

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

3^e. Cuisson. Pour éliminer l'excès
d'eau et former une croûte qui protège
l'intérieur contre les microbes.

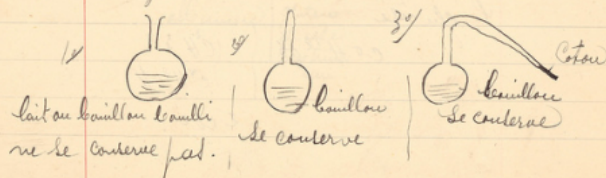
(Altération des substances organiques.

1^{re} Elle se transforme en peptones sous
l'influence des microbes qui peuvent pénétrer
par osmose et nourrir nos cellules.

Il faut la soustraire à l'influence
de l'air.

2^e Les matières azotées sont soustraites à la
vie, elle s'altère sous l'influence de
l'air et de l'oxygène, elle se
liquéfie et se putrifie. La matière
vivante nourrit le microbe et la matière
animale reste.

Les expériences de Pasteur.



Pasteur a montré que les germes de
la putréfaction sont apportés par l'air.

1^{re} moyen de destruction des germes.

1^{re} le froid arrête leur développement

2^e la chaleur les tue à 121°

3^e on les tue par un antiséptique

Principales matières alimentaires

Leur conservation:

Oufs. coquille calcaire, carbonate de chaux.

On bouche les pores avec de l'huile
de lin en y mettant dans de l'eau
de chaux. la chaux se repose

2^e par le froid.

Fromages. maigres: caséine pure

gras: caséine provenant du

lait non écrémé.

Fabrication. On ajoute de la présure
au lait.

on sépare le caillé

3^e salaison 4^e dessiccation. 5^e fermentation