

TABLE DES CHAPITRES

I SAUCES

- Grandes et petites sauces chaudes — Sauces anglaises — Sauces froides
— Beurres composés — Marinades — Saumures — Gelées diverses. 4 à 67

II
GARNITURES

- Panades — Farces — Appareils divers — Série de garnitures. . . . 68 à 103

III POTAGES

IV

V
OEUES

- Œufs brouillés — Pochés — Mollets — sur le plat — en Cocotte —
Froids — Frits — Omelettes — Œufs de vanneau. 239 à 276

VI
POISSONS

- Poissons d'eau douce et de mer — Crustacés — Coquillages, etc. . . : 277 à 392

三

RELEVÉS ET ENTRÉES DE BOUCHERIE

VIII

RELEVÉS ET ENTRÉES DE VOLAILLE