CUISINIÈRE BOURGEOISE.

PRÉCÉDÉE

D'UN MANUEL

PRESCRIVANT LES DEVOIRS QU'ONT A REMPLIR LES PERSONNES QUI SE DESTINENT A ENTRER EN SERVICE DANS LES MAISONS BOURGEOISES.

Cel Ouvrage contient, en outre :

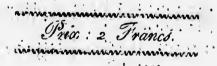
1°. Les Recettes pour faire une bonne Cuisine à peu de frais; les Moyens les plus utiles pour vider et trousser la Volaille et le Gibier, ainsi que la Dissection de toute sorte de Viandes;

2°. La Pàtisserie et les Confitures de différentes espèces; les Liqueurs, Ratafias; la Composition des Vinaigres et des Boissons les plus économiques, etc., etc.;

3°. Les soins à apporter pour élever la Volaille, pour faire le Beurre, les Fromages, et conserver les Liqueurs et les Fruits;

4°. Enfin, l'Art de gouverner la Cave et les Vins; la Manière de servir les Tables, et d'en faire les honneurs.

TROISIÈME ÉDITION, REVUE PAR UNE MAÎTRESSE DE MAISON.



A QUÉBEC, CHEZ AUGUSTIN GERMAIN, LIBRAIRE.

M. DCCC, XXY,