

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