

DU CHOIX DES POISSONS.

MORUE. — Les ouies doivent être bien rouges ; qu'elle soit bien épaisse près du cou, la chair blanche et ferme, et les yeux frais. Si elle est gluante et molle, elle n'est point bonne.

SAUMON. — S'il est frais, la chair est d'un beau rouge, les ouies particulièrement, les écailles brillantes et le tout ensemble très-ferme.

ALOSE. — Si elle est bonne, elle est épaisse et blanche ; le corps doit être ferme. La saison de ce poisson est dans le mois de Mai et Juin.

MAQUEREAU. — Sa saison est dans le mois de Mai, Juin et Juillet, comme ce poisson est très-tendre, il est impossible de le conserver aussi longtemps que les autres sans le saler.

TRUITE. — Ce poisson, pour qu'il soit bon, doit être cuit aussitôt qu'il a été pêché. Quand vous les achetez, faites attention à ce que les ouies soient rouges et difficiles à