

SOMMAIRE

PREMIÈRE PARTIE

Hygiène de l'alimentation et propriétés chimiques des aliments.—Indicatif des aliments recommandés, tolérés ou interdits.—Diabète.—Maladies d'estomac.—Affections des voies biliaires et du foie.—Goutte.—Obésité.

DEUXIÈME PARTIE

Art Culinaire.—Termes employés en cuisine.—Etude sur la qualité des différents produits dont une maison bien tenue doit toujours être pourvue et de leur emploi.

TROISIÈME PARTIE

Exercices théoriques et pratiques des diverses manipulations culinaires.—Soupes et Potages.—Pâtes alimentaires.—Féculents.—Légumes.—Sauces et liaisons.—Des restes.—Poissons.—Viandes de boucherie.—Charcuterie sous toutes ses formes.—Volaille.—Gibier.

QUATRIÈME PARTIE

*Etude sur la panification.—Pâtisserie.—Entremets sucrés.—De la décoration.—Des couleurs.—Dessert.—Conservation des fruits frais.—Confiserie.—Bonbons.
Du Service.*

AVEC GRAVURES DANS LE TEXTE.