

DU VEAU.—Celui qui a la chair blanche est toujours le préférable et en même temps le plus sain.

LARD SEC. — Si la couenne est mince et que le gras soit rouge et ferme, que le maigre qui se trouve près de l'os soit de bonne couleur, il est jeune et de bonne qualité.

DU JAMBON.—Enfoncez un couteau bien affilé le long de l'os du jambon, et si en le retirant votre couteau est net et sent bon, il est de bonne qualité. Si, au contraire, votre couteau sort gluant et sent mauvais, gardez-vous de l'acheter.

DU CHOIX DES VOLAILLES

DINDES.—S'il est jeune, ses pattes seront noires et souples, et ses yeux seront brillants. Si au contraire il est vieux, ses yeux seront abattus et ses pattes dures et sèches.

OIES.—Si elle est jeune, son bec sera jaune et ses pattes très-souples. Si au contraire elle est vieille, son bec et ses pattes seront rouges.

POULES. — Si sa crête et ses pattes sont