

## Plan de classement

### Documents conservés à la maison d'Arbois

#### Famille Pasteur, généalogie

##### Fermentation

- Essais. Recueillir les globules très jeunes du jus brut acidulé ou non...
- Mélange d'alcool amylique actif et inactif
- Monsieur, Permettez-moi de vous annoncer un fait extrêmement curieux.
- Dessin assez fidèle auquel j'ai mis beaucoup de temps en regardant toujours le champ.
- Sucres suite. J'ai donné tout à l'heure comme caractère du genre sucre la propriété de fermenter.
- Marmite 2 1856-1857
- Visite à une blanchisserie faubourg de la Buvre. M. Roque (je crois).
- Visite à la Salpêtrière de M. Lemarchand à Wazemmes
- Visite à la raffinerie de salpêtre de Lille.
- Le cours devait être réservé aux élèves inscrits et de 2e année.
- Chimie appliquée Industrie des alcools de betteraves. 1856-1857
- Filtrer très bien du jus de betteraves. Essayer alors de la faire fermenter en comparaison avec ce même jus...
- 4 nov : Esquermes. Usine de M. Bigo. Jus brut pris au coulage dans la salle d'expérimentation
- sels minéraux de la betterave. Liste de ces sels. Sels de chaux à part. Pourquoi ?
- Expériences chez M. Monnier. Faubourg de Paris. 10 et 11 avril.
- 30 novembre. Le 29 nov : j'ai placé un verre de jus acidulé sortant des [rapes]...
- On a fait pressentir ce que c'était que la fermentation alcoolique.
- Fermentation du sucre de lait avec ou sans acide ajouté.
- Fermentation de tartrate d'am ; droit.
- Fermentation du racémate d'ammo.
- Essais sur la fermentation du racémate d'ammo.
- auraient existé dans le ferment employé, ? Au microscope...
- Le 19 juin 1863 je place à l'étuve dans l'après-midi..
- Je me propose d'établir dans la première partie de ce travail que, de même qu'il existe un ferment alcoolique...
- J'arrive maintenant à un résultat qui donne la solution des dernières difficultés...
- Voyage en Belgique en compagnie de 12 élèves de la Faculté.
- Note présentée à la société des sciences de Lille
- Rappeler les principaux caractères de la fermentation.
- Recherches sur la fermentation alcoolique (suite). On sait que la fermentation est arrêtée...
- M. Pasteur présente à la Société la suite de ses recherches sur la fermentation.

[Afficher plus](#)

## Fermentation

### Identifiant :

1AP/120/3