

*A la recherche du pain quotidien à travers la Méditerranée
2017-2019*



Conținutul prezentului material reprezintă responsabilitatea exclusivă a autorului. Agenția Națională și Comisia Europeană nu sunt responsabile pentru modul în care este utilizat conținutul informației.

*Une courte
histoire du
pain*

L'histoire du pain



L'origine du pain se perd dans la nuit des temps car selon de récentes recherches archéologiques, notre pain actuel serait l'héritier d'une histoire vieille de plus de 5.000 ans.



Le premier pain, qui paraît avoir pris naissance avec la civilisation en Orient, a probablement été le résultat de l'oubli d'une ménagère qui laissa un peu de cette bouillie pendant un certain temps, dans un endroit abrité du vent, avant de la faire

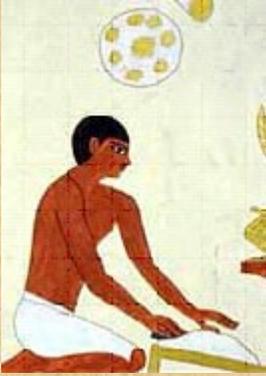
cuire. Ce produit, qui resta un aliment grossier et de digestion difficile, devint un pain léger, gonflé et formé d'alvéoles d'air dès qu'on lui rajouta un peu de levain.

Au fil des siècles, l'art boulanger s'est efforcé d'améliorer ce produit afin de parvenir à un produit plus fin, plus léger, plus digeste, meilleur au goût.

Au gré des migrations, l'art de fabriquer le pain s'est transmis tout autour du bassin méditerranéen : en Egypte ancienne, en Judée, en Asie mineure, en Grèce puis à Rome et dans toute l'empire romain.



Les Égyptiens



De toute éternité, l'Égypte doit sa vie au Nil dont les crues fertilisent la terre. Une fois le blé domestiqué, les Égyptiens peuvent disposer d'une matière première abondante que des hommes ingénieux tentent d'accommoder de diverses manières. Plus de quinze variétés de pains ou de galettes sont élaborées par les boulangers. Les nombreuses œuvres qui nous sont parvenues attestent l'importance accordée par les Égyptiens à la maîtrise de cet art. Des peintures ou des bas-reliefs laissés sur les tombeaux ont pour thème la culture des céréales, la meunerie ou la boulangerie.

Les Hébreux



Au cours de leur exil de quatre cent trente ans en Égypte, les Hébreux découvrent le pain. On a en effet retrouvé dans l'ancienne Égypte et chez les Hébreux des preuves de fabrication des pains avec ou sans levain. Les anciens avaient déjà remarqué que la pâte pouvait, sous l'effet de la chaleur, fermenter naturellement. La fabrication du pain au levain s'est alors répandue dans tout le Proche Orient et le pourtour de la Méditerranée. Le pain sans levain (pain Azyne) était souvent associé aux rituels religieux alors que le pain fermenté servait à l'alimentation courante.

Les Grecs

Après avoir utilisé des moules, les Grecs inventent le four moderne : chauffé de l'intérieur et accessible par une ouverture frontale. Les Grecs se nourrissent de ces deux sortes de pain qu'ils garnissent de toutes sortes d'aliments : olives, oignons, ail, poisson et, plus rarement, viande. Les pains sont tranchés en leur milieu et les autres aliments, combinés ou non, garnissent ces premiers sandwiches.



Les Romains



Si les Égyptiens sont les inventeurs du pain tel que nous l'entendons, les Grecs en sont les propagateurs. Ils font partager leur goût et leur science du pain aux Romains dès le huitième siècle avant notre ère. En 168 av. J.-C. de nombreux artisans hellènes, à la fois meuniers et boulangers, s'installent à Rome. De grands progrès sont faits dans la connaissance des qualités nutritives des blés. Galien, le célèbre médecin de Pergame, classe les farines en quatre catégories.

Le pain chez les Roumains



Le pain et les petits pains en couronne, le cœur des tables hospitalières



Les Roumains apprécient les céréales et surtout le blé, car la Roumanie a traditionnellement été «le grenier de l'Europe». On ne fait pas seulement le pain ordinaire avec les grains de blé ou avec de la farine de blé mais, on prépare aussi toutes sortes de produits qui ont parfois un rôle rituel.



La «colivă» - du blé cuit, mélangé à des noix, du sucre et des pelures de citron - on l'offre par charité à la mémoire des défunts. Elle représente le corps humain de celle/ celui qui est mort car la nourriture principale du corps humain est le blé (qui est représenté par le pain qu'on mange chaque jour). C'est aussi une expression matérielle de notre foi en l'immortalité et la résurrection, étant préparée à partir de grains de blé, dont le Seigneur lui-même les a présentés comme des symboles de la résurrection des corps humains: comme le grain de blé, qui doit être enterré dans le sol pour germer et porter du fruit, le corps humain est enterré et pourrit d'abord, pour attendre la résurrection.



Avec de la farine, on fait aussi de la «prescură» - destinée à la préparation de la Sainte Eucharistie, essentielle pour la célébration de la liturgie. On utilise également la farine pour les petits pains en couronne qui ressemblent aux bretzels mais qui ont plus de «bandes» de pâte tressée. Ces petits pains sont offerts aux chanteurs de chants de Noël mais aussi aux Pâques. On les utilise aussi dans d'autres rituels, comme celui des noces. Par leur forme ronde, les petits pains en couronne symbolisent l'éternité, la roue de la vie. Ils peuvent aussi être faits en forme de fer à cheval ou en forme du chiffre huit, symbole de l'infini.



Les Roumains mangent avec plaisir des bretzels (pâte à pain rond ou en 8, salé et cuit dans le four), dans la rue, lorsqu'ils ont faim et n'ont pas le temps de prendre un repas à table. Tu vas voir que les bretzels on peut les acheter tout le long des chemins.



La Moldavie

Lipie



On dirait un pain pita, mais ce n'est pas le cas. Permettez-moi de vous présenter le Lipie roumain, un pain rond fait avec de la farine de blé. Il est rond ou ovale, légèrement levé ou plat, préparé normalement à partir de pâte sans levain composée de farine et de plusieurs céréales. Le lipie est connu depuis le 16ème siècle. Il fait tellement partie de la culture roumaine que vous pouvez même le retrouver sur certaines tapisseries roumaines et dans l'art religieux. Un Lipie du 17ème siècle a été découvert dans une maison dans le village médiéval de Dolhești, ce qui a donné au Lipie le nom de "pain de Dolhești". Le pain est un sanctuaire pour les Roumains. Comme dans de nombreux pays méditerranéens, le pain est servi à presque tous les plats, en particulier en campagne. Chaque petit village a encore aujourd'hui son moulin à pierre où les gens peuvent apporter leur petite production de céréales pour obtenir leur propre farine.

La Transilvanie

Le pain de Pecica

Le pain quotidien peut être un délice. Surtout à Pecica, ville du département d'Arad, dans l'ouest du pays. Mais qu'a-t-il de spécial ? De nos jours, les gens ne recherchent pas seulement des choses faites à l'ancienne, mais des produits qui racontent une histoire. Son nom donne même l'appellation de la localité. Ses origines sont historiques. Certains historiens ont affirmé que l'appellation de la ville est d'origine slave, et signifie "four". On peut dire que les habitants de cette localité se sont retrouvés avec le pain sur la table depuis des temps oubliés. D'ailleurs, l'auteur de la monographie de la ville raconte comme les femmes robustes fortes bien en chair pétrissaient le pain dans l'auge, puis le mettaient au four. On peut comprendre que chaque maison avait son propre four et le pain de Pecica, un pain renommé, on le trouvait sur la table de tous les ménages.



La tradition a été préservée de mère en fille. Mais voyons comment les femmes préparaient effectivement ce pain. De quelle farine, dans quelles conditions, à l'aide de quels ustensiles traditionnels travaillaient-elles la pâte, comment le pain était-il cuit ? Au fond, quels sont les éléments qui rendent ce pain unique ? Pecica se trouve dans une région fertile de la Roumanie sur la rive droite de la rivière Mureș où, dès les temps reculés, on a produit un blé de très bonne qualité. C'était la matière première dont était fait le pain de Pecica. En fait, on prenait du blé d'Arad jusqu'à Nădlac. Nous sommes dans la Plaine de l'Ouest. Ce blé était moulu dans des moulins spéciaux. Nous en avons eu deux à Pecica ; il y en a maintenant un à Nădlac, qui produit la farine roumaine avec laquelle on pétrit le pain de Pecica.

Disons que la farine a un contenu élevé de gluten. Mais aussi que le pain est produit non pas tant avec de la levure qu'avec un levain particulier. Dans les temps anciens, les femmes utilisaient ce que l'on appelle "cumlău" – un levain. Son contenu était à part : on prenait de la pâte du pain précédent, auquel on ajoutait un peu de houblon (qui est antiseptique). Le tout bien pétri, on le laissait sécher et puis on le gardait dans un petit sac en chanvre. Il faut savoir que les éléments traditionnels interviennent non seulement dans le pétrissage et dans la production du pain, mais aussi dans sa conservation. Il y avait l'auge ancienne, propre, en bois, que les ménagères gardaient au sec, et que l'on utilisait aussi pour le levage. Un des secrets du pain de Pecica, c'est aussi le temps de levage. Et surtout le pétrissage. Les pauvres femmes le pétrissaient jusqu'à ce que la sueur leur perlait au front. C'est pourquoi elles devaient être robustes, parce que cette durée était très longue. Et après tout ce procédé, on faisait lever le pain à bonne température dans la pièce, sous une toile brodée par la main. On allait le mettre au four, au « pec », comme on l'appelait. Il avait un goût à part.

Le pain ainsi préparé résiste frais même une semaine s'il est gardé dans un sac en chanvre.

La route du blé



Amande

Riche en glucides

Son

Riche en fibres,
vitamines B
et minéraux
(magnésium)

Germe

Riche en vitamines
B et E, minéraux et
fibres



L'apprenti du boulanger
ou le mitron



La croûte

La mie

Le pain vif



et son âme

Le levain, ou l'âme du pain, est un être vivant. On doit le soigner et nourrir tout comme notre animal de compagnie. Il naît d'un mélange de farine et d'eau qu'on laisse fermenter au chaud.

Fermenter, qu'est ce que c'est ? Le mot vient du latin *fervere* qui signifie "bouillir" (et qui a aussi donné "fervent"). La fermentation est une réaction chimique qui, sous l'effet de la chaleur et de microbes bénéfiques (micro-organismes, bactéries, levures), transforme un corps solide en laissant échapper des éléments gazeux.

Les hommes utilisent la fermentation depuis plusieurs milliers d'années, ils l'utilisent pour produire des boissons comme le vin, la bière, le cidre, pour la fabrication du fromage et donc, celle du pain.

Au bout de quelques jours, il se met à faire des bulles et à gonfler, c'est ainsi que l'on sait que la fermentation a commencé : le gaz qui s'échappe crée des bulles et fait gonfler le levain. On dit que le levain est "mûr". Il faut le nourrir de temps en temps (tous les 3 ou 4 jours) et 1 à 2 jours avant de fabriquer du pain. Le nourrir, c'est lui donner un peu de farine et un peu d'eau. On appelle ça "rafraîchir un levain".

Lorsqu'on fabrique du pain, on prélève une partie du levain et on en laisse toujours dans son bocal, on continue à le nourrir. Si on en prend soin, il ne meurt pas. On voit des levains qui durent 5 ans ou même encore plus !

On appelle ce levain naturel "l'âme du pain". Pourquoi l'âme du pain? Après tout, c'est grâce à lui qu'on fait du pain... Âme, c'est surtout parce que c'est le premier, celui du début, celui qui donne la vie.

Vous pouvez vous lancer vous aussi dans cette aventure. C'est très drôle, intéressant, comme un jeu de "petit chimiste", vous vous en occuperez comme de votre compagnon. Et puis, en dehors du pain, on peut faire de la pâte à pizza, des brioches, des gâteaux etc...





*Les 8 étapes
de la
fabrication
du pain*



1 Le pétrissage

Le boulanger met les ingrédients dans son pétrin et obtient une grosse boule de pâte.



2 Le pointage

La pâte se repose et commence à gonfler grâce à la levure qu'elle contient.



3 La pesée

Le boulanger partage la grosse boule de pâte en petites boules de même poids : les pâtons.



4 Le façonnage

Le boulanger prend un pâton et lui donne une forme, par exemple une baguette.



5 L'apprêt

Le boulanger pose les baguettes crues sur un tissu appelé la "couche" pour qu'elles se reposent et gonflent encore plus.



6 L'enfournement

Le boulanger fait des traits réguliers (les "grignes") sur chaque baguette crue et les enfourne.



7 La cuisson

Les baguettes continuent de gonfler. La mie se forme et cuit. La croûte durcit et prend sa couleur dorée.



8 Le défournement

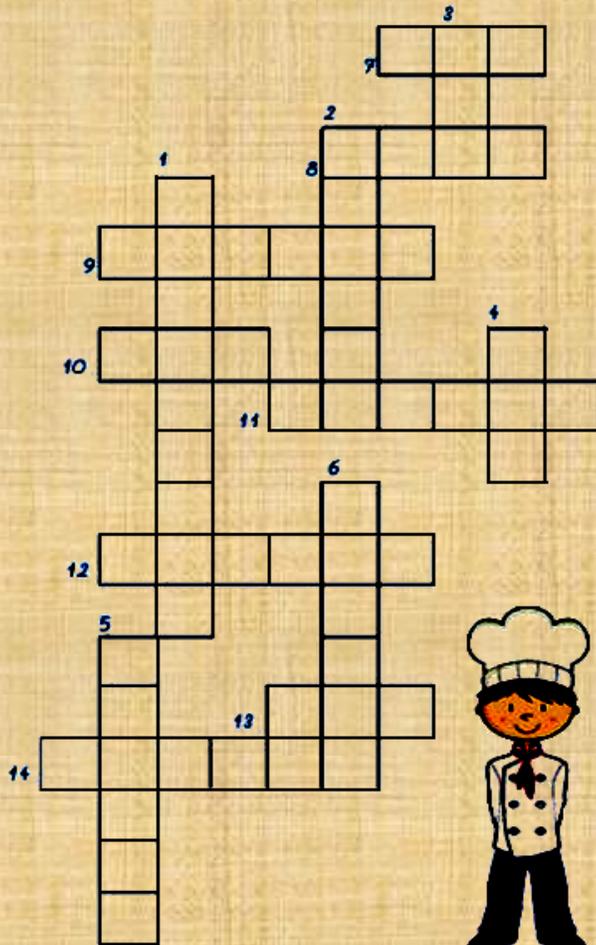
Les baguettes sont bien cuites. Le boulanger les sort du four en faisant attention car elles sont fragiles.



DÉCOUVRONS LE MYSTÈRE DU PAIN

- 1 - Quelle céréale donne la farine utilisée pour la fabrication du pain ?
 - a) L'orge
 - b) Le blé
 - c) Le maïs
- 2 - Comment s'appelle la récolte du blé ?
 - a) La cueillette
 - b) La moisson
 - c) Le ramassage
- 3 - Quel est le mois de la moisson ?
 - a) Le mois de décembre
 - b) Le mois de mars
 - c) Le mois de Juillet
- 4 - Comment s'appelle l'étape pendant laquelle le boulanger donne leur forme aux pâtons ?
 - a) Le pointage
 - b) Le façonnage
 - c) La cuisson
- 5 - Chez quel commerçant s'achète le pain ?
 - a) Le boulanger
 - b) Le boucher
 - c) Le fromager
- 6 - A quelle famille alimentaire appartient le pain ?
 - a) La famille des produits sucrés
 - b) La famille des produits laitiers
 - c) La famille des céréales, pains, féculents
- 7 - Quels sont les quatre ingrédients de base de la fabrication du pain traditionnel ?
 - a) La farine, l'eau, le sel et la levure
 - b) La farine, l'eau, le beurre, et la levure
 - c) La farine, l'eau, le beurre et les œufs

MOTS CROISÉS



1. Celui qui fabrique le pain
2. Un des quatre ingrédients pour faire le pain
3. Le seul ingrédient liquide pour faire le pain
4. La partie moelleuse du pain
5. La partie croustillante du pain
6. apprenti boulanger
7. un autre ingrédient pour faire du pain
8. là où on cuit le pain
9. Le saint patron des boulangers
10. Céréale de base pour le pain
11. Là où on mélange tous les ingrédients
12. Un autre ingrédient du pain
13. L'enveloppe de la céréale
14. Un ami avec qui on partage le pain





*Le pain dans
la littérature
roumaine*



La légende de l'épice de blé

-conte populaire-



Cette histoire s'est passée il y a beaucoup de temps, trop de temps, quand les gens réussissaient à peine gagner survivre. Ils ne savaient pas cultiver la terre ou élever des bêtes domestiques. Ils se contentaient seulement avec ce que la terre leur offrait: les bois, les champs, les rivières. Ils vivaient dans des groups et dans la même manière ils allaient à la chasse parce que leurs armes étaient primitives et fréquemment il y avait des hommes parmi eux qui revenaient blessés par les animaux féroces de la forêt. Ils chassaient seulement pour le besoin d'assouvir leur faim. Ils vivaient durement et ils luttaient pour chaque morceau de vires qu'ils amenaient dans leurs pauvres maisons. Un jour, tous les gens du village étaient partis à la chasse. Seulement une petite fille blonde était restée chez elle. Elle avait environ 10 ans et elle devait mettre du bois dans le feu pour que celui ne s'éteigne pas. La petite regardait enchantée le feu qui vacillait, crépitait et jetait des étincelles. Le jeu des flammes, la façon où elles changeaient de couleur, d'un bleu-gris en orange et en rouge, la fascinait et la faisait oublier qu'elle était seule et qu'il y avait toujours le péril d'être attaquée par les animaux affamés.

Tout à coup, la petite entendait des cris affolés. Il lui semblait être la voix d'un oiseau. Elle ne savait pas quoi faire. Rester là, près du feu que les animaux craignaient ou aller voir ce qui se passait? Son coeur lui battait fort, mais la curiosité dépassait la peur et la petite se dirigea vers l'endroit d'où les sons se faisaient entendre. Et qu'est-ce qu'elle y vit? Un énorme serpent s'était enroulé autour d'un arbre et il voulait dévorer les poussins d'un merle qui avait fait son nid dans un creux. Le brave oiseau se précipitait avec le bec et ses griffes vers le féroce rampant qui ne semblait pas l'avoir remarqué. Après l'attaque du merle, il s'arrêta un instant, puis il continuait sans hâte son chemin. Il était tout proche de sa proie. Les poussins étaient très effrayés en entendant le piaillage de leur mère. Ils se rendirent compte du danger.



Alors, la fillette prit du courage, saisit un bâton allumé et avec habileté elle frappa la tête du serpent. Celui-ci ne s'y attendait pas. Il recula et puis il essaya d'avancer de nouveau. Mais la fillette se mit à beugler. Elle jetait contre lui avec des pierres, du bois et tout ce qu'elle trouvait à portée de la main. Le serpent renonça et, en pétillant lentement, il se dirigeait vers la forêt.



La mère merle se réjouissait trop. Elle s'assit à côté de ses poussins et elle continuait à siffler doucement afin de calmer ses petits. Après les avoir vus endormis, l'oiseau s'envola vers un lieu qu'il était seul à le connaître. Peu de temps après, elle revint en tenant dans son bec une épice jaune qui ressemblait au fil d'herbe, mais avec les grains plus grands. Elle s'approcha de la fillette et lui dit avec une voix humaine:

- Tu as sauvé mes poussins, tu as été courageuse et bienveillante. C'est pourquoi je veux t'offrir un cadeau. Prends cette épice de blé, sème ses grains dans la terre, multiplie-les et dorénavant toi et ton peuple ne souffrirez plus de faim!

La fillette fit exactement ce que l'oiseau lui avait conseillé. Elle sema les grains, soigna les semis, et après avoir fait l'épice, elle les moissonna et les sema de nouveau.



Plus tard, les pauvres maisons étaient entourées par des champs jaunes avec des grains doux.

Les gens apprirent à en faire de la farine, et ensuite du pain. Le soir, près des fourneaux, on sentait le parfum du pain chaud et les gens faisaient l'éloge de la terre, qui nourrissait le blé, la pluie qui l'arrosait, le soleil qui l'cuisait mais aussi l'intelligence de l'homme qui avait réussi à transformer les petits grains dans sa nourriture quotidienne.



~ Fin ~



Les cinq pains par Ion Creangă



Il était une fois deux hommes qui, se connaissant l'un l'autre, voyageaient l'été par le même chemin. L'un avait trois pains dans son sac, mais l'autre n'en avait que deux. Lorsque la faim commença à se faire sentir, ils s'arrêtèrent à l'ombre d'un saule pleureur, auprès d'une fontaine, sur le bord de laquelle se trouvait justement un seau. Chacun déballa ses pains et ensemble, ils se mirent à manger, pour se donner mutuellement de l'appétit.

Comme ils étaient en train de sortir les pains de leurs sacs, voici qu'un troisième voyageur, un inconnu, venant par derrière, les rattrapa et s'arrêta à côté d'eux en leur souhaitant le bonjour. Puis, enfin, il les supplia de lui donner quelque chose à manger, car lui aussi était très affamé, disait-il, ne possédant aucune provision, et n'ayant aucun moyen d'en acheter dans le voisinage.



- Oui, bonhomme, viens manger avec nous; répondirent les deux voyageurs à ce passant inconnu, car grâce à Dieu, là où il y en a deux, un troisième peut manger aussi.

L'étranger, qui mourait de faim, ne se le fit pas dire deux fois; il s'assit à côté des autres et tous trois commencèrent à croquer leur pain sec, en buvant de l'eau fraîche de la fontaine, puisqu'ils n'avaient pas d'autre besoin. Ils mangèrent donc tous trois ensemble et avalèrent les cinq pains qui disparurent comme s'ils n'avaient jamais existé.

Quand ils eurent terminé leur repas, l'étranger sortit cinq «lei» (de sa bourse et, par hasard, les remit à celui qui avait possédé trois pains en lui disant:

- Bonhomme, acceptez de ma part, je vous prie, ce petit remerciement, pour m'avoir offert à manger. Vous pourrez boire plus loin, chacun un verre de vin, ou bien vous ferez ce que vous voudrez de cet argent. Je ne saurais vous remercier assez pour le bien que vous m'avez fait! Car j'étais affamé, que je n'avais même plus la force de regarder ce qui se trouvait sous mes yeux.

Les deux autres hésitaient à prendre cet argent; mais enfin, le troisième ayant beaucoup insisté, ils finirent par accepter.





Peu après, le voyageur étranger leur fit ses adieux et poursuivit son chemin. Quant à eux, pour se reposer du déjeuner, ils demeurèrent encore un instant à l'ombre du saule, puis, de parole en parole, l'homme aux trois pains tendit deux «lei» à celui qui en avait eu deux, tout en disant:

- Tenez mon frère, voici votre part, faites-en ce que vous voudrez. Vous aviez deux pains entiers, vous aviez donc droit à deux lei, puisque j'avais moi-même trois pains entiers, de la même grandeur que les vôtres, ainsi que vous le savez.

- Comment cela? -riposta l'autre au dépit. Pourquoi deux lei seulement, et non pas deux lei et demi, ce qui serait la juste part due à chacun de nous? Cet homme pouvait ne rien nous donner du tout, et alors, comment les choses seraient restées ?

- Comme elles seraient restées? ... dit l'homme aux trois pains. Dans ce cas j'aurais eu «l'aumône de Dieu» (la récompense donnée par Dieu seul) pour cette part de trois pains qui m'était due, et vous pour celle deux pains ... c'est tout!... Pour l'instant, nous avons mangé tous deux gratuitement, puisque en récompense de cette charité, nous avons, en plus, de l'argent dans notre bourse: moi, trois lei et vous deux lei; chacun d'après le nombre de pains que nous avons fournis. Je ne crois pas que vous trouviez, même auprès du Dieu Saint, un plus juste partage que celui-là.



- Mais non, mon vieux! S'exclama celui qui avait les deux pains; je ne considère pas du tout que vous ayez fait un bon partage. Allons en justice!... Il en sera comme la Justice décidera.

- Si tu n'est pas content, allons en Justice si tu veux, dit l'autre. Quoique je n'aie jamais été mêlé à aucun procès depuis que j'existe, je crois que le Juge lui-même me donnera raison.

Ils poursuivirent donc leur chemin, ayant ainsi décidé de faire départager leur différend. Dès qu'ils arrivèrent dans la ville où se trouvait un prétoire, ils se présentèrent devant le Juge. Chacun à son tour, ils se mirent à lui exposer les faits depuis le commencement: comment leur était advenu ce hasard de voyager ensemble, puis de prendre leur repas ensemble; combien de pains chacun avait apportés, comment le voyageur étranger avait mangé à leur table une parte égale à la leur, comment, enfin, celui qui avait eu trois pains avait trouvé équitable de partager cet argent.



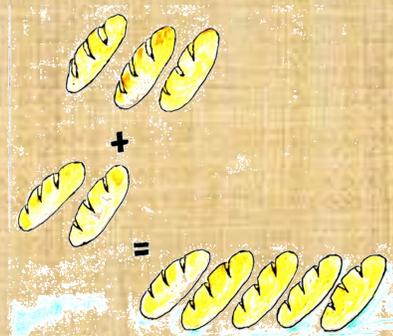


- Alors, mon bonhomme, tu n'es pas content du partage qu'on a fait?

-Non, Monsieur le Juge, répondit le mécontent. Nous n'avions pas l'intention d'accepter un paiement de cet étranger pour la nourriture que nous lui avons offerte; mais puisque le hasard s'est produit ainsi, il faut partager exactement, en deux, ce dont notre hôte nous a fait don. Je crois, en toute justice, qu'il est bon de faire ainsi.

- S'il est question de justice, reprit le Juge, aie donc alors bonté de rendre un leu à celui-ci, dont tu affirme qu'il avait trois pains.

- Par exemple!... Je suis vraiment stupéfié, Monsieur le Juge, s'exclama le plaignant avec hardiesse. Je suis venu devant la Justice pour obtenir mon droit et je constate que vous, qui connaissez les lois, vous me rabattez encore davantage. Si la justice de Dieu devait être semblable, alors, malheur au monde!...



- Cela te paraît ainsi,

dit le Juge avec calme; mais tu vas voir qu'il en est tout autrement. Tu as bien eu deux pains, n'est-ce pas?

- Oui, Monsieur le Juge, j'en ai eu deux.

- Ton compagnon a eu trois pains?

- Oui, il en a eu trois.

- Et comme boisson, avez-vous eu quelque-chose?

- Rien, seulement du pain sec et de l'eau fraîche de la fontaine! - que soit bénie l'âme de celui qui l'a creusée sur le chemin des voyageurs!...

- Tout à l'heure, il me semble, reprit le Juge, tu m'as dit toi-même que vous avez mangé une parte égale. Est-ce vrai?

- C'est vrai.

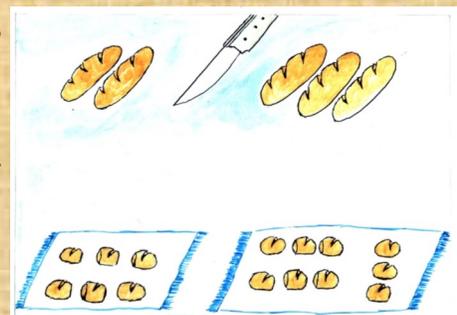
- Maintenant, faisons un calcul afin que l'on sache exactement combien de pain a mangé chacun. Voyons: supposons que chaque pain ait été coupé en trois morceaux de même grandeur, combien de morceaux aurais-tu reçus, toi, qui dis avoir deux pains? - J'aurais eu six morceaux.

- Et ton compagnon, dont tu dis qu'il a eu trois pains?

- Il en aurait eu neuf.

- Maintenant, combien font ensemble: six morceaux plus neuf morceaux de pain?

- Quinze morceaux.



- Combien y a-t-il eu de personnes à manger ces quinze morceaux de pain?
- Trois personnes.

-Bon! Combien de morceaux te sont restés, ensuite, en surplus?

- Un seul morceau.
- Maintenant, restons-en là, en ce qui concerne, et passons au cas de celui-ci.

Te souviens-tu combien de morceaux de pain aurait eus ton compagnon?

- Neuf morceaux.
- Et, là– dessus, combien en a-t-il mangé?
- Cinq morceaux comme moi.
- Alors, combien de morceaux lui sont restés en surplus?
- Quatre morceaux.

- Bon!... Et maintenant, nous allons nous entendre pour le mieux: tu m'as dit qu'il t'est resté seulement un morceaux en surplus, et que ton compagnon a eu, en reste, quatre morceaux. Alors donc voici: un morceau de pain resté de toi, plus quatre morceaux de ton camarade, font bien ensemble cinq morceaux?

- Justement cinq.
- Est-il vrai que ces morceaux de pain ont été mangés par votre hôte, dont tu dis qu'il vous a donné cinq lei comme remerciement?
- C'est vrai.



- Alors, tu n'as droit qu'à un leu, puisque tu n'as donné qu'un morceaux de pain de ton surplus, exactement comme si tu l'avais mis en vente, du moment que vous avez reçu l'argent de votre hôte. Quant à ton compagnon, il a droit à quatre lei pusiqu'il a donné les quatre morceaux de son surplus. Tu feras donc bien de rendre tout de suite un leu à ton camarade. Et, si tu te crois

lésé, va-t'en jusqu'au Dieu! Mais sois convaincu que tu n'auras pas, auprès de lui, une meilleure justice que celui-ci.

Voyant qu'il n'y avait plus moyen d'causer, celui qui avait eu les deux pains rendit, non sans regret, un leu à son compagnon, puis il partit tout honteux.

- Quant à celui qui avait eu trois pains, muet d'un tel jugement, il remercia au juge, puis il sortit, se disant en lui-même avec étonnement:

- Si toujours et partout, il n'y avait que des juges semblables: des juges qui aiment pas que le coucou leur chante en face, les homes qui ont tort n'oserait jamais rechercher les procès! ... Alors, les Gens de la Chicane, ceux que l'on surnomme les Défenseurs, n'ayant plus aucun moyen de vivre de leurs mensonges, seraient bien forcés, ou de se mettre à travailler comme tout le monde, ou de résigner à tirer toute leur vie le diable par la queue.

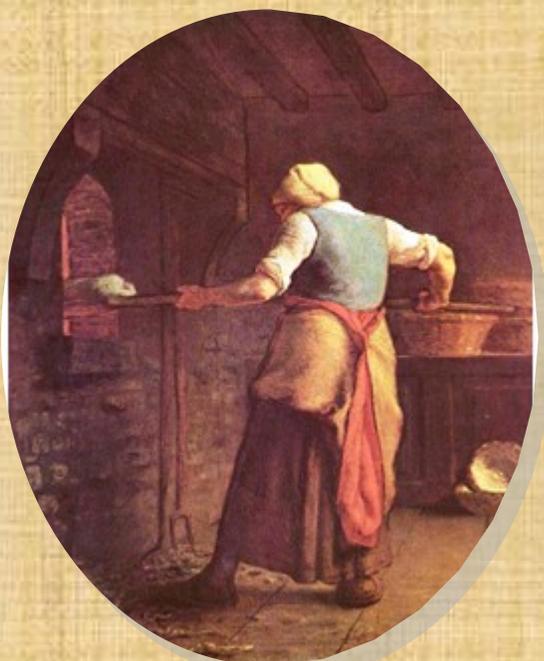
*Le pain dans
la peinture*



Nourriture à la fois essentielle et mystique par excellence, le pain est constamment représenté dans les toiles de grands peintres universels.



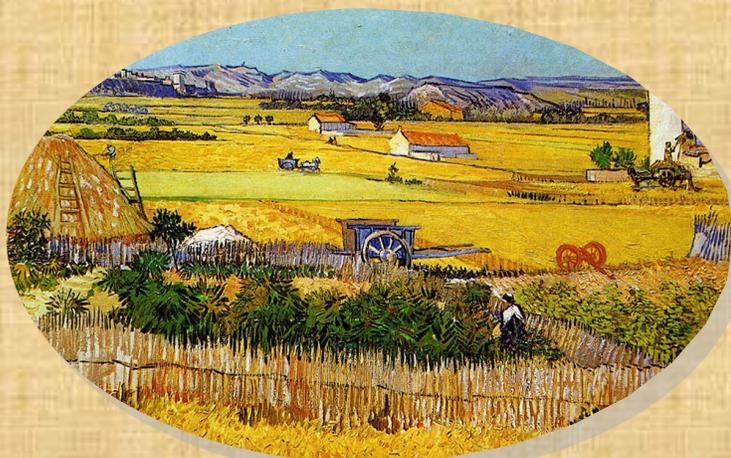
Arthur Verona A la moisson



*Jean Francois Millet
La femme fait cuire le pain*



Nath Baguette de pain



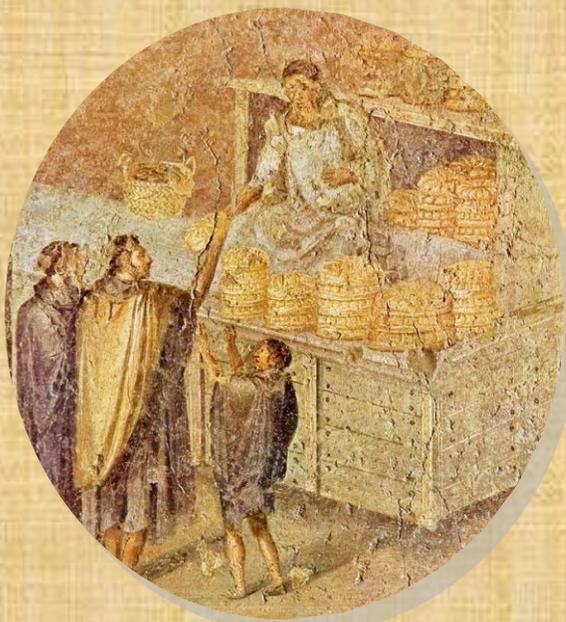
Van Gogh La moisson



Nicolae Tonitza—La queue au pain



Nicolae Tonitza—Nature morte



Le pain de Pompeii

