

Enfantines

PUBLICATION MENSUELLE POUR ENFANTS
rédigée et illustrée par les enfants

LISEZ DANS CE NUMÉRO

FIÈVRE AU VILLAGE

par l'École de SORBÉY (Moselle)



EDITIONS DE L'ECOLE MODERNE

Dans ce numéro

Savez-vous que...

La culture du mil.

La noix de muscade.

Les arbres de couleur.

Une scène mystérieuse.

Les Luges, Ecole Jean Lou, Mègeve (H^{te}-Savoie).

Fièvre au village, par l'Ecole de Sorbey (Moselle).

SAVEZ-VOUS QUE...

Le mil est la base de l'alimentation du paysan Siamou. Dès la première pluie, le champ débroussé au cours de la saison sèche est ensemencé par poquets. Après deux ou trois tornades, des jeunes pousses apparaissent. C'est à ce moment que les oiseaux peuplent les champs. Durant toute la journée, les enfants, juchés sur les arbres, crient et lancent des cailloux pour éloigner ces pillards. Deux mois après l'apparition des plantules, toute la famille se rend au champ pour le sarclage. Peu de temps après, une association de jeunes gens va butter tous les pieds de mil. Ce travail fini, le champ reste sous la surveillance des gardiens contre les singes et les autres animaux jusqu'à la maturité des grains. De partout s'échappent les cris gutturaux des enfants.

Enfin, le jour de la récolte arrive. De très bonne heure, les vieux et les jeunes gens, munis de couteaux et de dabas, vont à la récolte. Avant l'arrivée des femmes, les pieds de mil déjà coupés jonchent le sol en longues bandes d'un vert blanchâtre. Alors apparaissent les fem-

mes chargées de grands paniers et de canaris d'eau et munies chacune d'un couteau bien aiguisé. Les unes coupent les épis de mil tandis que d'autres les apportent sur une aire. Lorsque tous les épis sont réunis sur l'aire et séchés, on les bat à l'aide de larges palmes. Les grains séparés de leur enveloppe restent au soleil un moment et sont rentrés aux greniers par les femmes et les jeunes filles. Après cette récolte commence le repos de la saison sèche.

LA NOIX DE MUSCADE

Le muscadier est, comme le giroflier, originaire des îles Moluques où on le cultive depuis un temps immémorial.

Comme pour le clou de girofle, le commerce des noix de muscade resta entre les mains des Portugais, puis des Hollandais du xvi^e au xviii^e siècle. On raconte qu'en 1750 les Hollandais firent brûler à Amsterdam une immense quantité de noix de muscade et de clous de girofle (pour plus de 16 millions de francs !), comme on le fait de nos jours pour le café et le blé. Cela pour maintenir le cours élevé de ces épices.

Ce fut encore Pierre Poivre qui, en 1771, s'empara de plusieurs plants de muscadiers qu'il fit planter à la Réunion, à l'île Maurice et dans nos diverses possessions coloniales d'alors. Aujourd'hui, on cultive les muscadiers à la Guyane et en Indochine. Cependant, les noix de muscade vendues en Europe

(Suite p 3 de couverture).

Une histoire vraie

de l'Ecole de SORBÉY (Moselle)

FIÈVRE AU VILLAGE



Qu'est-ce qui se passe, ce matin, dans la ferme de M. Ralirol ?

Voilà Vasili, le marcaire affolé qui appelle :

— Patron ! Patron ! Viens vite à l'étable, vaches malades, plus manger, crachent, piétinent, ça pas bon !

— J'arrive, j'arrive, Vasili. Que me racontes-tu là ? dit le patron.

— Oui, oui, vaches malades !

— Allons à l'étable.

— Mes vaches sont malades, téléphonons au vétérinaire.

Coup de téléphone.

M. Brening, vétérinaire, arrive dans sa voiture.

— Bonjour, Monsieur Ralirol, que vous arrive-t-il ?

— Venez dans mon étable, mes « berings » ne veulent plus manger de foin.

Ils s'en vont à l'étable et, au bout d'un moment, ils reviennent.

— Pas de doute, vos vaches sont atteintes de la fièvre aphteuse, dit le vétérinaire.

— Quel malheur ! Mais si mes bêtes ne mangent plus, elles vont crever ! Que dois-je faire ?

— Ecoutez-moi bien. Lavez-leur les pattes, le pis, la gueule avec un désinfectant, eau de Javel ou lysol. Désinfectez votre étable. Donnez-leur à manger des graines de lin. Si vous voulez livrer le lait, il faut le faire bouillir.

— Quel travail nous attend !

Le vétérinaire désinfecte ses chaussures et s'en va.

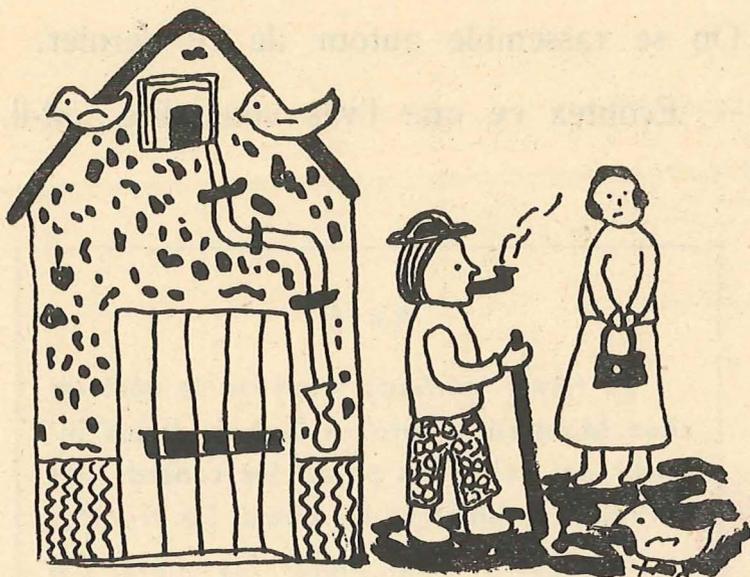




ON pauvre Vasili, nous voilà
avec du travail jusque par-
dessus la tête.

— Oh ! patron, moi pas beaucoup travail,
donner à boire à vaches un tonneau de Javel
et vaches tout de suite guéries, crevées, kapout,
kapout !

— Misérable, tu voudrais faire crever mes
vaches. Voyons, ne parle pas si bêtement. C'est
moi qui les soignerai. Toi, tu feras ton travail
comme tous les jours.



- Ya, ya, répond le marcaire.
Et voilà M. Rilarol bien en peine.
Déjà, dans le village les gens discutent.
— Qu'est-ce qui é d'érivé pé lé ?
— Te nêm vu le vétérinaire de Rém'ly.
— Te creus-te qu'il n'y eu in accident d'érivé ?
— Ecoute ! te n'ouïes me la sonnate don
père Bon l'appariteur ?

On se rassemble autour de ce dernier.

— Ecoutez ce que j'vas vous dire, dit-il.

AVIS

La fièvre aphteuse vient de se déclarer chez Monsieur Ralirol, à Sorbey. Il est interdit de lâcher les poïes, les canards, les ouilles, les chines et les chets, les truottes et les pigeons. Pour mener les chevaux à l'abreuvoir, il faut leur badigeonner les sabots à la chaux (comme ces dames qui se barbouillent les ongles des mains et des orteils).

Les poïes qui rôdent dans la rue seront capturées, déposées à la mairie et vendues au profit de la coopérative scolaire.

Les contrevenants au présent avis auront un « protokol ».

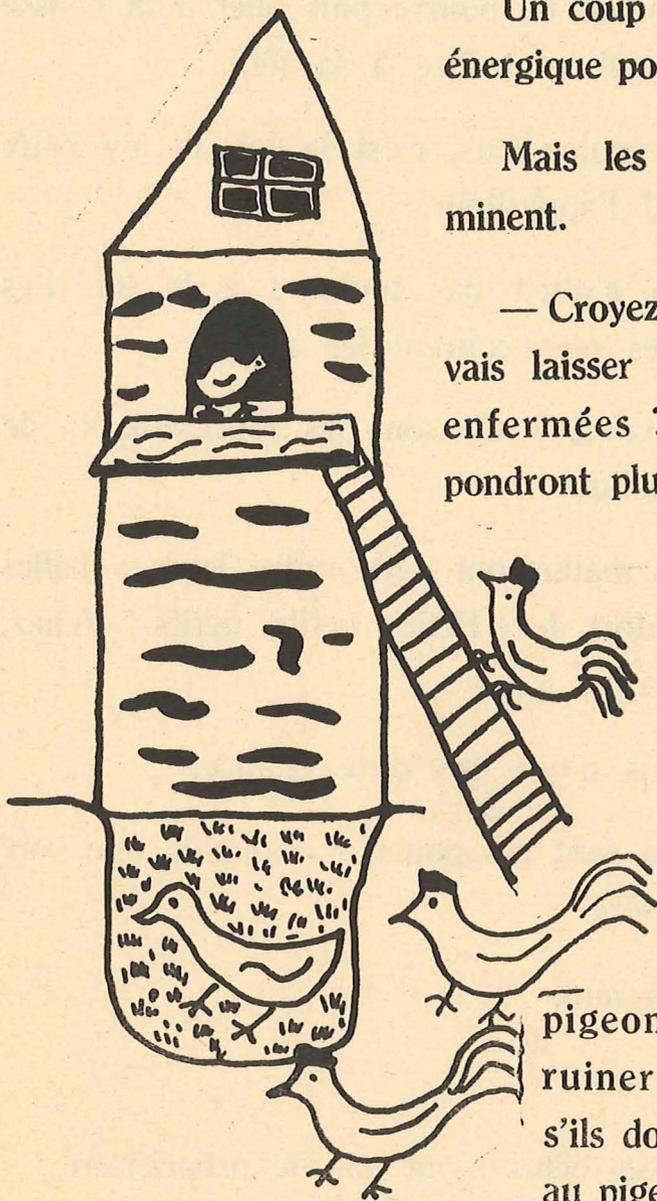
Un coup de sonnette
énergique ponctue l'avis.

Mais les gens récri-
minent.

— Croyez-vous que je
vais laisser mes poules
enfermées ? Elles ne
pondront plus d'œufs.

— Et
mes va-
ches ne
donneront
plus de
lait !

— Mes
pigeons vont me
ruiner en grains
s'ils doivent rester
au pigeonnier.



— Mon chat ne pourra plus aller à la chasse aux souris qui vont être à la fête.

— Que voulez-vous, c'est la loi, je n'y peux rien, répond l'appariteur.

Mais on n'obéit pas toujours à la loi. Les poules et les oies courent les rues.

Qui arrive là ? Ce sont les représentants de la force publique.

Les plus malins ont déjà rentré leurs volailles à grand renfort de « Petits, petits, petits ! Venez, venez, venez !... »

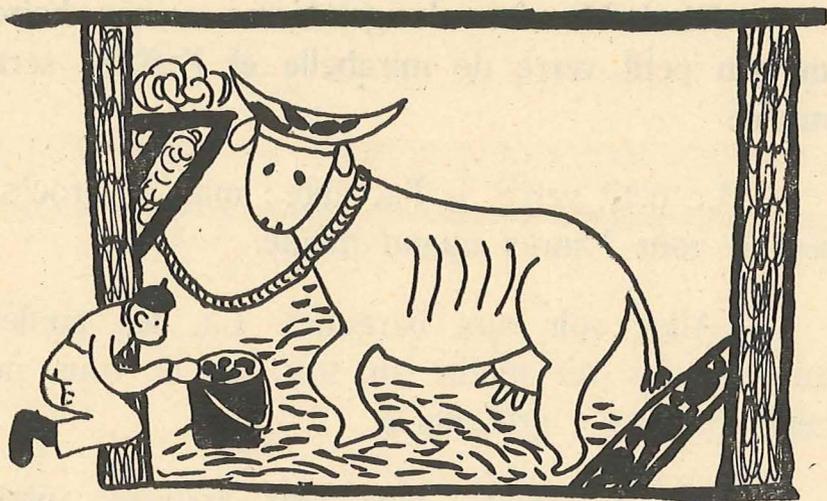
Mais tous n'ont pas cette chance.

— A qui sont ces poules ? demande une voix grave et sévère.

— Pas à moi.

— Ni à moi !

Ces braves bêtes n'ont pas de propriétaire !



— Pas de propriétaire ? Bon ! Nous allons les capturer et les amener à la mairie, dit Monsieur le brigadier.

Et voilà qu'une voix timide s'élève enfin :

— Pardon, Monsieur le gendarme, c'est à moi, les poïes.

— Ah ! ah ! Ne savez-vous pas qu'il est interdit de les lâcher ?

— Ben si, Monsieur le gendarme, mais ces pauvres bêtes ne sont pas habituées à être enfermées et elles se sont sauvées par la petite fenêtre du poulailler que j'avais oublié de fermer...

— Tant pis , tant pis ! Je me vois dans l'obligation de vous dresser une contravention.

— Oh ! Monsieur le gendarme, venez boire un bon petit verre de mirabelle et l'affaire sera oubliée !

— Le petit verre, je l'accepte ; mais le procès-verbal, vous l'aurez quand même.

— Allez voir aux baraques. Là, les poules sont lâchées du matin au soir, et là vous ne faites pas de « protokol ».

— N'ayez crainte, leur tour arrivera aussi, mais vous en avez toujours pour 300 francs.

— En attendant, ce sont toujours les mêmes pauvres gens qui paient.

— Oh ! Mais vous avez une trop grande langue ! dit le gendarme.

Il salue et s'en va faire sa tournée dans le village où, naturellement, il ne trouvera plus aucune poule.

Les gens l'observent derrière les rideaux de leur fenêtre. Ma foi, ils sont un peu fiers d'avoir réussi à échapper au « protokol ».



MAIS retournons chez M. Ralirol. Allons dans son étable. Quel spectacle nous y attend !

Le patron s'affaire auprès de ses vaches. Le voilà en bras de chemise, la sueur perle sur son front. Il transporte des seaux d'eau, donne à boire à ses pauvres bêtes.

— Tiens, la Noire, bois !

La Noire trempe ses naseaux dans le seau et aspire goulument l'eau tiède. Elle a faim, mais ne peut manger, ses gencives enflées, rouges, endolories lui font mal. Aujourd'hui, elles saignent même. La Noire meugle.



A plainte résonne lamentablement dans l'étable. Ses compagnes lui répondent. Elles aussi souffrent. Leurs pattes sont douloureuses. C'est un dandinement perpétuel.

Comme c'est triste de voir ces longues files animées du même mouvement de souffrance.

Laissons ces pauvres bêtes et allons au grenier. Nous y découvrons M. Ralirol préparant des graines de lin pour ses « berings ». Il descend des seaux lourdement chargés et, avec l'ami Vassili, il fait cuire le lin. Il en donnera le jus à ses malades.





NOIRE, la bonne bête, les voit arriver.

— Quel soulagement ! Mes braves maîtres vont me donner un remède qui me guérira. Meuh ! Meuh ! Vous êtes gentils.

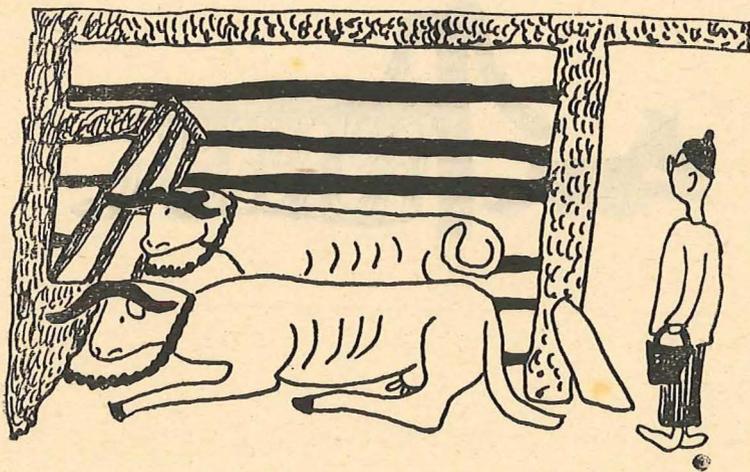
Elle avale le sirop qui calme ses douleurs.

Vasili lui lave délicatement les sabots avec une solution d'eau de Javel. La Noire, pour le remercier, lui donne une caresse de sa queue souple.

Ils font de même à toutes les compagnes de Noire. Lorsqu'ils ont terminé ce travail, ils sont fatigués. Mais demain il faudra recommencer, et après-demain encore, et encore. Ils ne désespèrent pas, car ils savent que ce n'est qu'avec du travail et de la patience qu'ils guériront leur bétail.

Mais, tandis que Noire et ses compagnes s'acheminent vers la guérison et que les peines de M. Ralirol et de Vasili diminuent, l'épidémie rampe, s'achemine et éclate dans d'autres étables. D'autres vaches, d'autres cultivateurs sont dans la désolation et connaissent le dur labeur et la peine de M. Ralirol et de son marcaire.

Mais un jour, leur étable sera, elle aussi, débarrassée de ce fléau. Et ce jour-là, les vaches iront joyeusement se désaltérer à l'abreuvoir, les chevaux galoperont dans les parcs, les poules,



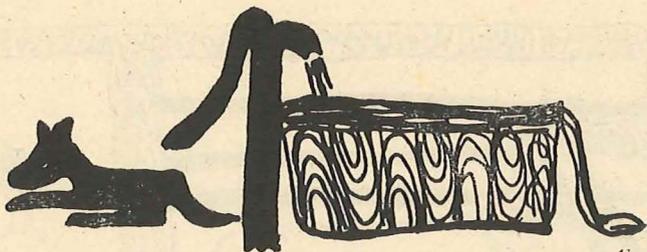
les canards, les dindons se raconteront les histoires de leur longue captivité.

Chiens et chats gambaderont dans les rues.

Et enfin, l'ami cochon se vautrera dans la boue et fouillera de son groin le sol des parcs et des cours.

La paix sera revenue au village.

ECOLE DE SORBÉY
(MOSELLE).



(Suite de la p. 2 de couverture).

viennent surtout de l'archipel des Moluques, de Sumatra, de la presqu'île de Malacca, du Bengale et des Antilles.

Les muscadiers sont de beaux arbres touffus, ressemblant en plus grand à nos poiriers, à feuilles persistantes. Ils s'élèvent à une hauteur de 12 à 15 mètres.

Les fleurs, petites, donnent des fruits arrondis de la grosseur d'un petit abricot. Ces baies charnues et jaune pâle s'ouvrent à maturité en deux valves. Au milieu, on trouve une grosse graine noire à coque dure, ligneuse. Dedans est une amande de la grosseur d'une petite noix, la noix de muscade.

Le muscadier commence à rapporter à 9 ans et produit normalement jusqu'à 30 ans. Chaque arbre peut donner 1500 à 2.000 fruits fournissant de 7 à 10 kg de noix de muscade.

Les fruits sont cueillis quand ils s'ouvrent en deux valves. Les graines sont étendues au soleil. Puis on casse les coques et on roule les amandes dans de la chaux en poudre, ou on les immerge dans un lait de chaux pour les mettre à l'abri des insectes.

De saveur âcre, d'odeur aromatique, la noix de muscade, râpée est employée en cuisine pour relever la saveur des marinades et celle de certains entremets. On en met dans les gâteaux secs et elle entre dans la préparation de diverses liqueurs.

Méfiez-vous de la noix de muscade (comme de toutes les épices, d'ailleurs) ! Elle est toxique à la dose d'une noix !

ACTUALITÉS ENFANTINES

Une découverte soviétique :

LES ARBRES DE COULEUR

Tu t'es peut-être amusé, au mois de mai, à tremper des brins de muguet dans des encriers de couleurs différentes. Dans ce cas, tu sais que la fleur prend la teinte de l'encre dans laquelle on a plongé sa tige.

C'est suivant un principe semblable que le savant Piotr Zakharov a découvert un procédé permettant de colorer le bois dans toute l'épaisseur du tronc. Pour cela, il fore des trous dans le tronc et relie ces trous, par des tubes, à des poches de caoutchouc pleines du colorant choisi. Le bois obtenu a les mêmes propriétés mécaniques que le bois ordinaire : on peut le scier, le creuser, le raboter de la même façon. On peut voir ainsi, dans les ateliers, des arbres très communs imitant les bois précieux : ébène, citronnier, bois de rose.

Mais le plus curieux, pour le visiteur, est sans doute le spectacle d'essences que l'on ne trouve pas dans la nature. Et il est certainement stupéfait lorsqu'il s'arrête, pour la première fois, devant un ouvrier qui débite tranquillement des planches vertes, bleues, violettes, ou rouges veinées de vert...

Une scène mystérieuse

Ce jour-là, un grand tapage de tam tam se produisit près de ma concession. Curieux, j'y courus. Un prestidigitateur noir s'amu-

sait par là, entouré d'une immense foule de spectateurs.

Il sautillait au milieu de la troupe et, à chaque bond, des grelots tintaient à ses pieds. Ces sautillements, une fois achevés, notre homme ne tarde pas à se munir d'une natte ornée de mille gris-gris. Il la plaça auprès d'un gros fétiche et prit des feuilles de manguier. Aussitôt il mit les feuilles dans la natte enroulée, murmura un instant, souleva la natte, la secoua. A la place des feuilles se montraient des billets de cinq francs, de dix francs, de vingt-cinq francs. Il les présenta à toute l'assemblée.

Ensuite le prestidigitateur fit piler de la paille par des filles et obtint des grains de riz. De nouveau il chanta, dansa, se saisit de sa natte, y plongea ses bras, sa tête, en fit sortir des pagnes, des étoffes, des perles.

D'après la coutume, il perdrait son pouvoir en dépensant l'argent ou en utilisant les vêtements et les perles : il les donne aux joueurs et aux spectateurs.

LES LUGES

Les luges sont des véhicules très utilisés en montagne comme moyen de transport sur les routes enneigées.

A Jean-Lou, nous nous en servons pour notre amusement, pendant les promenades.

Il existe plusieurs genres de luges : la luge savoyarde, la luge de Chamonix, et celle de Mégève.

Toutes les luges sont en frêne.

Elles glissent sur 2 patins en bois protégés par une lame de fer vissée sur toute la longueur.

Les patins sont reliés au siège par des montants de bois ajustés par des mortaises et renforcés par des barres métalliques vissées.

Le siège est constitué par des lattes plus ou moins larges, sauf pour la luge savoyarde dont le siège est en bois plein.

A l'avant de la luge de Chamonix se trouve une barre en fer destinée à maintenir l'écartement des patins et à accrocher une ficelle.

Les luges sont à 1, 2, 3 ou 4 places.

A Jean-Lou, nous avons des luges de Chamonix ; les paysans de St-Gervais utilisent les luges savoyardes.

La luge de Mégève avec ses larges patins, va très bien dans la neige profonde.

Ecole Jean Lou
Mégève (Hte-Savoie).

ABONNEMENTS

RÉDACTION ET ADMINISTRATION :
C. FREINET — PLACE BERGIA
CANNES (Alpes-Maritimes)

Le numéro 30 fr.
Abonnement annuel (10 parutions) :
France et Union Française.... 200 fr.
Etranger 300 fr.

C.C.P. 115.03 Marseille - Coopérative de l'Enseignement Laïc