

A

Abricots confits, 239.

AGNEAU

- Agneau à la broche, 75.
- carré à la Périgord, 648
- à la Condé, 308.
- côtelettes à la Maintenon, 455.
- cuissot à la Périgourdine, 433.
- épaules Louis le Grand 398.
- épaule à la meunière, 648.
- épigrammes • à l'an--glaise, 651.
- filet en blanquette, 649.
- filets à la Condé, 273.
- gigot rôti brésilienne, 428.
- oreilles à l'oseille, 649.
- à la poulette, 647.
- quartier pané et rôti, 648.
- ris à l'ancienne, 650.
- ris à la Villeroy, 76.
- tête à l'ancienne, 650.
- tranches de ferme, 649.

Aïgo saou eau de sel, 441.

Aiguillettes de poularde glacées au Xérès, 375.

Aïoli, 439.

ALOSE

- Alose grillée, 27.
- grillées, 537.
- grillée: maître d'hôtel, 537.
- rôtie, 27.'
- Alose sauce rémoulade, 537.

ALOUETTES

- Alouettes des champs rôties, 703.
- en conserve, 201.
- au gratin, 240.
- à la Henri Hocquard, 231. .
- à la minute, 703.
- à la moderne, 702
- en pâté, 703.
- en ragoût, 702.
- en salmis, 307.
- en salmis à la bourgeoise, 701.

Allumettes aux anchois, 559

Ananas confits, 239.

Ananas à la Fontange, 434.

ANCHOIS

- Anchois canapés de filets, 561
- Anchois à la Niçoise, 549.
- Anchois en salade, 561.
- Anchois : tourte, 559.
- Anchoyade, 560.

ANGUILLES

- Anguilles à l'accolade, 8.
- à la broche, •7.
- à la broche, 570.
- frite, 570.
- à la gelée, 402.
- marinée grillée, 571.
- à la mode du Périgord, ' 574.
- à la mode de Touraine, 575:
- aux montants de laitues romaines, 569.
- piquée, 571;
- à la poulette, 569.
- au ragoût d'écrevisses, 203.
- Anguilles en rissoles, 572
- A la Saint Trojean, 570
- Au soleil, 7
- A la tartare, 569

ARTICHAUTS

- Artichauts à la barigoule, 734.
- Chartreuse d', 464.
- à la Dislaire, 734.
- farcis, 732.
- frits, 734.
- frits à l'américaine, 300.
- au gras, 733.
- à la milanaise, 89.
- à la provençale, 732.
- à la sauce blanche, 733
- sautés, 733.

ASPERGES

- Asperges d'Argenteuil, sauce au beurre conserves, 803.
- sauce au beurre ou vinaigrette, 736.
- en branche à la milanaise conserves, 803.

- à la crème, ¹,25.
- pain de pointes d', 736.
- en petits pois, 735.

Aspics de volaille à la gelée,678.

Astriés dessert, 844.

AUBERGINES

- Aubergines à la Béchamel, 283 farcies, 741.
- frites, 740.
- grillées, 740.
- à la Lucullus, 794. Opéra, 399.
- à la Palikare, 186.

B

Baisers entremets, 830.

BARBEAU

- Barbeau à la mode du Périgord, 574
- A la mode de Touraine, 575
- Ragoût, 282
- Roti, 271

BARBUE

- à l'ancienne, 547
- béarnaise, 453
- à la Bercy
- Drouant, 114
- A la Champeaux, 406
- Durand, 413
- glacée, 548.
- marinée, 271.
- à la Richardin, 379.

Barquette d'écrevisses, 457.

Bavarois dessert, 828.

BECASSE

- à l'ancienne, 714.
- à la bourguignonne,263.
- en croûtes, 449.
- façon Drouant, 113.
- farcies au naturel, 713.
- de Mézin, 277.
- à la minute, 714.
- Noël et Pattard, 446.

- à la Provençale, 267.
- et bécassines rôties, 713.
- en salmis, 307.
- et bécassines en salmis, 713.
- en salmischasseur, 424.

BEIGNETS

- Beignets, 827.
- d'abricots, 829, 842.
- de bouillie, 852.
- à la crème glacée, 842.
- de fraises, 841.
- d'oranges, 841.
- de pêches, 842.
- de pommes, 842.
- de riz, 847.
- soufflés, 847.
- à la vénitienne, 841.

BEURRES

- Beurre d'anchois, 511.
- de crevettes, 522.
- de homards, 522.
- de langouste, 522.
- d'écrevisses, 522.
- d'estragon, 528.

BIFTECKS

- Biftecks, 582.
- au beurre d'anchois,582.
- à la paysanne, 583.
- Richardin, .582.
- sautés madère et Cham-pignons, 582.

Biscuit milanais, 837.

Bisque de crevettes, 486

Bisque d'écrevisses, 404.

Bisque de langoustins, 422.

BŒUF

- Boeuf aloyau à la Godard,309.
- aloyau à la Gomber-
- vaux, 584.
- bouilli, 579.
- à la bordelaise, 581.
- braisé, 580.
- cervelles marinées, 593.
- cervelles en matelote, 593.
- cœur à la poivrade, 594.

- en daube à la provençale, 442, 70..
- au gratin, 581.
- maître d'hôtel, 581.
- en miroton, 579.
- à la mode, 580.
- filet à la béarnaise, 586.
- filet à la Carême, 374.
- filet aux champignons farcis, 586.
- Filet Châteaubriant, 590.
- filet à la chipolata, 587.
- filet en escalopes, 587.
- filet Lyon d'or, 433.
- filet au madère, 587.
- filets mignons à la Péri-. gueux, 588.
- filet des « Nautes », 589,
- filet piqué à la broche, 588.
- filet Richelieu, 427.
- filet à la Saint-Germain, 589.
- filet en tournedos Rossini, 588.
- filet aux truffes, au suprême, à la moderne, 469..
- langue braisée, 591.
- langue aux cornichons, 592.
- langue paupiettes, 591:
- noix au suif, 311.
- palais en blanquette, 592.
- queue en hochepot, 456.
- Boeuf rognon à la parisienne, 596.
- Saint-Mehl, 292.
- Tournedos aux fonds d'artichauts truffés 584.

Bombe Excelsior, 430.

Bonbons meringués, 833.

Boudin de lièvre aux olives, 450,

Boudin Sainte-Sophie, 394.

Bouillabaisse, 438.

Bouillabaise des pêcheurs, 133.

Bouillie renversée entremets, 851.

Bouillon de grenouilles, 492.

Bouillon de veau, 493.

Bourride, 440.

Brezolles rouelle de veau, 628.

Brioche mousseline, 879.

Brioche Nanterre, 879.

Brioche ordinaire, 877.

Brioche parisienne, 879.

BROCHET

- Brochet à la broche, 9.
- aux choux, 215.
- à l'étuvée, 568.
- farci, 566.
- en filets, 566.
- à la finlandaise, 174 .
- à la flamande, 566.
- en fricassée de poulet, 567.
- en friture, 253.
- garni Vaucouleurs, 216.
- au court-bouillon, 215.
- à la mode du Périgord, 574.
- à la mode de Touraine, 575.
- à la Polonaise, 282.
- à la poulette, 569.
- en ragoût, 282.
- rôti, 567, 271.
- à la sauce d'anchois, 282.
- à la Sauvigny, 219.
- à la tartare, 568.

Buffle Zinoff filet de, 236.

C

Cabillaud au four, à la sauce blanche aux câpres, 544.

Cabillaud ou morue fraîche, à la vraie Hollandaise, 542.

Cagouilles oléronnaises escargots, 578.

CAILLES

- à l'ancienne, 704.
- au basilic, 269.
- à la braise, 265.
- en étuvée, 707.
- en conserve, 202.
- à la financière, 706.
- au lard, 706.
- en fricassée, 264.
- au gratin, 705.
- Cailles grillées, 706.
- au laurier, 705.
- aux nids d'hirondelles 237.
- en ragoût, 264.
- au salpicon, 706.
- à la Stanislas, 287.
- à la Tayllerand, -44

CANARD

- à la béarnaise, 694.
- en chausson, 693.
- en daube, 693.
- farci, 692.
- à la Henri Hocquart, 692.
- à l'italienne, 694.
- aux navets, 692.
- Paillard, 409.
- au père Robert, 221.
- à la purée verte, 694.
- à la Richardin, 696.
- à la Richelieu, 468.
- de Rouen rôti, 38.
- de Rouen Vendôme, 417,
- en ragoût, 268.
- à la rouennaise, 695.
- en salmis, 307.
- au sang, 154..
- à la sauge, 384.
- sauvage, 717.
- sauvage à l'orange, 472.
- Caneton froid à la mode, 388.
- rôti à la Duclair, 696.
- à la Séville, 385.
- Caneton en suprême royal
- Hampton, 419:

Cannelloni Lucullus farcis augras, 788.

Cannelloni Lucullus farcis au maigre, 789.

Caramels mous, 858.

Cardes sauce blanche, 736.

Cardons au coulis, 737.

Cardons au gratin, 737.

Cardons à la piémontaise, 738.

Cardons à la poulette, 738.

CAROTTES

- Carottes aux fines herbes, 758.
- à la flamande, 757.
- frites, 759.
- en gâteau, 753.
- au lard, 759.
- à la maître d'hôtel, 759.
- à la poulette, 758.
- en ragoût, 758.

CARPE

- au bleu, 562.

- à la Chambord, 564.
- à la Champeaux, 406.
- en étuvée, 563.
- farcie à la Toulouse, 466.
- frite, 563.
- grillée sauce aux câpres, 563.
- en matelote à la .marinière, 562.
- à la mode du Périgord, 574.
- à la mode de Touraine, 575.
- moyen de leur enlever le goût de vase, 563.
- à la poulette, 569.
- à la provençale, 565.
- ragoût, 282.
- ragoût de laitances, 572.
- rôtie, 271.
- royale, 5.
- à la Sauvigny, 219.

Cassoulet, 68.

Cassoulet à l'alsacienne, 298.

Céleri à la crème, 738.

Céleri au jus, 740

Céleri rave au jus, 740.

Cèpes bordelaises, 425.

au naturel conserves, 805.

CERF

- Cerf cuissot, 216.
- filet de, 732.
- foie de, 732.
- râble de, 233.

Cerises frites, 836.

Cervelas, 654.

Champignons en caisse, 742.

Champignons en fricassée de poulet, 743.

Champignons sur le gril, 742.

Champignons à la provençale, 743.

Champignons sautés, 118.

CHAPON

- Chapon à la braise, 265.
- farci, 266.
- à la provençale, 267.
- en ragoût, 266.
- au riz, 688:

Charlotte à la groseille, 825.

Charlotte de pommes, 840.

Charlotte russe aux pommes, 840.
Châteaubriant, Petit Vatel, 289,
Chaussons aux confitures, 829.

CHEVREUIL

- en civet, 728.
- côtelettes purée de marrons, 729.
- côtelettes rôties, 729.
- cuissot, 233.
- en daube, 730.
- en fricandeau, 729.
- noix à la E. Richardin, 394.
- gigot à l'ancienne, 729.
- poitrine au roux, 729.
- râble de, 233.
- rôti, 728.

Chicorée blanche cuite, 741.
Chou farci sous fassun, 381.
Choucroute à la mode lorraine, 213.

CHOUX

- à l'allemande, 744.
- de Bruxelles, 744.
- à la crème, 744.
- farci, 83. -
- farci à la provençale, 150.
- à la flamande, 779.
- au petit lard, 779.
- en volière, 153.

CHOUX-FLEURS

- à la bourgeoise, 744.
- à la crème, 745.
- au gratin, 746.
- au jus, 746.
- en pain, 746.
- en salade, 745.
- à la sauce blanche, 745.
- à la sauce blonde, 745.

Civets voy. Lièvre, 947.
Clafoutis, 125.
Cochon de lait farci, 81.
galantine, 666.

COMPOTE

- d'abricots, 861.
- de cerises, 861.
- de citrons ou d'oranges, 862.

- de coings, 862. .
- de fraises, 860.
- de fraises aux abricots, 836.
- de framboises, 861.
de groseilles, 860.
de mirabelles, 861.
- de pêches, 860.
- de poires, 859.
- de poires à la cardinale, 862.
- de pommes au beurre, 830.
- de pommes farcies, 859.
- de pommes en gelée, 859
- de pommes à la portugaise, 858.
- de prunes reines-Claude, 861. .

Concombres au beurre, 739. —
Concombres à la crème, 739.
Concombres à la poulet, 739.

CONFITURE

- Confiture d'abricots, 865.
- de fraises, 866.
- de cerises et groseilles 863
- d'oranges, 863
- Confitures de mandarines, 864.
- de melons, 864.

CONSOMME

- l'ancienne, 483.
- à la duchesse, 494.
- froid à la Vivian, 389.
- à la madrilène, 458.
- à la moelle, 480.
- nouveau règne, 387.
- aux oeufs pochés, 479.
- à la royale, 486.

Coq de bruyère, 234.
Coq au vin, 227,
Coquilles d'huîtres, 549.
Lucullus au beurre noisette, 789.
Lucullus au consommé, " 790.
Lucullus au lait, 790.
Saint-Jacques, 532.
Saint-Jacques avec des huîtres portugaises,
550.
Cornets Lucullus pâtes, 793
Côtelette. de. volaille à la Péri-gueux, 111.
Côtelettes voir mouton, veau, etc..
Courlis farci, 57.

Court-bouillon pour poissons, 502.
 Court-bouillon au vin, 502.
 Couscous, 129.
 Cramouskis de volaille, 685.

CREME

- aux abricots, 535.
- anglaise, 874.
- à la bonne amie, 855.
- au café, 854.
- au caramel, 855.
- au chocolat à l'espagnole, 853.
- au citron, 854.
- délices, 881.
- à la duchesse, 855.
- de fleurs, 830.
- pour fourrer les gaufres, 876.
- à la frangipane, 857.
- frite, 872.
- Crème glacée, 856.
- meringuée, 856.
- au thé, 854.
- à la vanille, 854.

Crêpes, 852.
 Crêpes agennaises, 796.
 Crêpes bretonnes, 301.
 Crônes du Japon, 739,283.
 Crevettes en bouchées, 548.
 Croquettes de maïs, 846.
 Croquettes Reinequet, 472.
 Croquettes de riz, 847.
 Croustade, 843.
 Croûtes aux abricots, 846.
 Croûtes aux champignons, 742.
 Croûtes dorées, 852.
 Croûtes aux mirabelles, 846.
 Croûtes aux pêches, 845.
 Croûtes aux prunes reines-Claude, 846.
 Cruchades entremets, 849.
 Cuisson de moules, 520.

D

Daube à la provençale, 70.
 Délicieuses au fromage, 284.

DINDE

- Dinde à la Bariatinski, 435.
- à la braise, 265.

- truffée Périgueux, 429.
- à la viennoise, 454.

DINDON

- Dindon à la daube, 688.
- abatis à la bourgeoise, 89.
- farci, 266.
- à la provençale, 267.
- Dindon et dindonneaux, 688.
- à la provençale, 267.
- en ragoût, 266. ,
- roulé, 689.

Dorade grillée, 532.

Dorade sauce gaillarde, 532.

E

ECREVISSSES

- de la Meuse, 217.
- à la mode de Champagne
- en mousse à la gelée, 461.
- à la nage 402:
- à la tzarine, 446;
-

Endives glacées, 284,

ENTRECOTE

- béarnaise, 587.
- au beurre d'anchois, 583.
- Bordelaise, 584.
- aux champignons et vin blanc, 585.
- Au cresson, 588
- Lapérouse, 414.
- à la maître d'hôtel, 583.
- A la moelle, 586.
- aux pommes de terre frites, 585.
- sauce Bercy, 585.
- sauce piquante, 585.

Entremets aux amandes, 831.

Eperlans frits, 528.

Épinards à différentes sauces, 747.

Epinards frits et glacés, 748.

Epinards au jus, 747.

Escaloppe de levrauts au sang, ' 280.

ESCARGOTS

- à la bourguignonne, 577,
- de bourgogne, '143.
- Caudéranais, 578
- à la méridionale, 177,
- à la provençale 577. .

F

FAI SAN

- à la broche, 714,
- aux choux 714.
- A la chinoise 180
- étoffé, 306.
- A la financière, 714
- A la Leczinski, 228
- A la Périgueux 50.
- rôti, 48
- En. salmis, 715:
- soufflé de 715:
- à la Vatel, 214,

Farce A quenelles de Merlan, à la toulonnaise, 519.

Farce à quenelles de poissons 519.

Farce aux anchois, 560.

Fard de farine' de sarrasin entremets, 302.

Fassun de Grasse 281.

Fève à la bourgeoise 755.

Fève à la macédoine 754.

Flan aux carottes, 870

Flan de pommes à -anglaise, 873

Flaugnarde plat limousin, 280.

Foie de canard au naturel, 187

Foie de canard aux truffes, 467

Foie gras en ragout, 692

Foie gras en terrine, 250.

Foie gras (parfait au Champagne), 286

Foie de poulet Victor Beltz, 291.

Fonds d'artichauts printaniers

Fonds d'artichauts conserves, 805. .

Fonds d'artichauts au suprême conserves, 805.

Fondue gruyérienne, 147.

Friture des pêcheurs, 253.

Fruits sir Henry Layard, 411.

Fumet de gibier, 515,.

Fumet de poisson 518.

Gaspacho soupe espagnole 171

Galantine de cochon de lait 666;

Galantine de truite à la norvégienne 386.

Galantine de volaille, 667,

Galette lorraine quiche, 882

Gamette lorraine quiche au lard, 882.

Garbure béarnaise,

Garniture printanière légumes, 746

Gasconnade gigot mouton, 631

GATEAU

- Alsace entremets, 833.
- d'amandes, de chocolat, 137,
- chocolat Gourmet, 838.
- Le Czar,
- pour glaces incroyables 253
- Madeleine, 827
- Gâteau de marrons, 842.
- de marrons aux fruits confits, 839.
- Mazarin, 839.
- mousseline, 837.
- aux pommes, 870.
- de pommes de terre, 770.
- économique' de pommes de terre, 772.
- de riz, 846.
- quatre-quarts, 835. .
- secs croquants, 831.
- pour le thé, 838.

Gaufres fourrées, 873.

Gaufrettes sèches pour le thé, 826.

Gelée d'aspic, 376.

Gelée de coings, 865.

Gelée de poisson, 373.

Gelée de poisson, 517.

Gélinotte, 715.

Gélinotte rôtie, 118.

Gélinotte rôties à la Russe, 400.

Génoise, 880.

Gibelotte de poisson, 537.

Gigot voir mouton.

Gigue marinée à la Saint-Arroman, 185.

Glace de viande, 512.

Gnionis à la semoule, 778.

Goujons à l'étuvée, 213.

Goujons frits, 214.

G

GRAS-DOUBLE

- Gras-double, à l'ancienne, 223.
- Gras-double Banus, 291.
- Gras-double Banus à la bourgeoise, 523.
- Gras-double Banus lorrain, 300.
- Gras-double Banus à la mode d'Angoulême, 594.
- Gras-double Banus à la poulette, 595.
- Gras-double Banus à la rhuténoise, 594.
- Gras-double Banus à la sauce Robert, 595.
- Gras-double Banus vieux Lyon, 167.

Gratiné- tunisien de . Joseph Richard, 297.

Grenadins de veau au jus, 188.

GRENOUILLES

- Grenouilles au beurre, 576.
- Grenouilles en fricassée' de poulet, 575.
- Grenouilles frites, 576.
- Grenouilles en omelette, 576.
- Grenouilles à la poulette, 576. -
- Grenouilles en ragoût, 576.

GRIVES

- Grives à l'ardennaise, 303.
- à la broche, 46.
- à la cévenole, 433.
- en conserve, 202.
- en daube, 717.
- à la Frionvaux, 202.
- à la polonaise, 115.
- et merles rôtis, 717.
- en salmis, 717.

Grondin en filets au gratin, 531.

Grondin à la sauce aux câpres, 531.

H

HARENGS

- farcis à la Présidente, 293.
- frais à la bourgeoise, 546.
- frais maître-d'hôtel, 545.
- frais à la moutarde, 545.
- frais à la tartare, 546.
- saurs, 546.

- saurs en caisse, 546.
- saurs panés grillés, 546.

HARICOTS

- Haricots blancs nouveaux à la bourgeoise, 751.
- blancs au gras, 750.
- blancs au jus, 751.
- blancs à la maître d'hôtel, 750.
- blancs en salade, 752.
- à la Lorraine, 95.
- panachés, 752.
- flageolets à la bretonne conserves, 803.
- flageolets au naturel conserves, 802.
- panachés conserve., 803.
- rouges à l'étuvée, 752.
- secs .à la provençale, 751.
- verts à l'anglaise conserve, 802.
- verts au beurre noir, 749;
- verts au gras, 749
- verts au maigre, 748.
- Verts à la maître d'hôtel, 749.
- verts au naturel conserves, 801.
- verts aux oignons conserves, 802.
- verts en salade, 750.

HOMARD

- A l'américaine façon Drouant, 114.
- à l'américaine façon Charles Monselet, 310.
- à la moderne, 392.
- Roscoff, 527.
- santé l'américaine, 407.
- soufflés, 385.
- thermidor, 399.

Huile d'écrevisses, 523.

Huîtres grillées, 550.

Huîtres à la russe, 400.

I

I le flottante entremets, 845.

Incroyables entremets, 288.

I sard cuissot d', 233.

I sard râble, 234.

J

Jambon, 222, 28~, 662, 663, 666, 667.
Jus pour le macaroni, 499.

K

Kaimac à la diplomate, 389.
Kneppes plat alsacien, 798
Koulibiack pâté de poisson, 400.
Kugelhoffgâteau alsacien, 866.

L

Laitances: de harengs saurs.
hors-d'oeuvre hongrois, 391.
Laitues pommées en sauce, 741.
Lamproie étuvée à l'angevine, 30.
Lamproie à la provençale, 32.

LANGOUSTE

- Langouste Bragation, 434.
- Langouste ou maquereau au court bouillon, 538.
- Langouste à la Marigny, 380.
- Langouste Roscoff, 230.
- Langouste soufflée à la Victoria, 393.

LAPEREAUX

- Lapereaux confits, 727.
- en croquette, 728.
- aux fines herbes, 725.
- en fricassée à la Saint-Lambert, 726
- en gîte; 725.
- au gratin, 725.
- en hachis, 724.
- au jambon, 726.
- à la poulette, 727.
- à la tartare, 727.
- venaison à la Gombervaux, 226.

LAPIN

- à la bourgeoise, 721.
- en gâteau, 723.
- de garenne en gelée, 720.
- en gibelotte, 724.
- grillé, 65.
- en matelote, 722.
- en papillotes, 723.
- aux petits pois, 722.
- solonote, 184.

Lazagnes et pâtes• similaires, 798.

LENTILLES

- à la maître d'hôtel, 752.
- à la paysanne, 752.
- en salade, 753. -

LEVRAUTS

- au sang, 315:
- à la Saint-Lambert, 718. '
- au sang, 280..
- sauté à la minute, 718.

LIÈVRE

- Lièvre en boudin aux olives, 450.
- au chaudron, 717.
- civet à la Hildebrand, 720.
- de ma façon, 254.
- civet mode gourmet, 720.
- civet mode lorraine, 719
- Lièvre civet sainte-Anne, 249
- farci Lapérouse, 415.
- farci à la parisienne, 383.
- en gelée, 721
- pâté à l'ancienne, 718
- pâté à la moderne, 719.
- pâté Sainte-Barbe, 260.
- purée à l'écossaise 432;
- râble flambé saupiquet, 423.
- à la royale, 455,
- sauce Saintonge, 416.

M

MACARONI

- Macaroni pour garnitures, 786.
- au gratin, 783.
- A l'italienne, 786.
- au jambon, 78g.
- à la languedocienne, 795.
- Lucullus à la milanaise, 786.
- en timbale 1ère manière, 797.
- en timbale à la financière, 787.
- Timbale à la Lucullus, 787,
- A toutes sauces, 797.

Macédoine de légumes au beurre conserves, 804.

Macreuse farcie, 445.

MAQUEREAUX

- Maquereaux au beurre d'estragon, 527.
- au Court,-bouillon; 538.
- au fenouil, 308.
- aux fines herbes, 527.
- à l'italienne, 528..
- à la maître d'hôtel, 528.

Marcassin Cuissot, 232.

Marinade pour chevreuil, 512.

Marinade pour le poisson, 496.

Marrons en ragoût, 735,

Matelote, 567...

Marinière à la Saint-Arroman, 184,

Marinière à la révinoise, 304:

Mauviettes sautées, 704.

Meringues aux amandes, 857.

Meringues à la crème, 857.

MERLANS

- filets en brochettes,338,
- à la.pussy, 313.
- frits, 526.
- au gratin, 536.
- grillés, 535.
- roulés,, 525,
- en filets aux truffes, 526.

Merles rôtis, 717,

Merveilles de la Mère Eugénie dessert, 849.

Milliat dessert, 850.

Mont-Blanc dessert, 843.

Montglas, 452,

Morilles, 121.

Morilles aux croûtons, 735.

MORUE

- Morue Béchamel au gratin,463
- au beurre Agir, ,541.
- en brandade,542.
- en brandade autre manière, 543.
- fraîche à la vraie hollandaise, 542;
- à la Garonne, 541,
- au gratin, 545,
- à. l'oignon, 543.
- à la provençale, 541.
- à la sauce aux câpres et anchois,

542;

- Sémars, 390.
- à la 24e, 543,

MOULES

- Moules cuisson de, 520.
- églade de, 533.
- marinière, 533.
- à la poulette, 532.

Mousse au . chocolat praliné, 430.

Mousse de crevettes, .373.

Mousse d'écrevisses à la gelée, 461.

Mousseitalienne entremets, 853.

Mousse italienne autre façon, 871.

Mousse à l'orange, 863.

MOUTON

- carré, 634
- carré poivrade, 643.
- cervelles à l'étuvée, 643.
- cervelles en beignets, 643:
- cervelles au beurre noir, 643:
- cervelles en marinade, 643.
- côtelettes à la Fulbert-Du Monteil, 108.
- côtelettes de mouton grillées panées, 638.
- côtelettes à la jardinière, 638.
- Côtelettes Mi noisette de pré salé Stahley,449.
- côtelettes sautées à la poêle, 637.
- côtelettes à la' victime, 111.
- épaule à l'eau, 633.
- épaule aux oignons,635
- épaule en musette,636.
- épaule rôtie, 635.
- épaule à la Sainte-Menehould, 635.
- filets en chevreuil, 636.
- Blets grillés aux pommes de terre, 637.
- filet aux légumes, 637.
- gigot à la bonne femme, 632.
- gigot braisé, dit de 7 heures, 631:
- gigot braisé; 633.
- gigot en chevreuil, 633.
- à l'eau, 633.
- gigot en émincés aux cornichons, 632.
- gigot gasconnade,631.
- gigot au naturel,632

- gigot rôti Sainte-Anne, 250.
- gigue marinée à la Saint Arroman; 185.
- hachis bourgeoise, 636.
- haricot à la cosmopolite côtelettes, 638.
- Mouton langues braisées, 642.
- langues en. papillotes, 642.
- langues à la purée de légumes, 642.
- pieds farcis, 645.
- pieds frits, 646..
- pieds de fromage, 646.
- pieds au gratin, 645.
- pieds à la poulette, 643.
- pieds à la ravigote, 644.
- pieds à la sauce Robert 644.
- poitrine à l'eau, 633.
- queues à la braise 646.
- quelles frites, 647.
- queues de mouton grillées, 647.
- en ragoût, 639.
- rognons, 640.
- rognons en brochettes, 640
- rognons au champagne, 641.
- rognons au madère, 641.
- rognons au vin blanc, 641
- rôti à l'anglaise, 634.

MULETS

- Mulets grillés, 531.
- à la niçoise, 529.
- à la sauce hollandaise, 530.
- au vin rouge, 530.

Navarin, 639.

NAVETS

- à la Crème, 756.
- glacés au sucre, 756.
- à la moutarde, 757
- aux pommes de terre, 757,
- en purée, 757.
- au roux, 576.

Noisette de pré 'salé Stanley, 449.

Noix de boeuf au suif, 276.

Noix de chevreuil à la Edmond Richardin, 394

Noix de veau régence, 455.

Nouilles au beurre, 780.

Nouilles Lucullus à l'alsacienne, 790.

O

OEUFES

- Œufs à l'ail, 809.
- Arsène Houssaye, 220.
- à l'aurore, 814.
- à la Bagnolet, 818.
- au beurre noir, 817.
- à la Blidah, 817.
- à la bourgeoise, 809.
- brouillés, 812.
- brouillés à la coque, 816.
- brouillés au fromage, 813.
- brouillés à la moelle, 814.
- brouillés troisième manière, 813.
- brouillés au petit salé, 813.
- en cocotte, 814.
- à la coque, 807.
- à la crème, 809.
- durs, 810.
- aux épinards, 808.
- farcis, 811.
- farcis autre manière, 811.
- farcis entiers, 812.
- en filets, 808.
- frits de toutes façons, 808.
- au fromage, 816.
- au gratin, 818.
- à la huguenote, 818.
- à la jardinière, 815.
- aux macarons, 831.
- de M.J.-W. Mackay, 411.
- à la mie de pain, 812.
- au miroir, 807.
- mollets, 807.
- à la moutarde; 810.
- mousserons, 279.
- autre façon, 279.
- à la Nantua, 425.
- à la neige, 832.
- à l'oseille, 810.
- en peau d'Espagne, 810.
- perdus, 812.
- au petit lard, 808.
- pochés au jus, 818.
- pochés Lapérouse, 415.
- pochés en matelote, 815.
- Pont-Biquet, 413.
- à la poulette, 817.

- à la tripe, 815.
- à la Vie, 424.
- vieux garçons, 816.
- Zinoff, 298.
- de vanneau à la tsarine, 55.

OIE

- Cuisses grillées, à la rémolade, 691.
- en daube, 691.
- farcie à la broche, 689.
- en gelée, 721.
- à la moutarde, 690.
- rôtie farcie de marrons, 224.

Oignons à la bordelaise, 93.

Oignons à la Reine, 92.

OMELETTE

- aux anchois, 822.
- bouquet, 821.
- à la Célestine, 825.
- à la confiture, 824.
- à la farine, 820.
- farcie, 270.
- au foie de chevreuil, 229.
- au fromage, 819.
- au hachis, 821.
- aux harengs saurs, 819.
- au jambon, 820.
- à la jardinière, 822.
- au lard à la mode lorraine, 820.
- au lard, 263.
- à la mie de pain, 822.
- au naturel ou à la bourgeoise, 819.
- aux oignons, 820.
- aux oignons à la moderne, 820.
- parisienne, 824.
- aux petits pois et aux pointes d'asperges, 821
- aux pointes d'asperges, 98.
- aux pommes, 823.
- au rhum, 823.
- au rognon de veau, 819'
- sans oeufs, 101.
- soufflée, 823
- sucrée, 823.
- au thon, 306.
- aux tomates, 821.

Oranges confites, 239.

Oranges à la Fulbert-Dumonteil, 106.
Ortolan en cercueil, 135.
Ortolans rôtis, 716.
Ortolan à la Toulouse, 423.
Oseille en purée, 748.
Outarde rôtie, 60.

P

Pain perdu entremets, 848.
Pain de choux-fleurs, 746.
Pain de pointes d'asperges, 736.
Pain au tapioca, 871.
Panade, 477.
Paquets (les), cuisine provençale, 443.
Parfait de foie gras au champagne, 286.
Pâtes mignonnettes, 793.
Pâte de coings, 825.
Pâte feuilletée, 825.
Pâte à frire; 825.
Pâté de canetons froid, 470.
Pâté de Chartres, 382.
Pâté de lièvre, 295.
Pâté de truite, 219.
Pâté de volaille, 408.
Pêches à la Bourdaloue, 834.
Pêches confites, 239.

PERCHE

- au bleu, 565.
- garnie Vaucouleurs, 217.
- au court-bouillon, 215.
- en friture, 253.
- à la mode du Périgord, 574.
- à la mode de Touraine, 575. ,
- à la poulette, 569.
- à la Sauvigny, 218.
- à la tartare, 565.

PERDREAUX

- à l'anglaise, 712.
- en Bellevue, 471.
- à la broche, 707.
- à la crapaudine, 703
- à la chipolata, 711.
- à la Gombervaux, 211.
- au gratin, 707.
- mayonnaise, . 708.
- à la Palace, 419.
- panés et grillés, 712.

- en papillotes, 712. ,
- purée, 708.
- salade, 708.
- en salmis, 307.
- soufflé, 314. -
- en terrine, 710.
- à la Toussenet, 41.

PERDRIX

- Perdrix à la braise, 265.
- à la catalane, 709. '
- aux choux, 710:
- à estouffade, 709, 264.
- à la maître-Lucas, 265.
- à la purée de lentilles, 709.
- à la ménagère, 710.
- à la provençale, 267.
- à la purée de pois verts, 710.

Petite marmite du sergent Casse, 259.

Petits pâtés de Béziers, 641.

POIS

- Pois, 753
- Pois à l'ancienne, 229
- Pois à l'anglaise, 754
- Pois à l'anglaise conserves, 800
- Pois autre façon, 753
- Pois au lard, 754.
- Petits pois au lard conserves, 800.
- Petits pois au naturel conserves, 800.
- Petits pois secs en purée, 753
- Pois verts en purée; 75.
- Petits pois au velouté conserves, 801.

PIGEONNEAUX

- à l'Aballo, 435.
- à la bourgeoise, 269:
- à la braise; 265.
- à la maître Lucas, 265;

PIGEONS

- Pigeons au basilic, 269.
- à la Gardi; 269:
- en compote, 699.
- à la crapaudine, 697.
- à la Marianne, 700.
- en papillotes, 699.
- aux petits pois, 698.

- aux pointes d'asperges, 98;
- à la provençale, 700.
- au ragoût d'écrevisses, 296.
- rôtis et farcis, 697.
- rôtis fermière, 698.
- à la Sierra-Morena, 312.

Pintade marquise, 225.

Pintade rôtie, 62.

Pisto poulet; 172:

Plum-cake, 828;

Plum-pudding; 336;

Pochoise bourguignonne poissons, 436.

Poisson à la broche, 131.

Poires cuisse-madame confites, 239.

Poires Josette; 880.

Pommes de Calville à la gelée de violettes; 378:

Pommes à l'Eve gourmande entremets, 239.

Pommes au riz; 891;

Pommes meringuées 840.

POMMES DE TERRE

- à l'allemande, 775:
- à l'anglaise, 764
- Anna, 396:
- à la barigoule, 767;
- au beurre noir, 772.
- au blanc , 776.
- en boulettes, 767:
- aux champignons, 766.
- à la crème, 415.
- à la crème, 776
- en croquettes, 774:
- à la duchesse, 772
- à l'étuvée, 775.
- farcies à l'ancienne; 769
- farcies à la moderne, 769.
- pour farcir oies et dindons, 771:
- à la flamande, 765.
- frites, 774.
- frites à la hollandaise, 774
- frites avec pâte, 766.
- en galette, 773.
- en garniture gigot 773.
- gâteau, 770..
- gâteau économique, 772: , '
- sur le grill; 768.
- à la Henri-Hocquart, 294.
- au lard; 568.

- à la Lyonnaise, 765:
- à la maître d'hôtel; 764:
- à la maîtresse de maison; 771
- en matelote, 776.
- à la nanette, 774:
- aux oignons, 771:
- à la parisienne, 776
- à la poêle; 773.
- à la polonaise,
- à la provençale, 766.
- purée à l'Albert, Noël, 293:
- en purée, 767.
- en pyramide, .773.
- en ragoût, 768.
- à la révinoise, .305.
- à la sauce blanche, 765:
- sautées -au beurre, 770.
- à la Sybarite, 774:

- Pieds truffés, 78
- Rillons de Tours 657
- Rognons au vin blanc, 665
- Rognons au vin de champagne, 662
- saucisses, 655.
- saucisses à l'ancienne, 657:
- saucisses à la crème, 658:
- saucisses à la mie de pain ou à la sauce brune, 659.
- saucisses au vin blanc, 658:
- saucisson de Lorraine, 199.
- Timbale de saucisses, 659
- tête en hure; 661.

Pot-au-feu, 413.

Pot-au-feu sans bœuf, 474.

PORC

- andouilles, 653:
- boudin; 652.
- boudin blanc à l'ancienne 658.
- boudin blanc à la bourgeoise, 653. -'
- côtelettes sur le grill, 660
- côtelettes en ragoût, 660:
- épaule au riz; 665.
- filet à la mie de pain, 665:
- fromage à la mode lorraine, 198:
- fromage de tête, 655.
- gâteau de foie, 656.
- Hure, 668:
- jambon à la broche, 663
- jambon en cingarat, 662:
- jambon aux épinards, sauce madère;
- 663. jambon frais à la maman Rose, 222.
- jambon 'frais mariné rôti, 662.
- jambon manière de le faire cuire, 666.
- jambon en ragoût aux épinards, 285, 284.
- Soufflé de jambon, 667. langue, 656.
- langue au roux, 669.
- longe rôtie, 665.
- Oreilles à l'ancienne, 665.
- Oreilles à la braise, 656.
- pieds de, '656
- Pieds à la Sainte-Ménéhould, 661.

POTAGES

- alsacien, 488.
- Bisque de crevettes, 486.
- Bisque d'écrevisses, 404.
- Bisque de langoustins, 422.
- blanc, 489:
- de cailles, 488:
- aux carottes nouvelles, 481. -
- à la Chantilly, 482.
- Chicago, 408.
- à la Condé, 1
- Potage à la Crécy, 4.
- Crécy, 489. ,
- crème d'asperges, 482.
- crème Divoir, 447.
- au cresson, 489.
- croûte au pot gratinée, 478..
- croûte au pot, 484.
- d'écrevisses à la Fulbert-Dumontail, 107.
- à l'essence de volaille à la duchesse, 465.
- flamand, 495.
- au gluten, 478.
- gruyère et parmesan, 477.
- l'imbroglio, 476.
- l'italienne, 2.1
- à la jambe de bois, 312.
- à la jardinière, 475. julienne, 2.
- julienne, 490.
- au lait d'amandes, 3.

- aux laitues, 492.
- aux lasagnes, 484.
- au macaroni, 484.
- à la Monaco, 2.
- au mouton, 479.
- napolitain, 489.
- aux navets, 477.
- aux nids d'hirondelles, 179.
- aux nouilles, 485.
- à l'oignon, aux oeufs et à la crème, 478.
- à l'oseille, 3.
- Osmazone, 432.
- aux pâtes d'Italie, 481.
- paysanne, 491.
- petite marmite, 294.
- pois cassés au riz, 481.
- aux poissons, 2.
- printanier, 491.

- purée de foie, 475.
- purée de lentilles au riz, 481.
- purée de lièvre à l'écossaise, 432.
- à la purée de marrons 479.
- de pois, 490.
- de potiron, 482.
- purée Saint-Marceaux, 485.
- de volaille, 486.
- à la reine, 491.
- russe, quénafes, 483. ail Sagou, 479.
- Saint-Germain, 490.
- Saint-Hubert, 487.
- à la semoule, 480.
- à la Sévigné, 494.
- au tapioca, 481.
- tapioca au lait, 478.
- aux tomates, 495.
- tortue, 492.
- velouté, 488.
- velouté maigre, 485.
- au vermicelle, 480.
- Vermicelle au lait, 480.
- au vin, 115.

La potée, 148.

POULARDE

- à la d'Albuféra, 396.
- amateur, 385.

- bain-marie, 267.
- à la Boufflers, 448.
- à la bourgeoise, 268.
- à la braise, 265.
- braisée maison d'or, 401.
- café de Paris, 397
- Coquelin Cadet, 686.
- en croustade, 684.
- dorée, 686.
- farcie, 266.
- glacée au Xérès, 375.
- au gros sel, 686.
- à Maître Lucas, 265.
- à la Montmorency, 683.
- au naturel, 683.
- en pâté en broche, 683.
- provençale, 267.
- en ragoût, 266.
- surprise, 454.

POULE - POULET

- Poule farcie à la béarnaise, 682.
- au pot, 34
- au pot du roi Henry, 140.
- au riz à l'espagnole, 682.
- au rizotto, 671
- Poulet à la Alexis, 384.
- au blanc, 676.
- à la bourgeoise, 268.
- à la braise, 265.
- bourguignon, 437.
- braisé. Margueritte, 236.
- à la bressane, 454.
- en caisse, 681.
- au cerfeuil, 679.
- à la Champeaux, 407.
- en cocotte, 255.
- à l'estragon, 673-279.
- farci, 266.
- fonds d'artichauts, 680.;
- en fricassée, 670.
- en fritteau, 685.
- au fromage, 672.
- en gibelotte, 680,
- en grenadins, 188.
- au kary, 676.
- de Mme J.-W. Mackay, 411.
- à la Marengo, 669.
- en matelote, 679.
- en pain, 677.

- à la Parmentier, 107.
- aux petits pois, 677.
- à la poêle, 677.
- à la maître Lucas, 265..
- poêlé à la Marchand, 289.'
- à la provençale, 267. '
- en ragoût, 266..
- au réveil, 674.
- au rizotto, 671.
- rôti, 671.
- rôti fermière, 670.
- à [la Sainte-Menehould, 675.
- en salpicon à la provençale, 451.
- à la Sauffrignon, 681.
- sauté Archiduc, 414.
- sauté bordelaise, 401.
- sauté chasseur, 674.
- sautés paysanne, 429.
- à la tartare, 680.
- au verjus en grains, 675.
- au vin, 209. ,

Poussins à la Giscour, 386.

Praliné entremets, 844.

Pudding de cabinet, 868.

Pudding à la mie de pain, 827.

Pudding froid d'Auvergne, 393.

Pudding aux pruneaux, 141.

Purée fréneuse, 472.

Purée d'oseille, 748.

Q

Quiche au jambon, 452.

Quiche lorraine, 118.

Quiche de maman Marie, 297.

R

Ragoût de foie gras, 692.

Ragoût de laitances, 572:

Ragoût de mouton, 639.

Ragoût aux truffes, 763.

Ragoût de truffes à la périgourdine, 764.'

RAIE

- Raie au beurre noir, 539.
- à la bourgeoise, 538.
- au fromage, 540.
- marinée frite, 539.
- A la sauce de son foie, 539.

- au vin blanc, 539.

RAMEREAUX

- Ramereaux, 701.
- marinés, 701.
- poêlés, 257.

Rillettes d'oie, 190.

Rillons de Tours, 657.

Ris voy. veau et agneau, 872.

Rissoles au jambon, 659.

RIZ

- Riz au gras, 476.
- à la française entremets, 872.
- à l'indienne, 778.
- Riz au lait, 476.
- au maigre, 476.
- à la Valenciennaise riz, 798.
- pour viandes, 290
- Rizoto, 777.

Roast-beef, 338.

Rognons Voir : boeuf, mouton, etc.

Rosbif de mouton à l'anglais, 634:

Rouges-gorges, 716.

Sainte-Anne, 258;

ROUGETS

- Rougets en caisse, 529.
- Rougets grillé, 24:
- Rougets sur le gril, 529.
- ou mulets à la niçoise, 529
- au vin blanc, 530.

Rumsteak sauté chez soi, 409.

Sabayon chaud, 869.

chaud pour pudding;869.

SALADE

- Salade Danicheff, 410:
- de l'île-Barbe, 169:
- impératrice, 462.
- japonaise, 116.
- au lard, 305.
- de légumes à l'italienne .conserves, 804.
- de légumes à la russe conserves; 804.
- à la Lucifer; 378. .

- macédoine, 779.
- prince de Galles; 778.
- Salsifis frits, 759.
- au jus; 760 .
- à la poulette, 760.
- en salade, 760.
- à la sauce blanche, 766.
- à la sauce blonde, 766.

SANGLIER

- cuissot braisé, 730.
- en daube, 730:
- hure, 731..
- poitrine au roux, 731.

SARCELLES

- à diverses sauces;746.
- à l'ancienne; 257:
- à la mode dés ducs, 716.
- rôties, 716.

SARDINES

- à la Bercy, 554.
- à la bonne femme, 552.
- en canapé à la Leczinski, 287.
- à la Colbert, 556.
- Sardines à l'étuvée, 551.
- farcies gratinées au vin blanc, 553
- farcies à la toulonnaise,553.
- farcies au vin blanc, 552.
- frites; 558.
- A la gelée en cocotte, 557
- Grillées maître d'hôtel, 558
- grillées sauce moutarde, 558
- à la maltaise, 556.
- à la ménagère, 555.
- à la Mirabeau, 555
- à la mode des Chartreux, 551:
- panées et frites, 558.
- aux petits pois, 554.
- à la sicilienne, 557.
- à la varoise, 554.
- en tourte; 559.
- à la vaclusienne, 555.

SAUCE

- aux anchois, 499
- aux anchois chauds,511.
- anglaise au beurre fondu, 516.
- bachique verte et piquante, 506:

- béarnaise, 504.
- Béchamel, 515.
- Bercy; 520:
- au beurre de Crevettes, 498:
- au blanc, 501.
- blanche pour les asperges, 505.
- blanquette au gras, 506.
- blanquette au maigre 507:
- bourgeoise, 503.
- bretonne, 515:
- chaud-froid; 376.
- chaude pour le poisson, 500:
- Châteaubriant; 509.
- chaud-froid, 376.
- Colbert, 497.
- crevettes; 499
- Sauce Duxelles sèches, 521.
- enragée, 504.
- espagnole, 513
- espagnole brune, 505
- froide pour les huîtres,540:
- gaillarde, 517:
- gâteau de riz, 872.
- génoise pour le poisson, 500
- grand veneur, 516
- pour gratin, 785
- hollandaise, 497
- aux huîtres, 497
- italienne, 496
- italienne pour gratin, 522
- au jus d'orange, 503
- au lièvre de Saintonge, lendemain de fête, 153.
- madère, 508
- à la maître d'hôtel, 498
- mayonnaise, 508.
- menthe, 514,
- mironton, 510.
- Mornay, 520,
- à la moutarde et à l'estragon, 507
- normande, 513
- Périgueux, 505
- piquante, 501.
- piquante blanche, 501,
- piquante au citron, 507
- poivrade, 496
- à la provençale, 506.
- ravigote, 508.
- rémoulade, 510
- robert, 503

- rouennaise, 516:
- à la russe pour poisson, 500.
- à la Sainte-Menehould, 504
- Soubise, 514
- à la sultane, 503
- suprême, 514
- tartare, 508.
- tomate, 512.
- Sauce tomate à la française, 498.
- aux truffes, 511.
- velouté, 514:
- vénitienne, 513.
- Villeroy, 496:
- Villeroy maigre, 522.
- Vivier de Roscoff, 527

Saucisses, 655, 657, 658, 659.

Saucisson au chocolat, 834.

SAUMON

- Saumon bardes Vert-Galant, 535.
- au bleu, PO:
- en caisse, 534.
- à la Colbert, 535
- en escalopes, 534:
- en fricandeau, 534.
- à la genevoise, 534.
- grillé aux câpres, 537-
- à la Jules Beer, 391
- à la rémoulade, 536

Sauté de crevettes à la chinoise, 189

Sauté de tomates, 621.

Savarin maréchale, 434.

SOLES

- à la bosniaque, 523.
- à la Champeaux, 406.
- Colbert, 524,
- filets à l'égyptienne, 460
- filets à la Deauvillais, 453
- frites, 524
- Gilberte, 433
- Du grand duc Wladimir, 412
- au gratin, 526:
- Marguery, 20.
- matelote, 525.
- à la Mornay, M.
- normande, 427.
- en filets à la Orly, 524.
- Palace, 418.

- En paupiettes à la banquière, 22:
- En paupiettes Elisabeth, 459.
- en paupiettes Grand-hôtel, 372,
- princesse, 382
- Rabelais, 409.
- en ragoût, 271.
- Sarcey, 191.

suprêmes Cendrillon, 420.

suprêmes à la Tosca, 288.

timbale à la dieppoise, 434:

Sorbet à la fraise, 832.

SOUFFLE

- à l'abricot, 836.
- au café, 835.
- au fromage, 283;
- au jambon, 66?.284.
- javanais, 410.
- aux macarons, 848.
- de perdreaux, 314.
- de poisson, 549.
- aux pommes de terre, 848.
- de riz, 848.
- de riz aux pommes, 850.

SOUPE

- aux cerises, 494.
- aux choux, 212.
- aux fèves, 422.
- au lard, 493.
- aux légumes, 262.
- à l'oignon, 474.
- aux poireaux et aux pommés de terre, 474.
- aux poissons de mer, 302.
- aux pommes de terre et fines herbes, 493..
- à la purée de haricots à l'oseille, 475.
- Tombouctou, 289.

Symphonie-verte entremets, •138.

TANCHES

Tanches à la poulette, 569.

à la Sauvigny, 219.

Tarte à la crème, 829.

Tarte au fromage blanc quiche, 867

Tartelettes amandines, 143.

19/20

Terrines de foies gras, 285.

Terrines de viande Sainte-Anne, 248.

Thon à la provençale, 529:

- à la Saint-Florentin, 573.

TIMBALE

- de macaroni Lucullus, 787.
- de macaroni Lucullus à -la financière, 787.
- de macaroni Lucullus au maigre, 787.
- Nantua écrevisses, 403.
- de soles dieppoise, 434.
- de volaille froide, 470.
- de wheat manioc à la Hédiard, 386.

Tomates à l'antiboise, 761.

Tomates farcies au gras, 762.

Tomates farcies au maigre, 761.

Tomates (sauté de), 761

Topinambours au gratin, 762.

Topinambours sauce Béchamel, 762.

Tourte de saumon, 392.

Tourte de viandes, 175

Tourtisseaux ou crêpes bretonnes, 849.

Tripes à la mode d'Angoulême, 594.

Tripes à la mode de Caen, 72.

TRUFFES

- à la maréchale, 763.
- à la Montglas, 451.
- en ragoût, 763.
- en ragoût à la périgourdine, 764.
- à toutes sauces, 762
- au vin, 763.

TRUITE

- à la Chambord, 11.
- à la Champeaux, 406
- à la cousine, 435.
- au court-bouillon, 215.
- dunkerquoise, 447
- farcie, 12.
- frites, 573
- garnie Vaucouleurs, 217.
- à, la Gavarnie, 426.
- à la genevoise, 573.
- à la hussarde, 11.
- du lac Léman, 390.
- à la Montbarry, 220.
- en pâté, 219.
- saumonée à la russe, 434.

TURBOT

- à l'ancienne, 547.
- à la Champeaux, 405.
- glacé, 548.
- Jeanne d'Arc, 433.
- à la marinière, 405.
- à la régence, 310.

Turbotin braisé au vin du Rhin, 417.

Turbotin farci, 453. •

Turbotin à la-Théodora. 418,

V

Vanneau, 715.

Vanneau : Oeufs à la tsarine, 55.

Vanneau rôti, 54.

VEAU

- Veau en blanquette, 621.
- Brezolles, 628.
- carré à la bourgeoise, 618. '
- cervelles en beignets, . 608.
- cervelles au beurre noir 608.
- cervelles au jus, 607.
- cervelles en marinade, 607.
- cervelles en matelote, 608.
- cervelles au soleil, 609.
- côtelettes à la cuisinière 623.
- côtelettes grillées, 624.
- côtelettes à la Guyenne 623.
- côtelettes en marinade, 626.
- côtelettes à la marmotte 623:
- côtelettes à la mère Moinet, 608.
- côtelettes en papillote, 622..
- côtelettes au petit lard, 626.
- côtelettes à la poêle, 625.
- croquettes à l'italienne, 606.
- épaule à la bourgeoise, 619.
- escalopes aux, fines herbes, 622
- foie à la bourgeoise, 603.
- foie en brochettes, 604.
- foie à l'étuvée,, 604.
- foie à l'italienne, 603.
- foie Jeannette;.291.

- foie sauté aux fines
 - herbes, 605.
 - fraise.en beignets, 609.
 - fraise à la française, 602.
 - fressure à la bourgeoise 601.
 - fricandau ,616:
 - fricandeaux farcis, 270.
 - grenadins au jus, sauce à la crème,.188:
 - langue aux cornichons, 600.
 - longe à la broche, 621.
 - Marengo, 618.
 - mou au blanc,.602.
 - mou au roux, 602.
 - noix Soubise, 428.
 - noix* aux truffes, 627.
 - oreilles farcies, 599.
 - oreilles à l'italienne;, 598.
 - oreilles•aux pois, 601.
 - oreilles à la sauce aux truffes, 599.
 - paupiettes, tranches de veau, 627.
 - paupiettes à la braise, 627-
 - pieds à la camargo,.609.
 - pieds frits, 600.
 - pieds. en gelée, 630.
 - pieds à la poulette, 630
 - pieds à la Sainte-Menehould, 629.
 - aux pointes d'asperges, 619.
 - poitrine farcie, 619.
 - poitrine au roux, 624.
 - quasi à la crème,620
 - queue aux choux, 629.
 - queues à la flamande, 689. ,
 - queues à la rémoulade, 630
 - queues à la Sainte-Menehould, 629.
 - Veau ris de veau• en ragoût, au, salpicon, '615.
 - ris de veau à la veaucouleurs, 256
 - rognons en brochettes,
 - ris en beignets, 610.
 - ris en. croquettes, 610.
 - ris en:escalopes, 613.
 - ris à la financière, 611.
 - ris aux fines herbes, 611.
 - ris frits, 612.
 - ris Gustave Geffroy, 613.
 - ris en hâtelet, 615.
 - ris à la lyonnaise, 614. ris Melba, 416.
 - pain de ris de veau,609
 - ris en papillotes, 610.
 - ris à la peluche verte, 613-
 - ris à la Périgueux, 612
 - ris aux petits pois, 612.
 - ris .piqué, 611.
 - ris de veau• en ragoût, au, salpicon, '615.
 - ris de veau à la veaucouleurs, 256
 - rognons en brochettes, 605
 - rognons sautés au vin blanc, 60 .
 - rouelle à la bourgeoise, 620
 - rouelle à la _couenne, 617.
 - rouelle aux épinards, 617.
 - rouelle roulée, 617.
 - rouelle au verjus,. 616.
 - tendrons vert:pré, 625
 - tête farcie à la bourgeoise, 596.,
 - tête au naturel, 598.
 - tête à la Sainte-Menehould, 597.
 - tête en tortue, 465.
- Velouté de poisson, 518..
- Vermicelle, 791.
- Vermicelle au lait, 792;
- VOLAILLE
- Volaille" aspics à la gelée, 678.
 - Volaille : médaillon à la d'Orléans 419.;
 - Volaille : côtelette à la Périgueux 111.
 - Volaille : Cramouskis, 685
- W
- Water-souchet potage, 344