

	Seite.
Grüne Bohnen legirt.	Haricots verts à la Poulette 367
= = nach bretagnischer Art.	= = = Bretonne 367
= = lyonisch.	= = = Lyonnaise 368
= = zur Bekränzung.	= = pour garnitures 368
= = mit Mehl in einer Kruste.	Buisson de haricots verts à l'huile et en croustade 368
Sau- oder Puff-Bohnen.	Feves de marais 369
Grüne Erbsen mit frischer Butter.	Petits pois à la Française ou au petit beurre 369
= = englisch.	= = à l'Anglaise 370
Grünerbsen-Mus.	Purée de pois verts 370
Grüne Erbsen mit durchwachsenem Speck.	Petits pois au lard 370
Zuckerschoten bürgerlich.	Feves de pois sucrés à la Bourgeoise 371
Gurken gefüllt.	Concombres farcis 371
= weiß eingemacht.	= au blanc 371
= mit Rahm oder mit Beschamel.	= à la crème ou à la Béchamel 372
= braun eingemacht.	= au brun, ou au jus 372
Blumenkohl mit Buttersose.	Choux-fleurs à la sauce au beurre, ou à l'Anglaise 372
= = holl. Buttersose.	Choux-fleurs à la Hollandaise 373
= = brauner Sose.	= = au jus, ou à l'Espagnole 373
= = Parmesankäse.	= = au parmesan 373
= = Mehlsose und Sulze.	= = à la magnonnaise et à la gelée 373
= gebacken.	= = frits 373
Brauner oder blauer Blumenkohl, oder römischer Brokoli.	Brocolis romains 374
Brüsseler Sprossen- oder Rosenkohl.	Choux de Bruxelles 374
Welschkohl zum Bekränzen.	= = Savoie pour garnitures
= gehackt.	= = = hachés 375
Krauskohl.	= frisés 375
Krauskohl = Sprossen.	Jets de choux frisés 376
Weiskraut bürgerlich.	Choux blancs ou choux-cabus à la Bourgeoise 376
Gedämpftes Weiskraut.	= = étuvés 376
Weiskraut gefüllt.	= = farcis 377
Weiskrautkopf gefüllt, andre Art.	= = farcis, autre manière 377
Sauerkraut.	Choux-aigre, ou choux confits 378
Rothkraut gedämpft.	Choux rouges étuvés 378
Kohlrabi bürgerlich.	Choux-raves à la Bourgeoise 378
= braun gedämpft.	Choux-raves au brun 379
= mit Beschamel.	= = vierges 379
= gefüllt.	= = farcies 379
Kohlrüben.	Choux-navets 380
Steck- oder Sandrübchen (Teltower Rübchen) braun gedämpft.	Petits navets de Teltow au brun 380
Steck- oder Sandrübchen mit Beschamel.	Petits navets vierges 380
Steck- oder Sandrübchen weiß gedämpft.	= = au blanc 380