

se digère difficilement ; le sarcolemme abonde et le protoplasma est rare.

La graisse joue un rôle important dans l'alimentation ; c'est, on le sait, un principe alimentaire indispensable, mais la viande maigre est toujours imprégnée de globules graisseux et il est inutile de dépasser la proportion qu'elle présente. Les tendons et les tissus conjonctifs en général sont réfractaires à la mastication, lors de la cuisson ordinaire de la viande, ils se raccourcissent, se recoquillent et se racornissent, ils ne se dissolvent que dans une température très élevée ou sous l'action d'une ébullition très prolongée, ce qui diminue la valeur des autres parties consécutives de la viande.

Les os ne sont pas mangeables et diminuent la valeur des parties molles qu'ils accompagnent ; ils ne sont pas sans valeur, car une partie de leur tissu est soluble, mais c'est dans leur voisinage que les muscles s'amincissent et que les tendons abondent ; ils sont donc désavantageux à ce double point de vue.

Les viandes de première qualité sont celles dont les fibres sont fines et serrées, imprégnées d'une proportion convenable de graisse, dépourvues le plus possible de tissus tendineux et dont les principes savoureux ou os mazômés ont été développés par une activité modérée, mais soutenue des muscles.

Ainsi le psoas (filet) est tendre, à fibres musculaires fines, peu tendineux, mais *fade*, tandis que la trapèze (à l'épaule) et le sacrofémoral (grand fessier) sont moins tendres, mais *plus savoureux*, parce que ces muscles, également très volumineux et composés de fibres fines, sont appelés, pendant la vie de l'animal, à des fonctions beaucoup plus soutenues et plus intenses.

En général la grosse extrémité, la partie la plus renflée ou la tête du muscle est tournée vers le haut du corps, tandis que la partie la plus amaïncie, la queue, se dirige en bas ; d'où il résulte que, en terme général, la viande de la région supérieure, celles des fesses au dos et de l'épaule est de meilleure qualité que celle de la région inférieure, soit du côté de la poitrine, du ventre. La région comprise entre ces zones fournit généralement une viande de moyenne qualité, parce qu'ici le tissu musculaire prédomine encore, tandis que, plus bas, il est fortement entremêlé de tissus tendineux et de graisse.

La structure et les fonctions de la hanche sont semblables à celle de l'épaule, les membres antérieurs du bœuf servent cependant d'une manière plus spéciale à la station, tandis que les fonctions des membres postérieurs consistent principalement à opérer la propulsion, qui exige de plus grands efforts ; à cette différence de fonction correspond une différence de qualités de viandes des deux régions, non seulement