

Bornkresse zum Bekränzen.
 Gemisch-Salat.
 Lattichsalat mit saurem Rahm.
 = warm.
 = mit Rahm warm.
 Krautsalat warm.
 Italienscher Salat.

Cresson de fontaine pour garniture 415
 Salade composée 415
 Salade de laitues à la crème aigre 415
 Salade de laitues chaude à l'Allemande 416
 = = laitues à la crème aigre chaude à l'Allemande 416
 = de choux cabus 416
 = à l'Italienne 416

Von den Eiern.

Weiche Eier in der Schale.
 Verlorne Eier.
 = = mit Fleischsaft.
 = = = Sauerampf.
 = = = Senf.
 = = = in Sulze.
 Eier von fünf Minuten.
 Harte Eier mit Sauerampf.
 = = italienisch.
 Eier mit Morgenröthe.
 Harte Eier mit Beschamel.
 = = = Zwiebeln.
 = = = Robertsose.
 Gefüllte Eier.
 Harte Eier mit Dchhose.
 Gebackne Eier.
 Eier auf der Schüssel, Spiegeleier genannt.
 Spiegeleier mit Sardellen.
 Spiegel- oder Gesezte Eier bürgerlich.
 Eier mit schwarzer Butter.
 Gerührte Eier.
 = = mit Champinionen.
 = = = Trüffeln.
 = = = Morcheln.
 = = = Spargeln.
 = = = Schinken.
 = = = Kalbsnieren.
 = = = Sardellen.
 = = = Picklingen.
 = = = Käse.
 Französischer Eierkuchen, einfach.
 = = mit feinen Kräutern.
 = = mit Trüffeln.
 = = mit Weißpilzen.

Des oeufs 416
 Oeufs à la coque 417
 = pochés 418
 = = au jus 418
 = = à l'oseille 418
 = = à la moutarde 418
 = = à l'aspic 418
 = de cinq minutes 419
 = durs à l'oseille 419
 = = = l'Italienne 419
 = = = l'aurore 420
 = = = la Béchamel 420
 = = = tripe 420
 = = = sauce Robert 421
 = farcis 421
 = à la magnonnaise 421
 = frits 421
 = sur le plat, dits au miroir 421
 = sur le plat aux anchois 422
 = au miroir à la Bourgeoise 422
 = au beurre noir 422
 = brouillés 422
 = = aux champignons 423
 = = aux truffes 423
 = = = morilles 423
 = = = pointes d'asperges 423
 = = au jambon 423
 = = aux rognons de veau 423
 = = aux anchois 423
 = = = harengs saurets 423
 = = au fromage 424
 Omelette au naturel 424
 = aux fines herbes 424
 = = truffes 424
 = = champignons 425