

	PAGES
<i>LEGUMES.</i>	
Diner Bouilli.	21
Pois Vert, Fèves à Éfiler, Potage au Blé-d'Inde et aux Fèves, Chou-Fleur.	22
Salsifis ou Huitres Végétales, Plat aux Tomates, Plat composé de divers légumes pour man- ger avec de la viande froide, Plat au Blé- d'Inde.	23
Tomates Cuites, Macaroni à la Crème, Macaroni et Fromage.	24
Potage aux Patates, Potage aux Patates No. 2, Huitres au Blé-d'Inde, Croquettes au Riz.	25
<i>SALADES ET ŒUFS.</i>	
Préparation pour Salade, Autre préparation pour Salade, Autre préparation pour Salade.	27
Salade au Poulet, Salade au Chou, Salade aux Huitres.	28
Salade aux Légumes, Œufs Farcis, Pour faire cuire les Œufs, Omelettes.	29
Omelette au Pain.	30
<i>CORNICHONS.</i>	
Concombres Marinés	31
Concombres, Concombres Marinés sans les faire bouillir, Sauce au Tomates.	32
Tomates Marinées, Tomates Rondes Marinées, Concombres Marinés au Sucre.	33
Marinades Sucrées, Autres Marinades Sucrées, Marinades aux Tomates (Sucrées)	34
Marinades aux Choux Rouges, Marinade aux Rai- sins.	35
Sauce aux Tomates (<i>Ketchup</i>), Sauce à la mode du Chili.	36
Raisin de Corinthe Épicé, Raisin Épicé, Groseil- les Épicées, Marinade aux Pêches No. 1, Marinade Sucrée aux Pêches No. 2.	37