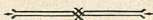


TABLE des MATIÈRES



	Pages		Pages
Instructions préliminaires		Potage velouté crème de riz	117
Allumage du feu	5	Soupe à l'allemande.	42
Allumage du fourneau à gaz.	5	Soupe à la bataille	33
Entretien de la cuisine.	7	Soupe chicorée	26
Lavage de la vaisselle	6	Soupe aux choux et pommes de terre	78
Nettoyage des fourneaux	6	Soupe choux et riz	56
Nettoyage des ustensiles de cuisine	7	Soupe à la courge	84
		Soupe Crécy (carottes).	29
		Soupe au gruau	59
		Soupe au cresson.	131
		Soupe à la dent de lion	120
		Soupe à la farine de pois (Maggi)	95
		Soupe à la farine rôtie.	65
Généralités	8	Soupe aux flocons d'avoine	74
Aliments les plus nutritifs	8	Soupe aux haricots blancs	93
		Soupe julienne.	30
Bouillons, Potages et Soupes		Soupe aux lentilles	61
Bouillon aux pâtes	11	Soupe Maggi	77
Bouillon au sagou	90	Soupe au maïs	16
Bouillon à la semoule	19	Soupe à l'oignon	69
Bouillon au tapioca	101	Soupe à l'orge perlé.	63
Pot au feu	9	Soupe au pain (panade)	13
Potage crème de blé vert	54	Soupe au pain rôti	37
Potage crème d'orge	126	Soupe au pain et poireau	109
Potage crème de poireaux	81	Soupe à la panure	115
Potage crème royale	139	Soupe Parmentier	48
Potage Knorr	107	Soupe aux pommes de terre (aux herbes).	20
Potage aux laitues	40	Soupe aux pommes de terre.	72
Potage à la minute	122	Soupe aux poireaux	86
Potage riz et gruau	89	Soupe aux poireaux et pommes de terre	51
		Soupe aux pois jaunes	99

	Pages		Pages
Soupe purée choux de Bruxelles	124	Foie de veau en beef-steaks	50
Soupe purée de légumes	52	Foie de veau en sauce	29
Soupe purée de pois verts, secs.	111	Fraise de veau aux champignons.	59
Soupe au rampon.	133	Fressure de veau.	144
Soupe aux raves	105	Fricadelle ou rôti de viandes hachées	107
Soupe riz au lait, liée	46	Gelée de viande	145
Soupe riz et poireaux	35	Gigot d'agneau.	123
Soupe riz et raves	97	Langue en sauce	91
Soupe riz et tomates.	67	Lapin à l'américaine	141
Soupe santé.	24	Lapin en gibelotte	79
Soupe semoule au lait	119	Mouton bouilli aux raves	85
Soupe semoule rôtie.	113	Petits fricandeaux de veau	77
Soupe tapioca au lait	22	Petit salé	68
Soupe velours (à la farine).	103	Perchettes frites	46
Soupe vermicelles au lait	128	Poisson au gratin.	118
Viandes		Poisson de mer grillé	87
Beefsteaks	23	Poisson en sauce	117
Beefsteaks hachés	99	Poitrine de veau farcie.	144
Blanquette de veau frais	109	Poule au riz.	102
Bœuf bouilli.	9	Poulet rôti	129
Bœuf braisé.	31	Ragoût de mouton jardinière	25
Bœuf en daube.	81	Ragoût de veau	21
Bœuf rôti au four (Roastbeef)	43	Rouleaux de bœuf	113
Boudin aux pommes	121	Saucisse rôtie	111
Cervelles	131	Saucissons	57
Châteaubriant à la béarnaise.	115	Tranches de bœuf aux carottes	140
Cœur de veau farci	55	Tripes et fraise de veau aux champignons	59
Côtelettes panées.	103	Tripes sautées à la lyonnaise.	70
Côtes de bœuf braisées	65	Veau braisé	38
Civet	95	Veau en fricandeaue	105
Emincé de veau, bœuf, porc	142	Restes de viande	
Epaule de mouton braisée	13	Chou farci	53
Escalopes de veau	27	Croustade	75
Escalopes de veau panées	89	Farce à la viande.	55
Farce pour volaille	130	Hachis.	12
Filet de porc rôti.	62	Hachis Parmentier	87
		Hachis au riz	87
		Macaronis au jambon	134

	Pages		Pages
Miroton	136	Choux de Bruxelles	123
Omelette à la viande	17	Choux farci	53
Pommes de terre far-		Choux et petit salé	68
cies	73	Choux rouges	104
Restes de mouton.	19	Côtes de bettes au gratin	60
Restes de viande en		Côtes de bettes en sauce	14
boulettes	33	Courgeron ou moelle	75
Rissoles à la viande	127	Epinards étuvés	49
Riz au jambon	134	Epinards hachés	39
Tomates farcies	64	Flageolets et cocolettes	
Vinaigrette	138	en sauce	27
		Haricots paysanne	51
Sauces		Haricots verts étuvés	55
Sauce pour asperges	11	Haricots verts sautés	64
Sauce béarnaise	115	Haricots verts en salade	73
Sauce au beurre	16	Laitues braisées	21
Sauce Bischof	83 et 118	Laitues farcies	143
Sauce aux câpres	91	Laitues au lard	36
Sauce blanche au lait	62	Laitues en purée	58
Sauce au lait	112	Lentilles	43
Sauce au lait (Béchamel)	14	Macaronis à gratin	119
Sauce mayonnaise	41	Macaronis à l'italienne	79
Sauce Sambayon	83	Macaronis au jambon	134
Sauce aux tomates	49	Nouilles (fabrication de)	127
Sauce au vin blanc	123	Nouilles à la polonaise.	128
Sauce au vin rouge	16	Petits pois et carottes	
		en sauce	34
		Petits pois conservés	89
Légumes		Poireau blanchi	93
Asperges	11	Poireau en sauce	94
Artichauts	16	Pois gourmands	32
Carottes nouvelles aux		Pommes au lard	125
fines herbes	23	Pommes de terre à l'al-	
Carottes au lard	98	lemande	13
Carottes et pommes de		Pommes de terre bouil-	
terre	96	lies	39
Carottes sautées	78	Pommes de terre à la	
Champignons aux to-		crème	140
mates	47	Pommes de terre en	
Chicorée braisée	71	croquettes.	136
Choucroute garnie	132	Pommes de terre farcies	73
Chou-fleur au gratin.	82	Pommes de terre frites.	130
Chou-fleur à la polo-		Pommes de terres maî-	
naise.	63	tre d'hôtel.	92
Chou-fleur en sauce	62	Pommes de terre au	
		naturel	12
		Pommes de terre en	
		purée	30

	Pages
Pommes de terre en ramequin	106
Pommes de terre rôties	108
Pommes de terre en salade	125
Pommes de terre sauce au vin	100
Pommes de terresautées	19
Pommes de terre savoyardes	142
Pommes de terre en timbale.	116
Poule au riz.	102
Raves, sauce au lait.	112
Risotto.	66
Riz au bouillon	10
Riz en couronne	110
Salade au lard	134
Salade verte.	17
Salsifis en sauce (scorsonnères)	114
Tomates farcies	64
Topinambours au gratin	138

Mets aux œufs et fromage

Allumettes au fromage.	93
Beignets au fromage.	121
Croûtes au fromage	135
Fondue au fromage	133
Oeufs brouillés	68
Oeufs durs en sauce.	122
Oeufs farcis	140
Oeufs au miroir	35
Oeufs pochés	48
Omelette aux champignons et tomates	57
Omelette à la farine	17
Omelette au fromage	138
Omelette à la rhubarbe	22
Omelette au rhum	52
Omelette aux rognons	41
Omelette soufflée	97
Ramequin au fromage	25
Ramequin au pain et fromage	101
Soufflé au fromage	84

	Pages
Gâteaux	
Pâte brisée	40
Pâte demi-feuilletée	72
Galette ou taillé aux greubons	58
Gâteau aux cerises	42
Gâteau couvert.	143
Gâteau aux fraises	34
Gâteau aux fraises meringué	35
Gâteau aux fruits	63
Gâteau aux oranges	128
Gâteau à la rhubarbe	40
Petites tartelettes au fromage	129
Salée au fromage	51
Salée aux œufs, lard et cumin	72

Biscuits et Bricelets

Biscuits au beurre	142
Biscuit au beurre, glacé au rhum	137
Biscuits à la cuiller	101
Biscuits diplomate au Madère	102
Biscuit économique	122
Biscuit ou gâteau de sable.	47
Biscuit au maïs	30
Biscuit Moka	90
Biscuit neuchâtelois.	54
Biscuit de Savoie	28
Bricelets	146
Coques de meringue	112
Galette au sel et cumin.	133
Gâteau financier	141
Gâteau de Milan	126
Merveilles	147
Pains d'anis.	148
Petites madeleines	56
Schænklis	74
Tôt fait	94
Tourtes (manière de glacer les)	137

	Pages
Poudings	
Pouding au chocolat . . .	100
Pouding aux fruits . . .	32
Pouding au pain . . .	83
Pouding aux petits pains . . .	135
Pouding saxon aux amandes	124
Pouding à la semoule . . .	15
Pouding au riz	76

Beignets	
Beignets aux fruits . . .	80
Beignets au pain (Croûtes dorées)	139
Beignets soufflés	67
Beignets aux flocons d'avoine	143
Croûtes aux fruits . . .	37
Croûtes de pommes au Madère	104

Crèmes et Mousses	
Crème anglaise	44
Crème bavaroise	105
Crème beurrée Moka . . .	90
Crème au caramel	65
Crème renversée au caramel	110
Crème économique à la maïzena	148
Flan glacé	97
Glaces (fabrication des)	45
Glaces fraises et framboises	46
Lait de poule pour malade	146
Mousse aux framboises . . .	51
Mousse au vin, mûres, citron, orange	60
Mousse au vin, 2 ^{me} manière	78
Oufs à la neige	50
Sambayon	83

	Pages
Compote et entremets divers	
Charlotte aux pommes . . .	85
Compote d'abricots secs . . .	116
Compote de fruits secs . . .	18
Compote d'oranges	120
Compote de rhubarbe	20
Compote ou soupe aux cerises	26
Crème de petites groseilles vertes	24
Gelée d'oranges	114
Gnocchi	70
Marmelade de pommes . . .	121
Mont-Blanc à la crème . . .	88
Poires en sauce	69
Pommes au beurre	98
Pommes bonne-femme . . .	71
Pommes meringuées	92
Salade aux oranges	130
Soufflé à la semoule	119
Timbale de pommes	108
Tranches de semoule de maïs rôtie	107

Thé, café, chocolat	
Préparation du thé	149
Préparation du café à l'eau	149
Préparation du café au lait	150
Préparation du chocolat . . .	150

Conserves	
Compote de fruits conservée	154
Confitures	155
Conserves de fruits au bain-marie	153
Cornichons au vinaigre . . .	151
Fruits conservés à l'eau chaude	153

	Pages
Fruits à l'eau de vie.	155
Gelées cuites	156
Gelée de groseilles rouges, sans cuisson	156
Haricots au sel.	154
Pruneaux à l'aigre-doux	152
Purée de tomates en conserve	152
Rhubarbe conservée à l'eau froide	153
Salade de betteraves rouges	151
Sirop capillaire	158
Sirop fermenté.	157
Sirop non fermenté	157
Sirop d'oranges	158

Pages

Menus divers

Menus de printemps.	159
Menus d'été	160
Menus d'automne.	162
Menus d'hiver	163
Menus avec restes de viande	165
Menus sans viande	166
Menus plus soignés	168

Notes 170 à 186

