celote ,	131
surprise , aux	135
court bouillon ,	136
de-Ménchould ,	136
fricandeau , en	
de poulet , et au	137
x tortues , en	
la poile , et en	138
beignets , et à	
ine ,	139
IBIER.	
lièvres ,	146
re ,	147
bourgeoise ,	147
aricot ,	147
re en civet ,	148
broche ,	148
de la poivrade ,	149
appereaux ,	149
ereaux de plu-	
ons , en fricas-	
ulet .	149
coulis de len-	
en matelote ,	150
en hachis ,	150
petits pois ,	151
à l'Espagnole ,	
ine ,	151
bourgeoise ,	151
apin ,	152
e appelée ve-	
	15
	153
viandes ,	153
DE MER ET	
nder ,	157
à gras à la bra-	
braise , à la	
	157
illaud ,	158
e en dauphin ,	158
	159
ccède son foie ,	160
	160
	161
maître-d'hôtel ,	

DES MATIÈRES.

309

d la provençale ,	161	et crabes ;	168
Morue au beurre noir , aux		Moules , Huitres ,	169
capres et aux anchois , à		Macreuse en haricot ,	170
la crème , et en tourte ,	162	Brochet .	171
Limande , sole , carrelet et		Court-bouillon pour tous	
plie ,	163	les poissons d'eau douce ,	171
Soles , limandes , carrelets		Brochet en fricassée de	
et plies entre deux plats ,		poulet ,	171
à la bourgeoise ,	163	Anguilles à la tartare ,	172
Eperlans ,	164	Carpe ,	172
Surmulet et maquereau ,	164	Carpe en matelote ,	173
Thon ,	164	Carpe grillée , en fricas-	
Thon à la Provençale ,	165	sée de poulet ,	173
De la vive ,	165	Carpe frite .	174
Rouget ,	165	Truite sauonnée et commune ,	174
Sardine et hareng frais ,	166	Perche , tanche ,	174
Hareng sauret à la Sainte-		Lotte ou barbote ,	175
Ménchould ,	166	Tortue , lamproie ,	175
Anchois ; de leur utilité ,	166	Des écrevisses ,	176
Rôties d'anchois ,	167	Potage au coulis d'écrevisses ,	176
Merlans ,	167	Barbillon , meunier , goujons	
Merlans grillés ,	167	et brèmes ,	176
Bar ,	167	Goujons en étuvée ,	177
Vaudreuil ,	168	Escargots de vignes en fri-	
Thontine ,	168	cassée de poulets ,	177
Lubine ,	168	Grenouilles en fricassée de	
Ecrevisses de mer , homards	168	poulets , et frites ,	178
CHAPITRE XI. — DES LÉGUMES.			
Pois verts et pois secs ,	179	Carottes et panais ,	188
Petits pois à l'anglaise ,	179	Racines en menus-droits ,	188
Petits pois à la bourgeoise ,	179	Carottes à la crème ,	188
Usage des pois secs ,	179	Persil et ciboule ,	189
Haricots verts ,	180	Cerfeuil , oseille , poirée ,	
Haricots verts : manière de		bonne-dame ,	189
les confire et sécher ,		Ognon et Poireau ,	190
pour les conserver ,	180	Céleri , Radis et raves ,	191
Haricots nouveaux ,	181	Navets ,	191
Haricots à la Provençale ,	181	Laitues pommées et ro-	
Haricots blancs ,	181	maines ,	192
Fèves de marais ,	182	Laitues pommées , farcies ,	192
Lentilles ,	182	Chicorée sauvage , blanche	
Coulis de lentilles ,	182	et verte ,	193
Riz ,	183	Chicorée blanche , ordinaire ,	193
Genièvre ,	183	Manière de conserver la	
Choux ,	183	chicorée ,	193
Choux à la bourgeoise ,	184	ardes poirées ,	194
Choux-fleurs ,	184	Cardons d'Espagne ,	194
Choux à la Flamande ,	185	Artichauts à toute sauce ,	
Choucroute ,	185	pages 194 , 195 et	195
Pommes de terre à toutes		Manière de conserver les	
sauces , pages 186 et	187	artichauts ,	196