



01230

MICROFICHE N°

République Tunisienne

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

CENTRE NATIONAL DE

DOCUMENTATION AGRICOLE

TUNIS

الجمهورية التونسية
وزارة الزراعة

المركز القومي
للتوثيق الفلاحي
تونس

F 1

DIVISION OF REVENUE

1-1

STATE OF NEW YORK

IN SENATE

JANUARY 15, 1910

REPORT OF THE

COMMISSIONER OF REVENUE

FOR THE YEAR 1909

[Faint, illegible text at the top of the page, possibly a header or title.]

LA VILLA DE LA VIEJA DE LA TRINIDAD
DE LA VILLA DE LA VIEJA
DE LA VILLA DE LA VIEJA
DE LA VILLA DE LA VIEJA

(Longitude = 37 31' 10"
 (Latitude = 71 26' 20"
 (Altitude = 3,200 m

Carta de Locales N° 15 ; Escala 1/150,000

11-7/ LA CHEROUE

Un nouveau forage a été creusé pour servir de point d'eau pour le bétail
d'eau potable à travers la presqu'île de Kébilla.

11-7/ REPLACEMENT

Fait le 23/07/76 par l'ingénieur Hydrogologue M. LAGET Chef de Service
de la Région en présence de M. HADJOUSSI et M. HADJOUSSI et de
de sondages hydrogéologiques, entreprise à laquelle ont participé les techniciens
de ce forage.

11-7/ LAISSE DES TRAVAUX

- 3.1 Atelier : Forage : 300 m²
 - 3.2 Chef Sondeur : M. HADJOUSSI
 - 3.3 durée des travaux : du 28-5-76 au 29-6-76
 - 3.4 Travaux de reconnaissance et de mise en exploitation :
 - Reconnaissance en Ø 12" 1/4 de 0 à 13,30 m
 - Allègement en Ø 12" de 0 à 13,30 m
 - Descente de tube guide en Ø 10" de 0 à 13,30 m
 - Poursuite de la reconnaissance en Ø 12" 1/4 de 13,30 à 106 m
 - Allègement en Ø 17" 1/2 de 13,30 à 106 m
 - Descente de tube positif en Ø 13" 3/8 de - 1,31 m à - 57,26 m et
et en Ø 7" 5/8 de - 57,26 à - 106 m et débit constant totalement avec
9 tonnes de ciment.
 - Reprise de la reconnaissance en Ø 8" 1/2 de 106 à 200 m
 - 3.5 Carottage : 1. étiquette : non effectuée
 - 3.5 Solidification :
 - 3 Opérations ont été effectuées sur le forage
 - Injection de 420 l d'eau à la côte = 117 m./T.M et aucun résultat
 - Injection de 420 l d'eau à la côte = 106 m./T.M
 - Résultat - le débit est passé de 1,2 l/s à 2 l/s
 - Injection de 2030 l d'eau à la côte 106 m avec 1 m³ d'eau
 - Résultat nul
 - 3.6 Description lithologique des terrains traversés : (relevé de
l'Hydrogologue).
- | | | | |
|----|-------|-------|--|
| de | 0 à | 1 m | = sable dur |
| " | 1 à | 12 m | = Sable fin argilo-gypseux grisâtre |
| " | 12 à | 16 m | = Argile compacte rougeâtre |
| " | 16 à | 97 m | = Argile rouge compacte avec blocs très peu nombreux |
| " | 97 à | 103 m | = Graviers argileux (sableux - 12) |
| " | 103 à | 106 m | = Calcaire blanc rosâtre et dur |

- 1. 100 g de farine + 100 g de sucre + 100 g de beurre + 100 g de lait + 100 g de chocolat
- 2. 100 g de farine + 100 g de sucre + 100 g de beurre + 100 g de lait + 100 g de cacao
- 3. 100 g de farine + 100 g de sucre + 100 g de beurre + 100 g de lait + 100 g de lait condensé
- 4. 100 g de farine + 100 g de sucre + 100 g de beurre + 100 g de lait + 100 g de lait condensé + 100 g de cacao
- 5. 100 g de farine + 100 g de sucre + 100 g de beurre + 100 g de lait + 100 g de lait condensé + 100 g de cacao + 100 g de lait condensé
- 6. 100 g de farine + 100 g de sucre + 100 g de beurre + 100 g de lait + 100 g de lait condensé + 100 g de cacao + 100 g de lait condensé + 100 g de cacao

10. Les deux premières préparations

- 1. 100 g de farine + 100 g de sucre + 100 g de beurre + 100 g de lait + 100 g de chocolat
- 2. 100 g de farine + 100 g de sucre + 100 g de beurre + 100 g de lait + 100 g de cacao

11. Les deux dernières préparations

Les deux dernières préparations sont effectuées sur les mêmes bases

12. Les deux premières préparations

- 100 g de farine + 100 g de sucre + 100 g de beurre + 100 g de lait + 100 g de chocolat
- 100 g de farine + 100 g de sucre + 100 g de beurre + 100 g de lait + 100 g de cacao
- 100 g de farine + 100 g de sucre + 100 g de beurre + 100 g de lait + 100 g de lait condensé
- 100 g de farine + 100 g de sucre + 100 g de beurre + 100 g de lait + 100 g de lait condensé + 100 g de cacao

13. Les deux dernières préparations sont effectuées sur les mêmes bases. Les deux dernières préparations sont effectuées sur les mêmes bases. Les deux dernières préparations sont effectuées sur les mêmes bases.

14. Conditions pour l'essai :

- Humidité de la pouce à 56,60 % ± 0,05
- Cote de la prise d'air à 55,98 % ± 0,05
- La pâte est au repos, le niveau du liquide s'est élevé à 1,60 cm ± 0,05

15. Récapitulatif de l'essai : On a procédé à un essai à deux pannes de pâte. Les résultats sont suivants :

N° d'ordre	Date	Cote	Humidité	Prise d'air	Observations
1	27-8-55	100	56,3 1/2 %	55,97 %	Seu parfaitement OK
2	28-8-55	100	56,2 1/2 %	55,97 %	"

Le rapport s'est fait le 28-8-55

Observations

En fait, il est constaté que les forces exercées par les conducteurs sont plus de moitié que les données. En effet, la mesure de la force de traction est que la force de traction est donnée par les données de mesure. Les données de traction sont donc plus de moitié que les données de mesure.

Les données de traction sont donc plus de moitié que les données de mesure. Les données de traction sont donc plus de moitié que les données de mesure.

- Calculs : voir à l'annexe 1
- Lancement de la pompe à = 31,20 m/s
- Cote de la prise d'eau à = 55,20 m/s
- Le niveau de la prise d'eau est de 90 cm

- Remarques : l'essai a été effectué en vue de la prise d'eau. Les données sont les suivantes :

Pr. d'essai	Date	Force	Debit	Pression	Remarque
Pulvérisateur	10/11/1978	20 N	15 l/h	55,20 m	Essai d'essai

La vitesse de rotation du plan d'eau est de 25 à 30 %.

3-1) CARACTÉRISTIQUES DES POMPES

- État spécifique

$$\frac{Q}{D^3} = \frac{15 \text{ l/h}}{31,20 \text{ m}} = 0,26 \text{ l/s par cm}^3 \text{ de diamètre}$$

- Remarques

D'après la relation d'approximation logarithmique de "EQUATION 1"

$$\frac{1}{Q} = 2,5 + 15^2 / Q$$

3-2) CARACTÉRISTIQUES DES POMPES

Les caractéristiques des pompes sont données dans les annexes 1 et 2. Les résultats sont les suivants :

IX. PROPRIÉTÉS DE LA PASTILLE

	Ca ⁺⁺	Li ⁺⁺	Na ⁺ K ⁺	80 ^{mm}	61 ^{mm}	80 ^{mm}	61 ^{mm}
1. 1/10	330	360	810	1230	360	110	110
1. 1/100	280	310	690	1230	600	110	110

X. PROPRIÉTÉS DE LA PASTILLE

	Sp ⁺⁺	Na ⁺	Na ⁺ K ⁺	80 ^{mm}	61 ^{mm}	80 ^{mm}	61 ^{mm}
1. 1/10	10,5	11,0	40,0	25,75	15,5	1,00	1,00
1. 1/100	10,4	11,5	37,60	25,50	17,80	1,10	1,10

Le 10 / 10 / 75
 Réactivité = 20%
 Conductivité = 3,5 mhos
 pH = 7,2

Le 10 / 5 / 75
 Réactivité = 25%
 Conductivité = 3,7 mhos
 pH = 8,0

VII- / PROPRIÉTÉS DE LA PASTILLE

Se forme à l'aplat par la méthode pendant de l'air 15 l dans des conditions de pression normale

Et est employé par
 l'industrie pharmaceutique

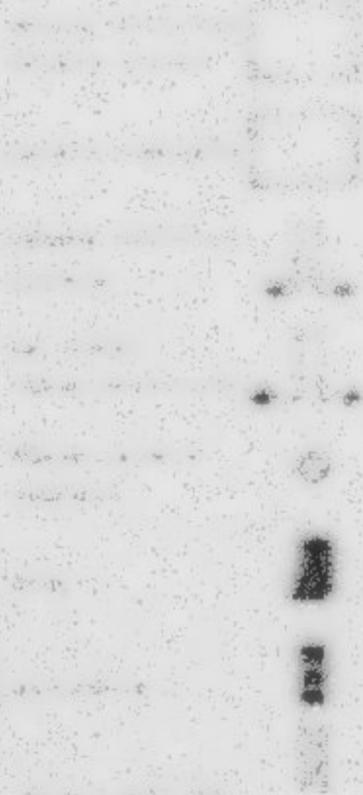
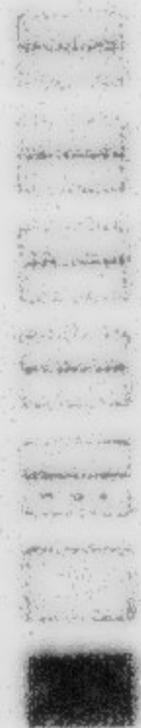
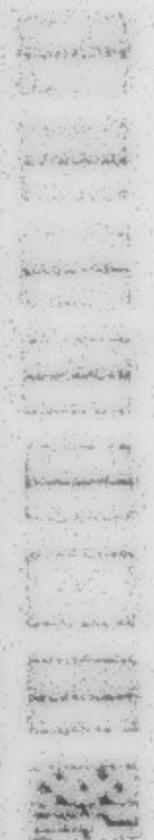
dressé par l'aplat
 technique

L. B. 1975

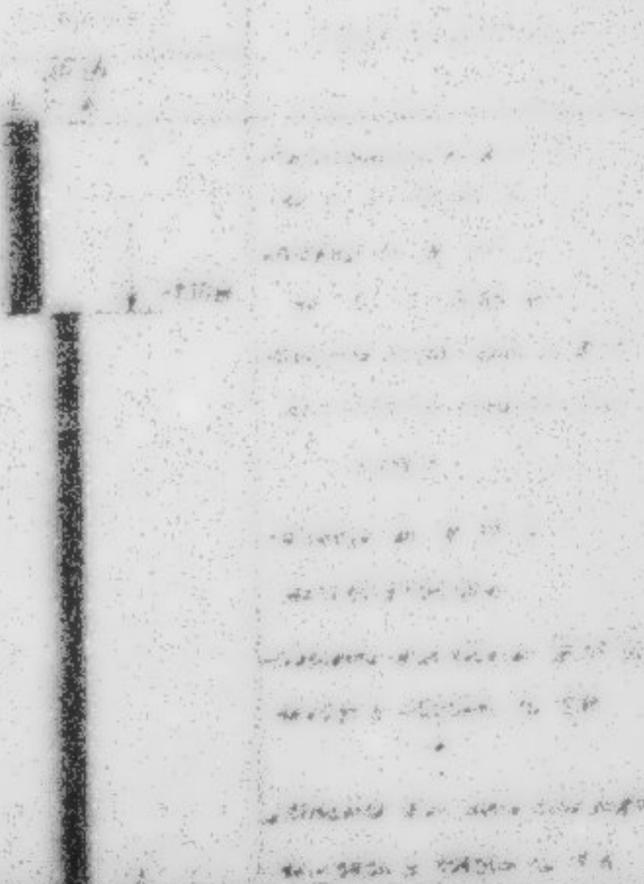
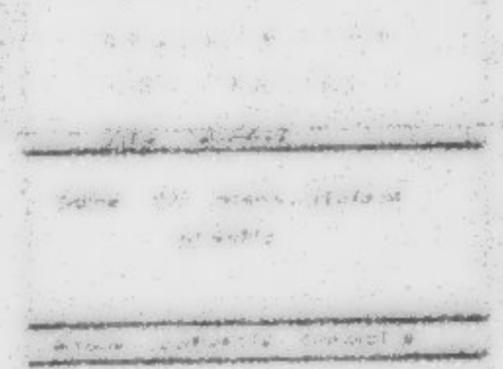
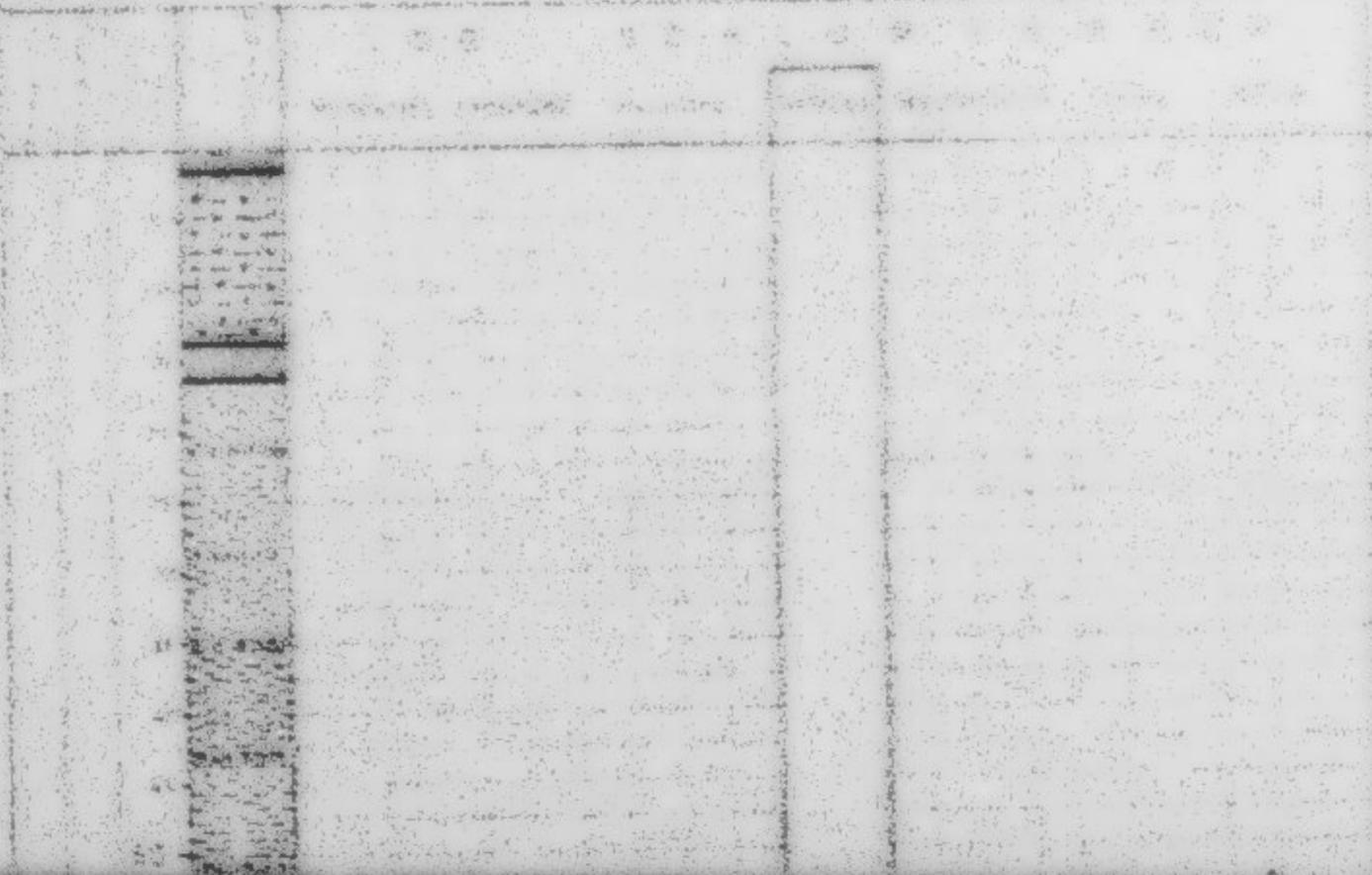
L. B. 1975

1920
1921
1922





Faint, illegible text spanning the width of the page, likely a title or header section.



1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
51
52
53
54
55
56
57
58
59
60
61
62
63
64
65
66
67
68
69
70
71
72
73
74
75
76
77
78
79
80
81
82
83
84
85
86
87
88
89
90
91
92
93
94
95
96
97
98
99
100

THE UNIVERSITY OF CHICAGO
LIBRARY

1954

THE UNIVERSITY OF CHICAGO
LIBRARY

FIN

10

WUM