
Les Principaux caractères permettant d'apprécier la viande saine. Les caractères différentiels des viandes de boeuf, de taureau et de vache. Différenciation des sexes.

Numéro d'inventaire : 0003.00486.14

Type de document : plaque de vue sur verre photographique

Période de création : 1er quart 20e siècle

Date de création : 1900 (vers)

Collection : C- Sciences

Description : Positif sur verre

Mesures : hauteur : 85 mm ; largeur : 100 mm

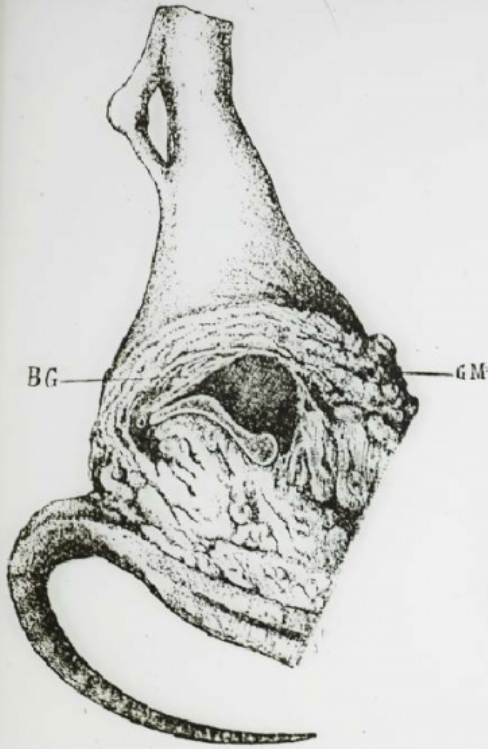
Notes : Vue extraite d'une série diffusée par le Musée pédagogique. Se reporter à la brochure descriptive de la série : 3-486-22.

Mots-clés : Diapositives et films fixes, vues sur verre pour projection lumineuse
Leçons de choses et de sciences (élémentaire)

Filière : aucune

Niveau : aucun

Autres descriptions : Langue : Français
ill.



— Cuisse de bœuf.

BG, bride ou ligne grasseuse de la région crurale interne; GM, graisse mamelonnée.



— Cuisse de vache.

GL, graisse lisse.

332 Les caractères différentiels des
viandes de bœuf et de vache
N° 14 et de la viande de porc
Différenciation des sexes