

cinquante minutes, ou plus si l'oie est grosse et grasse. Lorsqu'elle sera cuite, débrochez et débridez votre oie; placez-la sur le plat que vous devez servir; garnissez le bord du plat de tranches minces d'un citron dont vous aurez ôté l'écorce jaune et blanche; versez un jus clair sur l'oie et servez chaud. Ayez soin, pendant la cuisson de l'oie, de l'arroser le plus souvent possible avec le beurre qui en découlera.

## **GIBIER.**

### CAILLES A LA BOLONAISE.

Plumez et flambez huit belles cailles; videz-les par la poche; supprimez les ailerons et le cou, et emplissez le corps des cailles d'un salpicon ainsi composé :

Six onces de jambon avec autant de chair à saucisses; six belles truffes bien épluchées et cuites au vin; dix champignons; six foies gras parés et blanchis. Coupez toutes ces substances par petits dés; mettez-les dans une casserole avec six cuillerées à dégraisser d'allemande; faites chauffer le tout sans faire bouillir; mêlez bien ce salpicon avec une cuiller de bois; faites-y fondre cinq onces de bon beurre, et emplissez le corps de vos cailles. Bridez-leur les pattes en long; couvrez-leur l'estomac d'une feuille de vigne et d'une barde de lard; passez vos cailles dans de petits atelets; couchez-les sur la broche et faites-les cuire. Quand elles seront cuites, vous les débrocherez, les débriderez et les dresserez en couronne sur un plat, les pattes en dedans. Versez une sauce tomate au milieu du plat, et servez très-chaud.

### SALMIS DE CAILLES.

Plumez, videz et flambez huit cailles; laissez les ailerons un peu longs; ne supprimez que la tête; bridez les pattes en long; couvrez leur estomac d'une feuille de vigne et d'une barde de lard; embrochez vos cailles dans des atelets, et faites-les cuire à la broche. Lorsqu'elles sont cuites, vous ôtez les bardes de lard, les feuilles de vigne et la ficelle de vos cailles. Vous divisez chaque caille par moitié, en la coupant du cou au croupion. Parez bien toutes vos moitiés, en supprimant les pattes, les ailerons et les cous. Tenez vos cailles bien chaudes, mettez les parures dans une casserole avec une cuillerée à pot de consommé, autant de vin blanc et une échalotte hachée. Faites bouillir le tout pendant une demi-heure. Puis, passez ce fumet à travers une étamine; dégraissez-le, mettez-le dans une casserole, avec six cuillerées à dégraisser d'espagnole travaillée. (*Voyez ESPAGNOLE.*) Faites réduire votre sauce de plus de moitié; ajoutez-y une douzaine de champignons tournés, cinq à six truffes émincées, et, si vous voulez, une cuillerée de gelée. Dix minutes avant de servir, mettez vos cailles dans la sauce; faites-les chauffer sans les faire bouillir. Dressez-les ensuite en couronne, sur un plat, avec un croûton frit au beurre et coupé en cœur entre chaque moitié de caille; versez les champignons et les truffes au milieu du plat; et, avec