
Enseignement ménager. Les animaux que nous mangeons. Le Mouton.

Numéro d'inventaire : 1979.00541.1

Auteur(s) : H. de Puytorac

Type de document : planche didactique

Éditeur : Nathan (F.) (16, rue des Fossés-Saint-Jacques Paris (5e))

Imprimeur : Monrocq

Date de création : 1920 (vers)

Description : Chromolithographie sur bristol munie d'oeillets.

Mesures : hauteur : 480 mm ; largeur : 638 mm

Notes : Puytorac de (H.) : Professeur diplômé d'agriculture. Planche faisant partie d'une série complète (4 tableaux) conservée au MNE , tableau représentant les morceaux de boucherie, les principes de cuisson, etc. En bas de la planche est indiqué : Fernand Nathan, éditeur des Lectures-Leçons d'Économie domestique de MM Bouvier et Letrait, 16, rue des Fossés-Saint-Jacques, Paris V. Référence dans le catalogue de l'éditeur n° 4.1.01/99. 093, (1921).

Mots-clés : Enseignement ménager, économie familiale et sociale
Enseignement de l'agriculture (y compris les métiers de la pêche)

Filière : École primaire élémentaire

Niveau : non précisée

Autres descriptions : Langue : Français

Mention d'illustration

ill. en coul.

ENSEIGNEMENT MÉNAGER
Les animaux que nous mangeons
. Le Mouton .

H. DE PUYTORAC
Professeur d'Économie Domestique

The diagram shows a sheep with red dashed lines indicating the division of its body into various cuts of meat. Labels on the sheep include: Tête 2^{es} Q^{tes}, Collet 3^e, Carré 1^e, Filet 1^e, Selle 2^e, Epaule 2^e, Poitrine 3^e Q^{tes}, and Gigot 1^e Q^{te}. The feet are labeled Pied. To the left, a detailed view of the carcass shows internal organs and bones, with labels: Gigot, Selle, Flanchet, Filet, Rognon, Cotes 1^{es}, Carré, Cotes 2^{es}, Foitrine, Os couverts, Collet, and Epaule. In the top right corner, a circular logo contains the text 'Le Charbon' and several crossed sticks representing charcoal.

La chair du mouton sain est très foncée, modérément grasse et très tendre.
Le gigot et la selle doivent toujours être mortifiés avant la cuisson.
La viande du mouton se mange surt. à rôtie ou grillée : plus elle est cuite, moins elle est facile à digérer.

Fernand NATHAN, éditeur des Lectures-Leçons d'Économie domestique de MM. BOUVIER et LETRAIT (1 fr. 50), 16, Rue des Fossés-Saint-Jacques, Paris-VI.