

Inhalt.

Einleitung.

Erster Abschnitt.

I. Suppen.

Vorerinnerung.

A. Fleischsuppen.

	<u>Seite</u>		<u>Seite</u>
1. Gute Schü= oder braune Suppe	11	20. Erbsensuppe mit Schweins-	
2. Braune Saftsuppe mit Reis	—	ohren	18
3. Weiße, fricassirte Reissuppe	12	21. Brotsuppe mit Eiern und	
4. Lebersuppe	—	Würfeln	—
3. Weiße Schü = Suppe	—	22. Braune Suppe mit Steck-	
6. Hirnsuppe	13	rüben	—
7. Kräutersuppe	—	23. Suppe von Endivien ,	
8. Milzsuppe	—	Kohl oder Sauerampfer	—
9. Weiße gestoßene Suppe	14	24. Suppe von Himmelthau	19
10. Grüne Schü = Suppe	—	25. Spargel oder Karfiolsuppe	—
11. Sago = Suppe	—	26. Suppe mit Griesnockerln	—
12. Marksuppe	—	27. Suppe mit Erdäpfel=	
13. Wurzelsuppe	15	Knödel	—
14. Hadersuppe	—	28. Suppe mit Hirnknödel	20
15. Erdäpfelsuppe	—	29. Suppe mit Leberknödel	—
16. Gemischte Suppe	16	30. Suppe mit Markknödel	—
17. Suppe mit Kuttelfleck	—	31. Suppe mit abgetriebenen	
18. Krebsuppe an Fleischtagen	17	Speckknödeln	21
19. Suppe mit dem Jungen vom Geflügel	—	32. Türkische Suppe	—
		33. Französische Kräutersuppe mit Champignons	—
		34. Olio = Suppe	22