

INDEX

	PAGE
A	
Aliments, Choix et Préparation des.....	4
Aliments, Soins à donner aux.....	4
B	
Biscuits (Voyez Muffins).....	
Boissons.....	24
Cacao pour déjeuner.....	24
Café.....	24
Chocolat.....	24
Thé.....	24
Boulettes (Voyez Muffins).....	
Braisers, Instructions générales pour.....	33
Boeuf à la mode.....	33
Rôti en marmite.....	33
Viande en Casserole.....	33
Viande en rouleau.....	33
C	
Céréales.....	7
Bouillie d'avoine.....	8
Bouillie de maïs.....	8
Céréales, Règles générales pour la cuisson des.....	8
Comment employer les restes de céréales.....	8
Riz à la vapeur.....	8
Crêpes et Galettes au grill (Voyez Mélanges de Farines)	
D	
Desserts.....	50
Blanc-manger.....	51
Blanc-manger aux fruits.....	51
Crème aux oeufs.....	51
Crème jaune aux oeufs.....	50
Gelée de citron.....	53
Glaces (Voyez Glaces).....	
Neige aux Pommes.....	51
Pain aux Fruits (Voyez Muffins).....	
"Plum Pudding" sans oeufs.....	53
Pommes ou Fruits, au gratin.....	52
Pudding au Chasseur.....	52
Pudding aux Pruneaux.....	52
Pudding au Riz.....	51
Pudding au Sagou.....	50
Pudding de blé entier à la vapeur.....	53
Pudding de Tapioca aux Fruits.....	52
Pudding au Tapioca à la crème.....	50
Sauce au Citron.....	53
Sauce dure.....	53
E	
Equivalents.....	6
F	
Farces (Voyez Volaille).....	
Fromage (Voyez Aliments remplaçant la Viande).....	
Fruits secs, Instructions pour cuire les.....	7
G	
Galettes et Biscuits.....	60
Biscotins au chocolat.....	60
Biscotins farcis.....	60

	PAGE
Galettes aux cacaoettes.....	60
Galettes aux fruits.....	60
Galettes de bouillie d'avoine.....	60
Gâteaux.....	56
Galettes de Maïs (Voyez Muffins).....	
Gâteau à la crème sure.....	57
Gâteau au chocolat.....	56
Gâteau aux fruits et noix de coco.....	57
Gâteau aux pommes (Voyez Muffins).....	
Gâteau de guerre.....	56
Gâteau grande vitesse.....	57
Gâteau marbré.....	56
Gâteau simple.....	56
Petits fours (Voyez Muffins).....	
Gâteaux sans graisse.....	57
Biscuit à la Marthe Washington.....	58
Gâteau espagnol à la crème.....	57
Gâteau espagnol économique.....	57
Gaufres (Voyez Mélanges de farines).....	
Glaces.....	54
Boissons frappées.....	55
Comment faire les glaces sans glacière.....	54
Glacé à la vanille (1).....	54
Glacé à la vanille (2).....	55
Glacé au citron.....	55
Glacé aux ananas.....	55
Glacé aux oranges.....	55
Glacé aux pêches.....	55
Instructions pour geler les crèmes.....	54
Sorbet au lait.....	55
Glacis et remplissages pour gâteaux.....	58
Glacis à la Lady Baltimore.....	58
Glacis à la Minnehaha.....	58
Glacis au chocolat.....	58
Glacis au lait.....	58
Glacis aux noix.....	58
Glacis bouilli ou Crème au Mont Blanc.....	58
Glacis d'érable.....	58
Remplissage à la crème.....	59
Remplissage à la crème de chocolat.....	59
Remplissage à la guimauve.....	59
Remplissage à l'orange ou citron.....	59
Graisse.....	38
Comment clarifier la graisse.....	38
Comment fondre la Graisse.....	38
Cretons.....	38
Graisse au fumet.....	38
Manières d'employer la graisse clarifiée.....	38
H	
Haricots (Voyez Aliments remplaçant la viande).....	
I	
Instructions générales.....	5
L	
Lapin au Four (Voyez Rôtissage).....	

	PAGE
L	
Légumes.....	43
Achat des légumes.....	43
Comment préparer les différentes espèces de légumes.....	44
Instructions générales pour la cuisson des légumes.....	43
Table du temps requis pour cuire les légumes, à l'eau.....	44
M	
Mélanges de Farines.....	10
Crêpes à la farine de maïs.....	11
Crêpes au blé entier.....	11
Crêpes de sarrasin au levain.....	11
Crêpes veloutées.....	11
Fritures de mie.....	11
Gaufres.....	12
Instructions générales pour la préparation et la cuisson des crêpes.....	10
Pâtes.....	10
Mesures.....	4
Muffins, Instructions générales pour faire les.....	12
Biscuits à la poudre à pâte.....	15
Biscuits au lait caillé.....	15
Biscuits aux Fruits No. 1 et No. 2.....	16
Biscuits instantanés.....	15
Biscuits ronds, petits.....	15
Boulettes de Viande.....	16
Calette de maïs.....	14
Gâteau au café instantané.....	16
Gâteau aux fruits.....	16
Gâteau aux pommes.....	16
Muffins à la farine d'avoine.....	13
Muffins à la farine de maïs (sans oeufs).....	13
Muffins au seigle.....	12
Muffins au son.....	13
Muffins aux céréales.....	13
Muffins aux patates et farine de maïs (sans oeufs).....	13
Muffins à la farine Graham.....	13
Muffins simples.....	12
Pain d'épices à l'eau chaude.....	14
Petits fours.....	15
Petits pains à la farine de maïs.....	15
Table des durées de cuisson des pâtes.....	12
Vol au vent.....	14
N	
Nourriture journalière, La.....	3
O	
Oeufs (Voyez Aliments remplaçant la viande).....	
P	
Pain cuit à la vapeur.....	18
Instructions générales pour cuire le pain à la vapeur.....	18
Pain bis à la Boston.....	18
Pain d'avoine à la vapeur.....	18
Pain et la manière de le préparer, Le.....	19
Farine.....	19
Ingédients nécessaires pour faire le pain.....	19
Levain.....	20