
Cahier de devoirs

Numéro d'inventaire : 2023.0.59

Auteur(s) : Pierrette Dumaigné

Type de document : travail d'élève

Imprimeur : Imp. Paul Duval. - Elbeuf

Période de création : 2e quart 20e siècle

Date de création : 1938-1939 (restituée)

Matériaux et technique(s) : papier | encre violette

Description : Cahier de devoirs portant la mention "République française : Ville de Sotteville-lès-Rouen" sur la couverture. Le nom de l'auteur est inscrit sur la couverture. Brochage au fil. Règlure "College ruled". Entre la p. 36 et la p. 37, dix feuillets ont été arrachés à la règle.

Mesures : hauteur : 22 cm ; largeur : 17 cm

Notes : Cours de sciences naturelles : La vaporisation - La terre et les roches - L'os - Les muscles - Coupe de la peau - L'oreille - Coupe de l'oeil - L'appareil digestif - Le sang - Les mammifères herbivores ruminants - Les mammifères herbivores non ruminants - Les rongeurs - Les oiseaux - Les batraciens - Les poissons - La sève - Les légumineuses - Enlèvement des taches.

Mots-clés : Leçons de choses et de sciences (élémentaire)

Lieu(x) de création : Sotteville-lès-Rouen

Autres descriptions : Langue : français

Nombre de pages : non paginé

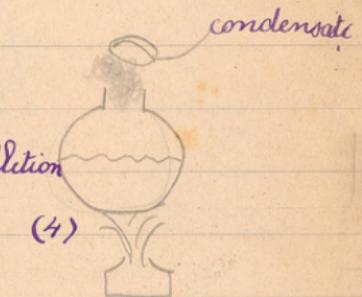
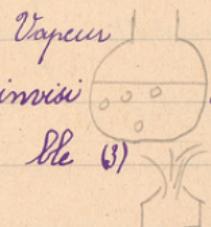
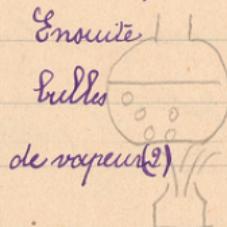
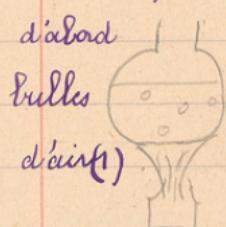
Commentaire pagination : 40 p.

ill. en coul. : Quelques schémas anatomiques au crayon.

P. Dumaigné

La vaporisation

1^e Vaporisation par ébullition



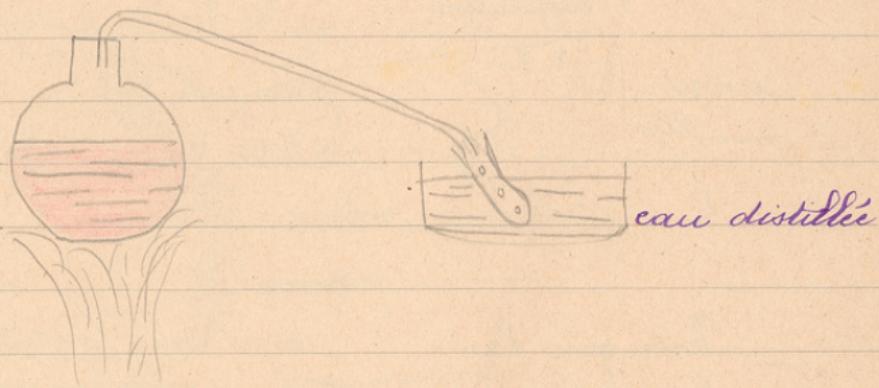
À 100° l'eau entre en ébullition et produit de la vapeur. Par refroidissement la vapeur d'eau se devient liquide c'est la condensation

Applications 1^e



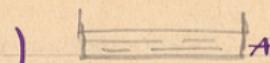
Les solides dissous dans les liquides se déposent après ébullition

2^e application: La distillation

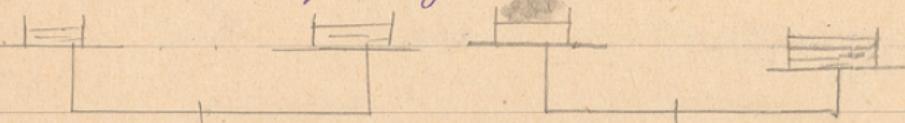


3^e Vaporisation pour évaporation

Conditions favorables à l'évaporation



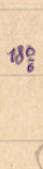
L'eau s'évapore plus vite en A parce que la surface d'évaporation est plus grande



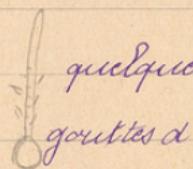
L'eau chaude s'évapore plus vite que l'eau froide
Le vent favorise l'évaporation (séchage du linge)

Applications: Les marais salants

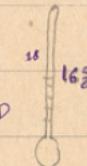
L'évaporation produit du froid



avant et

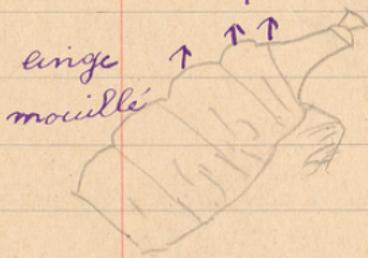


quelques gouttes d'alcool

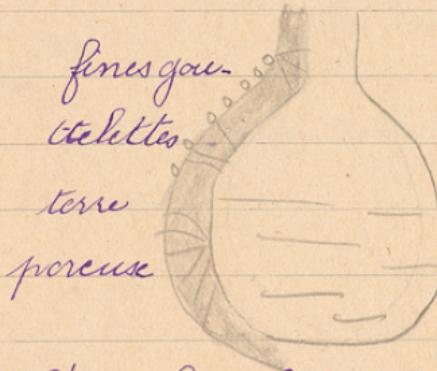


après l'évaporation

Applications évaporation

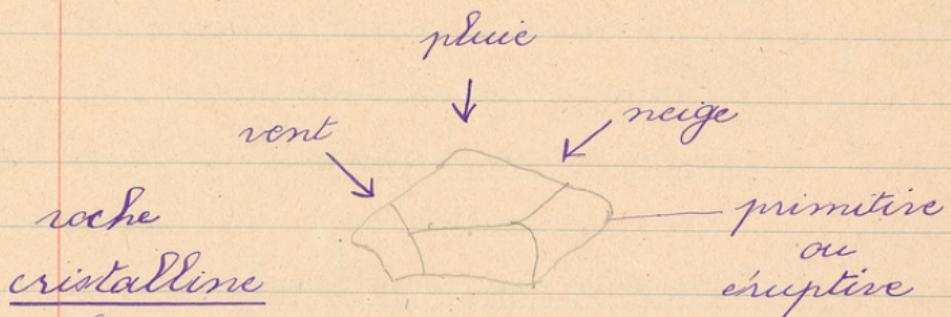


Pour que la viande reste fraîche



Dans les alcarazas la terre porcuse laisse suivre un petite quantité de liquide

La terre et les roches



Les roches cristallines attaquées et émiettées ont formé les roches sédimentaires déposées par les eaux



<u>Argile imperméable durcit au feu</u>	<u>Silex très dur Raye l'acier</u>	<u>Calcaire tendre</u>
pas attaqués par les acides		

Les roches calcaires

Action d'un acide

