

## Les aliments.

**Numéro d'inventaire** : 1979.26282

**Type de document** : image imprimée

**Éditeur** : Quantin Imprimerie-Librairie (7, rue Saint Benoît Paris)

**Imprimeur** : Quantin Imprimerie-Librairie

**Période de création** : 1er quart 20e siècle

**Date de création** : 1900 (vers)

**Description** : gravure de reproduction d'après gravure sur bois coloriée, chromotypographie  
planche de 8 vignettes traces de colle bord supérieur ruban adhésif au dos de la feuille

**Mesures** : hauteur : 362 mm ; largeur : 268 mm

**Notes** : Planche explicative sur les aliments : les boeufs, les moutons, la ferme et les volailles,  
la boucherie, la pêche, la chasse et la cuisine monogramme illisible du graveur en bas à dr.

**Mots-clés** : Leçons de choses et de sciences (élémentaire)

Imagerie

**Filière** : aucune

**Niveau** : aucun

**Autres descriptions** : Langue : Français

ill. en coul.

## LES ALIMENTS



### — LES BŒUFS —

Dans des prairies closes paissent et s'engraissent les bœufs qui sont destinés à fournir la viande qui sert à l'alimentation de l'homme.



### — LES MOUTONS —

Les moutons, sous la conduite du berger, vont paître dans les prés et dans les champs et s'engraissent également pour l'alimentation.



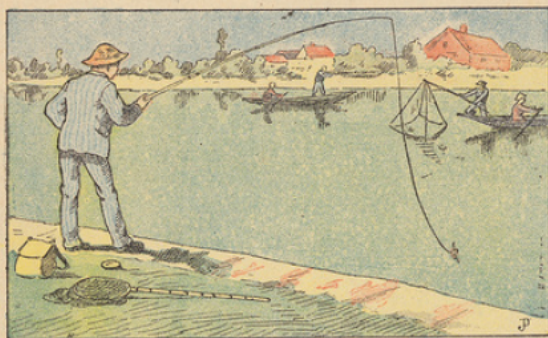
### — LA BOUCHERIE —

Le boucher tue les bœufs et les moutons quand ils sont gras; c'est ce que l'on nomme viande de boucherie.



### — LA FERME —

La fermière élève des cochons, des poulets, des dindons et des canards qui sont mangés par l'homme sous le nom de charcuterie et de volaille.



### — LA PÊCHE A LA LIGNE —

Le poisson d'eau douce, pris dans les rivières à la ligne ou au filet, donne aussi une chair très estimée et très nourrissante.



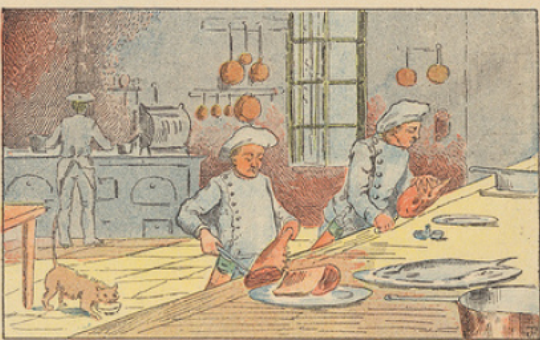
### — LA PÊCHE EN MER —

Dans une frêle barque, les pêcheurs vont affronter les dangers de la mer pour prendre dans des filets les poissons qui reçoivent le nom de merée.



### — LA CHASSE —

Le chasseur, aidé de son chien, tue à coups de fusil les lièvres, faisans, perdrix, chevreuils, etc., dont la chair délicate prend le nom de gibier.



### — LA CUISINE —

Sur des fourneaux, le cuisinier accommode toutes ces viandes pour la plus grande satisfaction des gourmands.

