

toucher. La graisse d'un blanc jaunâtre, annonce la jeunesse et le bon état de l'animal.

Les meilleurs morceaux du boeuf sont :

POUR ROTIR : l'ailou ou sirloin qui comprend le filet dans sa partie intérieure, la culotte, la tranche grasse, les côtes, le gîte à la noix.

POUR BOUILLIR : le paleron ou partie de l'épaule, le gîte entre la cuisse et le jarret.

POUR LE BOUILLON : la poitrine, le flanchet qui lui fait suite, le cou ou colier, le jarret, la queue et la tête.

POUR BRAISER : la culotte, la tranche grasse.

Les poumons, le coeur et le foie ne peuvent servir qu'après avoir été blanchis à l'eau bouillante et avoir subi une préparation qui en relève le goût.

la langue de boeuf fraîche ou fumée est un morceau de premier choix.

VEAU. — La chair de veau la plus estimée est celle qui provient d'un veau nourri au lait et âgé de 5 semaines à 2 mois. Cette viande se distingue par sa blancheur, sa finesse et sa succulence; elle est marbrée d'une graisse très blanche et diaphane. Un veau trop jeune a la