

Hachis de dinde, Dinde en beatilles, Oie rôtie.....	31
Poulets rôtis, Ditto en beatilles, Fricassée de poulet à la sauce blanche.....	32

DU GIBIER.

Canards gras, Civet au lièvre.....	33
Perdrix au chou, Perdrix aux lentilles.....	34
Canards maigres aux épices, Vieille tourte à la Daube, Jeune Tourte à la crapaudine.....	35
Becassines, Grives, Pluviers, Pigeons, Oiseaux blancs...	36

DU POISSON.

Doré rôti, Doré bouilli, Eturgeon en ragoût.....	37
Eturgeon en boulettes, Escargot, Morue fraîche rôtie, Morue fraîche bouillie.....	38
Morue sèche, Morue sèche en fricassée, Morue salée bouillie, Saumon frais.....	39
Saumon mariné, Achigan vert et autres poissons, Barre et Maskinongé.....	40
Doré ou Achigan à l'huile d'olive, Grosse truite au court bouillon, Eperlans.....	41
Poissons blancs, Du Hareng.....	42

DES PUDDINGS.

Sauce pour les puddings, Plumpudding.....	42
Autre, Bouilli.....	43
Au raisin, Aux pommes.....	44
Aux Confitures, Au pain.....	45
Autre au pain, Au suif et aux raisins.....	46
Aux grillades de bœuf, Au riz rôti.....	47
A la farine de blé d'inde, De la cossetarde.....	48
Aux amandes amères, Economique.....	49

PATISSERIE EN GÉNÉRAL.

Remarques, Pâte brisée.....	50
Pâte feuilletée, Ditto, à la manière de Fournier, à la manière de Marcelais.....	51
A la manière de Mad. Tulloch, Des tartes.....	52
Tarte au rognon de veau, Tarte beurrée.....	53
Pâtés ou Tourtières, Au mouton.....	54
Au veau, Aux patates, Aux poulets, Au porc frais, Aux oiseaux blancs.....	55
Aux grillades de bœuf, Pâtés de Noël.....	55
Pâtés gras aux huîtres.....	57
Pâtés maigres aux huîtres, Pâtés de pieds de veau, Mouton en pâte.....	58
A l'escargot.....	59