

	Pages
Tomates à la mayonnaise	153
“ et céleri épicés.	301
“ farcies.	362
“ vertes marinées.	299
Tourer	44
Tourtières	200
Tranches de viande froide.	125
Trichinose	212
Tuberculose.	214
Types de cuisson des légumes.	86
“ “ “ “ œufs	79
Usage du bouillon.	99
Ustensiles les plus nécessaires.	33
Utilité des céréales dans l'alimentation.	253
“ “ desserts.	108
“ “ sauces	89
Valeur alimentaire de la volaille.	229
“ “ du bouillon.	96
“ “ du lait.	72
“ nutritive de la pâtisserie	266
“ “ des céréales	252
“ “ des œufs.	77
“ “ des soupes et potages.	99
“ “ du gibier.	236
Variétés de poisson.	242
“ de viande	194
Veau (caractères et qualités).	195
“ (divisions).	222
Viande	189
Viandes braisées	225
“ malades.	211
“ non alibiles.	210
“ poêlées.	226
“ répugnantes	211
“ sautées.	226
Volaille.	229
Zeste.	44