

rieures à celles qui sont du côté du romsteack ; dans nos boucheries on la coupe parallèlement à la colonne vertébrale, de sorte que tous les morceaux contiennent des quantités proportionnellement égales de chair musculaire et de tendons. Ces morceaux sont quelquefois apprêtés en *rôtis*, mais il est préférable de les employer comme *bouillis*, surtout la partie du côté gras, soit vers la queue.

Le *filet*, muscle volumineux appliqué sur la face intérieure de la colonne vertébrale et s'étendent de la région sacrée jusqu'au dia-phragme, ne renferme que peu de tissus tendineux et aponevrotiques.

L'animal de boucherie en a environ le 1 pour cent du poids du corps de chaque côté, plus développé chez les vieux sujets bien nourris que chez les jeunes mal soignés. La tête de ce muscle est tournée du côté de la tranche et la queue en avant ; les meilleurs morceaux de filets sont donc situés en arrière. C'est d'ailleurs une des pièces qui, en terme de boucherie, sont connues sous le nom *chair morte*, ce qui exprime sans doute que ce muscle a une activité restreinte et une saveur fade.

Il en est de même du muscle large et mince du *diaphragme* que l'on vend sous le nom de *faux-filet*. Les morceaux connues sous ce nom sont d'ailleurs pris partout ailleurs où les paquets musculaires sont assez volumineux, dans la tranche, la tende de tranche et même dans l'épaule ; cette dernière région, beaucoup plus tendineuse que la hanche, ne peut fournir que du faux-filet d'une qualité très inférieure, et la cuisinière ne se laissera pas tromper et n'acceptera pas de faux-filet pris dans cette région.

Le *romsteack* est le morceau qui est situé immédiatement en avant de la culotte sur les vertèbres sacrées et lombaires et dans le voisinage de l'os coxal, jusqu'à l'articulation de cet os avec le fémur. Morceau tendre et très savoureux, supérieur au filet, débité en beefsteak.

L'*aloyau*, sur la colonne vertébrale, région lombarde, en avant du romsteak, jusqu'aux côtes couvertes ; grand morceau peu tendineux, tendre et succulent. L'*aloyau* complet complet aussi le romsteak et le filet, mais lorsqu'il est débité en morceaux de moindre étendue, on la coupe perpendiculairement à la colonne vertébrale et, dans ce cas, les morceaux du côté du romsteak, contenant la tête du filet, ont une valeur supérieure à ceux qui sont situés du côté du thorax.

La *bavette d'aloyau*, droit au-dessous de l'*aloyau*, région moyenne, partie tendineuse et peu charnue, viande de moyenne qualité, est employée pour préparer des bouillis.

Le *flanchet* ou *prin*, en dessous du précédent, membranique, tendineux et gras, donne de mauvais bouillis.

Les *côtes couvertes* et les *basses côtes*, de la région dorsale de la