

Inhalt.

Das metrische Maß und Gewicht für Hausfrauen.

Das metrische Längenmaß	Seite 1	Das metrische Gewicht	Seite 7
Das metrische Hohlmaß	5	Umwandlungstabellen	11

I. A b t h e i l u n g.

Anleitung alle Gattungen Fleisch- und Fastensuppen, Asfietten, Rindfleisch, Saucen, Zugemüse, Fleisch- und Fischspeisen jeder Art, Salats und Compots auf die beste und wohlfeilste Art zu verfertigen.

Erster Abschnitt.

Von Fleischsuppen.

	Seite		Seite
1. Braune Suppe	17	8. Suppe mit abgetriebenen Griesnockerln	19
2. Gestoßene Lebersuppe	17	9. Suppe mit Kaiserstrudel	20
3. Gestoßene Hirnsuppe	18	10. Weißgestoßene Suppe	20
4. Französische Suppe	18	11. Krebsuppe an Fleischtagen	20
5. Stodrübensuppe	18	12. Kräutersuppe	21
6. Reissuppe	18	13. Haidengröße-Suppe	21
7. Ganselsuppe	19	14. Kartharrsuppe	21

Mehrere Fleisch- und Mehlspeisen, sowohl in die Fleisch- als Fastensuppen zu geben.

15. Leberconsommé	22	26. Gebackene Erbsen	26
16. Leberknödeln	22	27. Semmelknödeln	27
17. Gebackene Maurachen	23	28. Fischknöderln	27
18. Lungenstrudel	23	29. Erdäpfelknödeln	27
19. Fleischknödeln	24	30. Erdäpfelknödeln anderer Art	27
20. Speckknödeln auf eine andere Art	24	31. Mehlschöberl	28
21. Abgetriebene Speckknödeln	25	32. Hirnwandeln	28
22. Reisknödeln	25	33. Hechtenknödeln	29
23. Kaiserwandeln	25	34. Kaiserwandeln	29
24. Semmelfanzel	26	35. Brüner-Schnitten	29
25. Ausgebakene Semmeln	26	36. Krebsente	30
		37. Schlückkrappeln	30

Von den Fastensuppen.

38. Gestoßene Fischsuppe	30	40. Braune Fischsuppe	31
39. Erbsenwasser, welches zu allen Fastensuppen und Fastenspeisen zu verwenden ist	31	41. Fischbeuschel-Suppe	31
		42. Erbsensuppe	32
		43. Mandelsuppe	32
		44. Biersuppe	32