

TABLE.		111
		PAGE
Poulets rôtis, ditto en béatilles,	- -	33
— en fricassée, sauce blanche,	- -	33
Canards gras,	- - - -	34

CHAPITRE VII.

DU GIBIER.

Civet au lièvre,	- - - -	35
Perdrix aux choux,	- - - -	36
— aux lentilles,	- - - -	37
Canards maigres aux épices,	- - - -	37
Vieille Tourte à la daube,	- - - -	38
Jeune Tourte à la crapaudine,	- - - -	38
Bécasses et Bécassines,	- - - -	38
Des Grives ; Des Pluviers ; Des Pigeons,		39
Diseaux blancs,	- - - -	39

CHAPITRE VIII.

DU POISSON.

Doré rôti, ditto bouilli,	- - - -	40
Eturgeon en ragoût,	- - - -	40
— en boulettes, et de l'Escargot,		41
Morue fraîche rôtie, do. bouillie, do. sèche,		42
— sèche en fricassée,	- - - -	43
— salée bouillie,	- - - -	43
Saumon frais,	- - - -	43
— mariné,	- - - -	44
Achigan vert, et autres poissons,	- - - -	44
Barre et Maskinongé,	- - - -	44
Doré ou Achigan vert à l'huile d'olive,	- - - -	45
Grosse Truite au court bouillon,	- - - -	45
Eperlans ; Poissons blancs ; et du Hareng,		46

CHAPITRE IX.

DES POUDINGS.

Sauce pour les Poudings, et du Plum pouding,		47
Autre Pouding,	- - - -	48
Pouding bouilli,	- - - -	48
— aux raisins,	- - - -	49
— aux pommes do. ,aux confitures,		50
— au pain, do. autre façon,	- - - -	51