

Von der Wild-Gans. De l'oie sauvage.

Die jungen wilden Gänse werden denen zahmen ähnlich be-
reitet; die alten werden gerne erst gebeizt und dann gedämpft.

Von dem Auerhahn. Du coq de bois.

Gewöhnlich wird der Auerhahn erst gebeizt, dann mit klein-
fingerdicken Speck, welcher stark mit Kräutern und Gewürzen ein-
balsamirt worden ist, durchzogen und gedämpft (à la Daube) ge-
geben. Auch kann man eine Galantine davon machen. Von dem
Abhub kann ein Mus wie das von Rebhühnern bereitet werden.

Von dem Birkhuhn und Birkhahn. De la poule et du coq de bruyère.

Die jungen Birkhühner werden wie die Fasanen zubereitet; die
alten werden gedämpft und nach Belieben erst gebeizt.

Von dem Haselhuhn. Du gelinot ou francolin.

Das Haselhuhn, welches um die Hälfte größer ist als das
Rebhuhn, wird diesem übrigens ganz ähnlich zubereitet.

Von der Holz- und wilden Turteltaube. Du ramier et de la tourterelle.

Die jungen Holztauben und die jungen Turteltauben, welche
sich von den alten durch die kürzeren Nägel unterscheiden, werden
gespickt oder ungespickt gedämpft und desgleichen gebraten; auch
können sie gebeizt und gebacken werden. Die alten sind gut
zur Brühe.

Von dem Kramtsvogel, der Drossel und der Amsel. De la grive.

Kramtsvogel gebraten. Grives à la broche.

Die Kramtsvogel, auch Wachholder-Drossel genannt, werden
rein gerupft, die Haut vom Kopf abgezogen, die Augen heraus
gedrückt, die Flügel weggeschnitten und abgestammt; ohne sie aus-
zunehmen, werden sie dann mit feinem Salz bestreut, mit zwei
Lorbeerblättern und dann mit dünnen Speckplatten belegt, an ein