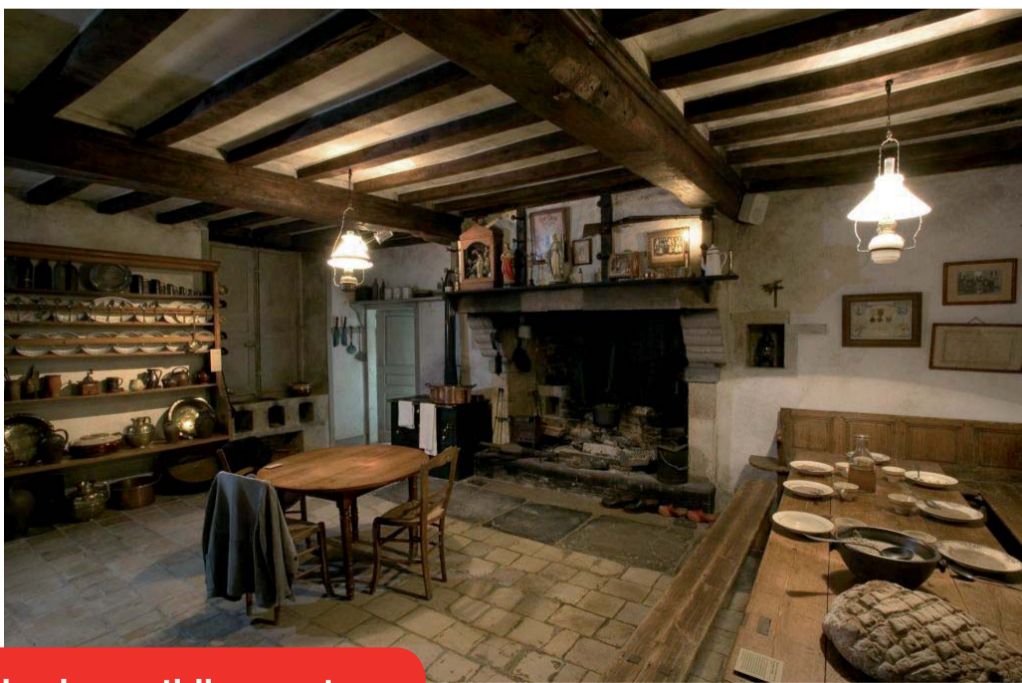
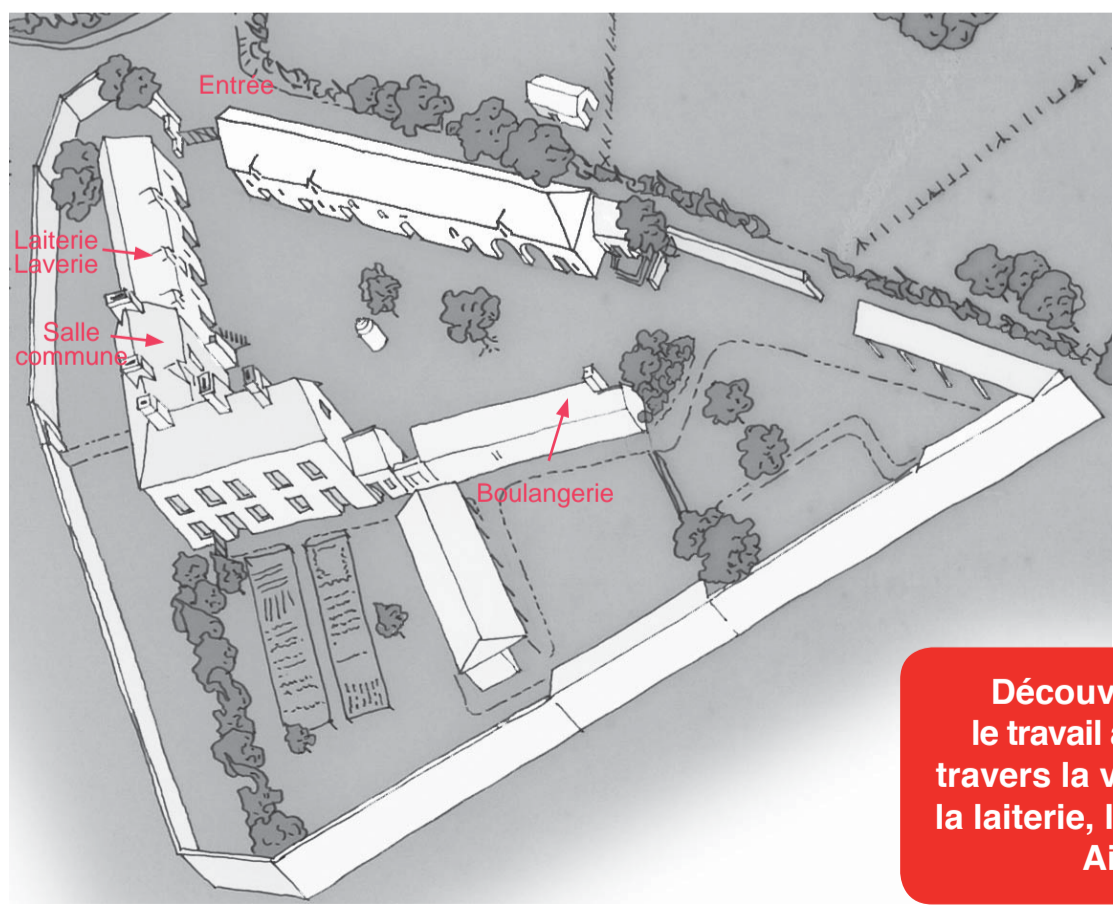


## La vie quotidienne à la ferme



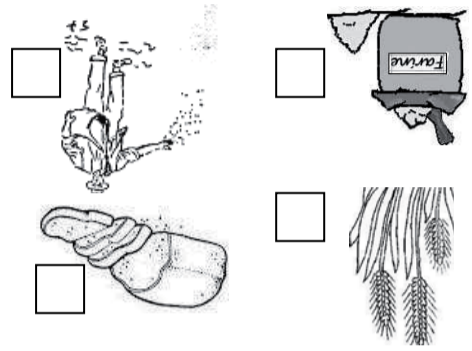
**Découvre la vie quotidienne et le travail à la ferme il y a cent ans à travers la visite de la salle commune, la laiterie, la laverie et la boulangerie. Aide-toi de ce plan.**

A la ferme, on consomme tous les jours du pain ; c'est même l'aliment principal des repas. On mange l'équivalent de 20 baguettes par personne et par semaine. Les fermiers font eux-mêmes leur pain dans la boulangerie. Elle est construite à l'écart des autres bâtiments pour éviter tout risque d'incendie.

### 1 - Des céréales au pain

Le fermier cultive dans ses champs des **céréales** comme le blé ou l'**épautre** qui servent ensuite à fabriquer le pain.

*Numérote les étapes*



### 4 - La fabrication du pain

Voici la recette de la fermière pour faire son pain.  
*Compte-la avec les mots suivants : levain, four, braises, pétrir, farine, panetons, pains, racloir, pétrin.*

Mettre à chauffer le ..... la veille.  
Dans le ..... mélanger la ..... la pâte.  
Laisser reposer la pâte pendant deux heures.

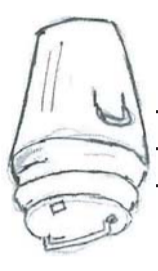
Disposer la pâte dans des .....  
Une fois la pâte levée, retirer les ..... du four à l'aide du ..... retourner les ..... Laisser cuire.

### 2 - Le four à pain

Qui est chargé d'allumer le four ?

Comment sait-on que le four est à la bonne température ?

A quoi sert cet objet ?



### 3 - Les ustensiles

Qui suis-je ?

• On y pétrit la farine avec l'eau, le sel et le levain.

Je suis le

• Ronde ou rectangulaire, toute en bois et munie d'un long manche pour atteindre l'intérieur du four, je suis la

• En métal et en bois, muni d'un long manche, arrondi à mon extrémité, je suis le

**Céréales**: plante cultivée pour ses graines. Moulues ou non, elles sont utilisées dans l'alimentation humaine et animale.  
**Épautre**: aussi appelé « blé des Gaulois », céréale proche du blé.  
**Levain**: élément se développant dans un mélange de farine et d'eau et servant à faire lever le pain.

# La salle commune

## 1. La « maison »

Cette pièce, appelée aussi maison, a un rôle très important dans la ferme. C'est le lieu où les habitants :

- se réunissent pour manger,
- se reposent,
- préparent les repas...

C'est la -----

## 2 - Qui suis-je ?

Je suis essentielle dans la pièce : grâce à moi, tout le monde a chaud !

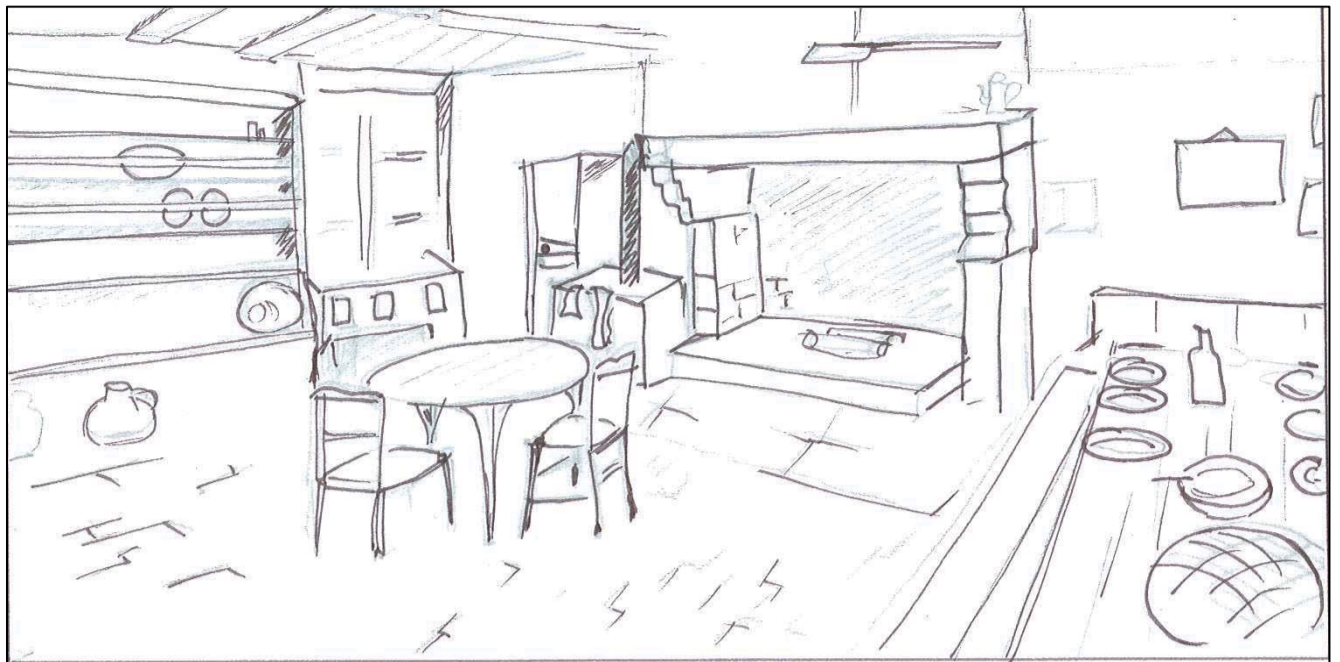
La fermière cuit le repas et j'éclaire aussi la pièce.

Je suis -----

## 3 - Une niche dans la cheminée ?!!!

Quels sont les aliments conservés dans les niches (du haut) ?

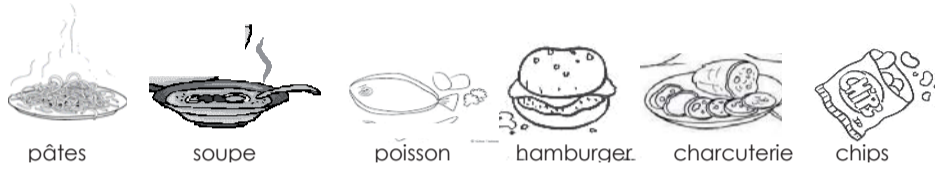
-----  
-----



4 - La fermière a un beau vaisselier. Sur le dessin le vaisselier est vide ! Complète-le en dessinant trois ustensiles.

## 6 - Au menu à la ferme

Barre les plats que l'on ne mangeait pas à la ferme il y a 100 ans.



## 8 - La veillée

Après le repas du soir, c'est le temps de la discussion, de la lecture ou des travaux de couture devant la cheminée. Un petit objet sert à éclairer. Trouve-le et dessine-le.

**Niche** : la niche dans la cheminée sert à garder certains aliments et la poudre à fusil au sec.

**Ustensile** : objet simple servant à la cuisine.

**Vaisselle** : meuble dans lequel la maîtresse de maison range sa plus belle vaisselle.



7. A quel objet appartient ce détail ?

-----  
-----

## 5 - À la soupe !

Que mange-t-on ce soir à la ferme ?

De la -----

# La laiterie et la laverie

Tous les jours, la servante, appelée *triolette*, doit aller traire les vaches et rapporter le lait dans la laiterie. C'est la pièce où sera fabriqué le beurre. La laverie est la pièce juste à côté où l'on nettoie le matériel de la traite et de la fabrication du beurre.

## 1 - Le travail des femmes

La traite quotidienne et la fabrication du beurre sont des tâches effectuées par les femmes, notamment la *triolette*.

Peux-tu l'aider à travailler en numérotant les étapes de la fabrication du beurre ?

- Battre la crème à l'aide d'une baratte
- Traire les vaches
- Retirer le babeurre
- Séparer la crème du lait
- Malaxer le beurre
- Mouler le beurre
- Saler

## 2 - Les ustensiles

Plusieurs récipients servent à la transformation du lait.

Relie chaque objet à son nom. Attention, il y a un intrus...



- Canne à lait
- Moule
- Baratte
- Fouet
- Bidon



## 3 - Fraicheur et propreté

La laiterie doit toujours rester fraîche et propre. Pourquoi ?

-----  
-----

Quel est cet objet ?  
A quoi sert-il ?



-----  
-----

Aujourd'hui, quel appareil a cette fonction ?

-----

**Baratte** : contient la crème qui est battue pour obtenir du beurre.

**Babeurre** : liquide blanc restant suite à la fabrication du beurre.

**Naturel** : qui est issu de la nature.

## 4 - La laverie

Après la fabrication du beurre, il faut nettoyer tous les ustensiles.

Qui est chargé de cette tâche ?

-----

Où va-t-elle chercher l'eau ? Comment la fait-elle chauffer ?

-----  
-----  
-----

## 5 - La vaisselle

Quels éléments naturels la triolette peut-elle utiliser pour faire la vaisselle ? Entoure les bonnes réponses

- du savon
- des orties
- une éponge
- du liquide vaisselle
- des cendres
- de l'eau de javel