

Texte transposé :

La conservation des aliments.

L'homme préhistorique conservait déjà les aliments. Il utilisait différentes techniques : il séchait et il fumait la viande, il salait le poisson ; il pouvait conserver aussi des provisions en les mettant au fond de grottes gelées.

Au temps des Romains, on transportait les poissons du Rhin vers Rome. Pour les garder frais, on les enveloppait dans de la neige et de la glace.

Au Moyen Age, le paysan utilisait surtout le sel pour conserver la viande.