Zeitschrift: Éducateur et bulletin corporatif : organe hebdomadaire de la Société Pédagogique de la Suisse Romande

Herausgeber: Société Pédagogique de la Suisse Romande

Band: 95 (1959)

Heft: 28

Heft

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: 20.08.2025

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

356

MONTREUX 8 AOUT 1959 XCVe ANNÉE — N° 28

Dieu Humanité Patrie

EDUCATEUR

ET BULLETIN CORPORATIF

ORGANE HEBDOMADAIRE DE LA SOCIÉTÉ PÉDAGOGIQUE DE LA SUISSE ROMANDE

Rédacteurs responsables : Educateur, André CHABLOZ, Lausanne, Clochetons 9 ; Bulletin, G. WILLEMIN, Case postale 3, Genève-Cornavin.
Administration, abonnements et annonces : IMPRIMERIE CORBAZ S. A., Montreux, place du Marché 7, téléphone 6 27 98. Chèques postaux II b 379
PRIX DE L'ABONNEMENT ANNUEL : SUISSE FR. 15.50 ; ÉTRANGER FR. 20.- • SUPPLÉMENT TRIMESTRIEL : BULLETIN BIBLIOGRAPHIQUE

Lino d'Alain Rochat

BIBLIOGRAPHIE

L'enfance d'une reine, par Louis Delluc. 1 volume 14,5×20 cm. de 160 pages, illustré en couleurs, relié toile. Collection « L'Alouette ». Editions Bourrelier, 55, rue Saint-Placide, Paris 6e. Prix : 795 fr. fr.

Louis Delluc se spécialise avec un rare bonheur dans les romans historiques (« Le mousse de la Niña » (Prix Jeunesse 1953) — « Des caravelles autour du monde » (édité par Bourrelier, collection « Primevère »). « L'enfance d'une reine » présente un sujet original et charmant.

La petite reine dont Louis Delluc conte l'histoire, en s'appuyant sur une documentation sérieuse, c'est « Madame », née le 17 novembre 1602, baptisée sous le nom d'Elisabeth, fille de Henri IV et de Marie de Médicis.

Le livre retrace avec beaucoup de simplicité et un choix excellent de détails évocateurs l'enfance de « Madame » et de ses frères et sœurs, parmi lesquels se trouve le futur roi Louis XIII.

Rien de didactique dans cet ouvrage, mais une succession de tableautins et d'anecdotes qui, tout en captivant les lectrices (de 10 à 14 ans) leur permet de voir l'Histoire de France sous un autre aspect qu'une succession de guerres et d'intrigues.

Le récit de la vie d'enfants royaux, au fond si semblables aux autres, permet de ressusciter un temps déjà lointain, un mode d'existence, des façons de voir et de sentir différents de ceux de la jeunesse d'aujourd'hui.

Ce livre de Louis Delluc est une réussite et les illustrations de Vera Braun, riches en couleurs, allient une documentation précise, avec un art certain.

« LA ROUTE VIVANTE »

En ce temps de motorisation et de circulation intenses, il est nécessaire que la jeunesse puisse disposer d'un ouvrage qui lui expose sous une forme aussi plaisante que possible ce sujet ardu qu'est le code de la route. Voilà qui est chose faite grâce au nouvel album « La route vivante » qu'ont produit en commun l'Automobile Club de Suisse et la société des produits Nestlé.

Abondamment illustré de très belles vignettes dues au talent du graphiste R. Grutter et de photographies en couleurs fort bien choisies, cet ouvrage jouera certainement un rôle très important pour l'éducation routière de la jeunesse, qui est l'un des principaux problèmes de notre époque.

Cet album d'une très grande densité, s'il traite principalement des règles de circulation, expose aussi sous une forme très claire tout ce qui touche à la vie de la route. Il est précédé d'un préambule de M. le conseiller fédéral Philippe Etter qui en relève les mérites.

« La route vivante » est publié dans la collection des albums N.P.C.K.

D'où connaissez-vous le nom du Dr. von Bruns?

Où donc avez-vous lu son nom? Mais naturellement, sur un paquet d'ouate.
Le Dr. von Bruns, chirurgien tubingien bien connu, est l'inventeur de la ouate de pansement hydrophile et l'une des éminentes personnalités qui ont participé à la fondation de la Fabrique internationale d'objets de pansement Schaffhouse.
La ouate de Schaffhouse, universellement connue, est aujourd'hui encore fabriquée selon le procédé original du Dr. von Bruns.
S'il vous faut une ouate absorbante, profitante, songez-y: la ouate de Schaffhouse allie les méthodes de fabrication les plus modernes à de longues décennies d'expérience.

La ouate au grand pouvoir absorbant

Ouate de Schaffhouse

Fabrique d'objets de pansement Schaffhouse

AUTO-ÉCOLE
A. B. C.
DANIEL BEZENÇON
Petit-Chêne 38 (Place de la Gare)
Tél. (021) 22 22 86 entre 20 et 21 h.

banque cantonale vaudoise

Livrets de dépôts, catégorie A et B

Bons de caisse

LA VIGNE par Maurice Nicoulin

(Suite et fin, voir Educateur du 25 juillet)

9 VOCABULAIRE

— Les mots marqués d'un astérisque sont dans le Pirenne (vocabulaire orthographique).

— Les mots entre guillemets sont des termes locaux, les autres sont français.

— Voir plus loin les dessins se rapportant au vocabulaire.

I. LES NOMS

1 **Les personnes***

le vigneron
la vigneronne
le vendangeur
la vendangeuse
les bandes* de vendangeuses
le « brantard »
le « brantier »
le « brandard »
l'effeuilleuse (f)
l'attacheuse (f)
le viticulteur
le grappilleur
la grappilleuse
le porteur*
le fouleur
le pressureur
l'encaveur (m)
le voiturier
le charretier
le caviste
le tonnelier
le tâcheron : ouvrier à la tâche
le garde-vigne : ou « brévard »

2 **La vigne***

les racines* (f) : les vignerons disent aussi les « mères »
le pied*
le cep
la souche
le tronc*
les sarments (m) : ou les « bois »
les fagots de sarments
les « barbues » (f) : bouts de sarments racinés
les « rebuts » (m) : les gourmands
la branche*
le rameau*
la tige*
le nœud*
les cornes* (f) : les 3 à 6 ramifications de la souche
la tête*
la sève*
les pleurs* : suc qui découle de la vigne au printemps
la feuille*
le feuillage*
la fleur*
le fruit*
le pampre : rameau de vigne chargé de feuilles
la grappe*
le grappillon : petite grappe
la vrille
la « fourchette » : la vrille
le cordon : formation en cordon
le gobelet : formation en gobelet
le bourgeon*
les « bolettes » (f) : les bourgeons
la bourre : partie feutrée du bourgeon
la rafle : grappe dépouillée des grains
le plant
la pousse
la bouture : bout de sarment mis en terre jusqu'à ce qu'il se garnisse de racines
la « poudrette » : sarment greffé
l'échalas (m)
les paquets* d'échalas
la treille
l'espalier (m)
la tonnelle
la rangée*
la lignée
les attaches (f)
le brin* de paille*
la greffe
le débourrement : épanouissement des bourres de la vigne
l'éclosion (f)
la feuillaison
la floraison
la fécondation
la croissance
la nouaison : grain qui se forme
la végétation*
la véraison : raisin qui commence à prendre la couleur de la maturité
la maturation
les maladies* (f)

3 **Le grain* de raisin***

la peau*
la pellicule
le pédoncule
le pédicelle
le bourrelet
la pulpe
le pépin
la chair*
la baie
le jus : ou moût
le verjus : suc acide du raisin vert, ou raisin se trouvant sur les « rebuts »

4 **Les ennemis* de la vigne***

le gel
la coulure : conséquence des intempéries qui empêchent la fécondation de la fleur en faisant couler le pollen
la grêle*
la cochylis : papillon nocturne dont la larve se nourrit de la pulpe de la graine
la pyrale : papillon nocturne dont la chenille ronge les feuilles
la noctuelle : papillon nocturne dont la chenille mange les bourgeons
le mildiou : champignon qui attaque les feuilles et les grappes et les dessèche
l'oïdium (m) : champignon qui attaque les feuilles et les raisins. Les grains se fendillent et sèchent

5 **Les hôtes* de la vigne***

le rouge-queue : utile
l'étourneau (m) : nuisible

la grive* : nuisible
le merle* : nuisible
la limace : nuisible
l'escargot (m) : nuisible
le blaireau : nuisible
le renard* : nuisible
le lézard : utile

6 **Les contenants**

la bosse : gros tonneau
la « bossette » : fût allongé placé sur un char, 300—400 l
la gerle : 100 l
la « brante » : la brantée, 40, 45, 50 l
la hotte : la hottée
la benne : hotte à l'usage des vendangeurs
le vendangeoir : panier d'osier ou de bois à l'usage des vendangeurs
la cuve
le cuveau
le cuvier
la tonne
le tonneau*
le tonnelet
la barrique
le baril : ou la « barille »
le fût : tonneau
la futaille : tonneau
la fuste : 1000—1200 l
le vase* : gros tonneau, 1000—10 000 l
la tine : grande cuve placée à côté du pressoir pour recevoir le raisin
le foudre* : tonneau d'une grande capacité
la citerne : cuve en ciment
le baquet
la comporte : cuve en bois servant au transport de la vendange
le « brochet » : sorte d'arrosoir de 15 l servant à remplir les tonneaux
la seille
le seillon
le panier*
la corbeille*
la bouteille*
le verre*

7 **Les outils*** (l'outillage [m])

le couteau*
les ciseaux* (m)
les cisailles (f)
le sécateur
la serpe
la serpette
le « corbet » : la serpette
le greffoir
le soufflet
le fouloir à main
le fouloir à cylindres
le pilon : cylindre de bois muni d'un manche servant à tasser le raisin
la « fouleuse »
l'égrappoir (m)
le fouloir-égrappoir
la soufreuse
le pulvérisateur
l'atomiseur (m) : sorte de pulvérisateur moderne
la bouille : ou « boille »
la lance
le fossoir
le croc
la pioche
le « piochard »
le « râblet »
le tire-pousse (ou « bistric ») : sorte de grand « râblet » à 2 manches pour 2 personnes
la racle
le « raclet »
le sarcloir
la ratissoire
la houe
la binette
le buttoir : petite charrue*
le motoculteur
la charrue*
la charrette*
la charretée
le chariot*
le char
le char à « brecet » : char spécial pour transporter les gerles
le chevalet : ou trépied ou « abreguet »
l'« oiseau » (m) : sorte de caisse à 2 brancards utilisés pour remonter la terre
l'entonnoir (m)
le « puisoir »
la puisette
la pelle
la bêche
le « tèneri » : bâton que l'on passe dans les anses de la gerle pour la transporter

8 **Le pressoir** (appareil et local)

le pressoir à bras
le pressoir hydraulique
la pressée
la palanche : poutre du pressoir qui sert à visser un écrou énorme
les madriers (m) : pièces de bois placées sur la partie supérieure du pressoir pour presser la vendange
les « poissons » (m) : même sens que madriers
le « pansart » : perche logée dans l'axe du pressoir et qui sert à visser un écrou énorme
le treuil
le caisson : planches formant le tour du pressoir
le jus de raisin
le moût
le « tracoulon » : le premier moût
le marc : résidu des raisins que l'on a pressés pour en extraire le jus

9 **La cave***

le cellier
le gaz* carbonique : CO_2
la lie : dépôt qui se forme dans le vin

10 **Le « parchet »**

le « parchet » : petite surface de vigne
le cru : vin propre à une région
le « charmu » : vigne en terrasse
le « tablar » : vigne étagée soutenue par des murs parfois très hauts
les labours (m)
la récolte
les terrassements (m)

11 **Les boissons***

les boissons fermentées :
le vin*
le cidre
la bière*
le poiré
la fermentation : le vin
la stérilisation : le jus de raisin
l'offre (f)
la demande
l'achat (m)
la vente
la tempérance
la modération
l'abstinence (f)

12 **Noms en « age » indiquant une action**

le sulfatage
le soufrage
le greffage
l'« éplanage » (m) : action d'enlever les pousses superflues
l'encavage (m)
les « minages » (m) : l'arrachage des vieilles vignes
l'arrachage (m)
le nouage
le fossoyage
le défonçage : même sens que « minages »
le « rebiolage » : action d'enlever les vrilles et les bourgeons auxiliaires
le pressage : action de presser
le pressurage : action de soumettre au presssoir
le fumage : action de répandre le fumier
le nicotinage : action de répandre de la nicotine
le sarclage
l'échalasage (m) : action de planter des échalas pour soutenir la vigne
l'égrappage (m) : action d'enlever les raisins aux grappes
le bêchage
le labourage
le foulage
le transvasage
le « biochage » : action de casser l'extrémité des sarments
le « recartage » : la dernière toilette à la vigne avant les vendanges, en septembre
l'effeuillage (m) : ou les « effeuilles », même sens que « éplanage »
le buttage : labour destiné à enterrer les pieds des ceps pour les protéger contre la gelée, en novembre et décembre
le « débuttage » : est le contraire du buttage et consiste à dégager les ceps de la terre qui les recouvrait, en mars
les nettoyages (m)
les lavages (m)
le raclage : même sens que « débuttage »
le remontage : action de remonter la terre

II. LES ADJECTIFS

13 **Du vin*...**

acide
agréable*
aigre
aigrelet
alcoolisé
blanc*
bourru
capiteux
chaleureux
chambré
champagnisé
charpenté
chaud*
clair*
clairet
coloré
corsé
coupé d'eau
court*
délicieux*
doré
doux*
dur*
épais*
étendu d'eau
faible*
falsifié
fin*
fort*
frais*
franc*
frelaté
fruité
généreux*
gris*
jeune*
léger*
limpide*
lourd*
mousseux
nouveau*
parfumé
passé*
pétillant
piquant
piqué
plat*
pur*
réputé
rosé
rouge*
savoureux*
sec*
sucré
trouble*
velouté*
vieilli
vieux*

14 **Du raisin*...**

amer*
appétissant*
blanc*
bleuâtre
charnu
désaltérant
doré
excellent*
fade
gonflé
juteux
lourd*
mûr*
noir*
odorant*
poisseux
pourpre*
rouge*
savoureux*
sec*
sucré
transparent*
velouté*
vert*

15 **Un vigneron...**

actif*
attentif*
consciencieux
courageux*
infatigable
laborieux*
minutieux
optimiste
patient
persévérant
tenace
travailleur*
vigoureux*

16 **Une vendange...**

abondante*
déficitaire
faible*
fructueuse
maigre*
précoce
prometteuse
réjouissante
tardive

17 **Un cep...**

noueux
tordu
tortu

18 **Un sarment...**

flexible
souple*

19 **Un feuillage*...**

cramoisi
écarlate
empourpré
roux*

20 **Un cellier...**

sombre*
obscur*
frais*

21 **Une pulpe...**

écrasée
juteuse

22 **Un jus...**

écumeux
frais*
sucré

23 **Une odeur*...**

capiteuse
piquante
vineuse

24 **Une grappe*...**

aérée
allongée
compacte
déguenillée
lâche
serrée

25 **Un grain*...**

régulier*
oblong
sphérique

26 **Le raisin* est un fruit*...**

agréable*
élégant*
frais*
nourrissant
sain*
savoureux*
succulent*

III. LES VERBES

27

accroupir (s')	égrapper	pleurer*
acheter*	égrener	plier (se)*
aller*	émonder	ployer
aoûter (s')	emplir*	poisser
appeler (s')*	empourprer	porter*
apporter*	encaver	pourrir*
arracher*	épamprer	presser*
arseniquer	épanouir (s')*	pressurer
attacher*	« éplaner »	râbler
baisser (se)*	exposer*	racler
bavarder*	extraire*	ramasser*
bêcher	fendre (se)*	« rebiocher »
biner	fermenter	« rebioler »
« biocher »	filtrer	« recarter »
boire*	fleurir*	récolter*
bouillonner	fossoyer	recueillir*
bourgeonner*	fouler	redresser (se)*
« branter »	fumer*	relever (se)*
butter	gicler	réparer*
charger*	gonfler (se)*	« reterser »
charrier	gorger (se)	retourner*
« clairer »	goûter*	rire*
clarifier	grappiller	ruisseler*
couler*	greffer	sarcler
couper*	incliner (s')*	savourer*
courber*	interpeller (s')*	sécher*
crier*	labourer*	soufrer
croître*	lier*	soutirer
cueillir*	maçonner	suinter
cultiver*	marauder	sulfater
cuver	mettre*	tailler*
débourrer	« miner »	terrasser
décharger*	mûrir*	tirer*
défoncer	nicotiner	tordre (se)*
dégoutter	nouer	« tracouler »
déguster	offrir*	traluire
dépouiller*	pencher (se)*	transporter*
développer (se)*	picorer	transvaser
dorer (se)*	piétiner	travailler*
ébourgeonner	piler	trinquer
échalasser	piller	vendanger
échauffer (s')	pilonner	vendre*
éclabousser*	piocher	verser*
écraser*	plaisanter	vider*
effeuiller	planter*	

IV. FAMILLES DE MOTS

	Préfixes	Radicaux	Suffixes
28		**vign**	e
		vign	e vierge
		vign	oble
		vign	eron
		vign	eronne
		vign	ette
		vign	olant
	garde-	vign	e
	pro	vign	age
	pro	vign	ement
	pro	vign	er
29		**viti**	culteur
		viti	culture
		viti	cole
30		**vin**	
		vin	aigre
		vin	asse
		vin	ification
	esprit-de-	vin	
	pro	vin	
		vin	eux
		vin	icole
		vin	ifier
31		**ivr**	e
		ivr	esse
		ivr	ogne
		ivr	ognesse
		ivr	ognerie
	en	ivr	ant
	s'en	ivr	er
32		**vendang**	e
		vendang	eur
		vendang	euse
		vendang	eoir (hotte)
		vendang	ette (grive)
		vendang	er
33		**cueill**	ette
		cueill	age
		cueill	aison
		cueill	eur
		cueill	euse
		cueill	oir
		cueill	e-fruits
		cueill	ir
	re	cueill	ir
34		**alcool**	
		alcool	isme
	anti	alcool	isme
		alcool	ique
	anti	alcool	ique
		alcool	isé
		alcool	iser
35		**port**	eur
		port	
	ap	port	
	re	port	
	trans	port	
	com	port	e
	im	port	ation
	ex	port	ation
		port	er
	ap	port	er
	re	port	er
	trans	port	er
	im	port	er
	ex	port	er

V. HOMONYMES DE VIN

vin (jus de la vigne) - **vain** (inutile - **vingt** (nombre 20) - je **vins**, tu **vins**, il **vint**... (verbe venir) - je vaincs, tu vaincs, il vainc... (verbe vaincre).

— Quand mon grand-père **vint** chez nous, il nous dit : « Il est **vain** de croire qu'on **vainc** la fatigue en buvant du **vin vingt** fois par jour ».

VI. LOCUTIONS ET PROVERBES

Faire la vendange.
Faire les vendanges.
la fête des vendanges.
La fête des vignerons.
Lever le ban des vendanges.
Attacher la vigne.
Manger du raisin.
La mise à ban.
La levée du ban, ou des bans.
L'ouvrier de vigne (surface de 352 m²).
La sève monte.
La vigne pleure.
Mettre en bouteilles.
Offrir un vin d'honneur.
La grappe de raisin.
Le grain de raisin.
Le raisin traluit (les baies devenues transparentes à la maturité).
Le raisin « claire ».
Le jus de raisin.
La maturité du raisin.
Le bouquet d'un vin.
Un vin de qualité.
Cuver son vin.
Etre pris de vin.
Etre entre deux vins.
Le jus de la treille.
Qui a bu boira.
En perdre le boire et le manger.
Mettre de l'eau dans son vin.
A bon vin, pas d'enseigne.
Adieu paniers, vendanges sont faites.
Etre saoûl comme une grive.
Quand le vin est tiré, il faut le boire.
Boire la coupe jusqu'à la lie.
Une lampée de vin.
Chaque vin a sa lie.
A la Saint-Grégoire, taille ta vigne si tu veux boire.

Janvier frileux,
Février grésilleux,
Mars poudreux,
Font l'an plantureux.

Mars sec et beau
Emplit les tonneaux.

Tonnerre d'avril
Met du vin dans le baril

Pluie d'août
Donne miel et moût.

Septembre tonne,
Vendanges bonnes.

10 EXERCICES DE VOCABULAIRE

1. Trouvez les nuances des verbes suivants :
voir - examiner - visiter - contempler - regarder admirer - observer.

2. Trouvez les nuances des noms suivants :
visite - promenade - excursion - enquête - recherche - voyage - expédition.

3. Trouvez les nuances des noms suivants :
site - perspective - panorama - cadre - point de vue - tableau - paysage.

4. **La vigne**

Remplacez les points par le mot convenable.
cultivé - exposés - grains - sarments - vigne - tordue - sarclé - treille - odorante - cep - vrilles - échalas.

Le raisin est le fruit d'une plante grimpante appelée ... La tige de la vigne (le cep) est noueuse et ... Les branches, appelées ..., sont très flexibles. On les soutient à l'aide d'un piquet de bois (...), planté à côté de chaque ..., ou à l'aide d'une ... Les branches s'accrochent au support grâce à leurs ... La fleur de la vigne est très ..., mais pas jolie. Elle a la forme d'une grappe composée de nombreux petits ..., dont chacun donnera un grain de raisin. La vigne demande un terrain bien ... et très fumé. Ce terrain, bien défoncé avant la plantation, doit encore être ... et remué plusieurs fois au cours de l'année. La vigne aime la chaleur ; aussi la cultive-t-on sur les coteaux ... au soleil.

5. **La vie de la vigne**

Remplacez les points par le mot convenable.
fécondation - floraison - feuillaison - vendange - coulure - maladies - débourre - pleurs - débourrement - véraison - nouaison - sarments.

Au printemps, la vigne... lorsque la température est bonne. Le ... est précédé des ... : écoulement de liquide par les sections des ... Ensuite les feuilles se forment, c'est la ..., puis les fleurs, c'est la ... La ... se fait par temps chaud et sec ; le froid ou la pluie, survenant à ce moment, provoquent la ... Après la fécondation, le grain se forme, on dit qu'il se « noue », c'est la ..., puis il reste vert et acide un certain temps pendant lequel il redoute beaucoup les ..., enfin il se colore, c'est la ..., puis il mûrit. La ... est faite à l'automne.

6. **Le raisin**

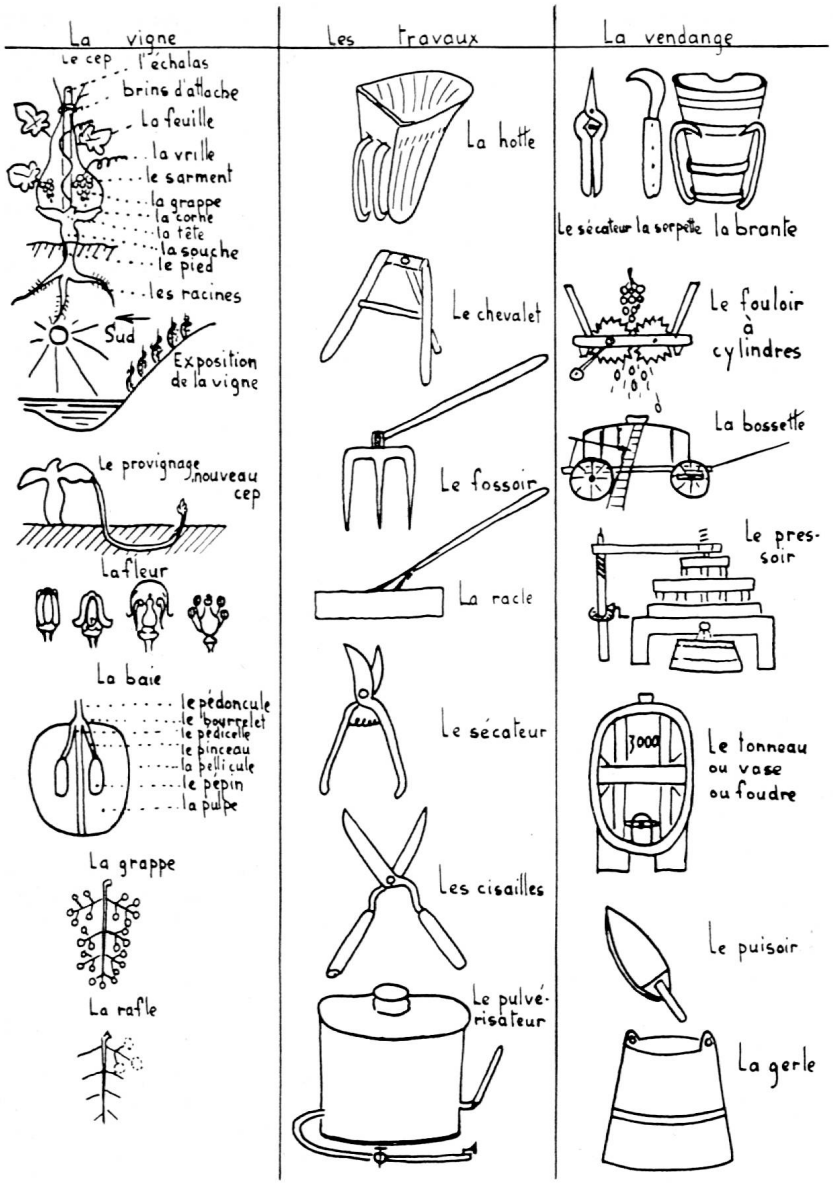
Remplacez les points par le mot convenable.
pellicule - grappe - pulpe - pépin - baie - raisin.

Le ... est le fruit de la vigne. Le grain de raisin est une ... Les baies groupées forment une ... La ... du raisin est juteuse et sucrée. La ... qui protège la pulpe est une enveloppe protectrice. Le ... est la véritable graine de la vigne.

7. **Les boissons fermentées**

Remplacez les points par le mot convenable.
fermenter - bière - mélange - vin - poiré - cidre

Les principales boissons fermentées sont : le ..., qui provient du jus de raisin ; le ..., qui provient du jus de la pomme ; le ..., qui provient du jus de la poire ; la ..., qui provient d'un mélange d'eau sucrée et d'orge germée. Les fleurs de houblon que l'on ajoute à ce dernier ... ne servent qu'à rendre la boisson amère.
Ces boissons, et toutes les autres boissons fermentées, s'obtiennent de la même manière : on fait ... le jus sucré afin de transformer le sucre en alcool.



8. Remplacez les points par le verbe qui convient.

nicotiner - presser - sulfater - butter - transvaser - fouler - rebioler - sarcler - soufrer - racler - fumer - égrapper - effeuiller - encaver - fossoyer - greffer - bêcher - pressurer - nouer - labourer.

... : vaporiser du sulfate sur les ceps.
... : couvrir de fleur de soufre.
... : écraser la vendange avec le fouloir.
... : verser d'un vase ou d'un récipient dans un autre.
... : mettre en cave.
... : faire une greffe avec un greffoir.
... : remuer la terre avec la charrue.
... : remuer la terre avec une bêche.
... : détacher de la grappe les grains de raisin.
... : lier au moyen d'un nœud.
... : arracher les mauvaises herbes avec le sarcloir.
... : asperger la vigne de nicotine.
... : creuser avec le fossoir.
... : enlever les vrilles et les bourgeons auxiliaires, les rebioles.
... : engraisser le sol avec du fumier.
... : peser sur, serrer plus ou moins fort.
... : soumettre à l'action du pressoir.
... : travailler la terre avec un raclet ou une racle.
... : faire les effeuilles.
... : relever la terre avec un buttoir pour faire une butte.

9. Trouver tous les noms en « age » correspondant aux verbes ci-dessus.

Exemples :

L'**échalassage** est l'action d'enfoncer les échalas avec le piochard.

L'**éplanage** est l'action d'enlever les jeunes pousses superflues.

Le **biochage** est l'action de casser l'extrémité des sarments trop longs.

10. Trouvez les noms en « oir » indiquant un instrument se rapportant à la vigne.

11. Trouvez les noms féminins en «tion» et en «aison» indiquant une action se rapportant à la vigne.

12. Cherchez les nuances des verbes suivants : ployer - se plier - se baisser - s'accroupir - se pencher - se tordre - s'incliner.

13. Cherchez les nuances des noms suivants : la pioche - le croc - le piochard - le fossoir - la ratissoire - le raclet - le râblet.

11 DICTÉES

Les dictées qui suivent doivent être préparées

a) en dégageant les idées ;

b) en cherchant le sens des mots nouveaux (emploi du dictionnaire) ;

c) en étudiant l'orthographe de ces mots ;

d) en étudiant le rapport orthographique des mots entre eux (sujet, verbe, complément...).

1. **L'abus du vin**

Quand un grand personnage, un maréchal de France, un prince, un duc et pair, traversait une ville de Champagne, le corps de ville venait le haranguer et lui présentait quatre gondoles d'argent dans lesquelles on avait versé de quatre vins différents.

Sur le premier gobelet on lisait cette inscription : vin de singe ;
sur le deuxième : vin de lion ;
sur le troisième : vin de mouton ;
sur le quatrième : vin de cochon.

Ces quatre légendes expriment les quatre degrés que descend l'ivrogne.

La première ivresse est celle qui égaye ;
la deuxième, celle qui irrite ;
la troisième, celle qui hébète ;
la quatrième, celle qui abrutit.

(108 mots)

Victor Hugo, Œuvres.

2. **La grappe de raisin**

(Tous les mots sont dans le vocabulaire « Pirenne »)

Une mère donna à sa fille une grappe de raisin : la jeune fille, après l'avoir prise, songea que cette grappe ferait plaisir à son frère et la lui porta.

Le frère la prit et dit« Mon père qui travaille là-bas doit être fatigué : portons-lui cette grappe rafraîchissante ».

Le père prit la grappe à son tour ; puis, apercevant sa femme non loin de là, il s'empressa de venir près d'elle pour la lui offrir.

C'est ainsi que la grappe de raisin revint dans les mains qui l'avaient donnée : et la mère remercia le ciel de l'union qui régnait entre tous les membres de la famille.

(116 mots)

Guyau, Première année de lecture courante. (A. Colin, édit.)

N. B. — Voir dans « Veillées et feux de camp » de M. Decitre (Ed. Dumas) la mise en scène de ce texte.

3. **Deux connaisseurs**

On connaît l'histoire de ces deux tonneliers-gourmets appelés à donner leur avis sur un vin de propriétaire. Le premier dit, après avoir dégusté : « Ce vin est bon, mais il sent le cuir ».

Le second le goûta à son tour et reprit : « Je ne partage pas l'avis de mon collègue ; ce vin est bon, mais il sent le fer ».

Grand étonnement du propriétaire, qui jurait que son vin n'avait jamais été en contact ni avec du cuir ni avec du fer. Pourtant, quand on eut vidé la futaille, on trouva, tout au fond, une petite clé à laquelle était noué un bout de cuir, et qui était tombée par mégarde dans le fût.

(118 mots)

André Theuriet
La vie rustique, Tallandier, édit.

4. **Les vendanges**

Quelles délices pour le petit monde des enfants de s'éveiller dès l'aube, de se vêtir à la hâte et de partir avec le gros des vendangeurs et des vendangeuses !

Les vendangeuses, encore à demi ensommeillées, cheminent vers la vigne, escortées par le maître et les porteurs de hottes. Pour les réveiller, un des hommes entonne un couplet de la chanson des vendanges, et bientôt toutes répètent en chœur le refrain.

Dès qu'on est arrivé dans la contrée à vendanger, chacun se met vite en besogne. Les vendangeuses alignées montent droit devant elles, en dépouillant chaque cep de ses raisins qu'elles entassent dans la charpagne ; quand celle-ci est pleine, on va la verser dans les hottes placées de distance en distance.

(127 mots)

André Theuriet
La vie rustique, Tallandier.

5. **Fin des vendanges**

La vendange est une fête, mais tout travail fatigue et celui-ci surtout. Les hommes avaient les jarrets rompus et le dos meurtri, malgré le sac plié dont ils se faisaient un coussin. A se casser en deux, de cep en cep, l'on se sent bientôt les reins aussi douloureux qu'au temps des labours et de la moisson.

Pourtant, ce n'était pas sans un peu de tristesse que l'on achevait le dernier rang, que l'on embrassait d'un coup d'œil la vigne dépouillée. Tant de travaux, de craintes et d'espérances, depuis le bourgeon dans sa bourre, la jeune pousse si tendre, la grappe en fleur et le raisin vert ! C'était fini jusqu'à l'an prochain.

(127 mots)

J. Cressot
Le Pain au lièvre (Sock).

6. **Le merle**

En septembre, dès que le raisin mûrit dans les vignes, le merle y fait de copieuses vendanges. Le jus des grappes le met en joie et développe encore sa gaieté expansive et son humeur de boute-en-train.

Un chasseur m'a conté qu'il avait été témoin, un soir d'automne, d'une scène curieuse.

Au bord d'une vigne, il avait aperçu un merle, ivre de raisin, en compagnie de cinq ou six grives. Le drôle, mis en bonne humeur par le raisin noir, s'était perché sur les échalas et donnait la comédie à ces joyeuses commères. Il dodelinait de la tête, battait

des ailes, agitait la queue, avec des mines grotesques qui divertissaient grandement les spectatrices, placées à peu de distance et fort attentives.

(130 mots)

André Theuriet
Les Enchantements de la forêt, Hachette, édit.

7. **La grive**

La grive voulait une derniere fois faire bombance. Sans hésiter, elle sautilla vers la rangée des vieux ceps qui avaient résisté au phylloxéra. Les vieux ceps ne portaient pas plus de raisins que les nouveaux ceps greffés, au contraire ! Et ces raisins n'étaient ni plus gros ni plus mûrs. Mais quelle liqueur ! quel nectar !

La grive choisissait les grappes et, dans chaque grappe, elle choisissait encore les plus beaux grains, ceux que le soleil avait le mieux caressés et dont la peau semblait sur le point de craquer. Elle gobait des grains blonds, translucides, gonflés d'une liqueur dorée ; puis elle faisait deux ou trois sauts et piquait des grains noirs, si polis, si luisants qu'elle y voyait, comme en un miroir convexe, son image déformée.

(130 mots)

Ernest Pérochon
Le Livre des quatre saisons, Delagrave, édit.

8. **L'histoire d'une vigne**

Un pauvre pied de vigne grimpait en vrilles vertes le long des supports de fer de la tonnelle, élargissait ses feuilles dentelées, striées de veines, étendait en tous sens se grappe en tête d'épingles. Il sortait du pavé, de la pierre même de la terrasse, par je ne sais quelle invisible fente. Et cette plante sacrifiée, arrosée de pluie, jaillie de l'aride caillou, croissait dru, avec une telle volonté de vivre que les larmes m'en vinrent aux yeux.

Longtemps, j'admirai les belles feuilles translucides, l'infini réseau des petites veines pâles, le vert exquis des vrilles en tire-bouchon et l'admirable tige grise, le bois du cep, tenace et victorieux, plus fort que l'obstacle, plus puissant que la pierre.

(130 mots)

P. et V. Margueritte
Œuvres, Plon, édit.

9. **Les vignerons**

Sur le chemin qui partage le domaine et en assure l'exploitation, le chariot, attelé de deux bœufs roux aux cornes redressées en forme de lyre, attendait patiemment l'heure de gagner le pressoir.

Les vignerons le chargeaient avec gravité. Les moins âgés portaient des bérets blancs et des bandes molletières. Ils passaient un bâton de bois dur dans les anses de la gerle remplie jusqu'aux bords, la soulevaient sur l'épaule et, imprimant à leur fardeau un léger mouvement de bascule, ils le déposaient sur le char.

Un vieux à la barbe grise qui, debout sur le véhicule, les dirigeait, achevait d'écraser le raisin dans les gerles déjà chargées. Parfois, il se redressait de toute sa taille, les mains rougies et dégouttantes du sang des vignes.

(131 mots)

Henry Bordeaux
Les Roquevillard, Plon-Nourrit, édit.

10. **Le brantard**

Voici un brantard ; c'est un beau gars musclé, solide, le feutre sur la nuque, les manches retroussées.

Il a ployé le dos, tandis qu'on le chargeait de la brante remplie ; et maintenant, il va, à pas lents, les mains croisées sur le ventre, attentif à l'endroit où poser le pied ; quelques marches encore du petit escalier bleui par le sulfate, et voici le chemin ; la bossette est là sur le char ; il s'agit de gravir l'échelle ; il s'élève prudemment, choisit, tâtonnant du genou, un point d'appui solide, et... hop ! la brante est renversée sur l'ouverture de la bossette.

Il monte encore deux échelons et, d'une épaule entraînée et adroite, fait tomber les dernières grappes. Et puis, lui aussi, il repart.

(131 mots)

Jean Poget.

11. **Fin de vendanges**

On était aux premiers jours d'octobre, les vendanges allaient fnir. Il ne restait plus que deux ou trois groupes de vendangeurs dans une vigne où se cueillaient les derniers raisins.

Le soir venait. Le soleil n'avait plus que quelques minutes de trajet pour atteindre le bord tranchant de l'horizon. Il éclairait longuement, en y traçant des rayures d'ombre et de lumière, un grand pays plat, tristement coupé de vignobles et de guérets, nullement boisé, à peine onduleux.

Un ou deux villages blanchâtres étaient posés sur un renflement de la plaine, et quelques fermes petites, isolées, animaient seules ce monotone et vaste paysage dont l'indigence pittoresque aurait paru complète sans la beauté qui lui venait du climat, de l'heure et de la saison.

(131 mots)

Eugène Fromentin.

12. **Vendanges**

Le garde-champêtre a une casquette et une sonnette. Il agite sa sonnette et tire de sa poche un papier :

« La Municipalité informe les propriétaires-viticulteurs que la levée des bans de vendanges a été fixée à lundi prochain et que les bans peuvent être vendangés dès jeudi sans autorisation. »

Déjà on prépare les tines, on lave les brantes, on les met sécher devant les maisons. Et au petit matin, les femmes partent.

Elles sont toute une bande, parce qu'il faut faire vite et que c'est leur métier à elles de cueillir. Elles sont huit, dix, elles sont douze ou quinze ensemble. Quand la récolte est bonne, elles sont pleines de gaîté et on les entend rire sous le fichu de couleur qu'elles se nouent autour de la tête.

(133 mots)

C.-F. Ramuz
L'Année vigneronne, Sack, édit.

13. **La vigne arrachée**

Mortes les veines cachées par où montait pour tous la joie du vin nouveau !

Mortes les branches mères que le poids des grappes inclinait, dont le pampre ruisselait à terre et traînait comme une robe d'or !

Jamais plus la fleur de la vigne, avec ses étoiles pâles et ses gouttes de miel, n'attirerait les moucherons d'été, et ne répandrait dans la campagne et jusqu'à la Fromentière, son parfum de réséda !

Jamais les enfants de la métairie, ceux qui viendraient, ne passeraient la main par les trous de la haie pour saisir les grappes du bord !

Jamais plus les femmes n'emporteraient les hottées de vendange !

Le vin, d'ici longtemps, serait plus rare à la ferme, et ne serait plus de « chez nous ».

Quelque chose de familial, une richesse héréditaire et sacrée périssait avec la vigne.

(143 mots)

René Bazin
La Terre qui meurt, Calmann-Lévy, édit.

14. **La vigne**

Alors s'ouvre la saison frémissante. Juin règne. La vigne se couvre de petites fleurs jaunes d'où émane un parfum indéfinissable, fait de cannelle et d'encens. Et le raisin apparaît ! Fragile d'abord et peu fourni, de semaine en semaine abreuvé de rosée, il gonfle et se dilate, il arrondit ses grains en les pressant les uns contre les autres dans la hâte de mûrir et de ruisseler.

Autour de lui, les soins se multiplient. On le suit jour par jour, on épampre et on écime la souche afin que toute la sève reflue vers le fruit, on arrache les feuilles qui l'environnent, on l'isole dans sa sphère comme un dieu.

A mesure qu'il grossit, le maître prolonge ses visites. Enfin, un jour, il le goûte. Lentement, dévotement, il prend un grain et le mange, puis deux, puis trois. Il savoure, il sourit. Son visage s'illumine. C'est l'arome et la chair d'un bon cru.

(165 mots)

Joseph de Pesquidoux.

15. **La vigne a gelé**

Jamais la vigne n'avait été aussi belle. Le vigneron la considérait avec amour, mais aussi avec crainte à cause des rebuses.

Dans la nuit du 20 avril, après une petite « crachée » de neige, le ciel s'éclaircit, le thermomètre tomba sous zéro.

Au lever du jour, le désastre était certain. Des gens allaient et venaient le long des murs, se penchaient sur les ceps où s'accrochaient encore de petits paquets de neige. Les jolies pousses vertes avaient pris une teinte fanée et paraissaient translucides. Une voix dit : « Tout est perdu ! » Une autre ajouta : « Il faut attendre le soleil ! »

Le soleil parut.

Alors les jolies pousses vertes, qui tout à l'heure encore se tenaient droites et fermes, commencèrent à se pencher, à se courber, à se recroqueviller, à noircir ; elles pendaient lamentablement avec leurs petites grappes bien formées, toutes molles maintenant. Une main invisible tuait là, sous les yeux, tout cet espoir, toute cette confiance, toute cette fierté, tout ce bonheur. C'était atroce.

(170 mots)

A. Muret
Honneur à nos Vignerons, Vaury, édit.

12 RÉCITATION

Le renard et les raisins

Le personnage	1	Certain renard gascon, d'autres disent normand,
Sa faim	2	Mourant presque de faim, vit au haut d'une treille
	3	Des raisins mûrs apparemment,
	4	Et couverts d'une peau vermeille.
Sa convoitise	5	Le galant en eût fait volontiers un repas ;
	6	Mais comme il n'y pouvait atteindre :
Son dédain	7	« Ils sont trop verts, dit-il, et bons pour des goujats ».
Moralité	8	Fit-il pas mieux que de se plaindre ?

La Fontaine.

Mots expliqués

gascon : les Gascons ont la réputation d'être vantards.

normand : les Normands ont la réputation d'être rusés.

treille : cep de vigne grimpant contre un mur ou un treillage.

mûrs apparemment : qui paraissaient mûrs.

vermeille : d'un rouge un peu foncé.

galant : ici, rusé personnage.

trop verts : pas mûrs.

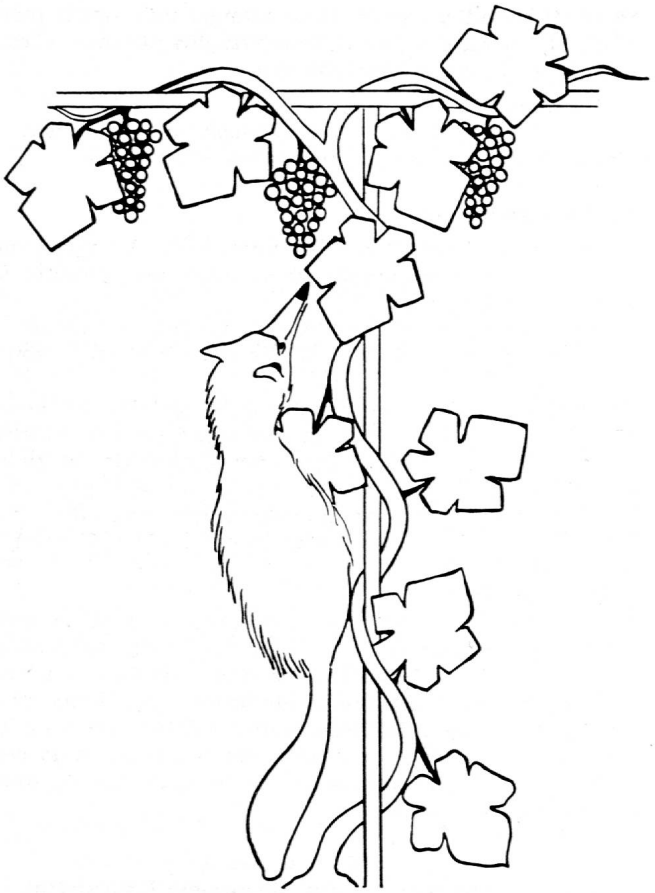
goujats : hommes grossiers.

Fit-il pas mieux : mis pour « ne fut-il pas plus sensé... »

La diction

1. Imiter par des gestes le renard vantard et rusé.
2. Montrer le contraste entre la faim et la vue soudaine du raisin.
   Pas de pause entre **treille** et **Des raisins.**
3. Bien regarder la treille.
4. Mettre l'accent sur **peau vermeille.**
5. Exprimer la gourmandise du renard.
6. Petite pause après **mais,** et détacher le reste du vers.
7. Détacher **dit-il,** et donner le ton du dédain à la citation.
8. Bien séparer la finale, et lui donner le ton interrogatif.

N. B. — Faire toutes les pauses aux virgules et aux points, ainsi que les liaisons, sauf avec l'**s** de **mûrs.** Prononcer les **e muets** quand ils sont à l'intérieur du vers afin que celui-ci soit juste.



13 COMPOSITION

1 Compte rendu du film « Terre vigneronne - Le Vignoble de Neuchâtel »

Consignes individuelles :

a) Faire le compte rendu écrit du film ;

b) Souligner la meilleure « phrase » de votre compte rendu.

Travail collectif : La meilleure «phrase» de chaque compte rendu est écrite au tableau, critiquée puis corrigée.

Voici les résultats :

1. Ce n'est pas pour rien qu'on dit noueux ou tordu comme un cep.
2. Les villages du vignoble neuchâtelois (Cortaillod, Boudry, Auvernier, Le Landeron) défilent sous nos yeux en un long ruban de 35 km, tous plus gais et plus jolis les uns que les autres.
3. Le film nous raconte l'histoire de la vigne neuchâteloise du temps des lacustres à aujourd'hui, en passant par les Romains et les moines de l'abbaye de Fontaine-André.
4. J'ai particulièrement aimé les vieux villages vignerons avec leurs rues rapides et étroites, les bonnes vieilles maisons décorées et les fontaines où les gamins trempent leurs pieds et se giclent.
5. Un brantard vole un baiser à une vendangeuse qui lui apportait du raisin pour remplir la brante, et un vieux par derrière en riait en se tordant.
6. Le cisaillage est une opération qui consiste à émonder la vigne avec des cisailles pour augmenter l'insolation et donner plus de vigueur aux sarments porteurs de grappes.
7. L'« oiseau » est un outil qui m'a beaucoup amusé par son nom et par son usage. C'est une sorte de hotte à deux longs manches et qui sert à remonter la terre et à porter le fumier. Quand elle est pleine, le vigneron pose à terre l'extrémité libre des deux manches et la bascule.
8. Le piochard est une pioche étroite mais longue et pointue qui sert à faire des trous destinés aux « poudrettes » (sarments greffés) et à enfoncer les échalas.
9. Le fossoir ou croc sert à arracher les vieux ceps et à retourner la terre.
10. J'aime beaucoup le vigneron parce que c'est un homme courageux et joyeux. Il travaille toujours. Il taille, il arrache, il refait les murs, il sulfate, il soufre, il cisaille, il est toujours dans sa vigne. Sa femme l'aide en effeuillant et en attachant.
11. Dans le film, on voit un vieux pressoir à bras que quatre hommes actionnent de toutes leurs forces, mais le speaker dit qu'aujourd'hui on utilise des pressoirs hydrauliques beaucoup plus commodes et plus économiques.
12. On voit un garde-vigne armé de son fusil de chasse qui fait sa ronde. Tout à coup, un nuage d'étourneaux s'abat dans les vignes. Un coup de feu les disperse. Mais ils ont eu le temps d'abîmer beaucoup de grappes.
13. Ce film m'a mis l'eau à la bouche quand j'ai vu le beau raisin doré et le jus qui coulait avec abondance de partout. A bientôt !
14. Les vendangeuses cueillent le raisin dans des seilles, vident celles-ci dans la brante, le brantard en verse le contenu dans la fouleuse placée sur la gerle, un homme la manœuvre et l'on place les gerles sur un camion qui les conduit au pressoir.
15. Pendant toute une année, le brave vigneron attend sa récompense. Il mérite bien un bon verre. Vive le vin de Neuchâtel !
16. En hiver, le pied de vigne est recouvert d'un manteau de neige qui tient grâce à l'échalas et aux sarments.
17. La soufreuse couvre la vigne d'une pluie de soufre qui la protège des maladies.
18. Ce qu'il y avait de plus beau dans ce film et qui le résume d'une façon parfaite : c'est un pied de vigne couvert de belles grandes feuilles et de belles grappes qui brillent au soleil. A côté, un vieux vigneron boit un délicieux vin de sa production.
19. Les vendangeuses sont comme les étourneaux : elles mangent en cachette les plus belles grappes. Je crois que j'en ferais autant.
20. Un bon vieux vigneron, c'est quelque chose de grand. Il est plein de belles rides profondes, marques de beaucoup d'années de souci et de labeur.

21. Pour moi, quand le vin de Neuchâchel ne fait pas l'étoile, c'est une mixture.

22. Le texte de M. Charly Guyot est vrai et beau. On sent qu'il aime le vigneron comme moi.

23. Le vin de Neuchâtel fait le tour du monde, mais c'est à Hauterive qu'il faut le boire.

2 Textes libres d'élèves

L'étourneau

« Vive le raisin ! » crie l'étourneau, perché sur un échalas.

Il regarde autour de lui pour voir une belle grappe, et hop ! le voilà piquant un grain, un autre, recommençant sans cesse ce manège jusqu'à...

B-o-u-m ! ! !

Un pétard vient d'exploser. L'étourneau affolé ne sait où donner de la tête. Il pique droit devant lui comme un fou égaré. Mais il reprend vite conscience, et le voilà parti avec ses copains sur un tapis volant pour une nouvelle vigne, toujours mangeant, toujours volant.

Christian Grandjean.

Le raisin

Le raisin
Verdit,
Jaunit,
Bleuit
Sous le soleil
De midi.

Le raisin
Se dore
Et s'endort
Le soir
Sur un ciel
De cuivre.

Le raisin
Se sacrifie
Dans le pressoir
Pour devenir
Sang de vie.

Yves Aubry.

Le pressoir

Je suis le plus vieux pressoir du village. Voici mon histoire.

Un jour, des artisans m'ont fabriqué. En ce temps-là j'avais une peau neuve et brillante comme le raisin. Un matin, je plus à un vigneron qui m'acheta et m'emmena chez lui. Là, j'étais heureux et en bonne santé, car on me donnait beaucoup de raisin à presser.

Les années passèrent. Je me fis vieux, ainsi que le vigneron. Un jour, celui-ci mourut. On ne voulut plus de moi. Le fils du vigneron me mit dans un coin et s'acheta un pressoir neuf.

J'étais seul au monde, abandonné parmi les araignées, les souris et les rats. Un jour que je voulus parler avec mes compagnons, les araignées dirent : « Il radote, le pauvre vieux... Il n'en a plus pour longtemps ». Et les souris et les rats disaient aussi de méchantes choses semblables.

Mais un jour, le fils du vigneron vint me chercher, car son pressoir était gâté. Je me sentis revivre comme au temps de ma jeunesse ! Le jus de raisin coulait de mes flancs et de ma bouche avec abondance. Hélas ! ce bonheur ne dura qu'un jour !

Je suis bien vieux, trop vieux, tout ridé, tout malade, mes membres se disloquent, je tombe...

C'est ainsi que mourut le plus vieux pressoir du village.

François Bannwart.

La feuille de vigne

Sa robe est verte, ornée de petites taches jaunes.

Elle se balance sur sa tige au gré du vent qui la fait parfois jouer à cache-cache avec la petite grappe malicieuse. Elle lui murmure ses chagrins, sa joie de vivre.

Elle n'aime pas la grêle qui lui fripe le visage, ni la pluie continuelle qui lui cause des rhumatismes.

Elle regarde toujours le soleil, son bon ami, qui fait briller ses couleurs. Elle aime bien aussi la brise légère qui lui caresse la figure.

A la fin de l'automne, elle dit un mensonge : elle rougit. Pour la punir, le vent la fait tomber.

En hiver, elle mettra son fin manteau de velours blanc et s'endormira ainsi jusqu'au printemps.

Elle entendra alors chanter les oiseaux, elle verra fleurir la vigne, puis, heureuse de voir sa petite fille, la jeune feuille, prendre sa place, elle s'endormira pour toujours.

Elena Bolle.

3 Sujets de composition

1. Décrivez une journer de vendanges à laquelle vous avez pris part.

2. Compte rendu collectif d'une classe - promenade dans un vignoble.

3. Par groupes de deux camarades, imaginez un dialogue se rapportant aux vendanges.

4. Compte rendu d'un dialogue avec un vigneron.

5. Imaginez les « aventures d'une grappe de raisin de la vigne au pressoir ».

6. En vous inspirant du texte de J. Cressot (voir chapitre « Lectures », rédigez un texte se rapportant aux vendanges de chez nous.

7. Ecrivez à une école du canton de Vaud ou du Valais pour demander la façon de vendanger dans la région.

8. Une fête des vendanges à Neuchâtel.

IIe ANNÉE. CALCUL MENTAL

1. Combien y a-t-il de semaines dans 21 jours ?
2. Combien y a-t-il de semaines dans 35 jours ?
3. 200 centimètres font combien de mètres ?
4. J'ôte 10 centimètres à 1 mètre. Combien reste-t-il de centimètres ?
5. Combien y a-t-il de demi-heures dans 4 heures ?
6. Combien y a-t-il de demi-heures dans 5 heures et demie ?
7. Dans un jardin, j'ai planté 5 douzaines de plantons. Il y en a la moitié qui sont mauvais. Combien y en a-t-il de bons ?
8. Combien y a-t-il de paires dans 2 douzaines et demie ?
9. Combien y a-t-il de paires dans 6 dizaines ?
10. Combien y a-t-il de perles dans 4 dizaines et demie ?
11. Avec un morceau de ficelle de 16 centimètres de long, je fais le tour d'un carré. Quel est le côté de ce carré ?
12. Dans ma main, j'ai 8 noisettes, j'en ajoute autant puis 7. Combien y en a-t-il maintenant ?
13. Dans notre classe, il y a 12 filles et 14 garçons. Quatre élèves sont malades. Combien y en a-t-il en classe ?
14. Nous sommes en novembre. Dans quatre mois, nous serons dans quel mois ?
15. Et dans 6 mois ?
16. Il y a trois mois, nous étions en ?
17. Je prends un billet de chemin de fer valable 10 jours. Si je pars le mardi, je peux rentrer quel jour ?
18. Dites les nombres impairs de 90 à 80 ?

IIe ANNÉE. CALCUL MENTAL

1. Louis et Charles partagent entre eux 12 noix. Combien en ont-ils chacun ?
2. Partagez 12 pommes entre 3 enfants. Combien en auront-ils chacun ?
3. J'ai 15 images à coller sur 3 feuilles. Combien me faut-il en coller par feuille ?
4. Un élève dessine 15 points sur 3 lignes. Combien en fait-il par ligne ?
5. Un bébé met 24 noisettes dans ses 3 seaux. Combien y en aura-t-il par seau ?
6. On partage 18 billes entre 3 enfants. Combien en auront-ils chacun ?
7. J'ai fait 5 bouquets avec 20 roses. Combien y a-t-il de roses par bouquet ?
8. J'ai mangé 18 pommes en 6 jours. Combien par jour ?
9. Il y a 36 crayons dans 4 boîtes. Combien y en a-t-il par boîte ?
10. Combien y a-t-il de mois en une année ?
11. Combien y a-t-il de mois en 6 ans ?
12. Un enfant a 5 ans. Combien a-t-il déjà passé de mois dans sa vie ?
13. Combien y a-t-il de mois du 1er juillet au 31 décembre de la même année ?
14. Un enfant a 5 ans et 3 mois. Quel âge aura-t-il dans 10 mois ?
15. Un soldat a fait 5 fois trois mois de service. Combien a-t-il fait de mois et d'année ?
16. Combien y a-t-il de mois du 1er avril de cette année jusqu'au 31 juillet de l'année prochaine ?

IIe ANNÉE. CALCUL MENTAL

1. Jean partage ses 34 billes avec son petit frère. Combien en auront-ils chacun ?
2. Louis a 32 noix qu'il partage entre 4 enfants. Combien en auront-ils chacun ?
3. On partage 21 noisettes entre 3 enfants. Combien en auront-ils chacun ?
4. René a porté 24 litres d'eau. Il a rempli 8 arrosoirs. Combien y avait-il de litres par arrosoir ?
5. Il y a 18 pommes dans un panier. Je les partage entre 6 enfants. Combien reçoivent-ils chacun ?
6. On fait 8 bouquets avec 40 roses. Combien y aura-t-il de roses par bouquet ?
7. Une vache a donné 35 litres de lait en 7 jours. Combien en a-t-elle donné par jour ?
8. Dans un panier, il y a 12 pommes ; dans un deuxième 7 pommes. Combien y en a-t-il en tout ?
9. Paul et Marie ont chacun 5 pommes. Combien ont-ils de pommes en tout ?
10. Une maman a 5 filles et 2 garçons. Combien a-t-elle d'enfants ?
11. Louis a 4 sœurs et un frère. Combien sont-ils d'enfants dans sa famille ?
12. Sur la table, je prends 8 noix. C'est la moitié des noix qui étaient sur la table. Combien en reste-t-il ?
13. Dans une poche, j'ai 8 noisettes, et dans l'autre 7. Combien cela fait-il en tout ?
14. Sur le pupitre, il y a 24 cahiers. Lucette en ajoute 4. Combien cela fait-il en tout ?
15. Henri a 8 noix, André 5 noix et Jean 3 noix. Combien cela fait-il de noix en tout ?

IIe ANNÉE. CALCUL MENTAL

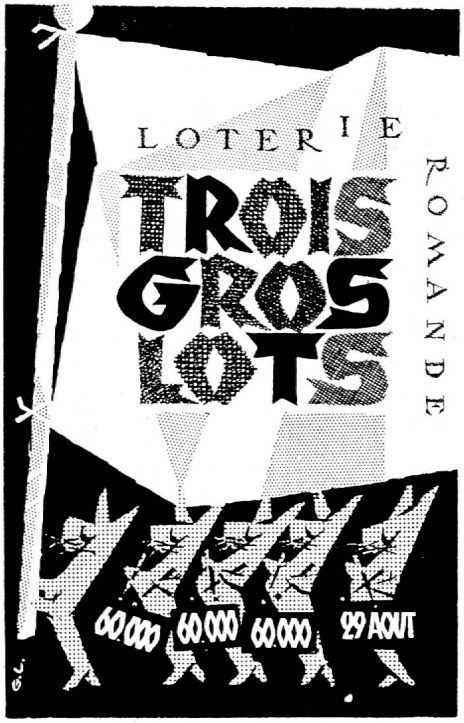
1. Combien faut-il de pièces de 20 centimes pour faire 1 franc ?
2. Dans mon porte-monnaie, j'ai 3 pièces de 20 ct. Combien faut-il encore de pièces de 10 ct. pour faire 1 fr. ?
3. J'ai payé une plaque de chocolat avec une pièce de 1 fr. Le marchand m'a rendu 30 ct. Combien coûte la plaque ?
4. J'ai 1 pièce de 50 centimes et 3 pièces de 5 ct. Combien ai-je ?
5. Combien faut-il de pièces de 5 ct. pour faire autant que 2 pièces de 20 ct. ?
6. Louis a 6 pièces de 20 ct. et Jean a 1 fr. et 2 pièces de 5 ct. Lequel a le plus ?
7. 4 diz. — 30 =
8. 3 dz. — 20 =
9. René est né en janvier et David en juin. Combien est-il de mois plus jeune ?
10. Bébé est né en août. Quel est le nom du mois où il aura 8 mois ?
11. Combien y a-t-il de mois dans 3 saisons ?
12. Combien y a-t-il de mois dans 6 saisons ?
13. Je fais une grande course de 4 jours. Je pars le dimanche. Quel jour est-ce que je rentre ?
14. Si je voulais rentrer le samedi, quel jour faudrait-il partir ?
15. Quelle est la moitié de 38 ?
16. Combien y a-t-il de paires dans la moitié de 44 ?
17. J'ai employé 12 allumettes pour faire le tour d'un carré. Combien en faut-il pour un côté ?

IIe ANNÉE. CALCUL MENTAL

1. Un enfant a reçu 4 pommes, puis 8, et enfin 5. Combien en a-t-il en tout ?
2. Dans une caisse, il y avait 26 pommes. L'instituteur en distribue vingt-deux. Combien en reste-t-il ?
3. Dans un clapier, j'ai 12 lapins. Combien ont-ils de pattes en tout ?
4. Maman a 32 noix qu'elle partage entre ses 4 enfants. Combien en auront-ils chacun ?
5. Papa a fait 5 tas de pieux. Il y en a 9 par tas. Combien y a-t-il de pieux en tout ?
6. Un marchand a reçu 24 vélos dans 4 caisses. Combien y a-t-il de vélos par caisse ?
7. Une table carrée mesure 25 centimètres de côté. Quelle est la longueur du tour ?
8. Louis a fait une addition : 5 + 6 + 9 = 21. Est-ce juste ?
9. Combien y a-t-il de jours dans 6 semaines ?
10. Combien y a-t-il d'heures dans 2 jours ?
11. Combien y a-t-il de minutes dans une demi-heure ?
12. Henri part avec son vélo à 9 heures et il rentre à 22 heures. Combien de temps a-t-il circulé ?
13. Quelle est la moitié de 30 ?
14. Quelle est la moitié de 40 ?
15. En une minute un robinet donne 4 litres d'eau. Combien lui faut-il de minutes pour donner 8 litres ?
16. Combien faut-il de porcs pour avoir 28 pieds ?
17. Combien faut-il de semaines pour avoir 14 jours ?
18. Quel est le double de 15 ?

IIe ANNÉE. CALCUL MENTAL

1. Combien faut-il de roses pour faire 5 bouquets de 6 roses chacun ?
2. Jean joue aux billes, il en a 12, puis il en gagne 7 et 3. Combien en a-t-il maintenant ?
3. Mes 6 rosiers ont chacun 3 fleurs. Combien cela fait-il de fleurs en tout ?
4. Combien y a-t-il de pieds à 7 tabourets ?
5. J'ai dans mon porte-monnaie une pièce de 50 centimes et 2 pièces de 5 centimes. Combien cela fait-il en tout ?
6. Henri et ses parents ont chacun 3 paires de chaussures. Combien cela fait-il de chaussures ?
7. Mes poules ont pondu 6 œufs par jour pendant 6 jours. Combien cela fait-il de dz. ?
8. Le renard a mangé 4 poules et il en reste 7. Combien y en avait-il dans mon poulailler ?
9. 4 élèves ont fait chacun 6 phrases. Combien cela fait-il de phrases en tout ?
10. J'ai récolté 35 kg de pommes de terre dans un jardin. Il y en a 12 kg de gâtées. Combien y en a-t-il de bonnes ?
11. Le jardinier a planté 42 pommiers, il y en a la moitié qui sèchent. Combien ont prospéré ?
12. Je suis parti à 8 heures et je suis rentré à 13 heures. Combien de temps ai-je été loin ?
13. Est-ce que 89 est un nombre pair ?
14. Combien faut-il ajouter à 26 pour avoir 3 diz. ?
15. J'ai reçu 2 dz et demie de balles et j'ai perdu 4 balles. Combien m'en reste-t-il ?
16. J'ai partagé 8 noix entre 2 enfants. Combien en auront-ils chacun ?
17. Combien y a-t-il d'œufs dans la moitié de 3 dz ?



Aider...

mais avec plaisir

BANQUE POPULAIRE SUISSE

Le CAFÉ VAUDOIS

LAUSANNE

Place de la Riponne 1 - Hottinger, Kaeser & Cie - Tél. 23 63 63

VISITEZ

Morat

LA VILLE PITTORESQUE — PLAGES

CAFÉ ROMAND St-François

Les bons crus au tonneau
Mets de brasserie

L. Péclat

SAINT-URSANNE

Hôtel des Deux-Clefs

Tél. (066) 5 31 10

Restauration soignée — Salles pour sociétés et écoles
Se recommande : G. Studer, chef de cuisine

HENNIEZ
LITHINÉE

L'eau de table par excellence

Bibliothèque Nationale Suisse Berne

J. A.
Montreux 1

S. A. DE L'IMPRIMERIE CORBAZ, MONTREUX