Inhalt.

Einleitung, enthaltend die Beschreibung von der Beschaffenheit und Einrichtung einer Küche, Speisekammer u. s. w. Seite XIX.

Verzeichniß der Gegenstände, welche in jedem Monat vorzugsweise zu Speisen benützt werden können . . . Seite XXX.

Angabe der Zeit, welche zum Sieden und Braten der gewöhnlichsten Fleischarten und des Geflügels nothwendig ist. Seite XXXVI.

Speisenrecepte.

1. Suppen.

Rindfleisch gut zu kochen, S. 1. Allapatrie-Suppe 1. Bannade-Suppe 2. Baumwollen-Suppe 2. Bier-Suppe 2. Blumenkohl-Suppe 3. Bries-Suppe 3. Durchgetriebene schwarze Brod-Suppe 3. Chocolade-Suppe 3. Eier-Gerste 4. Gebackene Eiersuppe 4. Gebrannte Eiersuppe 4. Eierwämmlein oder Flädlein 4. Buntes Eierkäßlaiblein. 4 Englisches Korn 5. Erbsen-Suppe 5. Erbsen-Suppe mit Fastenbrezen 6. Grüne Erbsen-Suppe 6. Erdäpfel-Suppe 6. Gehackte Fleisch-Suppe 6. Roth und gelbe Fleckleins-Suppe 6. Gaumen-Suppe 7. Gehackte oder geriebene Gerste 7. Gersten-Suppe 7. Gerstenschleim 8. Gries-Suppe 8. Geröstete Gries-Suppe 8. Grüne Suppe mit verlorenen Eiern 8. Heidel-Suppe 8. Hirn-Suppe 8. Hirs-Suppe 9. Hüfen-Suppe 9. Eine kräftige Hühner-Suppe 9. Jus-Suppe 9. Braune Jus 10. Kaiser-Suppe 10. Suppe von Kalbfleisch 11. Kappern-Suppe 11. Kastanien-Suppe 11. Kirschen- oder Weichsel-Suppe 11. Körbelkraut-Suppe 11. Krebs-Euter 12. Krebs-Suppe 12. Lautere Krebs-Suppe 12. Leber-Suppe 12. Auf andere Art 13. Gefüllte Laiblein 13. Linsen-Suppe 13. Mandel-Suppe 14. Braune Milch-Suppe 14. Süße Milch-Suppe 14. Mödeleins-Suppe 14. Morgel-Suppe 14. Nudel-Suppe 15. Reis-Suppe 15. Rogen-Suppe 15. Sago-Suppe 15. Weiße Sago-Suppe 16. Sago-Suppe mit Wein 16. Sellerie-Suppe 16. Schinken-Suppe 16. Schnecken-Suppe mit gebackenen Schnitten 16. Schwarze gebrannte Suppe 17. Suppen-Brod 17. Suppen-Zelten. 17. Wasser-Suppe 18. Wasser-Suppe mit Eiern 18. Wein-Suppe 18. Wein-Suppe mit scharzem Brod 18. Schwarze Wurzel-Suppe mit Rahm 18. Zettel-Suppe 19. Zwiebel-Suppe 19.

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden