

GAME

ROAST VENISON

Take a leg or saddle of venison, thoroughly lard it, using about half pound of pork to eight or ten pounds of venison. Use the usual roasting directions, basting at the end of the first five minutes, and every fifteen minutes thereafter. If claret is obtainable, use it instead of the dripping of the pan. It will be cooked very rare in an hour and a quarter. But for the ladies an hour and three quarters will be none too much. A gravy should be made from the dripping in the pan. Currant jelly is usually served with it. Antelope, which is very much like venison except that its flavor is stronger, is prepared in similar manner,

RABBIT STEW

Take a rabbit, wash it well, cut into quarters, lard them with strips of bacon and fry them. Then put them in a stewpan with a pint or more of stock or a good broth, a bunch of savory herbs, and a seasoning of salt and pepper. Simmer gently until the rabbit is tender, then strain the gravy, and thicken it with flour and butter. Add a glass of sherry, if obtainable, pour over the rabbit, and serve. Slices of lemon make an excellent garnish.

FRICASSED RABBIT

Rabbits are at their best when fricasséed. Disjoint them, and place in stew pan. Season with salt, cayenne pepper, and some chopped parsley. Pour in a pint of water, or weak broth if procurable, and stew over a slow fire until quite tender. When they are about half done add some bits of butter rolled in flour. Just before you take it from the fire, make the gravy rich with a gill or more of thick cream with a bit of nutmeg grated in it. Stir the gravy well, but take care not to let it boil after the cream is in lest it curdle. Put the pieces of rabbit on a hot dish and pour the gravy over them.

ROAST HARE

Empty, skin, wash and wipe the hare. Skewer forelegs back, and the hind legs forward. Line the inside with sausage meat and force meat, this latter well seasoned. Sew the stuffing inside; strips of bacon may be fastened over the shoulders and back. Put in a quick oven. Bake one and one-half hours, basting every ten minutes with a quarter cup of butter in half cup of boiling water. Whilst baking turn the hare several times. When half done dredge with flour and baste once more. When it acquires a nice brown color, remove to a hot platter, garnish with slices of lemon and water cress, and serve.

VOLAILLES, GIBIERS

BLANQUETTE DE VOLAILLE

La blanquette de volaille se fait avec de la volaille rôtie, en coupant autant que possible les morceaux gros comme le ponce. Mettez dans une casserole un morceau de beurre frais et des champignons coupés en rond. Quand le beurre est fondu, ajoutez six cuillérées de bouillon, autant de sauce blanche, faites réduire à petit feu et liez avec un jaune d'œuf au moment de servir.

CANARD SAUVAGE ROTI

Enveloppez le canard avec des bandes de lard maintenues avec une ficelle. Mettez dans la lèche-frite avec de la graisse, cuisez au four pendant trente minutes en l'arrosant souvent; tous les gibiers à viande noire doivent être cuits saignants.

DINDE ROTIE À LA RUSSE

Videz une bonne dinde pas trop grasse mais bien en chair, lui emplir l'estomac et le corps avec la préparation suivante: Mélangez bien ensemble six oignons hachés fin, un petit pain de quatre livres amolli à l'eau froide, une cuillérée à thé de sauge sèche, le foie de la dinde haché fin et frit au beurre, sel et poivre et un œuf entier. Ayez soin de presser le pain dans une serviette pour en extraire l'eau.

FRITURE DE POULET

Prenez des restes de poulet rôti ou bouilli, ôtez-en la peau, mettez-les dans un plat, assaisonnez-les avec une pincée de sel, poivre, une cuillérée de vinaigre, laissez mariner une heure; préparez une pâte à frire avec une demi-livre de farine, deux verres de lait, une pincée de sel et trois jaunes d'œufs et deux cuillérées à thé de poudre à pâte. Passez les morceaux de poulet un à un dans la pâte, puis dans la friture très chaude, faites-les frire de belle couleur pendant deux minutes, égouttez-les, salez-les légèrement et servez avec une sauce aux tomates.

PÂTE DE PIGEON

Coupez trois pigeons en morceaux, assaisonnez-les de sel et poivre. Brûlez un moule à pâte, foncez-le avec de la pâte brisée, rangez-y les morceaux de pigeons, ajoutez quatre œufs bouillis durs et coupez en quartiers, arrosez d'une bonne sauce brune, couvrez d'une abaisse de pâte dorée aux œufs. Faites cuire au four une heure.

POULET GRILLÉ

Fendez-le sur le dos et aplatissez-le, assaisonnez de sel et poivre et un peu d'huile d'olive, faites cuire sur le gril et servez avec une sauce aux tomates.