

L'ART  
DE  
LA CUISINE FRANÇAISE  
AU DIX-NEUVIÈME SIÈCLE.



— — — — —  
IMPRIMÉ CHEZ PAUL RENOUARD RUE GARANCIÈRE, N. 5.  
— — — — —

071 515 344

CUISINE

TRAITE

DES  
DES ESSENCES, ET  
DES CRAMES PÂCHES  
DES RAGOÛTS  
DE NOUVEAU, DE  
DE DIVERSES

TOME P

Et au dépôt  
à la vente



L'ART

DE LA

# CUISINE FRANÇAISE

AU DIX-NEUVIÈME SIÈCLE.

TRAITÉ ÉLÉMENTAIRE ET PRATIQUE

DES BOUILLONS EN GRAS ET EN MAIGRE,  
DES ESSENCES, FUMETS, DES POTAGES FRANÇAIS ET ÉTRANGERS;  
DES GROSSES PIÈCES DE POISSON; DES GRANDES ET PETITES SAUCES;  
DES RAGOUTS ET DES GARNITURES; DES GROSSES PIÈCES  
DE BOUCHERIE, DE JAMBON, DE VOLAILLE, ET DE GIBIER; SUIVI  
DE DISSERTATIONS CULINAIRES ET GASTRONOMIQUES  
UTILES AUX PROGRÈS DE CET ART.

PAR

M. ANTONIN CARÈME, DE PARIS.

TOME PREMIER. — PREMIÈRE PARTIE.

A PARIS, CHEZ MM.

J. RENOARD et Cie, libraires, 6, rue de Tournon.    MANSUT, libraire, 30, place St.-André-des-Arcs.  
TRESSE, libraire, 3, galerie de Chartres.        MAISON, libraire, 29, quai des Augustins.

Et au dépôt principal, rue Thérèse, n. 11.

A LONDRES, CHEZ W. JEFFS, 15, BURLINGTON-ARCADE.

HT 13274471

M. Rara

his

c 9263

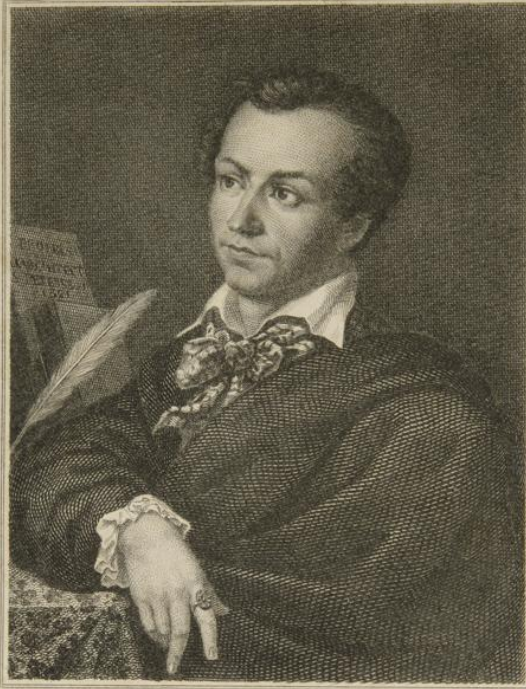


1020.667.01









[Empty rectangular box for a caption]

*Portrait of [Name]* [Signature]







Tallevant

Menou

Liger

Bechamel

Elio

Lacour

L'ART  
de La  
Cuisine Française  
au XIX<sup>e</sup> Siècle

Keryan

Connet

*Traité Élémentaire et  
Pratique*

Suivi de dissertations Culinaires

Richard

Gaillan

et GASTRONOMIQUES

*Utiles aux progrès de cet Art*  
par M. Antoine CARÈME de Paris

Bardet

Morillon

*à Paris*

CHEZ L'ÉDITEUR, RUE THÉRÈSE N<sup>o</sup> 11.



*Provence, Dauphiné, Périgère,  
Bourgogne, Champagne, Normandie.*





LA BA  
MADAME I  
D  
e to  
vous  
tiers  
leurs travaux  
serait appréci