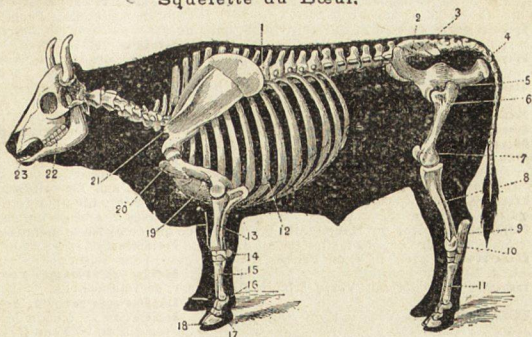


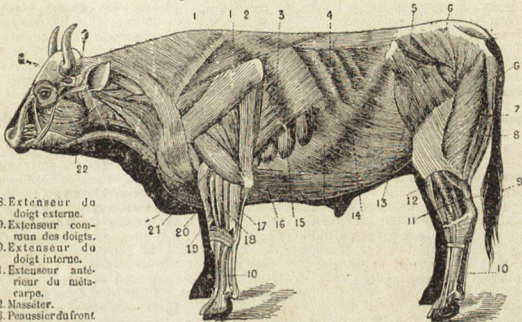
## Squelette du Bœuf.

1. Épine dorsale.
2. Grosse.
3. Hium (hanche).
4. Os coccygiens.
5. Fesse.
6. Fémur.
7. Rotule.
8. Tibia.
9. Calcaneum.
10. Tarse.
11. Péroné.
12. Côtes.
13. Radius et cubitus.
14. Genou.
15. Canon.
16. Pastern.
17. Couronne.
18. Pied.
19. Humérus.
20. Trochiter.
21. Omoplate.
22. Molaires.
23. Incisives.



## Systeme musculaire.

1. Trapèze.
2. Sous-épineux.
3. Grand dorsal.
4. Muscles intercostaux.
5. Fessier moyen.
6. Long vaste antérieur.
7. Long vaste postérieur.
8. Demi-tendineux.
9. Tendon d'Achille.
10. Tendon du perforant.
11. Perforant.
12. Fléchisseur du pied.
13. Muscles du fascia lata.
14. Grand oblique.
15. Grand dentelé.
16. Grand pectoral.
17. Fléchisseur externe du carpe.
18. Extenseur du doigt externe.
19. Extenseur commun des doigts.
20. Extenseur du doigt interne.
21. Extenseur antérieur du métacarpe.
22. Massier.
23. Peaussier du front.
24. Abaisseur de l'oreille.



## Coupe de boucherie.

### 1<sup>re</sup> CATÉGORIE

1. Culotte.
2. Tranche au petit os.
3. Milieu de gîte à la noix.
4. Derrière de gîte à la noix.
5. Tende de tranche.
6. Tranche grasse.
7. Pièce ronde.
8. Aloyau avec filet.

### 2<sup>e</sup> CATÉGORIE

9. Ravette d'aloiau.
10. Côtes couvertes.
11. Plats côtes.
12. Derrière de paleron.
13. Talon de rolier.
14. Bande de marcresse.
15. Milieu de marcresse.
16. Hôte à moelle.
18. Plat de jous.
19. Flanchet.
20. Milieu de poitrine.
21. Poitriné.
22. Queue de gîte.
23. Gîte de devant.
24. Gîte de derrière.
25. Crosse de gîte.

### 3<sup>e</sup> CATÉGORIE

17. Collier.

### 4<sup>e</sup> CATÉGORIE

26. Surlonge.
27. Tête.
28. Pieds.

