

reuse et plus nutritive. La viande est le plus souvent imbibée de sang ce qui modifie profondément sa composition. Ce que l'on appelle de la viande maigre est essentiellement formé de fibres musculaires entremêlés de graisse, de tissus tendineux, de vaisseaux sanguins et lymphatiques, de filaments nerveux.

On a trouvé dans 100 parties de viande de bœuf ; 72,5 d'eau, 25,0 de tissus fibreux musculaires et autres et 2,5 de graisse.

Si l'on épuise par l'eau froide de la viande maigre finement hachée et que l'on exprime le jus ainsi obtenu, on aura comme résidu une masse fibreuse blanchâtre, formée des fibres musculaires, du tissu conjonctif, de vaisseaux et de nerfs. En chauffant ce résidu à 70, à 80 degrés, les fibres se rétrécissent et se raccourcissent, elles perdent la propriété de s'imbiber d'eau, elles sont devenues insipides, on ne peut plus les mâcher. C'est la fibrine de la viande.

Chaussons le jus rougeâtres exprimé de la viande à 60 degrés, il se forme à sa surface une masse écumeuse ou flaconnante blanchâtre c'est l'albumine de la viande qui s'est coagulée à 70 degrés, la matière colorante du sang se coagule à son tour, le liquide devient plus clair et prend une couleur jaunâtre, sa réaction est acide.

Nous filtrons ce liquide pour enlever les parties coagulées et nous constatons que sa saveur aromatique rappelle celle du bouillon. Si on le concentre, il se brunit et prend la saveur du rôti. En poussant assez loin la concentration, nous obtiendrons finalement un extrait de viande qui sera un assaisonnement de grande valeur.

Le bouillon de viande obtenu comme nous venons de le montrer, est une chose très complexe ; la plupart des substances qu'il contient sont riches en azote ; deux d'entre elles, la *creatine* et la *creatinine* s'obtiennent, mais en minime quantité, sous forme de cristaux incolores et transparents.

A côté de ces corps on a constaté également de très petites quantités d'un corps appelé *inosite*, et des traces de quelques acides, de la *gélantine*, des sels, surtout du chlorure de potassium.

Le bouillon est un apéritif, dans certains cas même un médicament, mais non un aliment.

*Propriétés générales d'une bonne viande.* La qualité de la viande dépend de la proportion et de la nature des éléments anatomiques qui la composent, de l'âge, du sexe, de la race et du traitement ou du genre de vie de l'animal.

Une viande de bonne qualité a une faible odeur *sui generis* qui ne doit pas trahir une fermentation putride ; elle a une couleur d'un rouge clair, et sur la tranche, elle est marbrée de rouge et de blanc ; elle est entremêlée de graisse qui ne doit pas être flasque, mais ferme et résistante.