

CHAPITRE DEUXIÈME.

DU CHOIX DES VIANDES.



DU BŒUF.—Si le bœuf est jeune, sa viande sera d'un beau rouge, et très tendre au toucher. Le gras devra être plutôt blanc que jaune ; quand il se trouve d'une couleur terne, c'est bien rare qu'il soit bon. La chair du bœuf est toujours molle quand ce dernier a été nourri de pain de lin.

DU LARD.—Si la couenne est dure et épaisse, l'on reconnaît par là que le cochon est vieux. La couenne mince est toujours préférable. L'on peut voir que le lard est frais quand la chair est douce et luisante ; si au contraire elle est gluante, il n'est pas loin d'être gâté.

DU MOUTON.—Voyez si la chair est d'un beau grain et d'une bonne couleur, et que le gras soit bien blanc.

DE L'AGNEAU.—Si sa chair est d'une couleur verte ou jaune, il est vieux tué et près de se gâter.