

	Pages
Pouding aux pommes.....	158
" aux pommes de terre	173
" canadienne.....	131
Poule. Poulet	230
Précautions en cas d'accidents causés par la friture.....	283
Préparation de la volaille pour la cuisson.....	232
" du café	67 et 129
" du chocolat	69
" du gibier pour la cuisson.....	238
" du thé.....	65
Préparations au lait	76
" culinaires de la viande.....	225
Principes alimentaires	48
" constituants de nos tissus	47
Procédés naturels de conservation des légumes.....	84
Propriétés du thé	86
" nutritives du chocolat	66 68
" nutritives du poisson	239
Provenance de la farine.....	253
" du chocolat	68
" du thé.....	64
Provisions dont une maison bien tenue doit être pourvue.....	25
Pruneaux	177
Purée de chou-fleur	138
" de légumes.....	125
" de légumes aux œufs brouillés	139
" de navet.....	133
" de navet au gratin	124
" de panais	171
" de panais et de navet.....	315
" de rave	168
Purées.....	106
Qualités et valeur du pot-au-feu	101
" nutritives des viandes	191
" pratiques de la ménagère.....	11
Racines ou tubercules	81
Rage.....	214
Ragoût	226
" aux restes de bouilli	163
" de bœuf avec pâte	358
" de boulettes de porc.....	359
" de mouton	123