

les muscles de la région fessière sont plus volumineux, mais aussi plus savoureux et la viande est de qualité supérieure à celle de la région correspondante de l'épaule.

Les muscles fléchisseurs et extenseurs des membres, logés dans le tronc, n'envoyant que de minces faisceaux musculaires dans les rayons inférieurs avec lesquels ils sont reliés par des tendons volumineux et solides ; ces tendons, tissu collagène plus ou moins soluble dans l'eau bouillante, fournissent, à la cuisson, une bouillie gélatineuse, mais peu de matériaux pour la mastication.

Les bouchers débitent la viande du bœuf de façon que les qualités des régions dont nous venons de parler soient maintenues dans les pièces de l'étal.

Le *jarret de derrière* renferme deux os longs, le tibia et le péroné ; le plus gros, le tibia, contient beaucoup de moelle ; cette pièce de l'étal, que le boucher ajoute comme *charge* à d'autres morceaux plus charnus, est excellente pour préparer un bon consommé.

La *hanche* comprend la chair qu'entoure l'os coxal et le fémur ; une aponévrose de contention la sépare en deux portions, l'une postérieure renfermant le fémur en entier et une partie de l'os coxal que le boucher scie par son milieu ; l'autre, en avant et en dessous, ne contient pas d'os. Chacune de ces deux portions est débitée en plusieurs grands morceaux. Une aponévrose de contention se montre à la surface de la portion qui contient les os et forme un sillon dans la direction du fémur ; c'est en suivant cette aponévrose que le boucher sépare la pièce en deux morceaux et enlève facilement le fémur : la *tende de tranche* avec le *coin* rond du côté du pli de l'aîne, dont on enlève l'os coxal, est un morceau de première qualité pour *rôti* et la *grande tranche*, en dehors, s'étendant jusque vers le jarret, plus tendineuse, constituant cependant un morceau estimé pour rôti. L'autre portion qui ne contient pas d'os et peu de tendons, est composée des pièces connues sous les noms de *tranche grasse*, dessous et vers l'aîne, la *fausse tranche*, en dehors, et la *pièce ronde*, cette dernière la plus fibreuse, les deux autres un peu tendineuses seulement vers les extrémités tournées du côté du jarret, mais toutes trois des pièces recherchées pour *rôtis*.

Au-dessus et en arrière de la hanche se trouve le morceau appelé *culotte*, depuis l'os coxal dont il renferme une portion à la naissance de la queue et entourant le sacrum ; la partie la plus tendineuse de cette pièce est en arrière, la partie la plus charnue est en avant : en la coupant en morceaux dans une direction perpendiculaire à la colonne vertébrale, comme cela se pratique à Paris, on obtient des portions d'inégale valeur, celles qui sont en arrière étant de beaucoup infé-