

Zeitschrift:	Bulletin pédagogique : organe de la Société fribourgeoise d'éducation et du Musée pédagogique
Herausgeber:	Société fribourgeoise d'éducation
Band:	71 (1942)
Heft:	11
Rubrik:	Notre lait : recueil de matières pour une semaine du lait à l'école [suite et fin]

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 09.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

6. Pour que les jeunes ne se découragent pas plus tard devant un travail fastidieux, ou parce que considérés comme « bons à rien », mais, au contraire, trouvent de la joie dans leur labeur de chaque jour, ils doivent apprendre, lorsqu'ils sont *encore écoliers*, que même le plus jeune et le plus modeste des travailleurs contribue à l'existence de tous et collabore au bien-être de cette grande famille qu'est la société.

Pour une jeunesse saine.

*Suggestions pour l'enseignement.
Editées par la Société suisse des Maîtres abstinentes*

Notre lait

Recueil de matières pour une semaine du lait à l'école

(Suite et fin)

Q. Le lait fait appel à la formation ménagère.

C'est avant tout la ménagère qui peut mettre en valeur les richesses alimentaires et hygiéniques du lait. Elle doit d'abord se persuader que le lait est le meilleur aliment, la boisson de choix et qu'il peut être

la ressource culinaire par excellence.

Voir les trois brochures suivantes élaborées par la C. S. L.

Recettes suisses, mets au fromage.

Recettes de mets au séré.

Recettes pour mets : « Pommes de terre, fromage. »

Dans chaque ménage on peut *multiplier l'usage du lait*, du beurre, du fromage sans tomber dans l'excès et sans provoquer une satiété fâcheuse. C'est évidemment aux enfants qu'il faut songer d'abord. Après le lait maternel, c'est le lait de vache coupé de son volume d'eau qui convient le mieux au nourrisson. Le pain complet beurré doit être préféré à tant de friandises artificielles. La crème fraîche contient aussi bien que le lait frais les importantes vitamines A et D nécessaires à la croissance. « Cuisine au beurre, santé meilleure. »

Le *fromage* préparé avec du lait chauffé modérément garde des ferments, des enzymes peu modifiées. S'il est des ménages où le fromage est un roi trop autoritaire, il en est bien plus où cet excellent produit laitier est négligé.

Le lait caillé tel quel ou diversement préparé doit être remis en honneur. Les bons livres de cuisine fournissent des recettes à base de lait qu'il faut souligner en rouge. On peut consulter utilement *Menus et recettes* (0 fr. 30) et *Hygiène alimentaire*, deux brochures publiées par le Secrétariat d'hygiène sociale et morale, Grand-Pont, 2, Lausanne.

La consommation du lait dans les établissements publics. (Hôtels, restaurants, pâtisseries, crèmeries, bars, wagons-restaurants.) Le lait comme boisson, pur et surtout en mélange, est de plus en plus de mise dans des réunions de toutes sortes. Les gens de couleur aiment le lait pur plus que les Européens. Le lait

trouve sa place sur la carte des hôtels et d'autres établissements. La crème entre dans la préparation des sauces, des glaces, des sorbets. Les spécialités fromagères trouvent de bons clients parmi les hôtels de la plaine et dans les stations de montagne. L'industrie hôtelière pourrait faire une réclame plus efficace pour nos produits laitiers.

R. Quelques procédés de l'école active pendant « la semaine du lait ».

Le maître qui connaît son petit monde et son sujet et tient à faire estimer le lait trouve cent moyens d'intéresser ses élèves. Voici néanmoins une courte énumération d'exercices où l'activité spontanée peut se manifester :

Esquisses graphiques, représentations imagées dont les données sont fournies par ce recueil ou d'autres imprimés concernant le lait.

Dessins de mémoire relatifs au même sujet.

Illustrations de rédactions : A la laiterie, le chalet, en faisant du beurre, mon déjeuner, etc.

Collection d'affiches, d'articles de journaux, de prospectus, d'annonces concernant le lait ; les découper et les exposer.

Composition d'affiches : Buvez du lait, mangez du beurre, achetez du fromage suisse, etc. Utiliser pour ce travail différents moyens d'expression : crayon, plume, plume Rédis, crayons de couleurs, aquarelle.

Modelage de mottes de beurre. De fromages entiers ou entamés, d'ustensiles de laiterie, etc.

Découpages dans le carton ou le bois : silhouettes de vaches, de chèvres ; chalets.

Travaux suggérés par les *affiches scolaires*, les tableaux de la C. S. L., les protège-cahier.

S. Aller voir sur place, c'est mieux encore.

« La semaine du lait » a fourni aux élèves maintes connaissances concrètes. Il faut les compléter par des visites, aller voir où le lait coule, se ramasse, se vend, se transforme et se consomme :

Visite d'une étable bien tenue, d'une laiterie modèle, d'une fromagerie, d'un alpage à l'occasion d'une excursion ou d'une colonie de vacances. Visite de la centrale laitière d'une ville.

Dans ces cas, il est bon que les élèves fassent eux-mêmes certaines démarches, écrivent des lettres de demande, de renseignements, de remerciements.

Après la visite, il s'agit d'éclaircir, d'ordonner, de préciser et de compléter les connaissances acquises, les impressions éprouvées, les souvenirs. Ces visites ne fournissent pas seulement des sujets de récits, de comptes rendus, d'esquisses et de dessins, on peut y rattacher opportunément des enseignements sociaux et nationaux.

Il convient aussi de reprendre quelques *termes du métier* dont le sens est resté vague, incompris : Production, intermédiaire, transformation, industrie extractive ; lait de consommation ; centrifuge, bactérie, enzymes, ferment sélectifs ; pasteuriser, stériliser, condenser ; lactomètre, crémomètre, butyromètre.

Le lait est représenté dans des *expositions d'hygiène*; il a fait l'objet de la section 80 de l'Exposition nationale en 1939; là, toutes les activités de l'industrie laitière ont été passées en revue, depuis la vie rude des pâtres à l'alpage jusqu'à l'examen scientifique des produits au laboratoire. En rappelant les souvenirs de cette imposante manifestation de la vie nationale, on peut enrichir l'enseignement de la semaine du lait.

T. Vaut-il la peine de se donner tant de peine ?

Oui, certes ! La campagne intelligente en faveur du lait a déjà produit d'excellents résultats. Bien des parents, des éducateurs, des ouvriers, des employés, des hôtes, des sportifs savent ce que vaut le lait. Nous nous acheminons sûrement vers le but.

Mais ne nous arrêtons pas à mi-chemin.

Beaucoup de gens âgés n'ont pas encore été habitués dans leur enfance à consommer assez de lait et n'ont pas pu bénéficier du nouvel enseignement. Trop de travailleurs de tout genre ignorent encore que le lait est leur meilleure source de force. Tous doivent savoir que le lait constitue la collation par excellence en raison de sa grande assimilabilité ; ils doivent pouvoir se le procurer facilement. Bref, il existe encore de nombreuses occasions de mettre le lait à sa place d'honneur.

Le professeur J. P. Frank de Vienne disait : *La boisson dont se sert habituellement un peuple a le plus souvent une grande influence sur tout son caractère ; l'hygiène d'une nation dépend largement de sa boisson préférée.* Sous ce rapport, l'héroïque Finlande nous a frayé la voie.

Pour finir. En traçant ces dernières lignes, je jette un coup d'œil sur l'appel que le Président de la Confédération vient de lancer pour nous inviter à honorer le travail, *le travail national* qui hausse la matière inerte à un degré supérieur, élève la substance brute, l'embellit et l'ennoblit, ce travail qui est l'une des expressions les plus fortes de notre génie national.

Une semaine du lait à l'école peut devenir l'occasion la plus opportune de faire connaître davantage et de faire estimer selon sa valeur le lait, notre produit national par excellence.

Ouvrages consultés :

1. La Société suisse des maîtres abstinents a publié dans sa collection « Gesunde Jugend » un fascicule 6 *Eine Milchwoche in der Schule* par Adolf Eberli. Le présent fascicule est comme le camarade de la brochure allemande qui a suggéré ce travail et fourni d'excellentes indications que l'auteur a utilisées et dont il est heureux de remercier M. A. Eberli.
2. *Le lait*, par Fr. Schuler, chez Delachaux et Niestlé.
3. *Le paysan suisse, sa patrie et son œuvre*, par le Dr E. Laur, à l'Union suisse des paysans, Brougg.
4. Statistiques et évaluations agricoles, à l'Union suisse des paysans, Brougg.
5. Les imprimés de l'Office de propagande de la Commission suisse du lait, rue de Laupen, 12, Berne.

Matériel didactique pour le personnel enseignant.

Petite affiche, format 24×34 cm : L'enfant qui boit du lait.

Petite affiche, format 24×34 cm : La petite fille qui boit du lait.

Petite affiche, format 24×34 cm : Au chalet de l'alpage, en couleurs.

Pour les degrés moyen et supérieur :

Tableaux de la valeur nutritive du lait et du fromage, en couleurs, format de chaque tableau 94×100 cm., montés sur baguettes.

Pour l'enseignement aux degrés moyen et supérieur, suivant la méthode des centres d'intérêt :

Notre lait, recueil de matières pour une semaine du lait à l'école, par C. Gribling.

Le lait, Expériences et réflexions, par Fr. Schuler.

Prêt de matériel de projections sur l'industrie laitière :

Films muets, 16 m/m , et séries de dispositifs $8,5 \times 10$ cm.

Imprimés destinés à être distribués aux élèves.

Buvards avec divers sujets concernant la propagande en faveur du lait dans les écoles.

Pour l'illustration des cahiers de devoirs :

Réduction du tableau de la valeur nutritive du lait, format 12×14 cm., en couleurs.

Réduction de la petite affiche : Au chalet de l'alpage, format 13×16 cm., en couleurs.

Pour le degré inférieur :

La curieuse histoire de Pierre et de Jean, avec illustrations en couleurs.

Pour les degrés moyen et supérieur des écoles de filles :

Comment traiter le lait dans le ménage ? Illustration en couleurs.

Comment fait-on les trous dans le fromage ? Etude sur la fabrication du fromage d'Emmental, avec illustrations en couleurs.

Programme de 3^e année

Fiches de répétitions de grammaire orales ou écrites

I

Il y a en français 25 lettres qui sont :

Il y a deux sortes de lettres, qui sont : les v..... et les c.... .

Il y a 6 voyelles :

Il y a 19 consonnes :

Il y a trois sortes de e :

Il y a 3 sortes d'accents :

On appelle nom tout mot qui

Il y a 2 sortes de noms :

On appelle non commun tout nom qui

Les noms « homme, cheval, maison » sont des

On appelle nom propre tout nom qui

Les noms « Robert, Julie, Paris » sont des

La première lettre d'un nom propre doit s'écrire avec une

II

Je conjugue le présent du verbe *être bon*.

En français, il y a deux genres :

Les noms d'hommes sont du genre

Les noms de femmes sont du genre

On reconnaît qu'un nom est du genre m. quand on peut mettre

Exemples : (5)

On reconnaît qu'un nom est du genre f. quand on peut mettre

Exemples : (5)