

Arboriculture et zootechnie

Numéro d'inventaire : 2015.8.6258

Auteur(s) : Léon Mutin

Type de document : travail d'élève

Inscriptions :

- lieu d'exécution inscrit : Pensionnat des Frères des écoles chrétiennes DIJON (au centre) (couverture)

Matériaux et technique(s) : papier | encre noire

Description : Cahier en papier sur ais de carton entoilé. Reliure brochée au fil et assemblée sur nerfs de tissus. Règlure "College ruled". L'ensemble est écrit à l'encre noire.

Mesures : hauteur : 22,3 cm ; largeur : 17 cm

Notes : Cahier de cours d'arboriculture et de zootechnie appartenant à Léon Mutin, scolarisé en 3e classe au Pensionnat des Frères des Ecoles chrétiennes de Dijon (Côte-d'Or) sans mention de date. La cahier commence par le cours d'arboriculture. Le début manque manifestement. Les leçons sont les suivantes : 1. engrais 2. défoncement 3. emplacement de chaque essence. 4. semis 5. boutures 6. plantation 7. plissage et dressage 8. rapprochement 9. formation de la palmette simple 10. branche à bois 11. culture et taille du poirier 12. multiplication par greffes A partir de la p. 110 commence le cours de zootechnie et d'hygiène vétérinaire : 1. notions préliminaires 2. espèces 3. digestion 4. de la faim 5. de la soif 6. des aliments 7. des habitations 8. moyen de connaître l'âge d'un cheval

Mots-clés : Enseignement de l'agriculture (y compris les métiers de la pêche)

Lieu(x) de création : Dijon

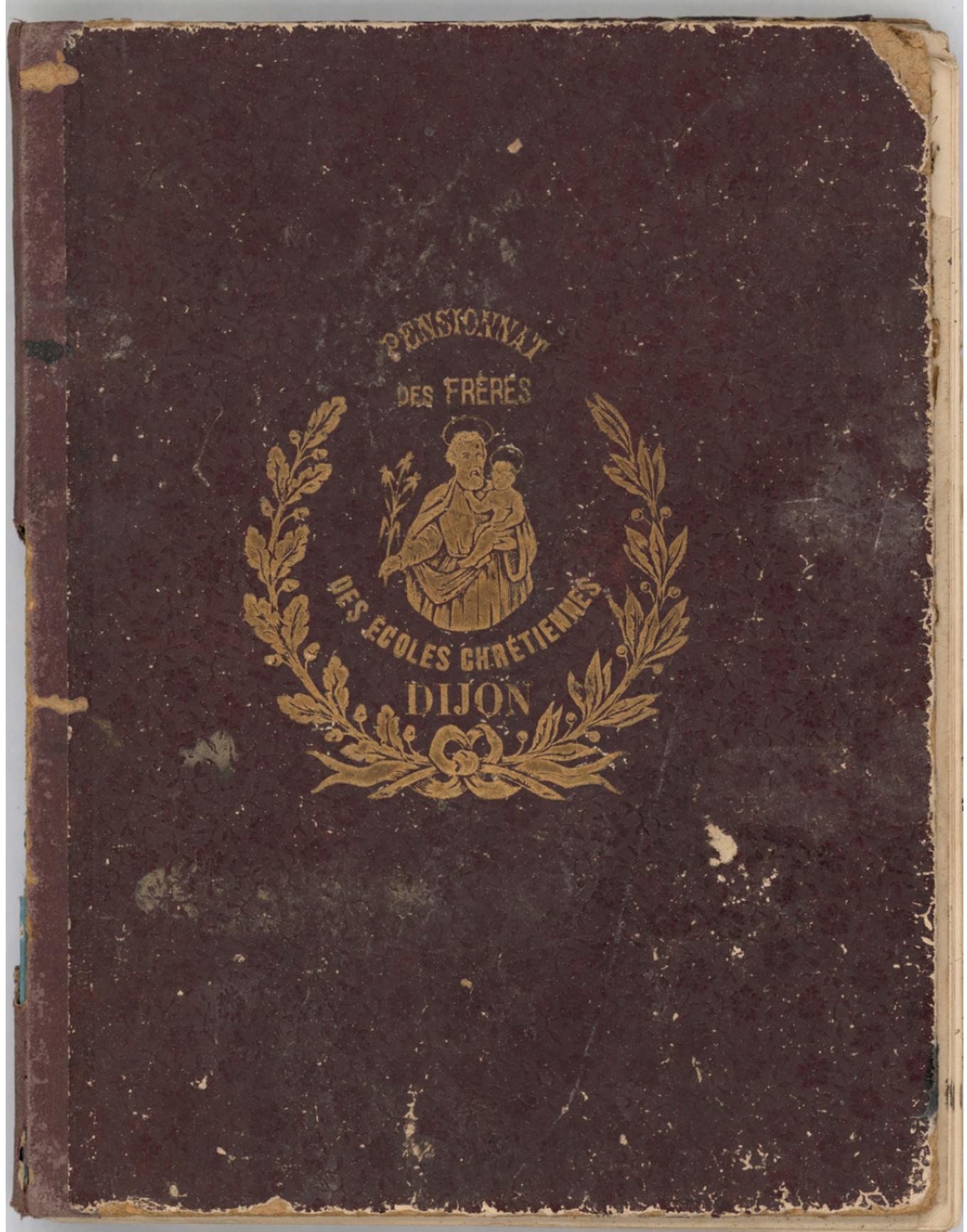
Utilisation / destination : matériel scolaire

Autres descriptions : Langue : français

Nombre de pages : non paginé

Commentaire pagination : 180 p.

Lieux : Dijon



III III III III III
aaaaaaa aaaaaaaa
ooooooo oooooo
Mulin Léon

ré à la
la

3^e classe.

Arboriculture et Zootechnie.

Le pain peut presenter les plus belles appa-
rences et malgré cela être attiré par l'humidité
C'est certains engrangements qui n'ont pas été emploie-
zys à temps ou bientôt. D'où y les caux plus
souvent passentièrement attiré la moisissure

Altération du pain pendant la récolte

Si l'on tient la bouteille le pain peut être déclenché
dans un vase et être chauffé
On appelle ce pain déclenché qui est resté
exposé depuis la faucheaison à des pluies
successives et présente une couleur grise et
n'a pas de goût. Le pain dans ces conditions
est moins intéressant que le pain déclenché
Le pain déclenché présente les caractéristiques des
inconvénients que le pain déclenché après la
récolte

Le pain soumis au réchauffement
peut être soumis à la sauveterre et une grande
partie de ses parties nutritives et
l'élément céréalier, friable, a une qualité
qui déclenche une faible saveur malgré la qualité. Le
goujat qui résulte de ces conditions est très
bon et très savoureux

suivi de maladies graves. Le pain grésé
souvent le supplice conserve toujours
une certaine qualité. C'est en effet cela
sans l'influence de la fermentation provenant
d'un dégagement d'acide carbonique.

Le pain est en effet mis à la sauveterre dans un
bocal et mis à l'abri des mœurs et des
magasins avant d'avoir perdu tout quel-
conque reste de saveur ou de couleur.
Alors c'est une chose dégoutante.

Autre chose c'est que le pain déclenché
peut être soumis à la sauveterre et une grande
partie de ses parties nutritives et
l'élément céréalier, friable, a une qualité
qui déclenche une faible saveur malgré la qualité. Le
goujat qui résulte de ces conditions est très
bon et très savoureux

Regain

Le regain est une seconde coupe possible