

<i>pêtro,</i>	269	<i>raisin, d'oranges,</i>	
<i>Ratafia de coings, de fleurs-</i>		<i>âteaux de fleurs d'orange,</i>	
<i>d'orange,</i>	270	<i>Biscuits ordinaires,</i>	
<i>Ratafia d'anis, de genièvre,</i>		DESSERT.	
<i>de bigarades,</i>	271	<i>Crème de fraises,</i>	
<i>Ratafia de noix,</i>	272	<i>Crème de framboises,</i>	
<i>Sirops pour l'hiver,</i>	272	<i>Crème fouettée de fraises</i>	
<i>Sirop violet,</i>	272	<i>et de framboises,</i>	
<i>Sirope de cerises, d'abricots,</i>	273	<i>Fromage fouetté,</i>	
<i>Sirope de mûres, de verjus,</i>	273	<i>Fromage à la crème,</i>	
<i>Sirope de guimauve, de</i>	274	<i>Fromage à la glace,</i>	
<i>pommes, de coings,</i>		<i>Glaces de toutes sortes,</i>	
<i>Sirope de capillaire, de é-</i>	275	<i>Massepains,</i>	
<i>tron, d'orgeat,</i>		<i>Gaufres,</i>	
<i>Sirope de coquelicot,</i>	276	<i>Poires séchées, de Reims,</i>	
<i>Conserve de violettes,</i>	277	<i>Tablettes de réglisse,</i>	
<i>Conserve de groseilles, de</i>	277	<i>Fruits secs,</i>	
<i>framboises, de cerises,</i>		<i>Confiture de campagne,</i>	
<i>Conserve de fleurs d'oran-</i>	278	<i>Confiture au cidre,</i>	
<i>ge, d'abricots, de peches</i>		<i>Confiture au miel,</i>	
<i>et de verjus,</i>		<i>Manière de faire le raisiné,</i>	
<i>Conserve de guimauve, de</i>	279		

### CHAP. XVII. — DE LA CAVE ET DES VINS.

<i>Des vins et de leur dé-</i>		<i>Soins à apporter aux vins</i>	
<i>gustation,</i>	290	<i>en tonneaux,</i>	297
<i>Vins en tonneaux,</i>	292	<i>Tonneaux vides,</i>	298
<i>Collage des vins,</i>	292	<i>Vins en bouteilles,</i>	299

### CHAPITRE XVIII. — DE LA BASSE-COUR.

<i>Des poules,</i>	295	<i>Des dindons,</i>	297
<i>Polets appelés de Pâques,</i>	296	<i>Des pigeons,</i>	298
<i>Des oies, canards,</i>	297	<i>Des lupins,</i>	299

### CHAPITRE XIX ET DERNIER.

<i>Des honneurs de la table,</i>	299	<i>Service de douze couverts à</i>	301
<i>Des convenances que les</i>		<i>diner,</i>	302
<i>convivés doivent observer,</i>	300	<i>Table de quatorze couverts,</i>	

FIN DE LA TABLE.