

# TABLE DES MATIÈRES

	PAGES		PAGES
Anguille.....	23	Huitres— <i>fin</i>	
au court-bouillon.....	23	au gratin.....	34
au four (à la Spencer).....	23	cocktail.....	32
au lait.....	23	frites.....	33
grillée.....	23	pâtés.....	34
matelote.....	23-24	potage.....	33
manière de dépouiller l'an-		rôties.....	33
guille.....	23	soupe.....	32
Apprêt de couverture.....	25-26	Le poisson et la santé.....	4
Bouillons		Liaison des soupes.....	47
clams.....	27	Marinade épicée.....	17
court.....	16	Matelote.....	46
poisson.....	44	égletin fumé.....	30
réserve.....	16	mollusques ( <i>clams</i> ).....	27
But du manuel.....	9	poisson.....	45
Ciopino.....	21	mollusques en casserole.....	28
Crevettes		Mayonnaise ordinaire.....	55
à la crème.....	42	Mollusques ( <i>clams</i> ).....	26
à la Newburg.....	42	cuits à la vapeur.....	28
Chapelure tamisée.....	13	frits.....	28
Clams.....	26	ragoût.....	28
Court-bouillon pour le poisson..	16	Morue.....	à-
Crabes.....	29	salée à la hollandaise.....	39
à la crème sur rôties.....	29	voir 'Plats de poisson salé'.	37
Louis.....	2	Myes.....	26
Cuisine du poisson.....	12	à la vapeur.....	28
Cuisson à la vapeur sur parche-		bouillon.....	22
min.....	20	consommé.....	26
Cuisson au four d'un poisson en-		chowder en casserole.....	28
tier.....	14-15	frites.....	28
Diversité des poissons cana-		matelote.....	28
diens.....	5-8	soupe.....	27
Égletin fumé		soupe épaisse.....	27
à la crème.....	29	soupe mousseuse.....	27
au gratin.....	29	Observations générales sur la	
au lait.....	29	préparation de sauces.....	48
matelote.....	30	Oignons frits non rissolés.....	13
Eléments indispensables à la		Pochage au four.....	19
santé.....	4-5	Poisson	
Filets		à la Mornay.....	26
à la Spencer, sans apprêts..	18	à la Spencer.....	22
rôtis à la meunière.....	20	au bain-marie.....	16
à la Spencer, sous apprêts...	19	au court-bouillon.....	16
Harengs mi-saurs		au curry.....	24
au gratin.....	30	boulettes cuites au four.....	21
frits.....	30	bouilli.....	15
salade.....	30	bouillon.....	43
Hotch Potch.....	46	croquettes.....	24
Homard		cuit sur planche.....	22
à la Newburg.....	31	émincé.....	21
bisque.....	31	épicé.....	17
croquettes.....	32	escalope.....	25
grillé.....	31	frit.....	14
salade.....	31	mariné.....	17
Huitres		nids.....	25
à la crème sur rôties.....	33	pain.....	21