

Choisissez-les secs, d'une chair serrée, d'un rouge vif, avec une graisse d'un blanc clair ou rougeâtre. Ils ne sont jamais bons lorsqu'ils sont mous au toucher, que l'intérieur est noir ou d'un rouge pâle, et la graisse d'un blanc laiteux avec des veines jaunâtres.

Coupez les saucissons par tranches très-minces, ôtez-en la peau, et dressez-les en couronnes sur les bateaux, sur un lit de persil en branche.

Les mêmes règles s'appliquent à la mortadelle : quand elle est entière, on peut la faire figurer comme grosse pièce d'entremets froide dans le second service.

LANGUE DE BOEUF FOURRÉE.

La langue de bœuf fourrée se sert d'ordinaire au déjeuner. Quand elle paraît au dîner, on la coupe par tranches et on la dresse comme le saucisson. Les langues fumées et fourrées peuvent figurer dans le second service, lorsqu'elles sont entières, comme grosses pièces froides d'entremets.

RAVES ET RADIS.

Les petits radis roses sont les meilleurs. Les radis blancs, ronds, dont la pulpe est tendre et cassante, sont aussi d'un excellent goût. Les raves à racine longue, pour être bonnes, doivent être de couleur rose, avoir la chair ferme au toucher, et se casser comme du verre.

Avant de servir les raves et radis, on les dégarnit des plus grosses feuilles ; on en ratisse superficiellement la peau à l'endroit de la naissance des feuilles ; on les lave avec