

Kleine Zwiebeln spanisch.	Petits oignons à l'Espagnole	394
Weißes Zwiebel-Mus.	Purée d'oignons blancs, dite	
	Soubise	394
Zwiebel-Mus braun oder bretagnisch.	= = rousse, dite Bre-	
	tonne	395
Erdäpfel natürlich.	Pommes de terre au naturel	395
= nach Haushofmeister-Art.	= = = à la Maitre	
	d'hôtel	395
Braune Erdäpfel.	= = = au jus	395
Erdäpfel bretagnisch.	= = = à la Bre-	
	tonne	396
= mit Rahm.	= = = à la crème	396
= bürgerlich.	= = = à la Bour-	
	geoise	396
= mit geschmolzener Butter.	= = = au beurre	
	fond	396
= mit Buttersose.	= = = à la sauce	
	au beurre	397
Erdäpfel-Mus.	Purée de pommes de terre	397
= = mit Rahm.	= = = = = à la	
	crème	397
= = oder Metsch gebacken, englisch.	Pommes de terre à l'Anglaise.	
	(Englisch: Mached-potatoes	398
Erdäpfel mit Parmesankäse und Rahm.	Pommes de terre au parme-	
= mit Häring und Rahm.	san et à la crème	398
= geschmort zum Bekränzen.	= de terre au hareng	
	et à la crème	398
= weiß zum Bekränzen.	= de terre rissolées ou	
	grillées pour garniture	399
Erdäpfelmaronen.	= de terre au blanc pour	
Erdäpfelschmarn, oder geschmorte Erdäpfel.	garniture	399
Erdäpfel ausgebacken lyonisch, oder Zahlpfennige von Erdäpfeln.	= de terre en marrons	399
	= = = rissolées	399
Erdbirnen.	Pommes de terre à la Lyon-	
= in Buttersose.	naise, ou jetons de pommes	
= in brauner Sose.	de terre	400
= in weißer Kraftsose.	Topinambours	400
= bürgerlich.	= à la sauce au	
Maronen in brauner Sose spanisch.	beurre	400
Maronen-Mus.	= à l'Espagnole	400
Maronen glasürt.	= au velouté	400
= gebraten.	= à la Bourgeoise	401
Erbsen böhmisch.	Marrons à l'Espagnole	401
Erbsen-Mus.	Purée de marrons	401
Linsen.	Marrons glacés	401
= nach dem Haushofmeister.	= rôtis	402
Linsen-Mus.	Pois à la Bohémienne	402
Weißer Bohnen nach dem Haushof-	Purée de pois secs	402
meister.	Lentilles	402
= = braun gefost.	= à la Maitre d'hôtel	403
	Purée de lentilles	403
	Haricots blancs à la Maitre	
	d'hôtel	403
	= au jus	404