

LACTO-BUTYROMÈTRE DE MARCHAND

FICHE N° 3803

PRÉSERVER
SAUVEGARDER
VALORISER

Période de fabrication : 1900-1924

Fabricant : Inconnu ; Inconnu ; Inconnu

Domaines : Chimie

Sous-domaines : Chimie des solutions

Organisme : Institut National Supérieur du Professorat et de l'Education de Bordeaux

Ville : Bordeaux

Modèle :

Matériaux :

Description

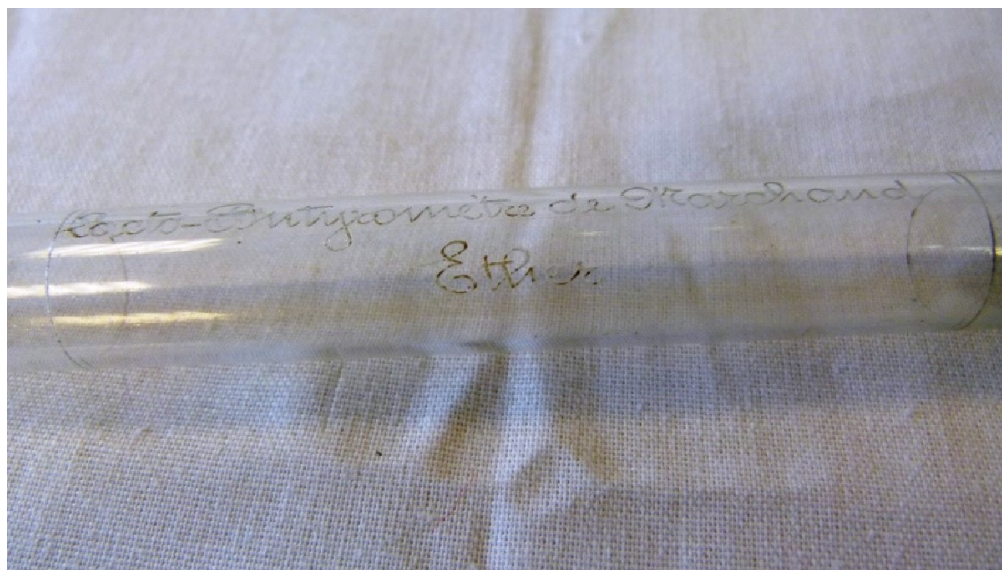
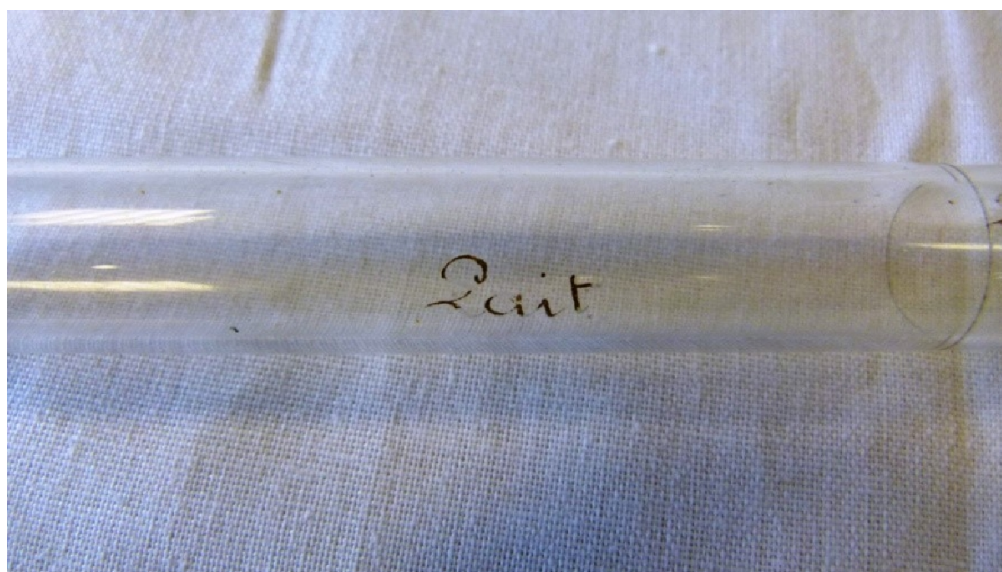
Le lacto-butyromètre permet de mesurer la quantité de matières grasses contenues dans du lait. Il consiste en un tube de verre fermé d'un bout et d'une contenance d'environ 40 cm³. Il est divisé en trois parties de 10 cm³ chacune; devant la première, est écrit le mot Lait; devant la seconde, Ether; devant la troisième, Alcool.

Un curseur en laiton peut glisser le long du tube; il porte lui-même une division et est muni d'une fente travers laquelle on peut observer commodément la couche de matière grasse. Pour opérer, on verse le lait dans le tube jusqu'à ce qu'il atteigne le premier trait; on ajoute quelques gouttes de lessive de soude; on verse par-dessus de l'éther jusqu'au second trait on ferme le tube avec le doigt et l'on agite; la graisse du lait se dissout dans l'éther. On remplit alors le tube, jusqu'au troisième trait, d'alcool 90°, qui précipite le beurre sous formes de globules.

Utilisation

Ce lacto-butyromètre était utilisé à l'Institut Universitaire de Formation des Maîtres de Bordeaux pour l'enseignement et la formation.





Pour nous citer :

Base de la Mission nationale de sauvegarde et de valorisation du patrimoine scientifique et technique contemporain, PATSTEC, Lacto-butyromètre de Marchand (Inconnu ; Inconnu ; Inconnu), <https://www.patstec.fr/ressources/objets/detail?id=23425>, consulté le 2026-07-29