
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. 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

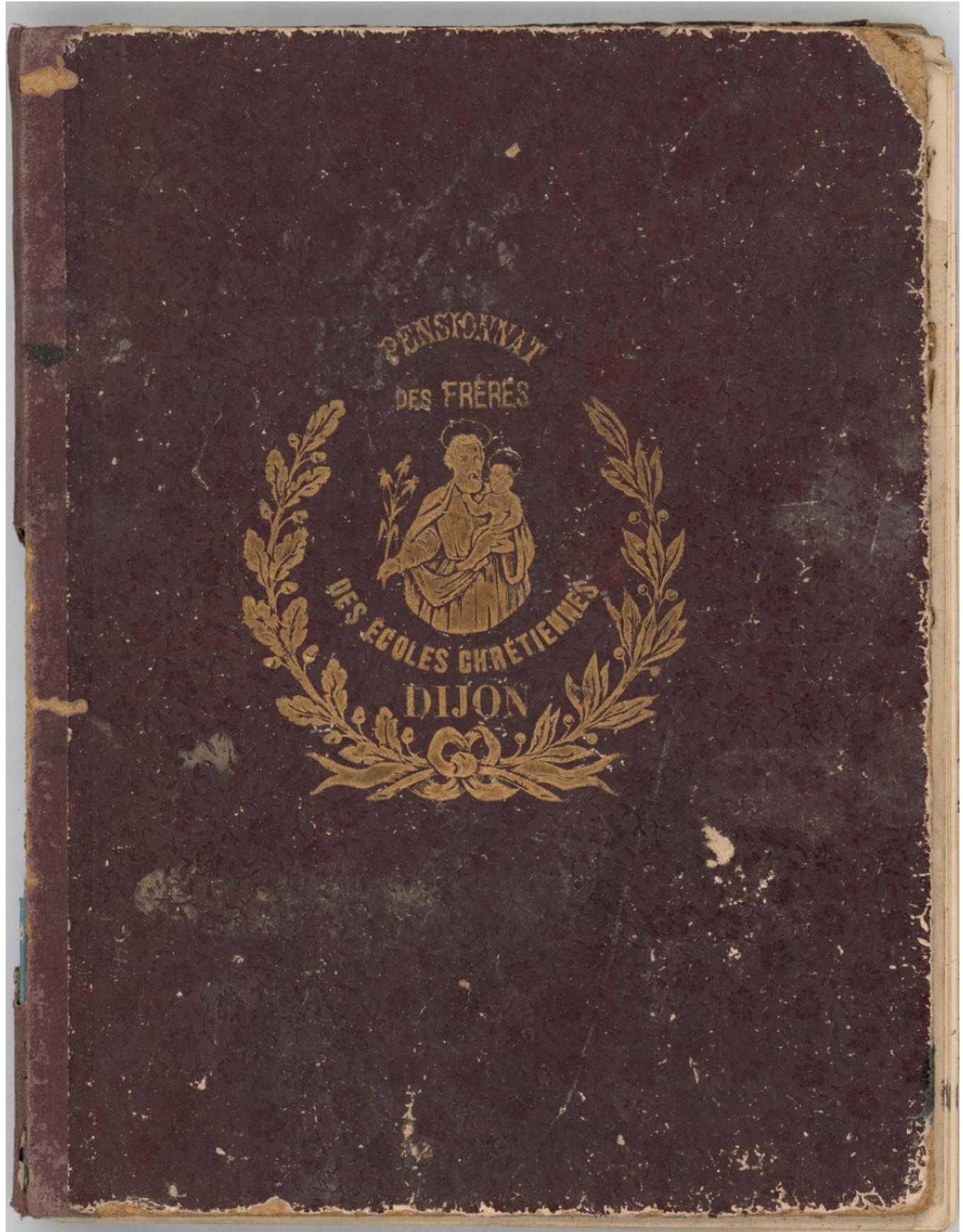
Utilisation / destination : matériel scolaire

Autres descriptions : Langue : français

Nombre de pages : non paginé

Commentaire pagination : 180 p.

Lieux : Dijon



M M M M M M M M
A A A A A A A A A A
O O O O O O O O O O
Mulin Léon

sé à la
la

3^e classe.

Arboriculture et Zootechnie.

Si j'en pourrais présenter les plus belles appa-
rences et malgré cela être attiré par l'odeur
de certains engrangés qui n'ont pas été emploie-
ées à temps ou bientôt. D'où les caux plus
souvent présentement attire la force

Altération du pain pendant la récolte

Si regardant la recette le pain peut être déclaré
vaste et débaillé.
On appelle pain débaillé celui qui est resté
exposé depuis la faucheaison à des pluies
successives et présente une couleur grise et
n'a pas de goût. Si j'en j'en présente
les mêmes inconvenients que le pain débaillé.
Si j'en débaillé présente les caractères des
inconvenients que j'en déclare après la
récolte.

Si j'en suis sûr je dirai que le pain débaillé
est moins agréable et délicieux que plus jeune
et la moisissure est due à un certain type de
qui donne au pain une couleur noirâtre
et amollit son goût sans cependant détruire
l'usage. Si j'en moins est lorsqu'il

suivi de maladies graves. Si j'en grange
sac que le superflu conserve toujours
une certaine quantité. C'est en effet cela
sans l'influence de la fermentation provenant
un dégagement d'acide carbonique.

Avant ce phénomène on juge que
le pain est mis à la saute. Ces années
de grange le pain a été mis dans meules ou
magasins avant d'avoir perdu tout quel
contenu peut être sauvegarde une con-
siderable période, une autre dégradante.

Alors enfin comme le nom. Si j'en échappe

Si j'en qui a plus de 12 mois et rebelle
peut être étourdi sa saveur est une grande
partie. Si ses parties nutritives et
l'écoulement cassantes, friable et n'est plus
que déshydraté malgré qualité. Le
fourrage qui résulte de conditions est très
joli et va

Regain

Si regain est une seconde coupe possible