
Fiches de documentation rurale - Cote K : Arts ménagers et économie domestique

Numéro d'inventaire : 2016.0.98

Auteur(s) : Centre Universitaire de Formation et d'Études Biologiques et Rurales de l'Université de Caen

Type de document : imprimé divers

Éditeur : Centre de Documentation Pédagogique de Caen

Imprimeur : R. Le Brun

Période de création : 3e quart 20e siècle

Date de création : 1963 (achevé en)

Inscriptions :

- lieu d'impression inscrit : Caen

Matériau(x) et technique(s) : papier

Description : 91 fiches

Mesures : hauteur : 10,6 cm ; largeur : 14,8 cm

Notes : Les séries de fiches, destinées aux maîtres des écoles rurales, ont démarré en 1956. Chaque série comprend des fiches de plusieurs cotes. Cet ensemble de fiches a été envoyé à l'instituteur d'Hénouville (76)

Mots-clés : Formation initiale et continue des maîtres (y compris conférences pédagogiques), élémentaire

Enseignement ménager, économie familiale et sociale

Autres descriptions : Langue : Français

ill. en coul.

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE
Direction du 1er DegréK 4**CARACTERES DE FRAICHEUR DU POISSON**

Intérêt : Le poisson, aliment de qualité, est très altérable ; il importe donc de bien savoir l'apprécier. C'est cette appréhension d'une facile altération qui empêche souvent de donner au poisson toute la place que devrait lui valoir sa valeur nutritive. De plus, certains marchands ont la déplorable habitude de présenter aux acheteurs des lots formés d'un mélange d'animaux frais et d'animaux en début de putréfaction. Il est donc nécessaire d'être bien au courant des caractères de fraîcheur.

I. — CARACTERES GENERAUX DE FRAICHEUR

A) — Pour les poissons de mer : 1^o Odeur très faible de marée ou d'algue ; 2^o Corps rigide, arqué, même, pour les petites espèces, tissu musculaire ferme, élastique ; 3^o Peau et écailles de teintes brillantes, bien adhérentes ; 4^o Paroi abdominale relativement ferme et anus clos ; 5^o Œil légèrement saillant remplissant l'orbite, pupille d'un noir de jais, cornée transparente ; 6^o Branchies rouge brillant (tonalité variant avec les espèces) ; 7^o Péritoine adhérent bien à la cavité viscérale ; 8^o Absence de sang extravasé (1) autour de l'arête médiane, dans la région comprise entre les reins et la queue ; 9^o Séparation difficile de l'arête avec la chair.

B) — Pour les poissons d'eau douce : Les caractères ci-dessus restent valables, sauf en ce qui concerne l'odeur de marée (quelques espèces d'eau douce, la tanche par ex., rappellent quelquefois l'odeur de vase), et l'adhérence des écailles. En outre, les viscères digestifs doivent être très brillants.

(1) Sorti des vaisseaux sanguins.