

Cours de Chimie

Numéro d'inventaire: 2015.8.2352

Auteur(s): A. Goutaudier

Type de document : travail d'élève

Période de création : 1er quart 20e siècle

Date de création: 1908 - 1909 Matériau(x) et technique(s) : papier

Description : Cahier cousu "Ville de Vichy" de la "Librairie des Écoles A. Thorinaud" de Montluçon (Allier). Couv. papier de couleur violette (décolorée en ses rebords de l'ensemble de ses p. de couv.). En Première p. de couv. : le dessin, enserré dans un cadre rectangulaire, des armoiries de la ville de Vichy, ainsi que les mentions "Ville de Vichy - Académie de Clermont - Département de l'Allier - École communale - Cahier d ... Appartenant à l'Élève ... Commencé le ... Fini le ...". En Quatrième p. de couv. : "Table de multiplication". Réglure : réglure ligne simple. Ecriture à l'encre noire. Visas et appréciations de l'enseignant au crayon de couleur bleue. Nombreux schémas réalisés à l'encre. Il est écrit en Première p. de manuscrit (année scolaire et n° du cahier).

Mesures: hauteur: 19,8 cm; largeur: 14,6 cm

Notes: Leçons: "Acide formique, Propriétés, Acide acétique, Propriétés, Action du chlore, Formules de ces sels, Usages, Préparation du vinaigre, Distillation du bois, Usages, Acétate, Acétate de plomb"; "Acétate d'aluminium, Acétate de cuivre, Acétate de fer, Acide gras, Acide oxalique, Propriétés, Usages, Oscalates"; "Acide tartrique, Propriétés, Etat naturel, Usages, Tanin ou acide tannique extraction, Propriétés, Fabrication, tannage des peaux"; "Amines, Dérivées, Amides, Substances albuminoïdes, Propriétés, Albumine, Applications, Fibrine, Caséine, Gélatine, Gluten, Pain, pannification, Altération des substances organiques, Expérience de Pasteur, Conservation des substances, Dosage de l'alcool dans les vins, Chauffage des vins".

Mots-clés : Chimie (post-élémentaire et supérieur)

Filière : École primaire supérieure

Utilisation / destination : (Cahier de "Cours de Chimie" avec de nombreuses leçons et avec

quelques schémas réalisées à l'encre.)

Autres descriptions : Nombre de pages : Non paginé

Commentaire pagination: 28 p.

couv. ill.

Lieux: Vichy

1/2



3. Gusson pour climer l'excel	Parteur ar montre que le germes de
L'eau et forme me croûte qu' protège	la jutiefaction sout apports par l'air.
l'intérieur coutre le mi crobes.	mayent de destruction de germel.
	to be fraid arrête lever sivelappement
Oller ation de sulest ances organiques.	20 la chaleur le tre a 1 29°
w ble se transforment en peptinel sous	3º on les tre par un autis oftique
I influence dy miertaet qui herwent penetier	
par asmose et nouvrir nos celluls.	Trucipals matiered alimentaires
It faut le soutraire à l'influence	Leur conservation:
de l'aire	Cents. Eaguille calcaire, exerbanate de chay
2 & meeting agreed sout soutraitest à la	Ou banele le pores avec de l'huile
vie, ello s'alterest sous l'influence de	de live en an mittant dour de l'eau
l'air et & A de l'or y gene, elle se	de chang la drang se sépose 2º par le froid. Tromages maignes: conseine pure gras - losseine pronou ant de su
liquérie et se puticifie la matière	20 par le fraid.
vivante nouvrit le mi crobe et la matire	Trowages. maigned: consume pure
animale rette.	grad Consterne provenant at on
leig pirieuco de Pasterer.	Salt nou s'erence. Fabrication ou ajoute de la presure au lait.
)() 3º/ ()	Fabrication. Ou apute de la presure
14 Coton	au lait.
1:4. 1 : 1 I boundlove & Camillone	On separe le caulle
lait ou bouillon touille de conterve de conterve pat. Le conterve	On separe le caullé 3º salaison n'é dessi cation. 5º fermentation
me se comme pas.	

2/2