Cours de Chimie

Numéro d'inventaire : 2015.8.2352

Auteur(s): A. Goutaudier

Type de document : travail d'élève

Période de création : 1er quart 20e siècle

Date de création : 1908 - 1909 Matériau(x) et technique(s) : papier

Description: Cahier cousu "Ville de Vichy" de la "Librairie des Écoles A. Thorinaud" de Montluçon (Allier). Couv. papier de couleur violette (décolorée en ses rebords de l'ensemble de ses p. de couv.). En Première p. de couv.: le dessin, enserré dans un cadre rectangulaire, des armoiries de la ville de Vichy, ainsi que les mentions "Ville de Vichy - Académie de Clermont - Département de l'Allier - École communale - Cahier d ... Appartenant à l'Élève ... Commencé le ... Fini le ...". En Quatrième p. de couv.: "Table de multiplication". Réglure: réglure ligne simple. Ecriture à l'encre noire. Visas et appréciations de l'enseignant au crayon de couleur bleue. Nombreux schémas réalisés à l'encre. Il est écrit en Première p. de manuscrit (année scolaire et n° du cahier).

Mesures: hauteur: 19,8 cm; largeur: 14,6 cm

Notes: Leçons: "Acide formique, Propriétés, Acide acétique, Propriétés, Action du chlore, Formules de ces sels, Usages, Préparation du vinaigre, Distillation du bois, Usages, Acétate, Acétate de plomb"; "Acétate d'aluminium, Acétate de cuivre, Acétate de fer, Acide gras, Acide oxalique, Propriétés, Usages, Oscalates"; "Acide tartrique, Propriétés, Etat naturel, Usages, Tanin ou acide tannique extraction, Propriétés, Fabrication, tannage des peaux"; "Amines, Dérivées, Amides, Substances albuminoïdes, Propriétés, Albumine, Applications, Fibrine, Caséine, Gélatine, Gluten, Pain, pannification, Altération des substances organiques, Expérience de Pasteur, Conservation des substances, Dosage de l'alcool dans les vins, Chauffage des vins".

Mots-clés : Chimie (post-élémentaire et supérieur)

Filière : École primaire supérieure

Utilisation / destination : (Cahier de "Cours de Chimie" avec de nombreuses leçons et avec

quelques schémas réalisées à l'encre.)

Autres descriptions : Nombre de pages : Non paginé

Commentaire pagination: 28 p.

couv. ill.

Lieux: Vichy

		,
	3. ausson pour climer l'excel	Patteur ax montre que le germes de
	L'eau et former une croûte qui pratique	la jutifaction sout apports par lair
	l'éau et former une croûte qu' protège l'intérieur coutre le mi crobes.	mayent de destruction de germet.
	The first is as an or disch	to be fraid arrite lever sive Pappement
	Ollier ation de sulest ances organiques.	20 led chalur le tre a 1 2 g =
w	ble se transforment en peptanel sours	30, on les tre par un antis oftique
1 Junior	I 'influence de miertaes qui perment parêtier	
	par asmose et nouver nos celluls.	Truccipals matures alim entaires
	I of I fant le soustraire à l'influence	Leur conservation:
	de l'aira	Cents. Eaguille calcaire, exerbanate de chay
	de l'aira 20 la mention agrées sout soutraitest à la	Ou banche de proces avec de l'huile
	vie, ello s'alterest soul l'influence de	de live en an mittant dans de l'eau
	l'air et & A de d'or your elle se	de chang la drang se kipole
	liquéfie et se putièfie la matière	20 par le fraid.
	vivante nouvrit le mi crobe et la matiere	gras - cosème provenant de ou
	animale reste.	gras Cosseine proven aut at on
	Eig pirieuce de Pasteren.	lait rine é'creme.
	N A 3%	Fabrication. Ou apute de la presure
13	Coton	Salt non é'erence. Fabrication ou ajoute de la présure au lait.
1.1	() () Comillace	Ou separe le caulle
lait au	bouillou bouille de conterve Se conterve	On separe le caulle 3º salaison n'é dessi cadeau . 5º fermentation,
nese	Conterue had.	