

— 6 :) o (: —

Kurzer Entwirff dess ganzen Werks.

Der 1. Theil handelt von Suppen.	Pag. 1
Im Anhang von der Franköischen Suppe.	905
Zwiebel - Suppe.	905
Der 2. Theil von Musen und Breyen.	47
Im Anhang vom Weinbeer - Mus.	906
der Graupen.	906
den Panaden - und Brod - Mus.	906
Kraussen Schüssel - Koch.	906
Der 3. Theil von Fischen / Krebsen und Austern.	97
Im Anhang von dem gesottenen Aal.	907
gebratenen Aal.	907
Hecht in einer Sardelln - Brüh.	907
— — — Meerrettig - Brüh.	907
gebachten Pir singen in Krän.	908
Aal - Kuppen wie Aaal zu braten.	908
— — — gefüllt zu braten.	909
gesottenen Grundeln in einer Butter - Brüh.	909
gebachten Grundeln.	910
frischen Salm so gesotten.	910
Halbfischen in frischen vder Kief - Erbsen.	911
gesottenen Krebsen.	911
Der 4. Theil von Pasteten.	197
Im Anhang von dem Krebs - Pastetlein.	911
Der 5. Theil von Gebratens.	247
Im Anhang von Hasel - und Isek - Hünern.	912
Wald - Schnepfen.	912
Schlegeln oder Schöps - Keulen mit Sardelln zu braten.	912. 913
Schuncken oder Schwein - Schlegestein frisch zu braten.	914
): ((iii	Im