

Cahier de chimie

Numéro d'inventaire : 2015.8.5924

Auteur(s) : Joëlle Antico

Type de document : travail d'élève

Période de création : 2e moitié 20e siècle

Date de création : 1964

Matériau(x) et technique(s) : papier vélin | encre noire, | crayon feutre, | crayon à bille

Description : Cahier de chimie en papier et à la couverture cartonnée de marque "Héraklès". Reliure à spirale métallique ; réglure Seyès. L'ensemble est écrit à l'encre noire ou au stylo à bille bleu, avec les soulignements et les titres écrits à l'encre rouge. Quelques schémas d'expérience, réalisés au stylo à bille bleu ou noir.

Mesures : hauteur : 22 cm ; largeur : 17 cm

Notes : Cahier de travaux pratiques de chimie appartenant à Joëlle Antico, pour la classe de Quatrième (sans mention de date). Les chapitres sont : -Acide acétique. -Acide chlorhydrique. -Acide sulfurique. -Acide nitrique. -Fonction acide. -Ammoniaque. -Soude caustique. -Fonction base. -Acides et bases. -Fonction sel. -Composition de l'eau. -Molécules et atomes. -Notation chimique. -Réactions et équations chimiques / Problèmes de chimie. Chaque chapitre est illustré par un ou plusieurs schémas d'expérience.

Mots-clés : Chimie générale

Chimie organique

Utilisation / destination : matériel scolaire

Autres descriptions : Langue : français

Nombre de pages : non paginé

Commentaire pagination : 58 p.

Objets associés : 2015.8.5923

antico
joëlle

CAHIER

DE

CHIMIE

4^{em} A

Principaux acides étudiés - acide acétique (vinaigre)
- acide chloridique (esprit de sel)
- acide sulfurique
- acide nitrique.

Acide acétique

I Propriétés Physiques

1. Vinaigre

Vinaigre d'alcool 8° incolore

Vinaigre de vin 6° rouge

Odour caractéristique

Saveur dite acide.

2. Acide acétique

couleur: incolore

Odour: sel de vinaigre

Etiquette: dangereux (brûlures graves)

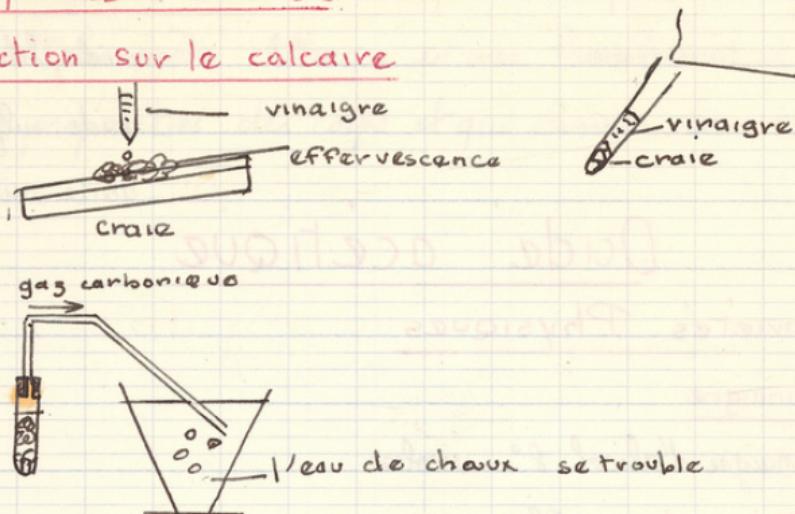
3. Vinaigre et acide acétique

Le vinaigre est un mélange d'acide acétique et d'eau. C'est une solution d'acide acétique dans l'eau. Lorsque l'étiquette de la bouteille de vinaigre porte l'inscription 6° cela signifie que 100 cm^3 de vinaigre contiennent 6 g d'acide acétique pur. Le reste est essentiellement formé d'eau.

Vin ~~plus~~ bactéries ~~plus~~ oxygène \rightarrow vinaigre.

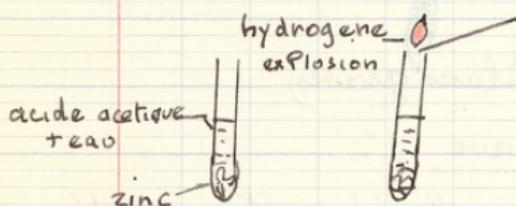
II Propriétés Chimiques

1. action sur le calcaire



Avec le calcaire l'acide acétique provoque une effervescence. Du gaz carbonique se dégage, il trouble l'eau de chaux (l'eau de chaux est le réactif du gaz carbonique)

2. action sur les métaux



Le gaz produit, brûle avec une flamme pâle c'est de l'hydrogène

3. action sur le Tournesol

