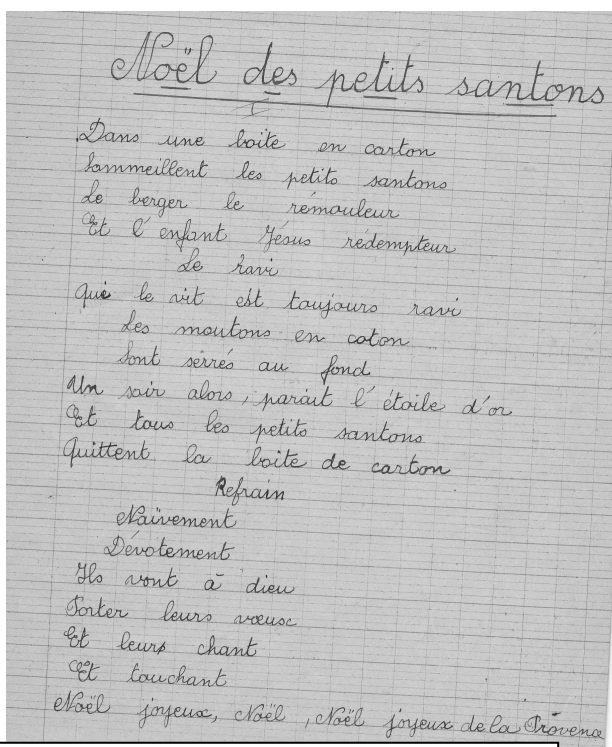


Aller à l'école du Pin en 1945-1946, d'après un entretien avec une ancienne écolière



L'école du Pin en 1937, l'institutrice s'appelle alors Louise Thomas



Cahier d'une écolière du Pin

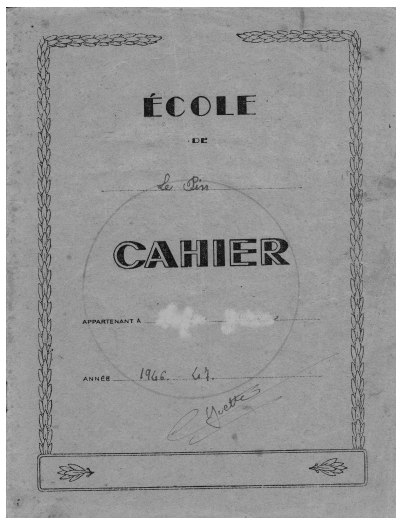
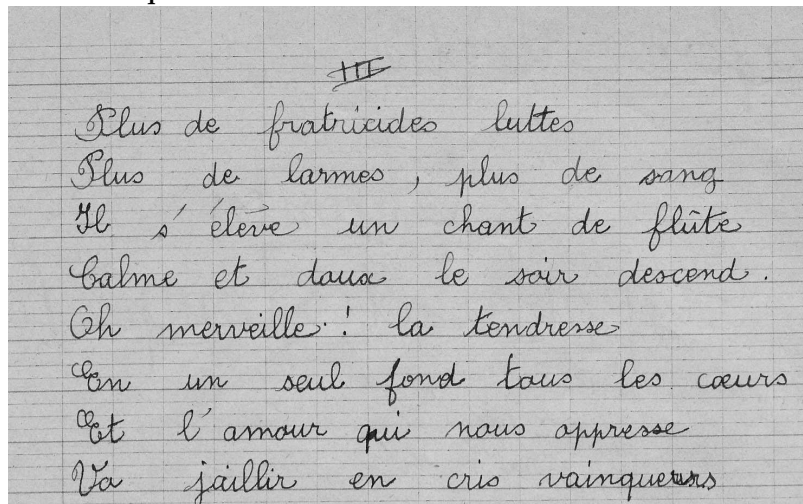
En 1945, l'école du Pin accueille une vingtaine d'enfants dont certains sont des réfugiés, leur famille ayant été chassée par l'avancée allemande en 1940.

Le matin, le petit déjeuner est consistant mais rustique car la nourriture est encore rationnée. Matafan (une galette très compacte) et lait de chèvre sont donc au menu pour beaucoup d'enfants. Il est ensuite temps d'enfiler la blouse noire boutonnée sur le côté avec un liseré rouge pour les garçons et bleu pour les filles. Arrivés à l'école, diverses occupations attendent les élèves : il faut balayer la

classe ou encore remplir les encriers. A 9h00, l'école commence.

Il n'y alors qu'une seule classe et, pendant que les petits apprennent à lire au bureau avec la maîtresse, les grands recopient avec application des poèmes qui traitent de la fin de la guerre, de la culture occitane ou qui célèbrent la nature.

L'institutrice se nomme Mlle Veyron, « une institutrice merveilleuse » à qui ses anciens élèves ont tenu à rendre hommage bien des années après, lors d'un repas. Son dévouement la faisait enfourcher sa bicyclette pour accompagner les candidats au



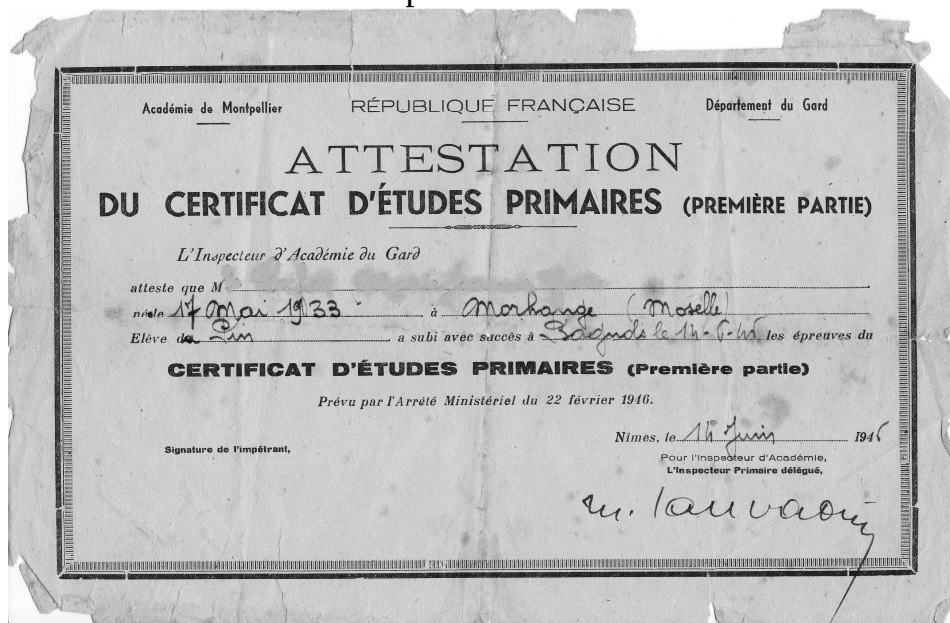
certificat d'étude tout en continuant à les interroger tout le long du trajet pour Bagnols sur Cèze. Chaque soir, en continuant sa broderie (« elle avait des doigts de fée »), elle achevait de préparer ses élèves pour cet examen. Mais le souvenir de cette institutrice, c'était aussi d'innombrables problèmes de mathématiques faits de trains quittant des gares distantes de plusieurs kilomètres et se croisant à des vitesses différentes ou encore de baignoires qui ne parvenaient que difficilement à se remplir en raison de fuites intempestives...un cauchemar pour beaucoup d'élèves mais que notre écolière résolvait sans difficulté.



L'hommage rendu à Mlle Veyron par ses anciens élèves et leur famille

Il faudrait aussi se souvenir des leçons d'écriture avec les plumes qui grattaient le papier en formant les pleins et les déliés, des rédactions dont le sujet portaient souvent sur des questions de morale ou encore des cours de chant et des dictées.

L'institutrice choisissait les élèves qu'elle présentait au certificat d'études et c'était déjà un honneur que d'accéder à l'examen. Il se passait sur une journée à Bagnols sur Cèze et comprenait une épreuve de rédaction, une épreuve d'orthographe (cinq fautes et c'était l'élimination!), une épreuve de calcul mais aussi une épreuve d'histoire-géographie, une de chant et, pour les filles, une épreuve de couture pour laquelle boutonsnières ou points de broderie doivent être parfaitement maîtrisés.



Diplôme reçu par une élève du Pin

Quelle fierté d'entendre, à la fin de la journée l'inspecteur citer son nom pour recevoir le fameux diplôme !

Il n'était pas rare, pour ces élèves méritants que l'institutrice rende visite aux parents pour les inciter à permettre à leurs enfants de poursuivre leurs études. Malheureusement, pour les aînés des familles les plus modestes, il était bien rare de pouvoir saisir cette opportunité et les travaux des champs rappelaient beaucoup d'entre eux.

Tout ceci semble bien sérieux mais il existait déjà des « polissons » qui multipliaient les bêtises et recevaient des coups de règles sur les doigts, allaient au coin ou devaient « faire des lignes ».

Quant à la cour de récréation, elle résonnait déjà des jeux des enfants: les garçons dénichaient les oiseaux ou jouaient aux billes tandis que les filles préféraient la discussion ou la corde à sauter.

Et vous, auriez-vous votre certificat d'étude ? Pour vous entraîner, voici quelques exercices tirés de différents manuels de cette époque :

Des mathématiques :

la banque

12. — Un marchand de moutons veut vendre son troupeau à raison de 510 f. l'animal, en moyenne. Six animaux viennent à périr, mais il peut vendre les autres 540 f. pièce. Il calcule qu'ainsi il a touché exactement la somme qu'il avait primitivement prévue. On demande :
 1° De combien d'animaux se composait primitivement le troupeau.
 2° Quelle somme le marchand a retirée de la vente. Vérifier.

13. — Un ouvrier travaille chaque semaine pendant 5 jours, de 7 heures à 11 h. $\frac{1}{2}$ et de 13 h. $\frac{1}{2}$ à 18 heures plus le samedi de 7 heures à midi. Il gagne 9 f. de l'heure et reçoit, en outre, pendant 6 jours, un supplément quotidien de 2 f. pour cherté de vie. D'autre part, il se déplace trois jours par semaine et il touche à titre d'indemnité, ces jours-là, une somme de 39 f. Faites le compte de quinzaine de cet ouvrier.

14. — Un cultivateur exploite 68 ha. de terre, moitié en blé, moitié en betteraves à sucre. Le rendement en blé est de 24 quintaux à l'hectare et le rendement en betteraves de 27 tonnes à l'hectare. Le blé vaut net 375 f. le quintal et la betterave 280 f. la tonne.
 1° Quelle est la valeur de la récolte totale de ce cultivateur ?
 2° Quelle récolte a la plus grande valeur ? de combien ?

Calcul mental : Addition de nombres décimaux.

15. — J'achète dans un magasin un chapeau de 65 f. et une cravate de 14^f,75. Combien dois-je payer ?

16. — J'ai une dette de 27^f,40 chez le charcutier. Je lui demande 12 f. de pâté. Combien lui devrai-je au total ? Il m'en coupe pour 12^f,50. Combien dois-je payer ?

17. — Une maman achète 2 paires de chaussons qu'elle paie 46^f,95 et 52^f,45. Combien doit-elle ?

18. — Au marché, une ménagère achète une douzaine d'œufs à 21^f,70, un chou-fleur à 15^f,20 et 5 artichauts pour 17^f,50. Combien a-t-elle dépensé ?

19. — Une ménagère achète au bazar une glace de 39^f,90, un couteau de 13^f,40 et un seau de 16^f,50. Combien doit-elle ?

EXERCICES D'APPLICATION : 1. — Une femme de ménage qui travaille 5 heures par jour est payée 4^f,25 l'heure. Sachant qu'elle a travaillé 25 jours dans le mois, combien a-t-elle gagné ? Donnez toutes les solutions possibles.

2. — Une usine occupe 158 ouvriers qu'elle paie en moyenne 12 f. l'heure. Sachant que ces ouvriers travaillent 8 heures par jour et 5 jours par semaine, dites quelle somme est nécessaire pour payer les salaires d'une quinzaine. Donnez toutes les solutions possibles.

3. — Un automobiliste qui parcourt en moyenne 57 km. à l'heure a roulé le matin de 9 h. à midi et l'après-midi de 14 h. à 18 h. Quelle distance a-t-il parcourue : 1° le matin ; 2° l'après-midi ; 3° en tout ? Ce dernier résultat ne peut-il pas être trouvé sans connaître la distance parcourue le matin et le soir ?

4. — Un marchand de machines agricoles revend 2 275 f. des machines qui lui reviennent tous frais compris à 1 765 f. Quel bénéfice a-t-il réalisé sur les 17 machines qu'il a revendues au cours de l'été ? Trouvez cette réponse de deux façons différentes.

5. — Au cours d'une année, un cultivateur a vendu 1 250 hl. de pommes à 8 f. l'hectolitre. L'année suivante, il n'en a vendu que 625 hl., mais au prix de 16 f. l'hectolitre. Quelle somme a-t-il reçue chaque année ? Comparez et expliquez les résultats obtenus.

6. — Dans son jardin, un maraîcher a planté 18 rangs de 225 poireaux. Combien a-t-il planté de poireaux ? Combien aurait-il planté de poireaux : 1° s'il avait doublé le nombre des rangs ? 2° s'il avait doublé le nombre des poireaux dans chaque rang ? 3° s'il avait, en même temps, doublé le nombre des rangs et doublé le nombre des poireaux dans chaque rang ?

7. — Un propriétaire a vendu 4 320 f. un terrain à bâtir estimé 12 f. le mètre carré. Il possède un second terrain dont la surface est double de celle du premier et qui, en raison de sa situation, est estimé 36 f. le mètre carré. Trouvez le plus simplement possible la valeur de ce second terrain.

Une dictée

* 831. — DICTÉE : **Le retour au pays natal.** — Me voilà en route. La locomotive est déjà à 150 lieues de Paris !... La vue des villages qui fuient devant moi ressuscite tout mon passé d'enfant. Maisonnnettes ceinturées de lierre et coiffées de tuile rouge ; basses-cours où traînent des troncs d'arbres et des socs de charrues rouillés ; jardinets plantés de soleils à grosses panses d'or ; seuils branlants, fenêtres éborgnées ; barrières contre lesquelles les bébés appuient leurs nez crottés et leurs fronts bombés pour regarder le train : cette simplicité, cette grossièreté, ce silence me rappellent la campagne où je buvais la liberté et le vent étant tout petit. Dans les femmes courbées pour sarcler les champs, je crois reconnaître mes tantes, les paysannes, et je me lève malgré moi quand j'aperçois le miroir d'un étang ou d'un lac...

Jules VALLÈS, *Le Bachelier* (E. Fasquelle, édit.).

Des sujets de rédaction :

RÉDACTION

892. — Un acte de dévouement.

Racontez un acte de dévouement. Dites pourquoi c'est un acte de dévouement.

* 893. — Le dévouement.

En quoi consiste-t-il ? Sa différence avec le courage et avec les devoirs de justice. — Quelles formes il peut prendre : dévouement au pays (exemples), à la science (exemples), à sa famille : père, mère, sœur ou frère aînés (exemples), à d'autres personnes (exemples).

* 894. — Il faut lire (voir p. 215 et 255).

Après la sortie de l'école, il faut lire : quoi ... ? le journal pourquoi ? — Lire surtout des livres ; quels livres... ? Où en trouver ? A qui demander conseil pour le choix ? — Peut-on trouver le temps de lire... ? Quand... ? Comment... ? — Quels profits peut-on tirer des livres (développez cette réponse ; c'est un point important du sujet).

Quelques travaux pratiques pour vous mesdames !

154

LA VOLAILLE ET LE GIBIER

GIBIER. — C'est l'ensemble de tous les animaux sauvages comestibles. Ils ont la chair plus compacte, plus ferme, moins riche en graisses, plus riche en albumine et plus colorée que celle des animaux domestiques. La chair du gibier est souvent dure ; le travail musculaire intense produit par l'animal au moment de la chasse a développé dans les muscles une quantité importante de produits toxiques qui le rendent impropre à la nourriture des enfants et des malades.

Il faut éviter de le servir trop faisandé, c'est-à-dire en voie de putréfaction, car il peut provoquer de véritables empoisonnements.

Le gibier à poil : lièvre, lapin de garenne, sanglier, chevreuil, est souvent servi après avoir été mariné pendant quelques jours pour l'attendrir et le parfumer.

Le gibier à plume : faisan, perdrix, bécasse, canard sauvage, grive alouette, sarcelle, est préparé comme le poulet et le canard, sauf la grive la bécasse, l'alouette, qu'on ne vide pas, ce qui est contraire à l'hygiène.

EXERCICES PRATIQUES

1° Mettre le lapin sur le dos, inciser la peau de chaque cuisse à la naissance de l'abdomen.

2° Dégager les deux cuisses.

3° et 4° Le lapin, maintenu de la main droite par les pattes de derrière, est dépouillé de sa peau, que l'on retire de la main gauche.

36^e LEÇON

155

• — Comment dépouiller un lapin.

Inciser la peau de chaque cuisse à la naissance de l'abdomen, en passant par l'anus. Dégager les deux cuisses. Rabattre la peau décollée des cuisses, en tirant jusque sur la tête.

• — Comment vider un lapin.

Placer le lapin sur le dos, inciser la peau du bas-ventre. Prolonger l'incision sur toute la longueur du ventre. Sectionner le bassin pour aplatir les cuisses. Faire glisser les intestins dans un récipient, le foie, le cœur, les rognons et les poulmons restant attachés.

• — Découpage d'un lapin.

On sépare les pattes de devant, puis les pattes de derrière en cherchant avec le couteau l'articulation de ces pattes avec la carcasse. On sépare la carcasse par le milieu du corps ; on obtient le râble, qu'on cuit souvent entier, et l'avant-train, qui est à nouveau coupé en deux.

1° Coucher le lapin sur le côté droit. enlever la patte gauche de devant.

2° Retourner le lapin. enlever la patte droite de devant.

3° Enlever la patte droite de derrière.

4° Retourner le lapin. enlever la patte gauche de derrière.

5° Séparer le corps en deux.

6° Couper en deux l'avant-train.

• — Préparation des volailles.

1° Plumage. — Doit être fait dès la mort de l'animal, qui doit être encore chaud. Si la bête est refroidie, la tremper dans l'eau chaude.

2° Vidage. — a. Incision sur le milieu du cou, enlèvement du jabot sans le crever ; b. Refoulement des intestins vers l'anus. Incision de la bague ;

TRAVAUX PRATIQUES DE LA SEMAINE

CUISSINE. — Soupe à l'oignon.

*Daurade braisée
Salsifis au gratin.
Pommes « Bonhomme Noël ».*

- **BLANCHISSAGE.** — Lessive de nappes, serviettes de table et enveloppes ; enlèvement des taches de vin, fruits, œufs, café.
- **REPASSAGE.** — Torchons de cuisine et mouchoirs.
- **RACCOMMODAGE.** — Reprises, fentes en droit fil et en biais, accrocs sur écumoire ou singulière.

RECETTES

● **Soupe à l'oignon.** — Proportions : deux gros oignons, 50 grammes beurre, 25 grammes farine, 1 l. 5 eau, 15 grammes sel, une prise de poivre, pain (quantité au goût). Temps nécessaire : une demi-heure.

Méthode. — Émincer finement l'oignon, le mettre dans une casserole où le beurre aura été chauffé d'avance, le faire revenir à feu modéré en remuant jusqu'à une teinte blonde. Y mélanger la farine et continuer à remuer à feu doux pour faire blondir légèrement. Au moment où la teinte se prononce, ajouter l'eau, le sel et le poivre ; amener à l'ébullition, tout en remuant sans discontinuer, et laisser bouillir doucement pendant dix minutes. Verser dans une soupière, ajouter les rondelles de pain et servir à part du fromage râpé.

Remarque. — La soupe à l'oignon peut s'additionner d'un peu de lait qui se met au dernier moment.

● **Daurade braisée.** — Proportions : 100 grammes beurre, 10 grammes sel, poivre, 2 oignons moyens, 0l. 15 vin blanc, filet de jus de citron, persil haché, mie de pain très fine, 125 grammes champignons ou queues de crevettes.

Méthode. — Dans un plat à gratiner, étaler les oignons très finement ciselés ; poser la daurade vidée et écaillée, saler, citronner, mouiller avec 1 décilitre de vin blanc, poivrer. Couvrir d'un papier blanc beurré ; poser le plat sur le fourneau ; l'ébullition obtenue, mettre au four chaud dix à quinze minutes, suivant la grosseur du poisson, en arrosant avec le liquide.

POUR GRATINER. — Faire un hachis avec une échalote, une cuillerée à soupe de mie de pain très fine, les champignons ou les crevettes hachées ; étendre moult sur le plat, le reste sur le poisson ; laisser gratiner après avoir ajouté le reste du vin et le beurre, pas plus de dix minutes.

Salsifis au gratin. — Proportions : 1 kg. 500 de salsifis ; pour 1 litre et demi de cuisson : 3 cuillerées farine, 3 cuillerées vinaigre, 1 cuillerée sel fin ; un demi-litre sauce à la Béchamel, 40 grammes gruyère.

Méthode. — Nettoyage : Les racler avec soin et les plonger dans une eau faiblement vinaigrée.

Cuisson : Avant le nettoyage, préparer un blanc pour légumes : farine délayée dans l'eau froide puis additionnée des trois cuillerées de vinaigre ou d'un filet de jus de citron et d'une cuillerée de sel. Faire bouillir en remuant ; après avoir jeté les salsifis dans le blanc bouillant, laisser mijoter pendant une heure et demie. Egoutter. Diviser en tronçons de 4 à 5 centimètres de long et de gros-seur régulière. Achever la cuisson dans une béchamelle claire. Laisser réduire. Verser dans le plat à gratin après avoir ajouté à la masse du gruyère râpé. Saupoudrer de gruyère. Placer des noisettes de beurre à la surface du plat. Faire gratiner vivement.

● **Pommes « Bonhomme Noël ».** — Proportions : 1 kilogramme de pommes d'écale grosseur, 100 grammes sucre en poudre, 0 kg. 025 beurre, 4 blancs d'œufs, 1 paquet de sucre vanillé.

Méthode. — Peler les pommes, en retirer le cœur et les pépins, les ranger dans un plat allant au four ; remplir la cavité centrale avec du sucre cristallisé et un morceau de beurre ; mettre dans le fond du plat quelques cuillerées d'eau et un peu de sucre. Les porter à feu doux pour qu'elles ne prennent pas couleur. Lorsqu'elles sont presque cuites, les retirer du four, les laisser entièrement refroidir. Batre les blancs en neige, les sucrer avec le sucre vanillé et en mas-quer chaque pomme. Faire passer au four pas trop chaud pour que les blancs prennent en meringues sans se colorer.

Devoirs d'examen

— En quoi consiste l'entretien des vêtements ? — Pourquoi est-il néces-saire ? — Indiquez les soins journaliers, périodiques et saisonniers.

— Citez les produits de détachage que vous connaissez. Classez-les d'après leur mode d'action. — Peuvent-ils être employés sur n'importe quel tissu ? — Quelles précautions faut-il prendre avant de procéder à l'enlèvement d'une tache ?

Merci à notre interlocutrice pour les souvenirs et les documents qu'elle a accepté de partager avec nous et merci à Mme Charmasson de nous avoir fait parvenir, malgré son éloignement, des photographies.