<i>Arperges,</i>	197	<i>Champignons, morilles et</i>	
<i>Asperges en petits pois,</i>	198	<i>mousserons,</i>	201
<i>Potiron et citrouille,</i>	198	<i>Càpres,</i>	201
<i>Du houblon,</i>	198	<i>Capucines et chia,</i>	202
<i>Concombres,</i>	198	<i>Truffes,</i>	202
<i>Sulsifs et scorsonères,</i>	199	<i>Truffes à la maréchale,</i>	202
<i>Epinards,</i>	199	<i>Chervis,</i>	202
<i>Melons,</i>	199	<i>Thym, laurier, basilic, sa-</i>	
<i>Topinambours,</i>	200	<i>riette et fenouil, cresson</i>	
<i>Betteraves,</i>	200	<i>de fontaine, cerfeuil,</i>	
<i>Cornichons,</i>	200	<i>estragon, baume, corne</i>	
<i>Cornichons de blé de Tur-</i>		<i>de cerf et pimprenelle,</i>	203
<i>quie,</i>	200	<i>Ail, rocambote et échalote,</i>	203

CHAPITRE XII. — DES OEUFS.

OEUFS A TOUTE SAUCE, pages 204, 205, 206, 207, 208, 209, 210, 211 et 212.

CHAPITRE XIII. — DU BEURRE.

<i>Beurre fondu,</i>	213	<i>Beignets à la crème,</i>	219
<i>Beurre salé,</i>	213	<i>Beignets soufflés, pets ou</i>	
<i>Fromage,</i>	213	<i>petits choux,</i>	220
<i>Laitage,</i>	215	<i>Beignets de brioches,</i>	221
<i>Crème au café,</i>	215	<i>Beignets de pommes et de</i>	
<i>Crème au chocolat,</i>	215	<i>pêches,</i>	221
<i>Crème au caramel, à la</i>		<i>Beignets d'orange, de</i>	
<i>frangipane, de riz,</i>	216	<i>blanc-manger et de pâte,</i>	222
<i>Crème de thé, d'estragon,</i>		<i>Beignets de pain, et à la</i>	
<i>de céleri, de persil, et</i>		<i>crème,</i>	223
<i>en neige,</i>	217	<i>Rôties au jambon,</i>	223
<i>Crème brûlée, au naturel,</i>		<i>Rôties au lard, aux an-</i>	
<i>glacée,</i>	218	<i>chois, et rognons d'oie,</i>	224
<i>Crème légère,</i>	219	<i>Rôties de toutes vi.</i>	225

CHAPITRE XIV. — DE LA PATISSERIE.

<i>Pâte brisée pour les tourtes,</i>	225	<i>Des gaufres,</i>	235
<i>Tourtes de gibier,</i>	227	<i>Gâteau de riz,</i>	235
<i>Tourtes de godiveau,</i>	227	<i>Tartelettes,</i>	235
<i>Tourtes maigres en pois-</i>		<i>Ramequins,</i>	236
<i>sous,</i>	228	<i>Tourtes de confitures pour</i>	
<i>Pâte brisée pour les pâtés</i>		<i>l'hiver,</i>	236
<i>froids,</i>	229	<i>Gâteaux fourrés,</i>	236
<i>Pâtés de toute espèce,</i>	229	<i>Tourtes de confitures pour</i>	
<i>Feuilletage,</i>	231	<i>Pêlé,</i>	237
<i>Petits pâtés friands,</i>	231	<i>Coulis bourgeois et autres,</i>	237
<i>Gâteau d'amandes,</i>	232	<i>Fêloute ou coulis blanc,</i>	238
<i>Macaroni,</i>	232	<i>Coulis d'écrevisses,</i>	238
<i>Gâteau de Savoie,</i>	232	<i>Jus, gelee pour les mal-</i>	
<i>Gâteau à la crème,</i>	233	<i>des, consommé,</i>	239
<i>Gâteau à la royale,</i>	234	<i>Purées de lentilles brunes</i>	
<i>Bûche,</i>	234	<i>d'oignons, etc.,</i>	240