

<i>Oie à la daube,</i>	129	<i>et en matelote,</i>	131
<i>Ailes et cuisses d'oie,</i>	130	<i>Pigeons en surprise, aux</i>	135
<i>Poules d'eau,</i>	131	<i>pois,</i>	135
<i>Pigeons cauchois, de vo-</i>		<i>Pigeons au court bouillon,</i>	136
<i>lière et bisets,</i>	131	<i>et à la Ste-Ménchould,</i>	136
<i>Pigeons en côlelles.</i>	131	<i>Pigeons en fricandeau, en</i>	
<i>Gros pigeons,</i>	132	<i>fricassée de poulet, et au</i>	
<i>Petits pigeons de volière,</i>	132	<i>soleil,</i>	137
<i>Pigeons à la bourgeoise,</i>	132	<i>Pigeons aux tortues, en</i>	
<i>Compote de pigeons,</i>	133	<i>tourte, à la poile, et en</i>	
<i>Pigeons au basilic,</i>	133	<i>halelets,</i>	138
<i>Des pigeons bisets,</i>	133	<i>Pigeons en beignets, et à</i>	139
<i>Pigeons à la crapaudine,</i>		<i>la dauphine,</i>	139

### CHAPITRE IX. — DU GIBIER.

<i>Gibier à poil, Venaison,</i>	139	<i>Terrauts et lièvres,</i>	146
<i>Faisans, et canards sau-</i>		<i>Civet de lièvre,</i>	147
<i>vages.</i>	140	<i>Pâté à la bourgeoise,</i>	147
<i>Rouges, sarcelles, albrans,</i>	140	<i>Lièvre en haricot,</i>	147
<i>Alouettes en salmis à la</i>		<i>Filet de lièvre en civet,</i>	148
<i>bourgeoise, et en ragout,</i>	141	<i>Lièvre à la broche,</i>	148
<i>Ramiers et ramereaux,</i>	142	<i>Filet de lièvre à la poivrade,</i>	149
<i>Perdreux et perdrix,</i>	142	<i>Lapins et lapereaux de plu-</i>	149
<i>Comment accommoder les</i>		<i>sieurs façons, en fricas-</i>	
<i>perdreux et perdrix,</i>	142	<i>sée de poulet.</i>	149
<i>Perdrix (vieilles),</i>	143	<i>Lapins au coulis de len-</i>	
<i>Perdrix aux choux,</i>	143	<i>lilles, et en matelote,</i>	150
<i>Bécasses, bécassines et bé-</i>		<i>Lapereaux en hachis,</i>	150
<i>casseau,</i>	144	<i>Lapins aux petits pois,</i>	151
<i>Cailles et coilliteaux,</i>	144	<i>Lapereaux à l'Espagnole,</i>	
<i>Cailles au laurier,</i>	144	<i>en galantine,</i>	151
<i>Cailles aux choux, en gra-</i>		<i>Lapin à la bourgeoise,</i>	151
<i>tin, au salpicon,</i>	145	<i>Boudin de lapin,</i>	152
<i>Ortolans, guinarde et geli-</i>		<i>Viande noire appelée ve-</i>	
<i>nottes,</i>	145	<i>naison,</i>	15
<i>Grives, et pluviers,</i>	146	<i>Sanglier,</i>	153
<i>Vacneaux, et rouges-gor-</i>		<i>Hachette de viandes,</i>	153
<i>ges,</i>	146		

### CHAPITRE X. — POISSONS DE MER ET D'EAU DOUCE.

<i>Turbot et barbue,</i>	154	<i>l'accommoder,</i>	157
<i>Turbot aux câpres,</i>	154	<i>Esturgeon en gras à la bra-</i>	
<i>Turbot et barbue au gras,</i>	155	<i>che, à la braise, à la</i>	
<i>Turbot en salade,</i>	155	<i>matelote,</i>	157
<i>Court-bouillon blanc,</i>	155	<i>Alose et cabillaud,</i>	158
<i>Turbot et barbue cuits au</i>		<i>Morue fraîche en dauphin,</i>	158
<i>gras,</i>	155	<i>Raie,</i>	159
<i>Saumon frais,</i>	156	<i>Raie à la sauce de son foie,</i>	160
<i>Saumon au bleu,</i>	156	<i>Merluche,</i>	160
<i>Saumon à la remoulade,</i>	156	<i>Morue salée,</i>	161
<i>De l'esturgeon : comment</i>		<i>Morue à la maitre-d'hôtel,</i>	