

## TABLE DES MATIÈRES

NOTE DE L'AUTEUR . . . . .	Pages	POIDS ET MESURES . . . . .	Pages
TERMES CULINAIRES . . . . .	4	CONSEILS PRATIQUES . . . . .	8
	5		9

### I GRAISSES

1. Beurre fondu . . . . .	10	3. Graisse de bœuf . . . . .	11
2. Graisse de porc (sain- doux) . . . . .	11	4. » de cuisine . . . . .	11
		5. » mélangée . . . . .	12

### II POTAGES

Potages clairs	Potages à base d'un roux
6. Potage aux pâtes . . . . .	22. Potage velours . . . . .
7. » au tapioca . . . . .	23. » au riz lié . . . . .
8. » Xavier . . . . .	24. » au riz et aux tomates . . . . .
9. » aux crêpes . . . . .	25. Soupe au chou et au riz . . . . .
10. » julienne . . . . .	26. » au riz et au poi- reau . . . . .
11. » à la minute . . . . .	27. Potage crème de choux de Bruxelles . . . . .
12. Potage aux flocons d'avoine . . . . .	28. » crème de chou- fleur . . . . .
13. » au gruau . . . . .	29. » crème de céleri . . . . .
14. » aux petits grus . . . . .	30. » à l'orge perlé . . . . .
15. » vaudois . . . . .	31. » à la farine rôtie . . . . .
16. » à la semoule . . . . .	32. » à la semoule rôtie . . . . .
17. » à la semoule de maïs . . . . .	33. » à l'oignon . . . . .
18. » au riz . . . . .	34. » santé . . . . .
19. » à la crème de riz . . . . .	35. » vert-pré . . . . .
20. » velouté à la fa- rine . . . . .	36. » au pain . . . . .
21. Panade . . . . .	

## TABLE DES MATIÈRES

217

	Pages		Pages
<b>Soupes aux légumes</b>			
37. Soupe Parmentier . . . . .	22	41. Soupe à la bataille . . . . .	24
38. » aux pommes de terre et aux poi- reaux . . . . .	23	42. » à la courge . . . . .	25
39. » aux raves et aux pommes de terre au chou et aux pommes de terre . . . . .	23	43. » aux purées de lé- gumes . . . . .	25
40. Soupe . . . . .	24	44. Minestra . . . . .	25
		45. Soupe aux purées de lé- gumes secs . . . . .	26

### III SAUCES

Sauces chaudes	Sauces froides
46. Sauce au lait, dite sauce Béchamel . . . . .	51. Sauce tomate . . . . .
47. » au bouillon . . . . .	52. » hollandaise . . . . .
47 bis. » économique . . . . .	
48. » aux câpres . . . . .	53. Sauce pour salades . . . . .
49. » liée . . . . .	54. » vinaigrette . . . . .
50. » brune . . . . .	55. » mayonnaise . . . . .
	56. » tartare . . . . .

### IV METS AUX ŒUFS ET AU FROMAGE, FARINEUX

Œufs	Mets au fromage et farineux
57. Œufs à la coque . . . . .	74. Omelette au fromage . . . . .
58. » mollets . . . . .	75. » aux épinards . . . . .
59. » cuits durs . . . . .	76. » aux champi- gnons . . . . .
60. Salade aux œufs . . . . .	77. » aux tomates . . . . .
61. Œufs en sauce . . . . .	
62. Canapés aux œufs . . . . .	78. Ramequin au pain et au fromage . . . . .
63. Œufs pochés . . . . .	79. Soufflé au fromage . . . . .
64. » pochés à la prin- tanière . . . . .	80. Gnocchis à la semoule (plat italien) . . . . .
65. » pochés à la flo- rentine . . . . .	81. Gnocchis à la parisienne . . . . .
66. » farcis . . . . .	82. Polenta . . . . .
67. » au plat ou au mi- roir . . . . .	83. Polenta au fromage . . . . .
68. » au plat au jambon ou au lard . . . . .	84. Polenta rôtie . . . . .
69. » brouillés . . . . .	85. Peignets soufflés au fo- mage . . . . .
70. Omelette à la française . . . . .	86. Beignets au fromage . . . . .
71. » à la farine . . . . .	87. Croquettes aux flocons d'avoine . . . . .
72. Crêpes . . . . .	88. Crêtes au fromage . . . . .
73. Omelette aux fines her- bes . . . . .	89. Bâtons au fromage . . . . .

	Pages		Pages
90. Rissoles au fromage . . .	44	95. Riz pilaff . . . . .	46
91. Salée au fromage . . . .	44	96. Cuisson des pâtes . . . .	46
92. Petits ramequins au fro- mage . . . . .	45	97. Macaronis à l'italienne . .	47
93. Riz au bouillon . . . . .	45	98. Macaronis aux tomates . .	47
94. Rizotto . . . . .	45	99. Timbale milanaise . . . .	47

## V

## VIANDES

<b>Considérations générales sur les viandes de boucherie</b>			
Viande de bœuf et de vache . .	48	118. Ericsandeu de veau . . . .	60
» » veau . . . . .	48	119. Epaule de veau rôtie . . .	60
» » mouton . . . . .	48	120. Poitrine de veau farcie . .	61
» » porc . . . . .	49	<i>Mouton</i>	
Division du bœuf . . . . .	49	121. Gigot de mouton rôti . . . .	61
» » veau . . . . .	50	122. Epaule de mouton à la boulangère . . . . .	62
» » mouton . . . . .	50	<i>Porc</i>	
» » porc . . . . .	51	123. Filet de porc rôti . . . . .	63
<b>CUISON DES VIANDES</b>			
<b>Viandes bouillies</b>			
100. Pot-au-feu . . . . .	52	124. Rôti de cheval . . . . .	63
101. Gelée de viande . . . . .	53	125. Saucisse rôtie . . . . .	64
102. Veau bouilli : La blan- quette . . . . .	53	126. Lapin rôti . . . . .	64
103. Lapin bouilli : La blan- quette . . . . .	54	<b>Viandes braisées</b>	
104. Petit salé . . . . .	54	127. Bœuf braisé . . . . .	65
105. Jambon . . . . .	54	128. » à la mode . . . . .	66
106. Saucisse au foie . . . . .	54	129. Epaule de veau braisée . .	66
107. Saucisse au chou . . . . .	55	130. » de mouton brai- sée . . . . .	67
108. Saucisson . . . . .	55	131. » de porc braisée . . . . .	67
109. Mouton bouilli . . . . .	55	<b>Viandes marinées</b>	
110. Irish-stew . . . . .	56	132. Bœuf en daube . . . . .	67
<b>Viandes rôties</b>			
<i>Bœuf</i>			
111. Rôti de bœuf . . . . .	57	133. Lapin en gibelotte . . . . .	68
112. Rôti de bœuf piqué . . . .	57	<b>Sautés et ragôts</b>	
113. Filet de bœuf rôti . . . . .	58	134. Beefstecks . . . . .	69
114. Roastbeef . . . . .	58	135. Beefstecks hachés . . . . .	69
115. Rumsteck . . . . .	59	136. Entrecôte . . . . .	70
116. Fricadelle (rôti de viande hachée) . . . . .	59	137. Tranches de veau au jus (escalopes) . . . . .	70
<i>Veau</i>			
117. Longe de veau rôtie . . . .	60	138. Escalopes de veau pa- nées . . . . .	71
		139. Côtelettes de veau gla- cées . . . . .	71
		140. Côtelettes de veau pa- nées . . . . .	72
		141. Côtelettes de porc gla- cées ou panées . . . . .	72

	Pages		Pages
<b>Sautés et ragôts (suite)</b>			
142. Ragôt ou sauté de bœuf . . . . .	72	161. Ris de veau en sauce . . . .	79
143. » ou sauté de veau . . . . .	72	162. Langue de bœuf, de veau, de porc en sauce . . . . .	79
144. » ou sauté de mouton (nava- rin) . . . . .	73	163. Tête de veau . . . . .	80
145. » ou sauté de porc . . . . .	73	<b>Volaille</b>	
146. Roulades ou rouleaux de bœuf . . . . .	74	<i>Préparation de la vo- laille . . . . .</i>	
147. Paupiettes de veau ou petits fricandeaux . . . . .	74	164. Poule au riz . . . . .	81
148. Lapin sauté . . . . .	75	165. Poulet rôti . . . . .	82
<b>Abats ou dépoilles</b>			
149. Foie sauté en sauce . . . . .	75	166. Oie rôtie . . . . .	82
150. Rognon de veau sauté . . . .	76	167. Dinde farcie aux mar- rons . . . . .	83
151. Rognon de bœuf sauté . . . .	76	168. Poulet sauté . . . . .	83
152. Foie de beefstecks . . . . .	76	169. Pigeon rôti . . . . .	84
153. Cœur de veau braisé . . . . .	77	<b>Gibier</b>	
154. Cœur de veau mariné . . . . .	77	170. Civet de lièvre . . . . .	85
155. Cœur de veau farci . . . . .	77	<b>Poisson</b>	
156. Boudin aux pommes . . . . .	77	<i>Préparation du poisson . . . . .</i>	
157. Tripes aux tomates . . . . .	78	171. Poisson bouilli . . . . .	86
158. Cervele au beurre noir . . . .	78	172. Poisson à la meunière . . . .	87
159. » en sauce . . . . .	78	173. Poisson frit . . . . .	87
160. » en sauce sur croûtons . . . . .	79	174. Filets d'Aiglefin frits . . . .	87
		175. Morue salée . . . . .	88

## VI

## LÉGUMES

<b>A. Salades</b>			
176. Salades vertes . . . . .	89	188. Salade de betteraves . . . .	92
177. Salade au lard . . . . .	89	189. » de haricots verts . . . . .	92
178. » de concombres . . . . .	89	190. » de céleri-rave . . . . .	92
179. » de tomates . . . . .	90	191. » mélangée de lég- umes cuits, dite salade russe . . . . .	93
180. » de céleri-rave . . . . .	90	192. » russe en hors- d'œuvre . . . . .	93
181. » de choux blancs . . . . .	90	193. Tomates à la russe . . . . .	94
182. » d'épinards . . . . .	90	<b>B. Légumes bouillis avec leurs préparations dérivées</b>	
183. » de poireau . . . . .	90	<i>1. Légumes à la paysanne</i>	
184. » d'endives . . . . .	91	194. Choux et petit salé . . . . .	95
185. Légumes crus . . . . .	91	195. Laitues à la paysanne . . . .	95
186. Macédoine de légumes crus . . . . .	91		
187. Salade de pommes de terre . . . . .	92		

	Pages		Pages
196. Haricots à la paysanne	96	229. Pois gourmands ou mange-tout	107
197. Carottes au lard (potée vaudoise)	96	230. Epinards à l'étouffée	107
198. Choucroute garnie	96	231. Bettes à l'étouffée	107
199. Compote aux raves	97	232. Choux rouges à l'étouf- fée	108
<b>2. Légumes sautés</b>			
200. Carottes sautées	98	233. Choux de Bruxelles et choux rouges aux marrons	108
201. Haricots sautés	98	234. Haricots à l'étouffée	109
202. Haricots verts à l'an- glaise	98	<b>D. Légumes secs</b>	
203. Artichauts bouillis	98	235. Légumineuses bouillies	109
204. Petits pois sautés	99	236. Haricots à la bretonne	110
205. Epinards sautés	99	237. Légumineuses en purée	110
206. Poireaux à la vaudoise	100	<b>E. Pommes de terre</b>	
207. Poireaux à la tessinoise	100	238. Pommes de terre en robe de chambre	110
208. Choux de Bruxelles sau- tés	100	239. Pommes de terre na- ture	111
209. Chou-fleur à la polo- naise	101	240. Pommes de terre purée	111
210. Salsifis au beurre	101	241. Ramequin de pommes de terre	112
<b>3. Légumes en sauce</b>			
211. Chou-fleur en sauce	101	242. Pommes de terre en sauce (1 <sup>re</sup> manière)	112
212. Céleri-rave en sauce	102	243. Pommes de terre en sauce (2 <sup>e</sup> manière)	113
213. Navets en sauce	102	244. Pommes de terre à la maître d'hôtel	113
214. Salsifis en sauce	102	245. Pommes de terre sau- tées	113
215. Côtes de bettes en sauce	102	246. Pommes de terre ris- solées ou rôties	114
216. Choux de Bruxelles en sauce	102	247. Pommes de terre fon- dantes	114
217. Poireaux en sauce	102	248. Pommes de terre à la paysanne	114
218. Petits pois et carottes en sauce	103	249. Pommes de terre frites	114
219. Asperges en sauce	103	250. Pommes de terre en croquettes	115
220. Petits pois à la bour- geoise	103	251. Pommes de terre en beignets	116
221. 4. <b>Légumes au gratin</b>	104	252. Pommes de terre en timbale	116
<b>5. Légumes braisés</b>			
222. Laitues braisées	104	<b>F. Garnitures de légumes</b>	
223. Choux blancs braisés	105	253. Garniture Macédoine	117
224. Endives braisées	105	254. » jardinière	117
225. Fenouil braisé	105	255. » du bœuf à la mode	117
226. Céleri-branché braisé	106		
<b>C. Légumes à l'étouffée</b>			
227. Carottes à l'étouffée	106		
228. Choux-raves à l'étouf- fée	107		

## VII CHAMPIGNONS

	Pages		Pages
256. Champignons au beurre	118	258. Champignons aux to- mates	119
257. Morilles sautées	118		

## VIII EMPLOI DES RESTES

259. Vinaigrette	120	267. Tomates farcies	123
260. Miron	120	268. Croquettes à la viande	124
261. Hachis	121	269. Rissoles à la viande	125
262. Hachis parmentier	121	270. Croustade	125
263. Hachis au riz	121	271. Omelette à la viande	125
264. Pommes de terre farcies	122	272. Restes de poisson au gratin	126
265. Chou farci	122	273. Petits pâtés à la viande	126
266. Petits choux farcis	123		

## IX PÂTES

274. Pâte à choux	127	284. Gâteaux russes	133
275. » à frirre	127	285. Souvaroffs	133
276. » brisée	128	286. Gâteaux de Milan	134
277. » brisée économique	129	287. Palets de dames	134
278. » fine à tarte	129	288. Madeleines	135
279. » à la graisse de rognons	129	289. Pains d'anis	135
280. » levée	130	290. Bricelés à pâte ferme	136
281. » demi-feuilletée	131	291. Bricelés à pâte liquide	136
<b>Petits gâteaux</b>			
282. Pâte sucrée	132	292. Merveilles	137
283. Gâteaux milanais	133	293. Bâtons aux noisettes	138
		294. Sablés	138

## X PATISSERIES

<b>Conditions essentielles pour réussir une pâtisserie</b>		303. Gâteau de sable	145
	139	304. Plum-cake	145
295. Gâteau économique	140	305. Cake à la ménagère	146
296. » au maïs	140	306. Gênoise	147
297. » neuchâtelois	141	307. Gênoise mousseline (sans beurre)	147
298. Tôt-fait	141	308. Gougelpopf	148
299. Gâteau de Savoie	142	309. Savarin	148
300. » de Savoie glacé	142	310. Taillé levé	149
301. » de Savoie à la crème moka	143	311. » aux greubons salé	150
302. Biscuit roulé	144	312. » aux greubons su- cré	150

	Pages		Pages
<b>Tartes</b>			
313. Tarte aux pommes . . .	151	324. Tarte à la crème . . .	153
314. » aux pruneaux . . .	151	325. » aux œufs (salée) . . .	153
315. » aux cerises . . .	151	326. » au cumin . . .	154
316. » aux abricots . . .	151	327. » à la drèche . . .	154
317. » à la rhubarbe . . .	151	328. Gâteau couvert . . .	154
318. » aux poires . . .	152	329. » aux fraises . . .	154
319. » aux groseilles . . .		330. » aux fraises me- ringuées . . .	155
		331. » aux oranges . . .	155
320. » aux myrtilles . . .	152	332. Dariois aux pommes . . .	156
		333. Pommes en cage . . .	156
321. » aux pommes, à l'alsacienne . . .	152	334. Tartelettes aux fruits . . .	157
322. » au raisiné . . .	152	335. Rissoles aux pommes . . .	157
323. » au vin . . .	153	336. Rissoles aux poires . . .	157
		337. Timbale de pommes . . .	158

## XI

## ENTREMETS

<b>A) Entremets aux fruits</b>			
<i>Compote de fruits secs</i>			
338. Compote de pruneaux, abricots, pêches, ceri- ses . . . . .	159	360. Crouûtes aux confitures . . .	168
<i>Compotes de fruits frais</i>			
339. Compote de pommes . . .	159	361. » aux pommes . . .	169
340. » de poires . . .	160	362. » aux poires . . .	169
341. » d'abricots . . .	160	363. » aux fraises . . .	169
342. » de pêches . . .	160	364. » dorées . . . . .	169
343. » de rhubarbe . . .	160	<b>B) Crèmes</b>	
344. » ou soupe aux cerises . . . . .	161	365. Crème à la vanille . . .	170
345. Salade d'oranges . . .	161	366. » au citron . . .	170
346. Marmelade de rhubarbe . . .	161	367. » au chocolat . . .	171
347. Marmelade ou purée de pommes . . . . .	162	368. » au café (moka) . . .	171
348. Crème de groseilles vertes . . . . .	162	369. » au caramel . . .	171
349. Poires au caramel . . .	162	370. » économique . . .	172
350. » au chocolat . . .	163	371. Œufs en neige au caram- mel . . . . .	172
351. Pommes Richelieu . . .	163	372. Crème renversée . . .	173
352. » bonne-femme . . .	164	373. Mousse au citron . . .	173
353. » au beurre . . .	164	374. Mousse aux framboises et aux groseilles . . .	174
354. Charlotte aux pommes . . .	164	<b>C) Glaces</b>	
355. Pommes à la Condé . . .	166	375. Glace à la vanille . . .	174
356. » meringuées . . .	166	376. Glace aux fraises . . .	175
357. Omelette aux pommes . . .	167	<b>D) Poudings froids</b>	
358. Beignets aux pommes . . .	167	377. Semoule au lait . . .	176
359. Bircher muesli . . . . .	168	378. Riz au lait . . . . .	176
		379. Porridge . . . . .	176
		380. Pouding à la maizena . . .	177
		381. Choux à la crème . . .	177

	Pages		Pages
<b>D) Poudings froids (suite)</b>			
382. Charlotte russe aux pommes . . . . .	178	394. Pouding au riz . . . . .	182
383. Vermicelles de marrons . . .	178	395. » à la semoule . . .	182
384. Riz à l'impératrice . . .	179	396. » au pain . . . . .	183
385. Bavarois à la vanille . . .	179	397. » au pain à l'an- glaise . . . . .	183
386. » au citron . . . . .	180	398. » diplomate . . . . .	184
387. » au chocolat . . . . .	180	399. » à la serviette . . .	184
388. » au moka . . . . .	180	400. Soufflé à la vanille . . .	185
389. » à l'orange . . . . .	180	401. Omelette soufflée au citron . . . . .	186
390. Charlotte russe à la vanille . . . . .	181		
391. Charlotte russe au moka . . .	181		
392. Charlotte russe au cho- colat . . . . .	181		
393. Diplomate froid . . . . .	181		
<b>E) Poudings chauds</b>			

## XII

## CONSERVES

<b>A) Confitures</b>				
402. Confiture de fraises . . .	187	<b>C) Sirops</b>		
403. » de rhubarbe . . .	188	1) <i>Sirops fermentés</i>		
404. » de cerises . . . . .	188	417. Sirop de framboises . . .	193	
405. » aux quatre fruits . . . . .	188	» cassis . . . . .	193	
406. » de prunes et pruneaux . . . . .	189	» mûres sauva- ges . . . . .	193	
407. » d'oranges . . . . .	189	2) <i>Sirops non fermentés</i> (sans cuisson)		
408. » de pêches . . . . .	189	418. Sirop de framboises . . .	194	
409. » de coings . . . . .	189	» de cassis . . . . .	194	
410. » de mûres . . . . .	190	» de mûres sauvages . . .	194	
411. » d'airelles . . . . .	190	419. » d'oranges . . . . .	194	
412. » de groseilles rouges (rai- sins de mars) . . . . .	190	420. » capillaire . . . . .	194	
<b>B) Gelées</b>				
413. Gelée de framboises et de petites groseilles, (cuite) . . . . .	191	<b>D) Fruits</b>		
414. Gelée de framboises et de petites groseilles, (non cuite) . . . . .	191	<b>FRUITS STÉRILISÉS AU BAIN-MARIE</b>		
415. Gelée de coings . . . . .	192	<i>Fruits à baies</i>		
416. Gelée de pommes . . . . .	192	421. Raisins de mars, fram- boises, myrtilles, mû- res . . . . .	196	
Manières de conserver les confitures et les gelées . . . . .		192	<i>Fruits à noyau</i>	
		422. Cerises . . . . .	196	
		423. Abricots, prunes, pru- neaux . . . . .	196	
		424. Pêches . . . . .	196	

	Pages		Pages
<b>D) Fruits (suite)</b>		433. Tomates stérilisées . . .	201
<i>Fruits à pépins</i>		434.   " conservées au sel et à l'huile	201
425. Poires . . . . .	197	435.   " conservées au sel . . . . .	201
<b>FRUITS AU SOUFRE</b>		436. Haricots conservés au sel . . . . .	202
426. Rhubarbe . . . . .	197	437. Choucroute et compote aux raves . . . . .	202
427. Fruits à baies . . . . .	198	438. Haricots séchés . . . . .	203
428. Fruits à noyaux . . . . .	198	439. Cornichons au vinaigre	204
<b>FRUITS A L'AIGRE-DOUX</b>		440. Légumes hachés au sel	204
429. Pruneaux . . . . .	199	441. Chanterelles au vinai- gre . . . . .	204
<b>E) Légumes</b>		<b>F) Œufs</b>	
430. Petits pois stérilisés . . . . .	199	442. Comment on peut con- server les œufs . . . . .	204
431. Haricots . . . . .	200	443. Œufs au silicate de soude . . . . .	205
432. Purée de tomates stéri- lisée . . . . .	200		

## XIII

**THÉ, CAFÉ, CHOCOLAT**

444. Thé . . . . .	205	446. Chocolat . . . . .	206
445. Café au lait, et à l'eau	206		

## XIV

<b>MENUS</b> . . . . .	207		
Table des matières . . . . .	216		