau transhumant.

Sciences. — Les mammifères. L'hygiène des animaux domestiques. Le lait, le beurre et le fromage.

Géographie. — Région de transhumance. Les Alpes. Régions productrices de viande et de lait.

Histoire. — Histoire du pâturage. La vie des chalets autrefois et aujourd'hui. Les transhumances à travers les âges. Coutumes concernant le bétail.

LABOURS ET SEMAILLES

A.F. — Nous bêchons et labourons notre jardin pour semer du blé. Nos parents labourent et sèment. On porte le fumier aux champs.

T. — Les diverses techniques de préparation du sol : à la main ; labour avec âne, bœufs, chevaux ; labour avec tracteur^e ; la herse ; les diverses techniques de semences (main, machine, avion) ; choix et préparation des semences ; les fumures.

C. Français. — « Le laboureur et ses enfants » (La Fontaine). — « Le Semeur » (V. Hugo), Souché, récitations C.E.P., n^o 3. — « Le labour » (Lamartine), id., n^o 2. — « Premier labour » (E. Guillaumin), Plaisir de Lire, Seguin, p. 16. — « Tableau du labour » (E. Guillaumin), Souché, Lectures C.E.P., p. 14. — « Semences en Beauce » (Zola), id., p. 16. — « La vie dure du petit laboureur » (J. Renard), Chadeyras, Lectures C.E.P., p. 179. — F.S.C., n^{os} 1003, 1007, 1008, 1009, 415, 563, 564. B.T., n^o 24.

Calcul. — Enquêtes : Surface bêchée ou la-

bourée en un jour. Prix de revient selon les diverses techniques. Quantité de semence à l'are. Prix des engrais. Prix des machines agricoles.

Sciences. — La germination. Etude des terres à blé.

Géographie. — Pays grands producteurs de blé en France et à l'étranger. Carte.

Histoire. — Le blé à travers les âges. Coutumes, dictons, règlements concernant les semences.

LA CHASSE

A.F. — Nos parents sont allés à la chasse. Nous avons chassé. Nous racontons des histoires de chasse.

T. — La chasse au fusil, au poste, à la poursuite, avec ou sans chien. La chasse à courre. La chasse avec appeaux. Les chiens de chasse. Usage des bêtes tuées : alimentation, peaux et fourrures, etc...

C. Français. — « Le loup et le chasseur » (La Fontaine), VIII-XXVII. — « Le cor » (A. de Vigny), Souché. — « La battue aux sangliers » (J. Aicard), Lyonnet, C.E.P., p. 46. — « Le fatal étonnement de Guerriot » (L. Pergaud), Lyonnet, C.E.P., p. 56. — « La nuit du braconnier » (M. Genevoix), Souché, Lecture C.E.P., p. 308. — « A l'espère » (A. Daudet), id., p. 330. — « Chasse au héron » (Th. Gautier), Dumas, Lectures C.E., p. 5. — « Tartarin à la chasse au lion » (A. Daudet), Plaisir de Lire, Seguin, C.E.P., p. 289. — « Infantines », n^{os} 37, 59, 72, 84, 85. — F.S.C., n^{os} 492, 572, 2044.

Calcul. — Prix d'un fusil. Prix de revient d'une cartouche. Prix du permis de chasse. Prix des animaux chassés dans la région. Prix de revient d'un chien.

Sciences. — Les armes à feu. Etude scientifique des animaux chassés dans la région.

Géographie. — Régions de France où se pratiquent les diverses chasses.

Histoire. — La chasse chez les peuplades préhistoriques. Coutumes, traditions, règlements se rapportant aux divers genres de chasses. Les braconniers.

LES OISEAUX MIGRATEURS

A.F. — Le départ des hirondelles. Le passage d'animaux migrateurs. On apporte en classe un oiseau de passage.

T. — Les oiseaux migrateurs et leurs déplacements. Sens de la direction chez les oiseaux. Comment volent les oiseaux migrateurs.

C. Français. — « La tortue et les deux canards » (La Fontaine), X-III. — « Le départ des hirondelles » (Th. Gautier), Lyonnais, C.E.P., p. 39. — « Le départ des hirondelles » (A. Theuriet), Souché, Lectures C.E.P., p. 6. —

« L'hirondelle » (Michelet), Souché, Lectures C.E.P., p. 234. — F.S.C., n^{os} 2004, 2012, 565.

Calcul. — Enquêtes : Vitesse du vol des oiseaux. Distances parcourues. Comparaisons avec les vitesses humaines.

Sciences. — Etude scientifique des animaux de passage. Utilisation des courants par les grands voiliers. Les planeurs.

Géographie. — Carte des points de départ et d'arrivée des principaux oiseaux migrateurs.

Histoire. — Traditions et légendes se rapportant aux oiseaux migrateurs.

TEMPS D'OCTOBRE

A.F. — Il fait un temps d'automne. —

T. — Caractéristiques de la saison : L'équinoxe, Mesures météorologiques, Installations techniques, Graphiques.

C. Français. — « Les feuilles mortes » (Th. Gautier), Gabet, p. 21. — « Tableaux d'automne » (J. Renard), Gabet, p. 23. — « Sous la pluie » (G. Flaubert), id., p. 25. — « Derniers beaux jours » (Cherbuliez), Dumas, p. 12. — « L'automne » (G. Droz), id., p. 16. — « Impressions d'automne », Souché, Lectures C.S., p. 59. — « Matin d'automne », id., p. 7. — F.S.C., 2001.

Calcul. — Graphiques de météorologie.

Sciences. — L'air et le vent. Le jour et la nuit. Les saisons.

Géographie. — Les mouvements de la terre. La nuit et le jour. L'heure et les fuseaux horaires.

Histoire. — Comment les anciens concevaient le globe, les saisons, le temps. Mesure du temps à travers les âges.

JEAN VACHON, à Charenton Buzançais (Indre), demande si un modeliste pourrait lui indiquer la formule de la colle caséine, genre Certus ?

aa) I. — Albumine ou beaux d'œufs, chaux en poudre.

aa) II. — Caséine du lait broyé sur du marbre avec chaux éteinte.

III. — Riz finement pulvérisé et eau froide à consistance de pâte molle. Ajouter eau bouillante jusqu'à consistance. Faire bouillir 2 minutes.

Le n^o II est très rapide.

Le B.T. de la 1^{re} quinzaine est :

HISTOIRE DES JEUX D'ENFANTS
