

Le *Pluvier Guignard* est un oiseau de plaine de la grosseur d'un merle. Il a été la base des pâtés de Chartres, mais il est devenu rare.

Préparations culinaires : Broche, Salmis, Chaud-froid, Pâté.

GIBIERS D'EAU REPUTÉS MAIGRES

CANARD SAUVAGE — SARCELLE D'ÉTÉ ET D'HIVER — PILET — SOUCHET — PLUVIER DORÉ — PLUVIER D'EAU OU PLUVIER GRIS — VANNEAU — CHEVALIERS DIVERS — GUIGNETTE OU CUL-BLANC.

Le *Canard Sauvage*, ou *Canard col vert*, est le plus gros sujet et le plus apprécié dans la série d'oiseaux connue sous le nom de « Sauvagine ».

Préparations culinaires : A la Broche, à la Bigarrade, à l'Orange, en Salmis et selon la plupart des formules du Caneton Rouennais.

La *Sarcelle* est un diminutif du Canard col vert. La Sarcelle d'hiver se distingue de celle d'été par l'encadrement blanc de l'œil; celle d'été n'a qu'une sorte de virgule blanche au-dessus de l'œil.

Préparations culinaires : A la Broche, à l'Orange, en Salmis, en Chaud-froid.

Le *Pilet* ou *Canard à longue queue* est un peu moins gros que le « col vert ». Il est considéré par certains gourmets comme le plus fin des Canards Sauvages.

Préparations culinaires : Les mêmes que celles de la Sarcelle.

Le *Souchet* ou *Rouge de rivière* se reconnaît, outre son plumage, à son bec élargi et arrondi en forme de cuiller. — Ses préparations sont les mêmes que celles du Pilet.

Bien que différents par le plumage, il y a, entre le *Pluvier doré* et le *Vanneau*, analogie complète comme mœurs et habitat.

Ces oiseaux ont deux passages : 1° En automne, et ils sont alors dénommés Pluviers et Vanneaux gras de la Toussaint; 2° en février et mars.

Préparations culinaires : Broche, Salmis et Pâtés aux champignons.

Dans la série des *Chevaliers*, la *Guignette* ou « cul-blanc », appelée aussi Alouette de rivage, est celui que préfèrent les amateurs.

On ne le prépare guère que rôti en brochettes, et celles-ci sont servies sur croûtes farcies.

Simplement pour mémoire, nous citerons encore parmi les gibiers d'eau :

La *Macreuse*; la *Poule d'eau*; la *Foulque* ou Judelle; le *Râle noir*; la *Marouette* ou Caille de marais, etc.

Culinairement, ces derniers sont d'ordre inférieur et ne se servent guère que rôtis.

NOTA. — Sans aucune exception, lorsque les oiseaux de mer, d'étang ou de marais, désignés sous le nom générique de *Sauvagine*, sont destinés à un Salmis, on doit éliminer complètement la peau dans la préparation du Coulis.