
Cours d'aviculture

Numéro d'inventaire : 2015.8.6259

Auteur(s) : Bernadette Decosne

Type de document : travail d'élève

Période de création : 2e quart 20e siècle

Date de création : 1943-1944

Matériau(x) et technique(s) : papier vergé | encre violette, | crayon Conté, | crayon de couleur

Description : Cahier en papier vergé, couvert d'un protège-cahier en papier kraft (la couverture du cahier est manquante). L'ensemble du cahier est dérelié. Réglure Sèyès.

L'ensemble est écrit à l'encre violette, avec l'utilisation du crayon à papier et du crayon de couleur pour les illustrations et les schémas.

Mesures : hauteur : 22 cm ; largeur : 17 cm

Notes : Cahier de cours d'aviculture appartenant à Bernadette Decosne, scolarisée en 2e année de Cours Complémentaire à Is-sur-Tille (Côte-d'Or) pour l'année scolaire 1943-1944. L'ensemble consiste en un cours sur l'élevage des gallinacées : 1. généralités 2. l'oeuf 3. le poulailler (construction, mobilier) 4. l'alimentation 5. incubation naturelle 6. incubation artificielle 7. élevage et conduite du troupeau La plupart des leçons sont accompagnées de dessins ou de schémas réalisés au crayon à papier et au crayon de couleur. A partir de la leçon 4, chaque leçon mentionne une date précise.

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

Lieu(x) de création : Is-sur-Tille

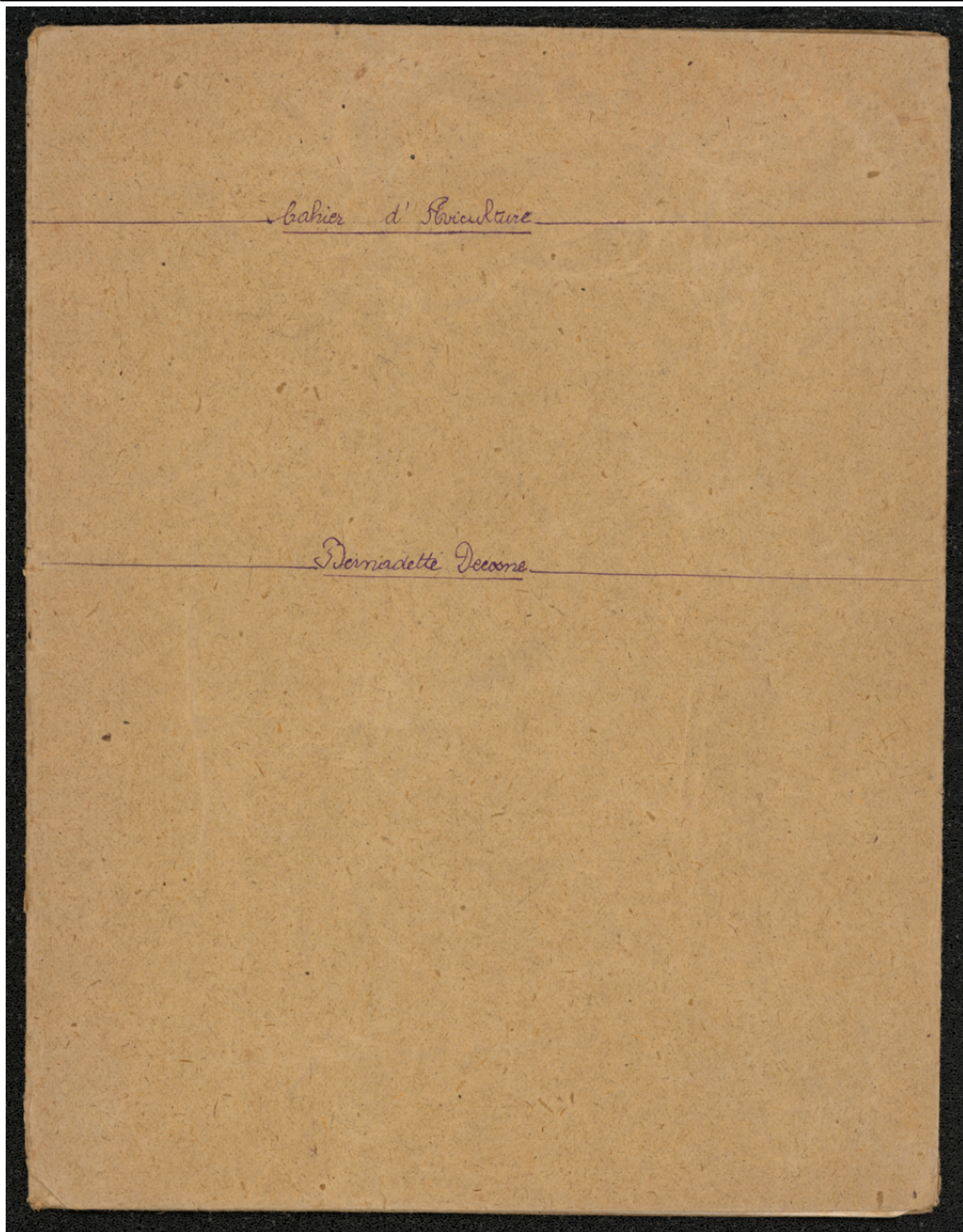
Utilisation / destination : matériel scolaire

Autres descriptions : Langue : français

Nombre de pages : non paginé

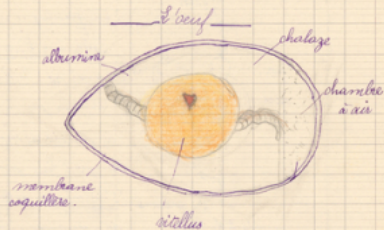
Commentaire pagination : 24 p.

Lieux : Is-sur-Tille



Observation du trophée : 1° à la distribution du grain -
cette pièce est onctueuse, reflex nerveux, à la propriété
clastique.

2° à la ronde du son : on s'aperçoit du
corps, respiration forte, bruyante.

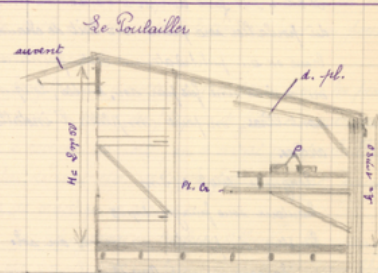


Constitution : L'oeuf est constitué du jaune, du blanc, du germe
de la coquille, deux membranes. Le jaune est maintenu par
la chaloze. Le blanc, de blanc, de l'azote 15% - le jaune, de l'eau
55% - matière grasse 47% - L'oeuf est un aliment complet. Il est
assimilable à 100% et il remplace l'huile de foie de morue. Il contient
des vitamines A, B, C, D, E, K, P, S, et il renferme 36g de blanc, 18g de jaune, 8g de matière
grasse, 6 grammes de coquille - il renferme 33g d'eau, 8g de
matières azotées, 6g de matières grasses, 7g de sels minéraux pour
un œuf de 60 grammes.

Qualité : plus le jaune est coloré plus il y a de vitamines.

Il doit être conservé frais pour être savoureux. Pour savoir si l'oeuf
est frais, on met 125g de sel pour un litre d'eau - si l'oeuf est
frais, il reste horizontal, au 3 jours - il est incliné, et de 15 jours
presque vertical.

L'oeuf est un produit vivant, de grosseur de catégories
différentes, d'après la grosseur de la poule.



Le poulailler.

il faut établir le poulailler sur un sol sec et dur. Le bois
est le matériau le meilleur et le plus économique. Les
planches de 25 mm d'épaisseur pour les parois - si on le fait en
bois, on mettra un plancher double pour éviter les courants
d'air - il faut compter 1 m² pour 3 poules.