



Avant-propos	9
--------------------	---

Première partie

LES INSTRUMENTS DE CUISINE

La marmite	13
Pot et pots	15
Casseroles, gamelles, etc.	21
Pêle-mêle	23
Le four.....	25

Deuxième partie

L'ART DE LA TABLE

A table	31
L'assiette	34
Les petits plats et les grands	37
Bol, verre et tasse.....	41
Bouteilles et carafes	44
Le couvert.....	48
La cuiller, de dos comme de face.....	50
La fourchette	52
Le couteau	53

Troisième partie

DU CRU AU CUIT

La cuisson	57
Écumer, bouillir.....	61
La bouillie.....	65
La soupe	66
Les jus.....	69
La purée	71
La pâte.....	72
Pot-pourri.....	74

Quatrième partie

LES ALIMENTS DE BASE

L'eau	83
Le pain	88
Croûtes, miettes, mie, etc.	96
Les pâtes alimentaires.....	100
Le lait	102
Graisses et beurre	104
L'huile	111
Le sucre	113
Le sel	116
Le poivre.....	117
La moutarde	119

Cinquième partie

CHAIR ET POISSON

Le gibier	125
La volaille	130
L'œuf.....	134
La boucherie.....	138
La charcuterie.....	147
Poissons.....	152

Sixième partie

FRUITS ET LÉGUMES

Les légumes secs.....	161
Feuilles et salades	164
Patates et châtaignes.....	172
Quelques racines.....	175
Quelques champignons.....	178
Bulbes et oignons.....	179
Le fruit	180
Croquer la pomme.....	181
Être poire	185
La prune et le pruneau.....	187
La pêche	188
La cerise	189
La figue et le raisin	190
Des dattes.....	192

La banane	192
Orange et citron.....	193
La fraise.....	194
Noix et noisettes	194

Septième partie

FROMAGE OU DESSERT?

Le fromage	197
Les gâteaux.....	198
Quelques gâteries.....	202

Huitième partie

LA CUISINE DU CORPS

L'appétit, le goût	207
La goule.....	209
Manger.....	212

Neuvième partie

L'ANATOMIE PAR LA CUISINE

La caboche.....	221
Le tronc commun.....	224
Sex symbols.....	226
Le p'tit Jésus.....	229
Bibliographie.....	233
Index.....	239

