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 - Le trancheur

Numéro d'inventaire : 2016.12.15.22

Auteur(s): Robert Devaux

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 : Fiche réalisée par le maître

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



Tranchage de la morue à bord au XVIII siècle

LE TRANCHEUR

Le poillon avrive au trancheux, ébreuille et décollé, celui-ci transforme en 3 coupt de Conteau le poillon rond en un poillon plat qui pourra être salé et empilé dans la cale.

Il achève tout d'abord de l'ouvrir puis décolle l'épine dorsale (la raquette).

Le trancheux est avec le saleur un des meilleurs spécialiste du bord. Il doit en effet être d'une adresse manuelle peu commune pour pouvoir tranches

dans un poisson qui demeure assez gluant à quelques millimètres de ses doigts et cela dans les embruns, le froid, malgré le roulis, la fatique des longues heures passées debout sur le pout, les yeux qui se ferment à la longue et surtout l'engourdisse. ment des doigts que le froid rend peu à peu insentibles.

Le poisson tranché est lavé à fond par les monsses et novices et afrès un dernier rinçage il est affalé par potes métalliques dans la cale afin d'y être salé.