

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)

Matériau(x) 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. Réglure "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

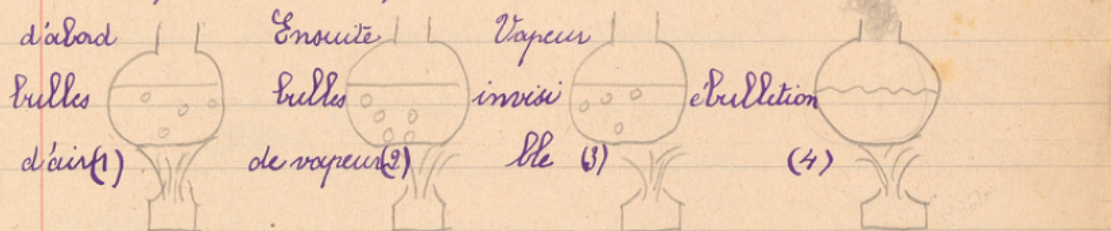
Commentaire pagination : 40 p.

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

P. Dumaigné

La vaporisation

1^{re} Vaporisation par ébullition



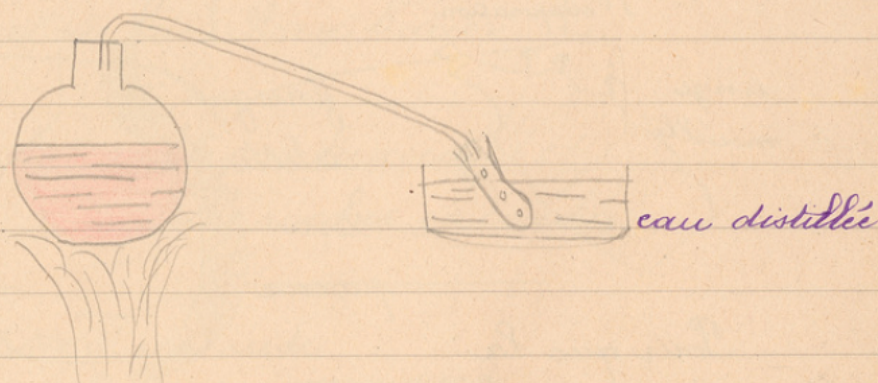
À 100° l'eau entre en ébullition et produit de la vapeur. Par refroidissement la vapeur d'eau redevient liquide c'est la condensation

Applications 1^{re}



Les solides dissous dans les liquides se déposent après ébullition

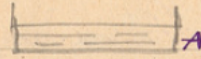
2^{de} application: La distillation



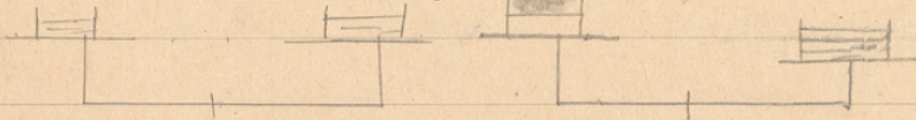
2^{de} Vaporisation par évaporation

Conditions
favorables

à l'évaporation



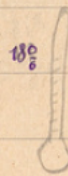
L'eau s'évapore plus vite en A
parce que la surface d'évaporation
est plus grande



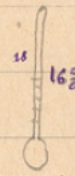
L'eau chaude s'évapore plus vite que l'eau froide
Le vent favorise l'évaporation (séchage du linge)

Applications: Les marais salants

L'évaporation produit du froid



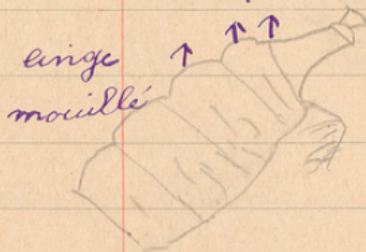
quelques
gouttes d'alcool



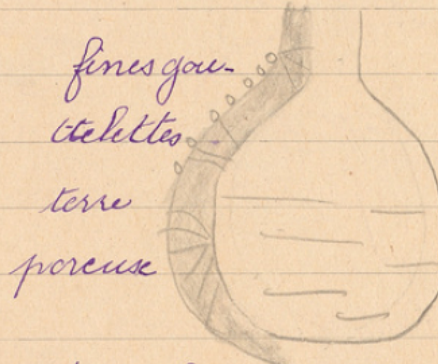
avant et

après l'évaporation

Applications
évaporation

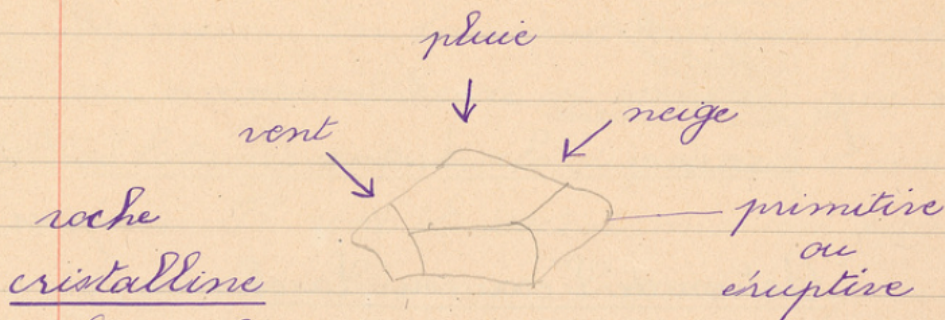


Pour que la
viande reste
fraîche



Dans les alcarazas la terre poreuse
laisse suinter une petite quantité
de liquide

La terre et les roches



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



Argile
imperméable
durcit au feu

Silice
Très dur
Razé l'acier

Calcaire
tendre

pas attaqués par les acides
Les roches calcaires

Action d'un acide

