

différence de proportion de solides et de liquides, outre l'introduction de matières étrangères.

La graisse, ou la partie grasse, est composée de deux substances, la stéarine et l'oléine, mêlées en différentes proportions non-seulement dans le bœuf, le mouton et le cochon, mais encore dans des individus et des animaux différents. La graisse des rognons, par exemple, diffère de celle des intestins, des côtes, de la croupe et autres parties où elle se mêle avec le muscle. Sa fonction a une double fin ; elle sert à lubrifier les muscles, les faisant jouer librement entre eux, et à la respiration et à la transpiration, ou à fournir aux poumons du carbone, dans le cas où il ne leur en est pas fourni par la nourriture, ou à remplacer celui qui est émis par la perspiration sensible et insensible, entretenant dans les deux cas la chaleur, la réparation et la santé du corps. Ce dernier procédé de transpiration n'est pas encore déterminé, ou expliqué, d'une manière satisfaisante, mais nous croyons que la consommation de graisse dans la lubrification des muscles et la respiration, est beaucoup plus grande qu'on ne le croit généralement, car la perte qui s'en fait, lorsque la nourriture manque, est beaucoup plus grande que celle dont ont besoin les poumons seuls. Durant la vie, ou tant que le sang, ou plutôt la totalité des fluides continue à circuler, le système musculaire peut être comparé à un mouvement perpétuel, subissant évidemment une grande perte de puissance motrice. C'est un fait bien constaté que si les exhalans ou pores de la peau sont fermés pendant un temps même très court, tout le système est dérangé, preuve évidente qu'une grande quantité de matière délétère est demeurée dans le corps, au lieu d'en sortir comme il l'aurait fallu. Les faits étant tels, il est manifeste que l'emploi le plus économique de la graisse est là où elle est requise immédiatement pour usage, ou mêlée avec le muscle, formant une viande à grain fin. Lorsqu'elle est de la meilleure qualité, la graisse ou partie grasse du bœuf a une apparence claire et est d'un blanc faiblement rosâtre.

Telle étant la nature du maigre et du gras de la viande de boucherie, on pourra facilement apprécier l'exactitude de la conclusion à laquelle nous en venons, savoir, qu'il n'est jamais éprouvé de perte sur la table, par une trop grande quantité du dernier, lorsqu'il est mêlé avec le premier, de sorte que l'expression "trop gras" n'est jamais applicable à cette classe ou sorte de viande, et quand nous en viendrons à cette partie de notre sujet, (la cuisine), nous trouverons qu'on éprouve le contraire, et qu'on a à dire "trop maigre."

Ainsi, ceux qui ne sont pas capables de juger de la qualité de la viande de boucherie, avant que l'animal ait été tué, qui ne peuvent dire si ce bœuf, ce mouton ou ce cochon donnera cette sorte de viande, ou la suivante, doivent se garder de s'empres-

de passer condamnation contre des animaux amenés à Baker-Street, ou à quelque autre de nos expositions, en même temps que les éleveurs et les engraisseurs doivent toujours éprouver la valeur de leur jugement, par un examen comparatif fait après que les animaux ont été tués. Dans le fait, il nous faut des expositions de viande de boucherie, à Noël, pour suivre nos expositions d'animaux gras, à la même époque. plan qui ne serait pas moins avantageux aux agriculteurs qu'aux bouchers et au public.

20. Lorsque le gras et le maigre ne sont pas mêlés convenablement, et que le premier est déposé en grandes masses dans des régions particulières du corps, telles que la croupe, les côtes, etc., séparées du maigre, ou à peu près, quelque défaut constitutionnel se rattache évidemment au tissu : d'après : mais quand nous parlons d'un défaut constitutionnel, il faut se rappeler que la nature est toujours apte à s'adapter à ses exigences particulières. Dans les climats chauds, par exemple, comme en Perse, dans l'Indostan et en Afrique, on trouve le bœuf et le mouton à croupe grasse. L'évaporation qui se fait par la peau de ces animaux, souvent exposés au soleil durant la chaleur du jour, broutant dans des champs ouverts, doit être considérable : d'où l'on a conclu que l'accumulation de la graisse, dans ces cas, était une provision faite par la nature pour lubrifier la peau, et la tenir ouverte, flexible et saine, sans quoi l'état opposé aurait lieu. En suivant la ligne d'argumentation ici impliquée, on en vient à conclure que tant qu'on suivra la pratique de nourrir les animaux dehors exposés à l'influence du temps, on ne fera pas disparaître le défaut dont on se plaint. On peut nourrir à couvert jusqu'à ce que le monde ait appris à vivre sans viande de boucherie, si un tel temps est destiné à arriver, mais tant qu'on nourrira aux champs, nous verrons d'informes masses de graisse défigurer nos bœufs et nos moutons, et diminuer la valeur de leur chair comme aliment. Or, quoique nous puissions prendre cette conclusion pour parfaitement juste, il n'en est pas moins manifeste que l'exposition au grand air et la nourriture influent grandement sur la qualité de la viande de boucherie dont il est question. Si en premier lieu, nous tenons nos taureaux, nos vaches et nos veaux exposés à l'influence du soleil brûlant de l'été et des vents froids de l'hiver, nous affectons non-seulement les fonctions de la peau, mais encore ceux du tissu adipeux, qui en borde ou enduit le côté intérieur, car le besoin que la première a du dernier est proportionné à la chaleur ou à la froidure de l'atmosphère. L'expérience a appris que le froid et la chaleur consomment de la graisse, et avant que la graisse puisse être consommée, dans ce cas, il faut qu'elle ait été formée et déposée dans le tissu adipeux parce que la consommation est irrégulière. Si la consommation était égale, dans le cas des poumons, on pourrait supposer qu'il serait fourni régulièrement par le sang ;

mais quand la consommation est restreinte à six ou huit des vingt-quatre heures du jour, comme en été, il faut qu'il y ait un approvisionnement extraordinaire dans le tissu adipeux, durant les seize ou dix-huit heures du jour, quand il n'y a pas où en prendre, durant le premier espace de temps. Par conséquent, en vertu de circonstances particulières, la nature requiert une prédisposition à déposer de la graisse là où il en peut être porté, et où il en est le plus de besoin.

En second lieu, quand la nourriture est entièrement composée des éléments de la graisse, et déstituée de ceux du muscle, des quantités plus qu'ordinaires de graisse peuvent se former et être déposées dans les régions où il en est besoin. La nature exige une prédisposition non-seulement à accumuler de la graisse dans des régions particulières du corps, mais encore à l'économiser dans d'autres, comme dans le cas des muscles ou de la chair sur les côtes, etc., car si la matière brute qui lui est fournie ne contient qu'une certaine portion de la substance adipeuse, elle ne peut la fabriquer, pour ainsi parler, et la déposer en deux endroits. Elle peut la partager, mais alors, si elle donne à une partie plus que sa juste part, il faut qu'elle prive l'autre d'autant. Si elle est prodigue dans un cas, pour suppléer à l'exigence particulière en question, il faut nécessairement qu'elle soit chiche dans l'autre.

La chair contient toujours plus ou moins de graisse, pour la lubrification, mais quelquefois très peu dans les qualités que nous examinons. La nutrition des animaux parvenus à leur maturité est un emménagement de graisse, et dans les cas de cette sorte, elle est emménagée ou emmagasinée irrégulièrement, la plus grande partie étant déposée ensemble en grandes masses, ou en couches dans la membrane cellulaire, qui divise les différents jeux de muscles comme quand ils se croisent l'un l'autre, etc. mais dans l'intérieur des grands et petits faisceaux de fibres, déjà mentionnés, il n'y en a pas, comparativement parlant, une quantité extraordinaire d'accumulée, de sorte qu'il n'y a que certaines parties de l'animal qui prennent la graisse, tandis que d'autres demeurent, comparativement aussi, telles qu'elles étaient, lorsqu'il a été mis à l'engrais. Les cellules du tissu adipeux qui couvre les plus grandes membranes et les viscères, sont remplies de graisse ; mais celles des petites membranes qui engagent les grands et petits faisceaux de fibres, sont laissées comparativement vides, tellement qu'à l'œil nu, elles paraissent tout-à-fait privées du tissu adipeux, quoiqu'il soit évident qu'il doit exister, puisqu'elles le montrent dans la viande d'un beau grain. C'est ici que gît le défaut, défaut qui paraît exister dans les absorbans, dont la fonction est de remplir les cellules du tissu adipeux ; car, si elles n'étaient jamais remplies, elles ne pourraient pas croître.

Là où il y a défaut de graisse dans la lubrification, les fibres sont dures et coriaces ; et elles ne sont jamais aussi bonnes que