

Cours de laiterie

Numéro d'inventaire : 2015.8.6257

Auteur(s) : P. Bourgoïn

Type de document : travail d'élève

Période de création : 1er quart 20e siècle

Date de création : 1910 - 1911

Inscriptions :

- inscription concernant le lieu d'exécution : Ecole Pratique d'Agriculture Mathieu de Dombasle (au centre) (couverture)

Matériau(x) et technique(s) : papier vergé | encre noire, | encre rouge

Description : Cahier en papier sur ais de carton. Reliure brochée au fil et assemblée sur nerfs de tissus. Régure Collège ruled. L'ensemble est écrit à l'encre noire, avec quelques schémas réalisés à l'encre noire et à l'encre rouge.

Mesures : hauteur : 21,9 cm ; largeur : 17,3 cm

Notes : Cahier de cours de laiterie appartenant à P. Bourgoïn, scolarisé en 2e année à l'Ecole Pratique d'Agriculture de Tomblaine (Meurthe-et-Moselle), pour l'année scolaire 1910-1911.

L'ensemble consiste en un cours de laiterie, réparti en plusieurs leçons : 1. étude physique du lait. 2. étude chimique du lait. 3. analyse du lait. 4. dosage des éléments du lait. 5. le beurre. 6. barattage. 7. vente du lait en nature. 8. fromages.

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

Sciences naturelles (post-élémentaire et supérieur)

Lieu(x) de création : Tomblaine

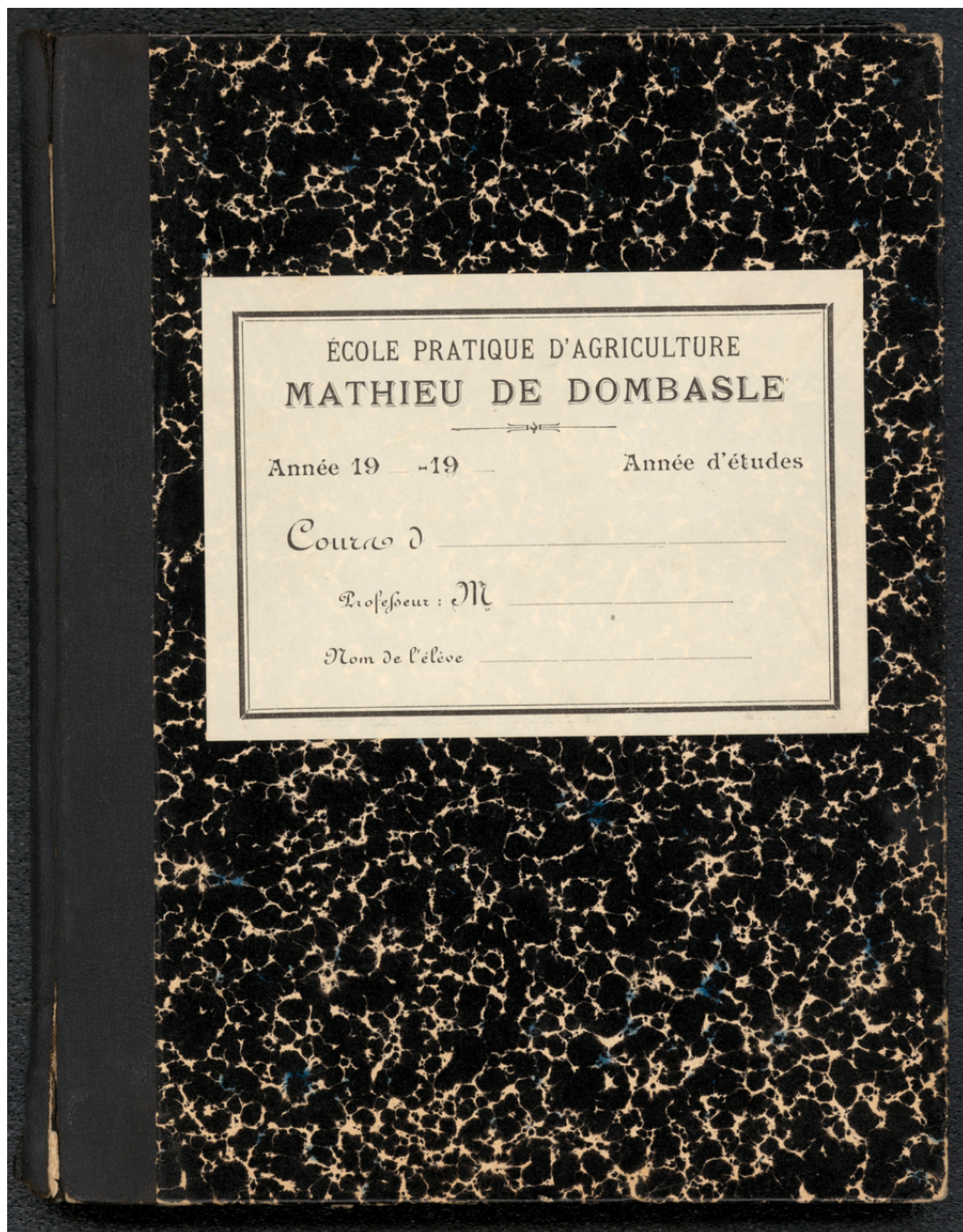
Utilisation / destination : matériel scolaire

Autres descriptions : Langue : français

Nombre de pages : non paginé

Commentaire pagination : 236 p.

Lieux : Tomblaine



INSTRUCTION SUR LA TENUE DES CAHIERS DE NOTES

Il sera ouvert un Cahier de Notes, spécial pour chaque cours.
Ce cahier doit être conforme au modèle adopté dans l'École.
Les Cahiers contenant les Notes prises aux différents cours de l'École sont considérés comme une des parties importantes des travaux. Les Notes doivent être écrites à l'amphithéâtre, sur le recto des pages.

Le soir les cahiers doivent être complétés et étudiés : les mots omis, rétablis et les lacunes comblées.

Les Cahiers de Notes sont examinés fréquemment :

1° Par les professeurs qui, à la fin de chaque leçon, peuvent désigner un certain nombre d'élèves dont les Cahiers doivent leur être remis immédiatement ;

2° Par les répétiteurs à chaque examen particulier ;

3° Par les professeurs aux examens généraux de fin d'année.

Des notes de mérite seront données aux Cahiers comme à tous les travaux de l'École.

Ces notes entrent dans la moyenne des examens particuliers et généraux.

Bourgoin P

III^e année 1910-1911

École N^o de Dombasle

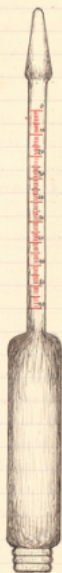
Comblaine

Cours de

Laiterie.

Le professeur
M^r Chery.

Méthode saute.



Butyromètre Gerber.

Acido Butyromètre Gerber.

On ne voit de ce qu'on emploie un acide. On admet la coexistence de la caséine et de l'acide.

Gerber mélange le lait avec 50^e H² qui agit sur la caséine et fait par la butyromètre la caséine ainsi décomposée en acide et en lactose. On ramène le tout au volume d'un dissolvant de quinine l'alcool amylique qui bout à 140° et lui permet de rester à la chaleur dégagée par l'action de l'50^e H² sur le lait.

L'opération se fait dans un petit appareil de verre le butyromètre formé de 2 boules allongées réunies par un tube fin qui porte des graduations de 0 à 90 après le 0 est continue en forme de arc. Chaque division représente 0,10% de gras. On place dans cet appareil d'abord

10 cm³ de 50^e H² à densité de 1,820 à 1,825 (50 g de 50^e H² dans 100 g d'alcool amylique de 0,815 à 0,818 de densité) puis 10 g de lait.

On peut intervenir l'acte de l'alcool amylique et de lait mais il ne faut jamais verser 50^e H² sur le lait.

L'50^e H² employé doit être d'une densité voisine à 1,825.

Pour verser 50^e H² on se sert de pipette à boule pour éviter la projection d'50^e H² dans la boule, l'alcool amy se prend avec une pipette de 10 cm³ et le lait avec une pipette volumétrique de 10 cm³.

Pour aller + vite on se sert de bouches automatiques vendues à la maison Gerber ou bien on se sert de bouches spéciales.

Il y a d'autres butyromètres à tige + aplatis + rebécie pour avoir un + grand écartement de degré, ce sont les butyromètres de précision. On ferme le butyl avec un bouchon en caoutchouc, on agite le liquide et l'instrument, la caséine se dissout.

Pour faciliter la montée et la répartition la faire on met le tube dans un bain marie qui se monte successivement à 70°.

Pour obtenir la concentration de la graisse le butyromètre