

Inhalt.

| | Seite | | Seite |
|----------------------------------|-------|---------------------------------|-------|
| Vorrede | III | 20. Suppe mit Geflügelfarce= | |
| Vorkenntnisse. Erklärung einiger | | nocken | 9 |
| küchentechnischer Ausdrücke . | V | 21. Suppe mit Rindsmark= | |
| | | knödeln | 9 |
| I. Abschnitt. | | 22. Suppe mit Mehlknödeln . | 10 |
| Suppen. | | 23. Suppe mit Mehlnocken. . | 10 |
| A. Fleischsuppen. | | 24. Suppe mit Kaisernocken . | 10 |
| 1. Rindsuppe | 1 | 25. Suppe mit Semmelspud= | |
| 2. Braune Suppe oder | | ding | 11 |
| Bouillon | 1 | 26. Pfannenkuchensuppe . . . | 11 |
| 3. Bouillon mit Ei | 2 | 27. Suppe mit gebackenen Erbsen | 12 |
| 4. Geflügelbouillon | 2 | 28. Suppe mit Brandteig= | |
| 5. Hirnsuppe | 3 | krapsen | 12 |
| 6. Suppe mit Hirnschöberl . | 3 | 29. Suppe mit Semmelknödeln | 12 |
| 7. Suppe mit Lebernocken. . | 4 | 30. Speckknödelsuppe | 13 |
| 8. Suppe mit Leberreis . . . | 4 | 31. Suppe mit Speckknödeln | |
| 9. Suppe mit Leberschöberl . | 4 | auf andere Art | 13 |
| 10. Leberpüréesuppe | 5 | 32. Suppe mit Grießstrudel . | 14 |
| 11. Lungenstrudelsuppe | 5 | 33. Suppe mit Eingetropftem | |
| 12. Suppe mit Lungenknödeln | 7 | (Tropfteig) | 14 |
| 13. Suppe mit Grießschöberl . | 7 | 34. Suppe mit geriebenem Ger= | |
| 14. Suppe mit Mehlschöberl . | 7 | stetl (Reibteig) | 14 |
| 15. Suppe mit Erdäpfelschöberl | 8 | 35. Nudelsuppe | 15 |
| 16. Suppe mit Kohlschöberl . | 8 | 36. Fleckchensuppe | 15 |
| 17. Durchgestrichene Geflügel= | | 37. Grießsuppe | 15 |
| suppe (Suppe à la reine) | 8 | 38. Suppe mit Ulmer Gersten= | |
| 18. Suppe mit Farcenocken . | 9 | graupe | 15 |
| 19. Suppe mit Farcenocken auf | | 39. Suppe mit Reis | 16 |
| andere Art | 9 | 40. Suppe mit Reis | 16 |
| | | 41. Minestra | 16 |