



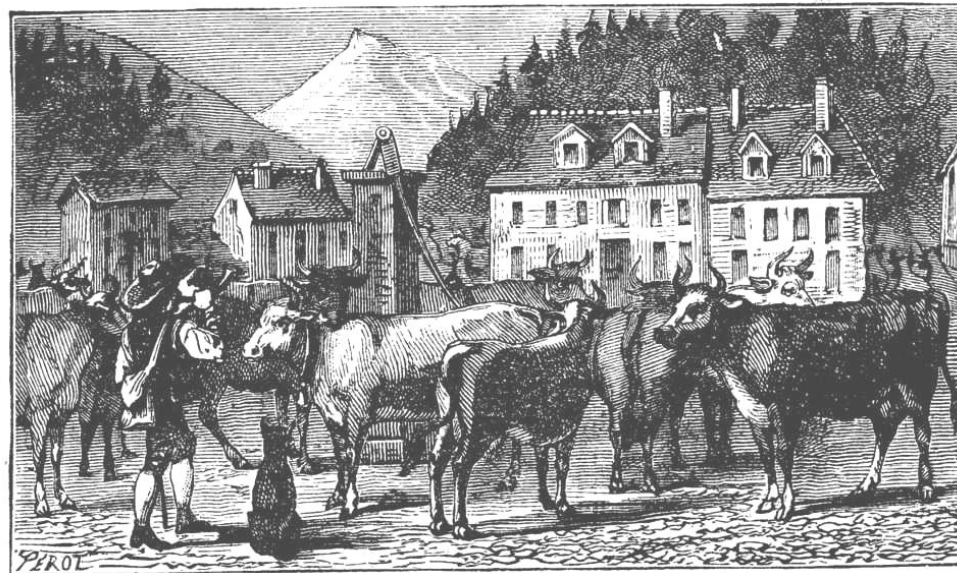
2. Agriculture, élevage, pêche...

FABRICATION DU BEURRE

- Maintenant, dit la fermière, avec cette crème, nous allons **faire le beurre**.

Et, versant dans la baratte toute la crème qu'elle avait recueillie, elle se mit à battre avec courage.

(p.33)

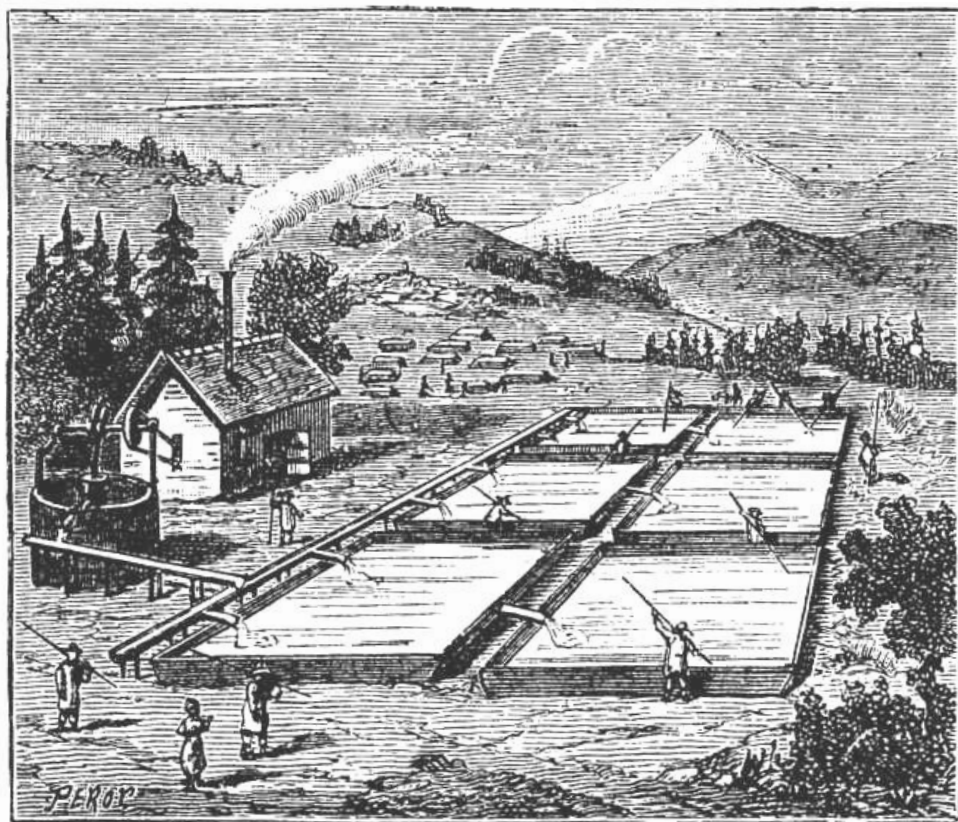


LE PÂTRE COMMUNAL

— Ce sont toutes les vaches de la commune réunies en un seul troupeau, dit M. Gertal, et il n'y a pour les conduire qu'un pâtre, appelé **le pâtre communal**. [...] Pour moi, je suis fier d'être Jurassien, car c'est dans mon pays que, pour la première fois en France, cette grande idée de s'associer a été mise en pratique par les cultivateurs. (p.78)

LES SALINES DU JURA

*On s'arrêta à Lons-le-Saunier et à Salins, qui doivent leurs noms à leur prospérité à leurs **puits de sel**. Les enfants purent voir en passant ces grands puits d'où on tire sans cesse l'eau salée, pour la faire évaporer dans des chaudières. (p.76)*

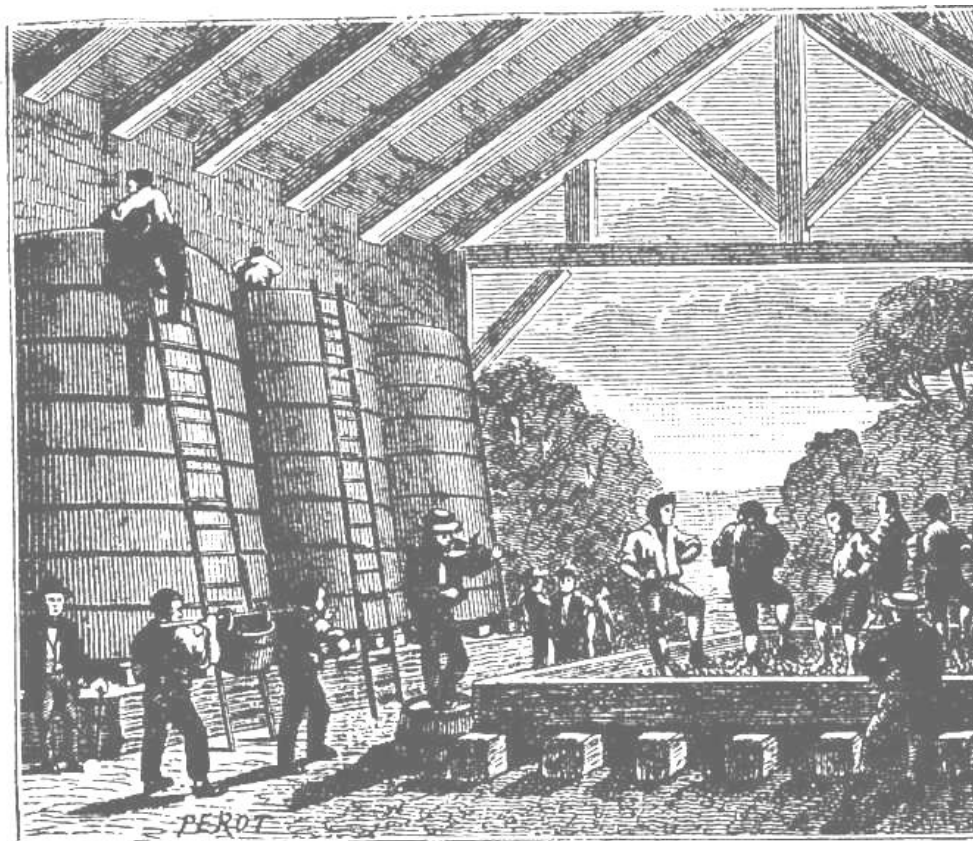


UNE PORCHERIE — *Est-ce que c'est un bon profit d'élever des porcs ?*

— C'est l'un des meilleurs quand on s'y prend bien ; seulement, là comme partout, il faut du soin. Quand une fermière n'est pas propre, soigneuse, intelligente, elle ne gagne rien là où une autre s'enrichit. Si la valeur de l'homme fait celle du champ, rappelle-toi, Julien, que c'est celle de la femme qui fait la prospérité du logis. (p.97)

FABRICATION DU VIN EN BOURGOGNE

— Voyez-vous ces hommes ? dit M. Gertal : ils sont en train de faire le **foulage des raisins**. Ils laisseront ensuite tout ce jus fermenter pendant plusieurs jours. Puis on le tirera par le fond des cuves pour le faire couler dans les tonneaux. Alors il sera devenu clair. Ce sera le vin doux.(p.103)

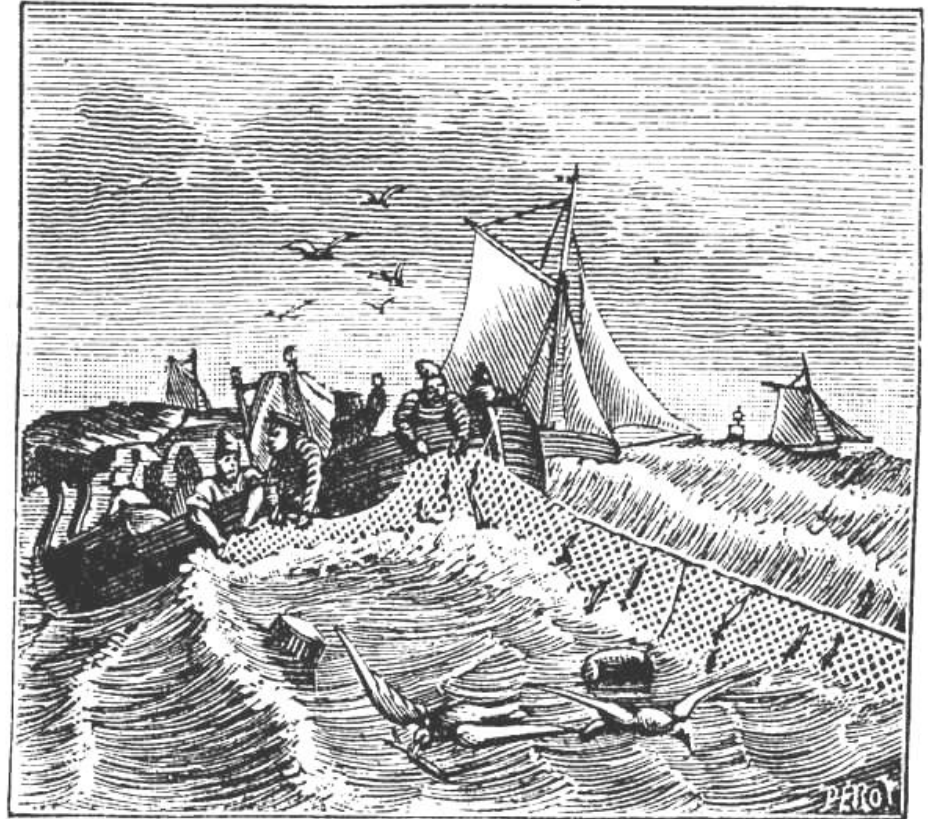
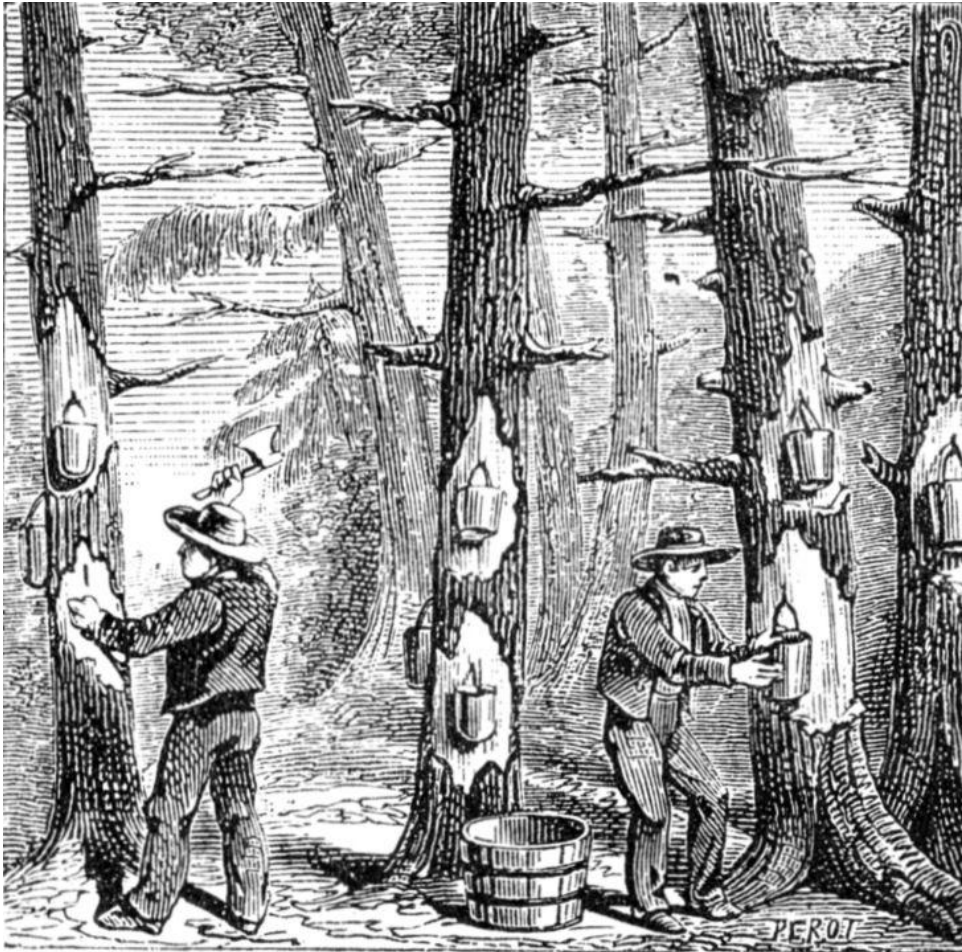


UNE MAGNANERIE DANS LE DAUPHINÉ

C'est dans vallée du Rhône, dans le Dauphiné et dans le Languedoc, qu'on élève les vers, pour tisser plus tard leur soie à Lyon et à Saint-Etienne.(p.163)

RÉSINIERS DES LANDES

Le pin assainit et fertilise le sol. Outre son bois, on tire chaque année du pin la résine. Pour cela, des ouvriers font une entaille au-dessous de laquelle ils placent un petit pot ; la résine sort goutte à goutte et remplit ce pot ... (p.219)



LA PÊCHE DU HARENG

Le hareng est un joli poisson glauque sur le dos et blanc sous le ventre. Chaque année, au mois de mars, les harengs descendent des mers du Nord par bancs immenses et voyagent le long de nos côtes. C'est alors que les pêcheurs vont jeter dans l'eau leurs grands filets qu'ils retirent chargés de harengs. Cette pêche est aussi importante que celle de la morue. (p.261)