Un merci chaleureux à Véronique qui a réalisé de nombreux dessins présents dans ce carnet ainsi que notre Félicien !

Le Musée du Félicien

73220 ARGENTINE

04 79 44 33 67

infos@museedufelicien.com

www.museedufelicien.com

Edition 2020

Siret 217 300 193 00059

Livret de découverte du Musée du Félicien

pour les enfants en CE1 et/ou CE2

Le quotidien filmé des paysans d'autrefois

NOM : _____

Prénom : _____

Classe : _____

Date : _____

Avec ce carnet, tu vas partir à la découverte de la vie d'autrefois … C'est un peu la vie de tes ancêtres.

C'est la jeunesse de personnes âgées de plus de 80 ans aujourd'hui, que tu connais peut-être encore et qui habitaient à la campagne.

Grâce aux films et aux objets présentés au musée, tu pourras répondre aux questions et trouver la solution des devinettes, compléter les phrases dans lesquelles il manque des mots, comparer ta vie aujourd'hui avec celle d'il y a cent ans.

que tu n'utilises plus

des mots suivants que tu ne connais pas.
Les autres concernent aussi la vie d'autrefois.

Un fer à cheval	*Le charron*
La brique	*La lampe à pétrole*
Une varlope	*Le pressoir*
La cuve	*Un rouet*
Une gerbe	*Une étrille*
Une clarine	*Le meunier*
Une génisse	*Un baril*
Le fléau	*La charrue*
Une jument	*Un mulet*
Un tarare	*Un joug*
Un cep	*Une coiffe*

Quelques mots d'autrefois

Rappelle-toi ou renseigne-toi sur la définition
Nous en avons utilisé certains pendant la visite.

Une baratte
Une fourche
Un moulin à café
La basse-cour
Un buvard
Un tablier
La planche à laver
Un tricot
Un tonneau
Le vannier
Des sarments
Une faux
Les vendanges
Un béret
Des galoches
Un plumier
Une pèlerine
Le raccommodage
Le forgeron
Un saloir
La bassinoire
Un chaudron

Introduction

Il y a 100 ans, la vie était très difficile et différente de celle d'aujourd'hui. L'électricité et le téléphone n'étaient pas présents dans les villages ; il n'y avait pas de télévision, d'ordinateur, de four à micro-ondes, pas de frigo. Les maisons n'avaient ni salle de bains, ni toilettes. Elles étaient composées d'une grande cuisine, d'une ou deux chambres, d'un grenier et d'une cave. Le foin était stocké dans la grange. L'étable abritait les vaches, un âne ou un mulet.

Beaucoup de maisons étaient situées plus haut dans la montagne, loin du centre du village. Tous les déplacements se faisaient à pied. Seules quelques personnes plus riches possédaient une voiture ou un vélo. Le train à vapeur commençait à relier les principales villes.

Les habitants de la vallée étaient presque tous paysans : ils devaient cultiver la terre et élever des animaux pour vivre. Les vaches donnaient leur lait, transformé ensuite en beurre et fromage. Le pain était préparé avec le blé et le seigle cultivés dans les champs. Le cochon, élevé et tué à la ferme, procurait l'essentiel de la viande. Les travaux agricoles se faisaient au rythme des saisons. La culture et la vente du tabac à l'Etat était la seule façon de percevoir de l'argent une fois par an.

Les gens fabriquaient eux-mêmes ce dont ils avaient besoin : leurs meubles, leurs vêtements, leurs outils. Au village, certains paysans étaient aussi artisans : menuisiers, forgerons, meuniers…

C'est au marché ou dans les commerces des petites villes voisines que l'on pouvait acheter ce qui n'était pas produit à la maison : le sel, le riz, le sucre, le tissu...

Du grain au pain

Pour les personnes qui vivaient en 1900, la base de l'alimentation était le pain. A la campagne, les boulangeries n'existaient pas encore ; les familles fabriquaient elles-mêmes leur pain.

Le pain n'était pas fait tous les jours mais seulement une ou deux fois par mois et parfois même moins souvent. Il était conservé dans un râtelier ou dans des corbeilles bien au sec. On ne le gaspillait pas. Quand il était trop dur, on le trempait dans la soupe, dans le lait, dans le café. On pouvait aussi en faire du « pain perdu » avec du lait, des œufs, du sucre et le tout passé à la poêle. C'était un dessert qui ne coûtait pas cher et facile à réaliser.

Quels sont les quatre ingrédients de la pâte à pain ?

_____

_____

Comment s'appelle le meuble qui ressemble à une table et dans lequel on mélange cette pâte à pain ?

_____

Où fallait-il aller pour cuire le pain ?

_____

On en profitait aussi pour faire cuire des tartes ou des gâteaux car il n'y avait pas de four à la maison.

Qui suis-je ?

« Brodé, tricoté, noir ou en couleur, je suis un triangle de tissu que les femmes mettent sur leurs épaules ».

« Je suis en bois et en fer. Mon corps rond est posé sur des pieds. J'ai un bras en forme de manivelle. Tu m'as déjà vu dans la cuisine mais avec une forme différente ».

« Nous sommes deux presque identiques. Nous avons des pieds en fer, un plateau en bois, un appareil posé dessus ».

« Je suis composée de deux bras en bois, un corps en bois, des lames en fer et je sers à labourer ».

« Je suis de forme triangulaire, en bois et avec des pointes de fer et je sers à casser les mottes de terre ».

« Je ressemble à une échelle tout en bois ; on me remplit de foin pour nourrir les vaches dans l'étable ».

« Je suis le plus gros appareil de la pièce ; on m'utilise pour séparer les grains de blé des impuretés (enveloppes, poussières) ».

Le recyclage autrefois

Tout était utilisé et réparé jusqu'à l'usure complète des objets ou des vêtements. On ne jetait rien !

Que faisait-on avec :

Un épi de maïs ? _____

_____

_____

Un drap usé et déchiré ?

_____

Un pull-over déchiré, une écharpe en laine trouée ?

_____

Une poêle percée ou une casserole avec le manche cassé ?

_____

Du pain sec ?

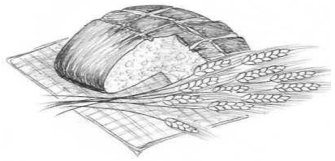
_____

Des fruits trop mûrs ?

_____

Une robe trop grande pour la maman ?

_____



Il fallait beaucoup de travail et d'étapes différentes pour obtenir de la farine à partir des grains de blés ou de seigle.

Complète les phrases et
replace-les dans le bon ordre de 1 à 5 :

On coupe le blé avec la _____.

C'est la période des récoltes ou des **moissons**.

On apporte les _____ au moulin

pour les faire moudre par le _____.

On jette les grains dans la _____.

C'est la période des **semailles**.

On creuse la terre avec la _____.

C'est le moment des **labours**.

On sépare les grains des _____ en battant fort

avec un _____.

La lessive

Tu as devant toi des objets utilisés autrefois pour faire la lessive : la planche pour frotter le linge sale avec une brosse, la pince pour ne pas se brûler, etc.

Qui faisait la lessive ?

_____

Dans quel récipient faisait-on bouillir l'eau ?

_____

De quoi se servait-on à la place de la lessive en poudre ou liquide d'aujourd'hui ?

_____

Où fallait-il aller pour rincer le linge ?

_____

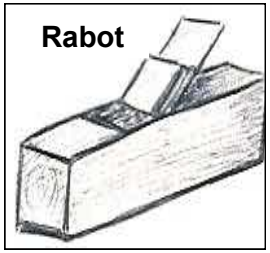
Prends le temps de regarder les chaussures, les outils du forgeron, les coiffes, la baratte, le moule à beurre, etc.

Les outils du bois

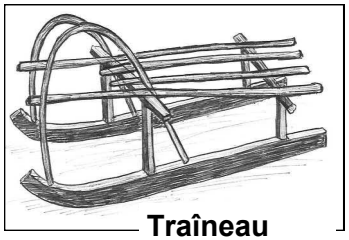
<u>Relie chaque verbe par des traits aux objets qui leur correspondent. Les traits peuvent se croiser.</u>

Couper **Transporter** **Transformer**

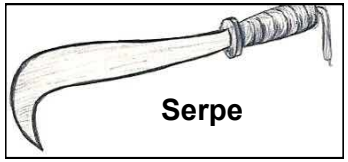
Hache



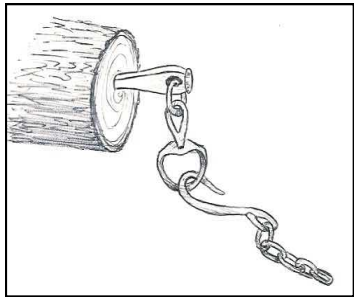
Rabot



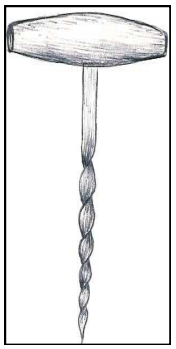
Traîneau



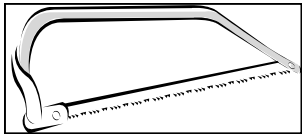
Serpe



« Linguelles » & chaîne



Tarière

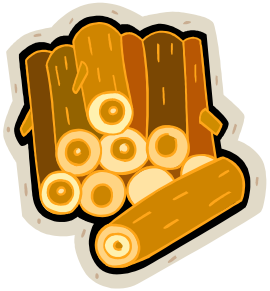


Scie

<u>Où sont-ils dans l'exposition sur le bois</u> ?

Le bois

Le bois était la matière indispensable en 1900.



Il servait pour les meubles, les outils, la construction. Presque tous les objets de la vie quotidienne étaient en bois, souvent fabriqués par les cultivateurs eux-mêmes.

Le bois était un matériau très pratique, solide, qui se travaillait assez facilement, avec des outils simples. Cela permettait de fabriquer des objets durables souvent réutilisés par les enfants des paysans devenus adultes.

Les familles qui ne possédaient pas de parcelles de bois bénéficiaient d'un « droit d'affouage » qui les autorisait à couper des arbres selon leurs besoins sur les terrains de la commune. Cette tradition existe encore dans certains villages comme Argentine.

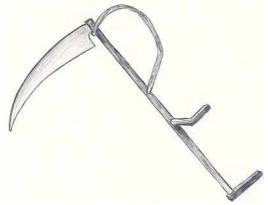
Les tronçonneuses n'existaient pas encore. Les hommes travaillaient avec des haches et des scies. Un âne, un mulet ou un cheval tirait les gros troncs.

Dans la cuisine,
on faisait du feu dans le poêle même en _____.

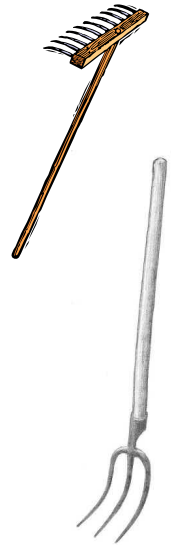
Pourquoi ?

_____

_____



Le foin, les alpages



Quels étaient les 3 outils nécessaires pour faire du foin ?

Que faut-il couper et à quelle saison ?

Où se trouvent les alpages ?

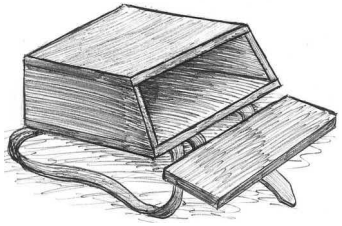
Comment était conservé le foin en montagne et en plaine ?

Pendant quels mois les troupeaux de vaches restaient-ils à l'alpage (c'est encore pareil à notre époque) ?

Que portaient les vaches autour du cou pour que l'on puisse les repérer dans le mauvais temps ?

En hiver, à notre époque, que fait-on sur les alpages ?

L'école en 1900



En 1900, la vie des enfants était très différente de celle d'aujourd'hui… A la campagne, leur emploi du temps était établi en fonction des travaux agricoles. Les enfants aidaient leurs parents, surtout dans les champs.

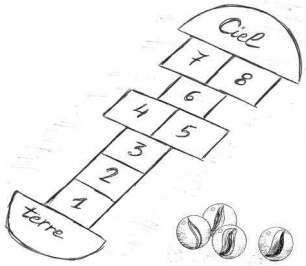
Beaucoup d'élèves manquaient la classe pour aller garder les chèvres ou les vaches, ramasser les pommes de terre, cueillir les fruits, vendanger... Malgré ces activités fatigantes, **« l'école, c'était une récréation ! ».**

Les classes maternelles comme les vôtres ont remplacé la classe enfantine qui accueillait les enfants dès 5 ans avant l'entrée au CP.

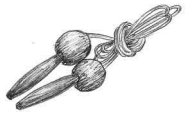
Le jour de repos était le jeudi. Ils allaient à l'école aussi le samedi.

Les vacances d'été avaient lieu en août et en septembre. C'était la période réservée aux récoltes, aux vendanges.

Tôt le matin, beaucoup allaient aussi au catéchisme avant l'école.



Ils s'amusaient pendant les récréations et sur le chemin de l'école.



Le trajet était parfois très long entre l'école et la maison, et tous les enfants s'y rendaient à pied, même en hiver, quel que soit le temps. Ils fabriquaient eux-mêmes leurs jeux : sifflet en bois, cordes à sauter …

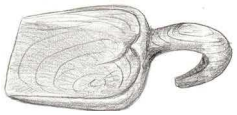
Pour faire beurre et fromage

Le _____ est la matière première indispensable.

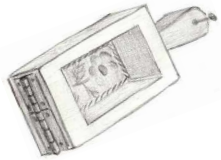
Tous les matins et tous les soirs il faut _____ les vaches.

Pour faire du beurre, on laisse reposer le lait dans un grand récipient appelé **jatte** ou dans un seau.

Le lendemain, on récupère la _____ sur le lait avec une petite pelle en bois appelée « **copette** ».



On verse cette crème dans la _____.



On bat très fort et longtemps.
La crème durcit et se transforme en _____ mis dans des **moules en bois.**

Pour faire le fromage, il faut chauffer le lait dans un **chaudron** pendu dans la _____.

Après quelques minutes, on ajoute de la **présure** ou du vinaigre. Le lait épaissit : **il caille**. On brasse ce caillé avec un **fouet en bois** : le « **brachu** ».

Le fromage blanc est pressé puis égoutté dans des **moules percés** : des faisselles. On démoule les fromages. On les laisse sécher dans la _____. Quand la croûte se forme, il faut les retourner et les saler plusieurs fois.

Du raisin au vin

Lis et complète le texte en cherchant les objets utilisés pour obtenir du vin :

Pour faire du **vin**, il faut récolter le raisin bien mûr (souvent en septembre) : c'est le temps des _____.

Pour transporter les fruits on utilise une _____ ou des _____.

Le **sécateur** sert pour tailler la vigne en fin d'hiver et pour couper les raisins en automne. Le petit couteau recourbé est aussi bien utile.

Ensuite, on met les grappes dans une **cuve** et on foule les raisins avec les pieds et avec un **pilon**.

On attend 10 jours pour que la **fermentation** soit terminée : le sucre présent naturellement dans le raisin se transforme en alcool.

Puis on met le **marc** dans le _____

avec une **fourche** ou une **« pioche à marc ».**

Du **pressoir** coule le vin que l'on récupère dans un **baquet.**

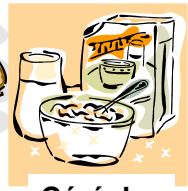
Après on verse ce vin avec un **entonnoir** dans des _____ qui seront rangés à la _____.

Tu peux voir que presque tout le matériel était en bois. Il n'y avait pas d'objets en plastique.

Souligne les activités de la vie de l'enfant autrefois

Au petit-déjeuner

Pain


Céréales

Lait

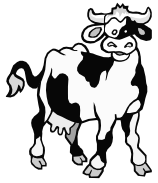
Soupe

Chocolat chaud

Avant de partir à l'école

Télévision

Nourrir les poules


Traire les vaches

Réviser

Le départ pour l'école

A pied

A vélo

En voiture

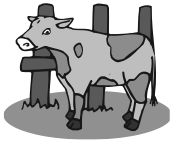
En car

De retour à la maison

Jeux vidéo

Devoirs

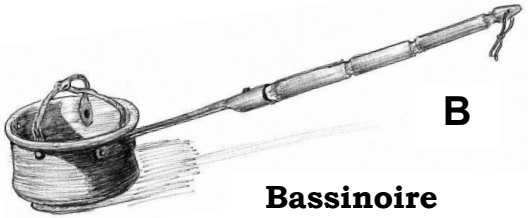
Football


Garder les vaches

De la cuisine de 1900

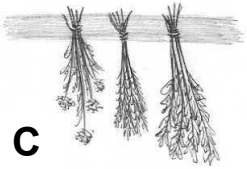
A

Galoche cloutée



B

Bassinoire

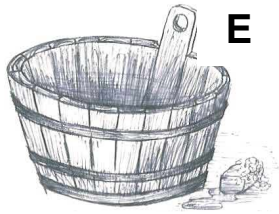


C

Herbes médicinales

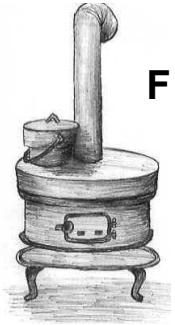
D

« Tupine » ou Saloir



E

Baquet



F

Poêle

G

Balai

H

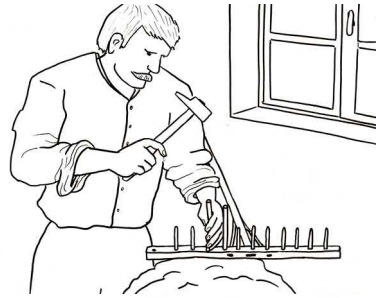
« Cruéju » ou lampe à huile

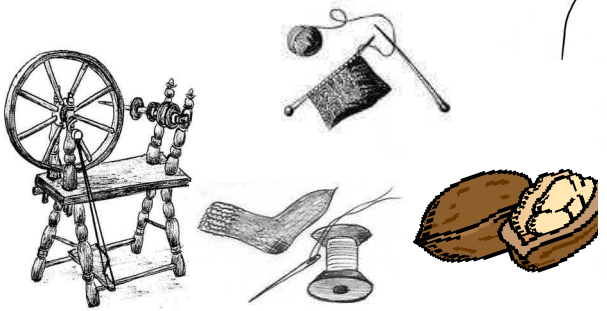
Associe les objets de 1900 avec ceux d'

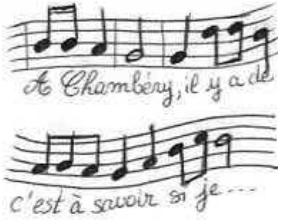
A	B	C	D

Que faisait-on en 1900 pendant les veillées ?

Trouve les activités en t'aidant des dessins ci-dessous







La veillée

En 1900, dans notre région, l'hiver était long et très froid. A cause du gel et de la neige, on ne pouvait plus travailler dans les champs. Mais les paysans ne s'ennuyaient pas. Ils profitaient de cette saison pour faire, à l'intérieur, beaucoup de petits travaux qu'ils n'avaient pas le temps de réaliser le reste de l'année.

Les familles se retrouvaient, chez les unes ou chez les autres, pour passer la soirée entre amis et entre voisins.

C'était aussi l'occasion de s'informer sur ce qui se passait en dehors du village. Les personnes, qui savaient lire, achetaient parfois un journal et le lisaient à haute voix.

Ils bavardaient et chantaient tout en travaillant. Parfois ils mangeaient ensemble : on appelait cela **les veillées**…

Dans la caisse, tu vois du _____.

Avec les _____

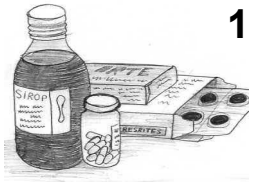
on remplit des matelas ;

avec les grains on nourrit les _____.

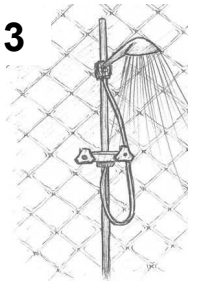
En Savoie, Haute-Savoie et dans le Nord de l'Italie, on fait de la farine avec le maïs : la « polenta » que l'on mange encore bien souvent.

Oter les feuilles de maïs, attacher les épis ensemble pour les faire sécher, c'était aussi une des activités des veillées. On disait : « **débourrer le maïs** ».

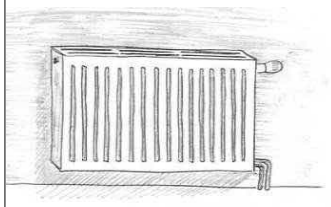
à celle d'aujourd'hui



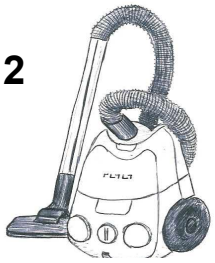
1 Médicaments



3 Douche



4 Radiateur

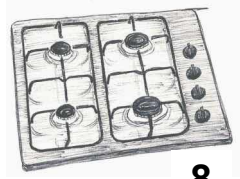


2 Aspirateur

Basket 6

7 Congélateur

5 Lampe halogène



8 Plaques de cuisson

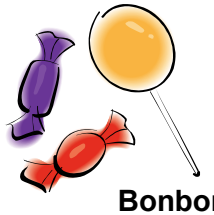
aujourd'hui qui ont la même fonction :

E	F	G	H

La nourriture

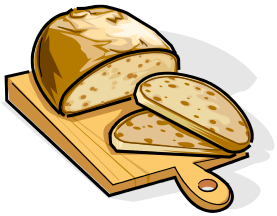
Entoure les noms des produits beaucoup mangés autrefois

Soupe



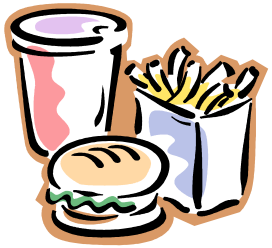
Bonbons

Pain



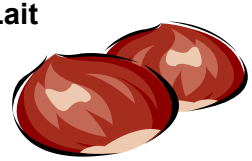
Lait

Tomme



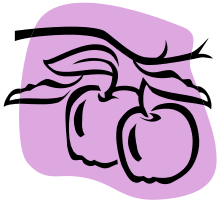
Frites et hamburger

Châtaignes



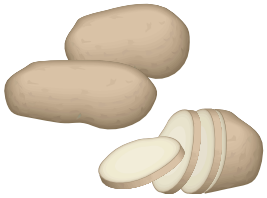
Farine de maïs :

la polente



Pommes

Yaourt



Pommes de terre

Orange et banane

Les châtaignes

Dans cette partie de la vallée de la Maurienne et dans d'autres endroits en Savoie, il y a beaucoup de **châtaigniers**.

En automne, les habitants ramassaient beaucoup plus de châtaignes qu'aujourd'hui.

On les faisait sécher au grenier.

Elles servaient pour se nourrir en hiver.

Ce fruit du châtaignier est enfermé dans une **bogue** : attention ça pique ! Sous la première peau, se cache une **amande** divisée en plusieurs graines comestibles. *(Ce fruit est appelé marron lorsque l'amande est entière à l'intérieur de la même bogue.).*

Il faut toujours fendre la première peau avec un couteau avant de les faire cuire.

On peut les préparer de plusieurs façons :

- **grillées** sur le poêle ;
- **pochées** à l'eau puis mangées froides à l'école ou pendant les travaux des champs ;
- **cuites à l'eau**, on enlève la deuxième peau, on les met dans un bol ou une assiette de lait chaud le soir à la place de la soupe.