

## Inhaltsverzeichnis.

I. Suppen.		Seite
1.	Weißbrodssuppe . . . . .	1
2.	Schwarzbrodssuppe . . . . .	1
3.	Pfannkuchensuppe . . . . .	1
4.	Nudelsuppe . . . . .	2
5.	Macaronisuppe . . . . .	2
6.	Sagosuppe . . . . .	2
7.	Grüntersuppe . . . . .	3
8.	Reisuppe . . . . .	3
9.	Reisuppe mit Krebschweif- chen . . . . .	3
10.	Suppe von Buchweizengrütze mit Fisch . . . . .	4
11.	Gerstensuppe . . . . .	4
12.	Gerstenschleim . . . . .	4
13.	Hafer schleim, auf englische Art . . . . .	5
14.	Braune Mehlsuppe (Ge- brannte Suppe) . . . . .	5
15.	Maismehlsuppe . . . . .	5
16.	Griesmehlsuppe . . . . .	6
17.	Garthäuser Suppe . . . . .	6
18.	Suppe von Fleischextrakt . . . . .	6
19.	Einf. Süßsuppe mit Schnee- ballen . . . . .	7
20.	Fastensuppe von Kaninchen . . . . .	8
Fisch-Suppen.		
21.	Fischsuppe . . . . .	8
22.	Braune Fischsuppe . . . . .	8
23.	Schellfischsuppe . . . . .	8
24.	Feine Fischsuppe (Potage à la Reine) . . . . .	9
25.	Aalsuppe . . . . .	9
26.	Feine Aalsuppe . . . . .	10
27.	Austernsuppe . . . . .	10
28.	Muschel suppe . . . . .	10
29.	Krebs suppe . . . . .	10
30.	Garneelensuppe . . . . .	11
31.	Schnecken suppe . . . . .	11
32.	Suppe von Froschschenkeln . . . . .	12
Gemüse-Suppen.		
33.	Feine Gemüse-Suppe (Ju- lienne) . . . . .	12
34.	Frühlingsuppe . . . . .	13
35.	Sommersuppe . . . . .	13
36.	Herbstsuppe . . . . .	14
37.	Wintersuppe . . . . .	14
38.	Rhabarbersuppe . . . . .	14
39.	Sauerampfersuppe . . . . .	14
40.	Kerbelsuppe . . . . .	15
41.	Suppe mit Spinatklößchen . . . . .	15
42.	Spargelsuppe . . . . .	15
43.	Suppe von Spargelwasser . . . . .	16
44.	Suppe von grünen Erbsen . . . . .	16
45.	Suppe von Erbsenhülsen . . . . .	17
46.	Suppe von Zuckererbsen . . . . .	17
47.	Blumenkohlsuppe . . . . .	17
48.	Champignonsuppe . . . . .	18
49.	Tomatensuppe . . . . .	18