

	Pages
Mortifier.....	43
Morue à la Béchamel.....	154
" au court-bouillon.....	151
" farcié.....	353
Mouiller.....	43
Moutarde française.....	186
Mouton (divisions).....	223
" (qualités et caractères).....	195
Moyen de rendre le pot-au-feu plus nutritif.....	103 102
" de s'assurer de la parfaite cuisson d'un gâteau.....	270
Nature des ustensiles.....	30
Nécessité des aliments.....	46
Nickel (batterie).....	32
Observations générales pour la mise en conserves.....	291
Oufs.....	77
" à la Béchamel.....	175
" à la coque.....	174
" à la neige.....	350
" à la tripe.....	373
" au jambon.....	372
" brouillés.....	139
" durs.....	174
" en surprise.....	376
" mollets.....	174
" pochés et brouillés sur pain rôti.....	313
" pochés sur sauce tomate à la purée de pommes de terre.....	351
" sur le plat ou au miroir.....	174
Oie.....	231
Oignons à la Béchamel.....	165
" à la crème.....	338
" farcis.....	354
Omelette au naturel.....	157
" économique.....	152
Opérations de la mise en conserves.....	292
" de la panification.....	261
Ordre.....	11
Organisation du travail.....	28
Orge.....	250
Pain blanc.....	264
" complet.....	263
" de chou-fleur.....	334
" de ménage.....	368