

I n h a l t.

Vorwort	Seite III
Vorrede	V
Inhalt	IX

Erster Abschnitt.

Von den Brühen und Suppen.

	Seite		Seite
Fleischbrühe	1	Brotsuppe	16
Kalbsbrühe	4	Kräutersuppe	17
Braune Kalbsbrühe	—	Französische Suppe, oder Ges-	
Hühnerbrühe	5	undheitsuppe	—
Hühner-Consommee	—	Reißsuppe	18
Repphühnerbrühe	6	Italienische Reißsuppe	—
Fasanenbrühe	—	Graupensuppe (gerollte Gerste)	19
Schwarze Brühe	—	Reißschleim	—
Aspik (Fleischgallerte)	7	Gerstenschleim	—
Fischgallerte	9	Fasten- Gerstenschleim	—
Fischbrühe	—	Griesuppe	20
Braune Fischbrühe	—	Fasten- Griesuppe	—
Nudelsuppe	10	Sagosuppe	—
Fleckerlsuppe	—	Gestößene Hühnersuppe, Hüh-	
Gerieb. Gerstel in der Suppe	11	ner- Kuli	21
Schneckerlsuppe	—	Repphühner- Kuli	22
Hasernudelsuppe	—	Leber- Kuli	—
Makaronisuppe	—	Rindfleisch- Kuli	—
Suppe mit Eingeträufstem	—	Kalbfleisch- Kuli	—
— mit Nockerln	12	Hirn- Kuli	23
— mit Griesnockerln	—	Scheerrübensuppe, oder Kuli	—
— mit Semmelknödeln		Hascheesuppe	—
(Klößen)	—	— von Repphühnern	24
— mit Markknödeln	13	— von Kalbsleber	—
— mit Leberknödeln	14	— von Rindfleisch	—
— mit Mehlfanzel	—	— von Kalbfleisch	—
— mit Griesfanzel	15	Kraftsuppe	—
— mit Leberfanzel	—	Suppe mit Schlickkrapseln	25
— mit Kohlfanzel	—	— mit Lungenstrudel	—
Semmelsuppe	—	Oliosuppe	26
Verkochte Semmelsuppe	16	Fastenbrühe	—
Semmel- Panadel	—	Schildkrötenbrühe	27

**