

	Seite.
Weisse Rüben glasürt.	
= = zur Garnitur.	
= = braun gedämpft.	
= = mit Beschamel.	
= = weißgedämpft.	
= = spanisch.	
Weißrüben = Mus.	
= = englisch.	
Möhren zur Garnitur.	
Kleine Möhren.	
Möhren bürgerlich.	
= orleanisch.	
Möhren = Mus.	
Selleri mit Parmesankäse.	
Selleri = Mus.	
Schwarzwurzeln.	
= gebacken.	
Pyramide von Schwarzwurzeln mit Dehl.	
Endivien (Cichorien) braun.	
= mit Beschamel.	
= = weißer Kraftsose.	
= = Rahm.	
Endivien = Mus.	
Carden oder Cardonen.	
= spanisch mit Rindsmark.	
= mit Consommee.	
= = weißer Kraftsose.	
= = Beschamel.	
Carden = Mus.	
Artischocken.	
= mit Buttersose.	
= = grünen Erbsen.	
= italienisch.	
= bretagnisch.	
= lyonisch.	
= spanisch.	
= mit weißer Kraftsose.	
= mit feinen Kräutern.	
= gebacken.	
Artischockenböden.	
= mit Krebssose.	
= mit Dehlsose.	
= mit Pöfelzunge.	
= in Schalenform mit Sulze.	
= mit Gemischgemüs kalt.	
Zwiebeln glasürt.	
Navets glacés, ou au sucre	381
= pour garnitures	381
= au brun, ou au roux vierges	381
= à la sauce blanche	381
= à l'Espagnole	382
Purée de navets	382
= = = à l'Anglaise	332
Carottes pour garnitures	382
Petites carottes, ou petites racines	383
Carottes à la Bourgeoise	383
= à la d'Orléans	383
Purée de carottes ou de racines	384
Céleris au parmesan	384
Purée de céleris	384
Salsifis ou scorsonères	385
= frits	385
Pyramide de salsifis à l'huile	385
Chicorée au brun, ou au jus	386
= à la Béchamel	386
= au velouté	386
= à la crème	386
Purée de chicorée	387
Cardes, ou cardons	387
= à l'Espagnole et à la moëlle de boeuf	387
= au consommé	388
= au velouté	388
= à la Béchamel	388
Purée de cardes	388
Artichauts	388
= à la sauce blanche	389
= aux petits pois	389
= à l'Italienne	389
= à la Bretonne	390
= à la Lyonnaise	390
= à l'Espagnole	390
= au velouté	390
= à la Barigoule	391
= frits	391
Fonds (Culs) d'artichauts tournés	392
= d'artichauts, sauce au beurre d'ecrevisses	392
= d'artichauts à la magnonnaise	392
= = à l'ecarlate	393
= = en coupes et à la gelée	393
= = à la Macédoine froids	394
Oignons glacés	394