

La grande pêche - Réalisation d'un numéro de la Bibliothèque de Travail par la classe de fin d'études de l'école Jules Ferry à Fécamp - Langues, huile

Numéro d'inventaire : 2016.12.15.24

Auteur(s) : Rendu

Guéry

Type de document : travail d'élève

Période de création : 3e quart 20e siècle

Date de création : 1960

Matériau(x) et technique(s) : papier

Description : Feuille blanche manuscrite

Mesures : hauteur : 31,5 cm ; largeur : 24,3 cm

Notes : 1 illustration

Mots-clés : Méthodes pédagogiques actives (y compris la coopération scolaire, classes vertes, méthode Freinet)

Géographie

Élément parent : 2016.12.15

Autres descriptions : Langue : Français

Nombre de pages : Non paginé

Commentaire pagination : 1 p.

ill.

Lieux : Fécamp



LANGUES HUILE

Les marins qui travaillent ont parfois quelques minutes de repos. Pendant ce temps ils arrachent des morues, des langues et des bajoues, qu'ils mettent ensuite dans des barils ou dans des caisses selon ce qu'ils ont emporté. Et le contenu de leurs barils est salé. Ensuite ils débarquent leur pêche personnelle qui fera plaisir à quelques membres de la famille. Ou souvent en supplément ils ont une morue congelée. Par maintenant les chalutiers modernes ont à leur bord des glacières pour faire ces morues.

Pour faire de l'huile de foie de morue à usages médicaux on ne doit employer que les meilleurs foies, les plus sains et les plus gras. Les foies de morue passent dans un broyeur et en ressortent au premier broyage en huile blanche pour les usages médicaux, au deuxième broyage en huile brune pour les procédés chimiques spéciaux, au troisième broyage en huile noire mais dont les propriétés curatives sont peu actives.

La photo :

On domine sur le gaillard à droite les récipients qui contiennent l'huile de foie de morue. Et les hommes passent les foies dans des broyeurs.

RENDU-
- GVERY