
Les Principaux caractères permettant d'apprécier la viande saine. Coupe du demi-boeuf.

Numéro d'inventaire : 0003.00486.8

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

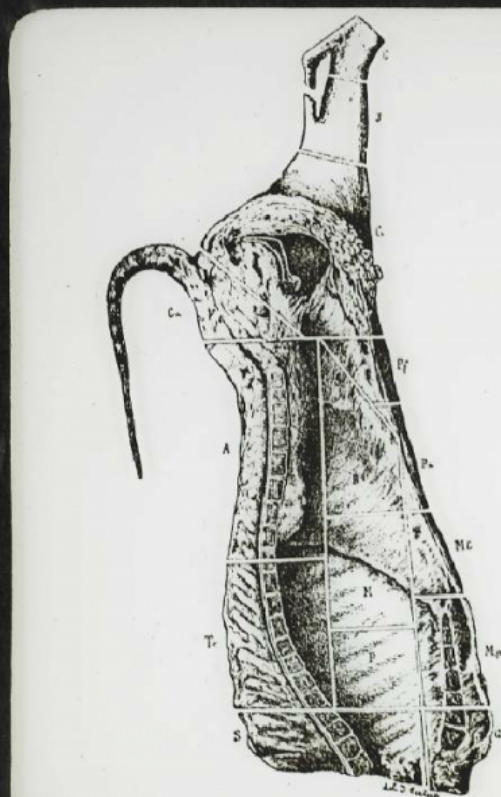
Notes : Vue extraite d'une série diffusée par le Musée pédagogique. Se reporter à la brochure descriptive de la série : 3-486-22.

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.



— G, crosse; J, jambe; C, globe; Ca, culotte; A, aloyau; Tr, train de
côte entier; S, surlonge; P, plat de côte découvert; M, plat de côte couvert;
B, bavette; Pf, pointe de flanchet; Pa, paillassé (millet); Mf, milieu de tendon;
Mc, milieu de poitrine; Gr, gros boud.

510
N° 8
336
L'anguis du dani - boeuf