

ordinaire, mais supprimer les champignons et doubler les proportions de truffes. — Ranger les morceaux dans une terrine plate, en terre, ou dans un plat creux carré, avec sauce et truffes, et laisser prendre. — Couvrir ensuite d'une couche de fine gelée au fumet de bécasse et servir bien froid.

GIBIERS OCCASIONNELS

GRAND COQ DE BRUYÈRE — PETIT COQ DE BRUYÈRE OU TÉTRAS — GELINOTTE — GROUSE — GANGA — POULE DE PRAIRIE — FRANCOLIN — COLIN — CANEPETIÈRE OU PETITE OUTARDE — PLUVIER GUIGNARD.

Le *Grand coq de Bruyère*, encore assez commun dans les pays du Nord, ne se trouve plus en France que très rarement. C'est le plus gros sujet dans l'ordre des gallinacés.

Préparation culinaire : A la broche.

Le *Petit coq de Bruyère*, ou *Tétras à queue fourchue*, est de la grosseur du faisan. Il existe une variété de ce gibier que l'on inscrit généralement sur les menus sous le nom de « Black-Cock ».

Préparations culinaires : Broche, Salmis et Chaud-froid.

La *Gelinotte*, ou *Poule des coudriers*, dénommée par Toussenel « *Tétras huppé des myrtilles* », est considérée à juste titre comme un gibier de haute valeur culinaire.

Préparations culinaires : Broche, Salmis, Chaud-froid, en Soufflé, en Mousselines, à la Crème.

La *Grouse*, qui ne se trouve qu'en Ecosse et en Angleterre, est l'un des plus fins gibiers qui soient; mais elle doit être employée fraîche et ne supporte que difficilement les longs voyages, surtout à l'époque de l'ouverture de sa chasse, en août.

Préparations culinaires : Les mêmes que celles de la Gelinotte.

NOTA. — En ce qui concerne ces différents gibiers, on doit observer que, en raison du goût très accentué de sapin que porte la chair des cuisses, celles-ci ne sont pas servies si l'oiseau est rôti et elles sont écartées du reste de toute préparation.

Le *Ganga* est un oiseau assez rare, indigène de nos pays méridionaux et de l'Algérie. Sa grosseur est celle d'une perdrix ordinaire et sa chair a une certaine analogie avec celle de la Canepetière. — Culinairement, il n'est guère traité que par la broche.

La *Poule de prairie* est un gibier d'Amérique sur lequel nous ne croyons pas utile d'insister, attendu qu'il est plutôt rare en France.

Le *Colin* dont l'emploi est devenu assez usuel nous vient de la Californie, d'où il est expédié frigorifié.

Comme grosseur, il tient le milieu entre la caille et la perdrix; ses emplois culinaires sont à peu près les mêmes que ceux de cette dernière.

Le *Francolin*, ou *Perdrix d'Asie*, se traite culinairement comme notre perdrix grise.

La *Canepetière* ou *Petite Outarde à collier*, appelée aussi *Poule de Carthage*, nous vient principalement de Tunisie et d'Algérie. Cependant, à l'ouverture de la chasse, on en trouve quelques-unes en France.

Préparations culinaires : Broche et Salmis.