

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)

Matériau(x) 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. Réglure "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

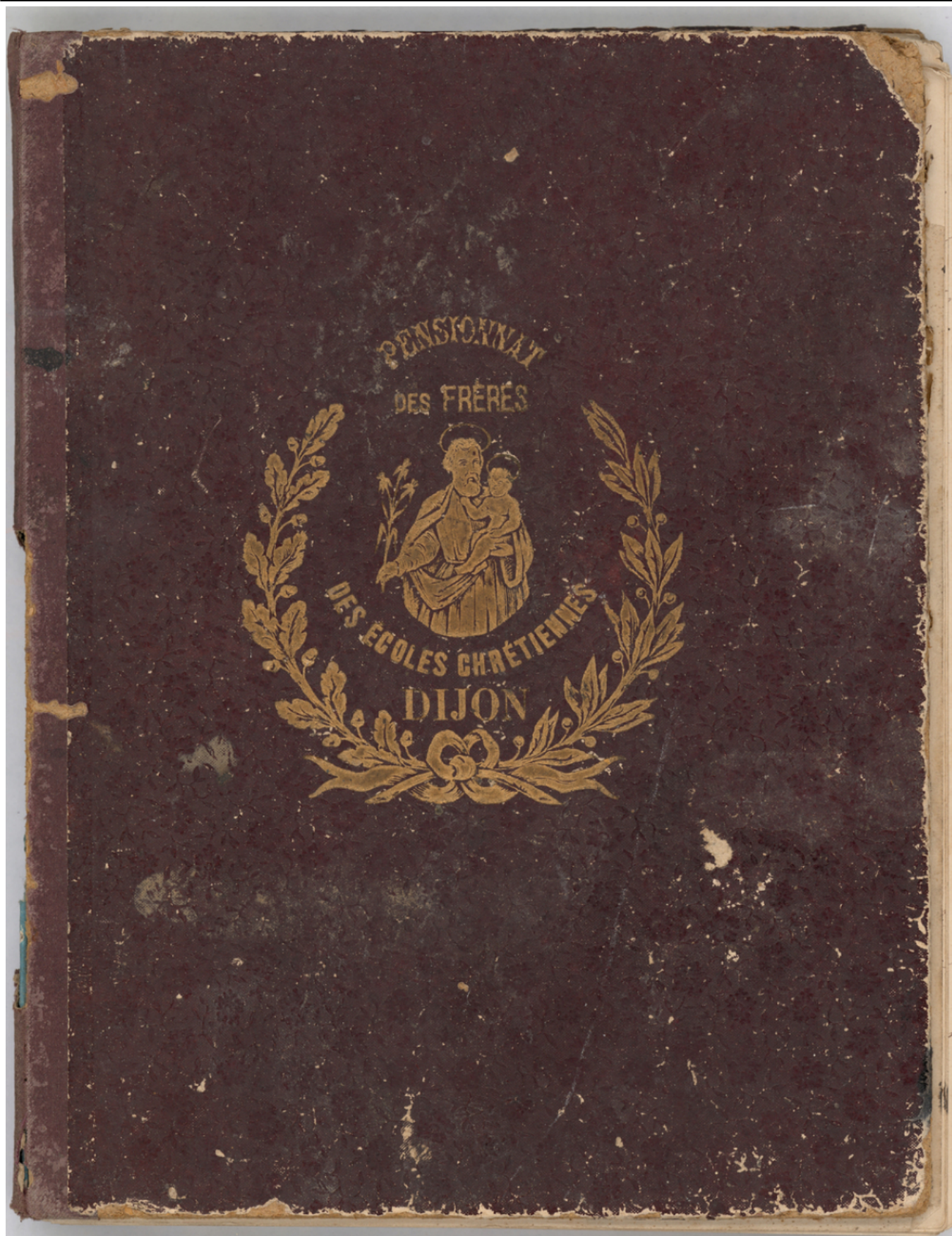
Utilisation / destination : matériel scolaire

Autres descriptions : Langue : français

Nombre de pages : non paginé

Commentaire pagination : 180 p.

Lieux : Dijon



M M M M M M M
a a a a a a a a a a a a a a
o o o o o o o o o o o o o o
Mulin Léon

3^e classe.

Arboriculture et Zootechnie

Le pois peut présenter les plus belles appa-
rences et malgré cela être altéré par l'air
ou certains engrais qui n'ont pas été employés
à temps ou bien l'engrais est trop
abondant n'ont pas suffisamment altéré la force

Altération du pois pendant la récolte

Pendant la récolte le pois peut être altéré
car il est exposé
On appelle pois altéré celui qui est resté
exposé après la fauchaison à l'air et à l'humidité
préjudiciable et présente une couleur pâle et
s'est avarié. Le pois qui est resté
sur les tiges inconvénients que le pois altéré
Le pois altéré présente les caractères et
les inconvénients du pois altéré après la
récolte

Le pois avarié se différencie du pois échauffé
si l'on se rappelle que l'altération plus prompte
à la moisson est due à l'humidité et non
qui donne au pois une couleur altérée
et multiple saveur abominable dans le casier
d'usage. Le pois avarié est toujours

suivi de maladies graves. Le pois qui
se trouve le plus souvent conservé toujours
une certaine quantité. Mais est elle en
sans l'influence de la fermentation produisant
un dégagement d'acide carbonique.

Un autre phénomène on prétend que
le pois est sensible à la saleté des animaux.
Parce le pois a été mis en meules et en
magasins avant d'avoir perdu tout quel
certaines parties d'un. savoir à dire une cou-
leur. On en a vu d'autres. Voir ci-dessous.

Mais on lui donne le nom de pois échauffé.

Le pois qui a plus de 10 mois et est
pâle son état sa couleur et une grande
partie de ses parties nutritives et
devient cassant, friable et n'est plus
qu'un aliment de mauvaise qualité. Le
fourrage qui réunit ces conditions est le
pois trop vieux.

Régain

Le regain est une seconde coupe facile