

INDEX

	PAGE		PAGE		PAGE
Levain liquide, Recette pour faire le.....	20	Rôties à la crème.....	9	V	
Liquides à employer.....	19	Rôties à la française.....	9	Viande.....	31
Savoir.....	20	Sauce à la crème ou sauce blanche.....	9	Bifteck ou côtelettes au grill	32
Pain, Instructions générales pour faire le.....	21	Rôtissage—Instructions générales.....	34	Boeuf à la mode (Voyez Braiser)	
Pain au blé entier ou pain de son.....	21	Chop Suey.....	35	Choix de la viande.....	31
Pain blanc.....	21	Côtelettes de porc avec garniture.....	35	Côtelettes de porc (Voyez Rôtissage)	
Pain de farine d'avoine.....	22	Foie de veau et lard fumé.....	34	Dîner bouilli à la New England.....	32
Pain de farine de riz.....	22	Lapin au four.....	35	Foie de veau au lard fumé (Voyez Rôtissage)	
Pain de seigle.....	21	Sauce.....	34	Pâté de viande.....	32
Pain de seigle et d'avoine.....	22	Saucisses de porc.....	35	Ragoûts, Comment préparerles.....	31
Pain qui ne demande aucun pétrissage.....	23	Tableau du temps requis pour rôtir.....	34	Rôti en marmite (Voyez Braiser)	
Pain de son.....	23	Viande en pain.....	34	Saucisses de porc (Voyez Rôtissage)	
Pain hygiénique.....	23			Viande, Comment griller la	32
Pâtes (Voyez Mélanges de farines)				Viande en casserole (Voyez Braiser)	
Pâtisserie.....	61	S		Viande en pain (Voyez Rôtissage)	
Chair à pâté.....	62	Salades.....	46	Viande en rouleau (Voyez Braiser)	
Instructions générales.....	61	Gelée au citron.....	48	Viande, Aliments remplaçant la.....	39
Meringue.....	62	Légumes frais pour salades, Comment les préparer.....	46	Chili con carne.....	42
Pâte feuilletée.....	61	Salade à la Waldorf.....	48	Fondant de fromage.....	41
Tourte à chair à pâté.....	62	Salade aux choux.....	47	Haricots au four.....	42
Tourte à la crème et noix de coco.....	62	Salade aux fruits.....	48	Haricots, pois et lentilles.....	41
Tourte au citron.....	61	Salade aux fruits en gelée.....	49	Haricots rouges.....	42
Tourte aux carneges et raisins secs.....	62	Salade de légumes en gelée.....	48	Haricots rouges à l'Espagnole.....	42
Tourte aux courges.....	62	Salade au macaroni.....	49	Haricots rouges à l'étuvée.....	42
Tourte aux pommes.....	61	Salade de tomates.....	48	Macaroni ou riz au gratinet au fromage.....	41
Petit déjeuner, Plats pour le.....	7	Salade de viande (poulet ou veau).....	49	Oeufs.....	39
Fruits, céréales, lait.....	7	Salade Macédoine.....	48	Oeufs au four.....	39
Petits pains et comment les faire.....	22	Sandwiches à servir avec lessalades.....	49	Oeufs brouillés.....	40
Biscuits en feuille de trèfle.....	22	Salades, Garnitures de.....	46	Oeufs au four avec fromage.....	39
Boulettes de viande (Voyez Muffins)		Garniture cuite pour salade	46	Oeufs et jambon au four.....	39
Petits pains à la cannelle.....	23	Garniture française.....	46	Oeufs et jambon, au gratin	40
Petits pains à la Parker-house.....	22	Garniture pour salade aux fruits.....	47	Oeufs mitonnés.....	40
Petits pains sucrés.....	22	Garniture pour salade aux choux.....	47	Oeufs pochés.....	39
Sirop.....	23	Garniture pour salade aux choux.....	47	Oeufs pochés et poisson à la crème.....	39
Poisson.....	28	Garniture russe.....	46	Omelette à la viande et aux légumes.....	40
Bifteck de saumon farci.....	29	Sauce Française aux Mille Herbes.....	46	Omelette au pain.....	40
Boulettes de morue.....	30	Sauce Française Chiffonade	46	Omelette aux hultres.....	40
Comment choisir le poisson frais.....	28	Sauce Maynaisaise.....	47	Pain aux fromages blanc et aux noix.....	41
Comment nettoyer le poisson.....	28	Sandwiches (Voyez Salades)		Plats au fromage.....	40
Croquettes de poisson.....	29	Sauces (Voyez Rôtis et Volaille)		Soufflé de maïs au fromage.....	41
Farce.....	29	Sauces à servir avec les puddings et les glaces.....	59	Volaille.....	36
Manières de cuire le poisson	28	Crème au chocolat.....	59	Croquettes de poulet.....	37
Morue ou autre poisson flononné au gratin.....	30	Remplissage aux bananes.....	59	Farce (1).....	36
Morue salée et riz au gratin	30	Sauce aux fruits.....	59	Farce (2)—Châtaignes.....	36
Poisson rôti au four et farci.....	29	Soupes.....	25	Farce aux pruneaux et pommes.....	37
Saumon en brique.....	30	Bouillon Ecossais.....	25	Farce aux patates.....	37
Tableau du temps pour la cuisson du poisson.....	29	Soupes à la crème (Voyez Soupes à la Crème)		Fricassé de poulet.....	36
Truite au autre poisson au grill.....	29	Soupe aux tomates.....	26	Oie farcie et rôtie.....	37
Poudre à pâté, Pains à la.....	17	Soupe aux haricots au four.....	26	Pâté de poulet.....	37
Pain au riz.....	17	Soupe aux légumes.....	25	Poulet au four.....	37
Pain aux cacahuètes.....	17	Soupe aux pois cassés.....	25	Poulets en gibelotte.....	37
Pain aux raisins de Corinthe	18	Soupes à la Crème.....	26	Rôti de poulet.....	36
Pain de Graham aux noix.....	17	Crème de maïs.....	27	Sauce, Comment faire la.....	36
Pain de Graham au lait caillé.....	17	Crème de tomates.....	27		
Pain de sarrasin aux noix.....	17	Crème de celeri.....	27		
R		Instructions générales pour la préparation des soupes à la crème.....	26		
Repas quotidiens, Nos.....	3	Julienne au Maïs.....	27		
Rôties.....	9	Julienne au Poisson.....	27		
		Soupe aux carottes à la crème.....	27		