



Kurzer Entwurff des ganzen Wercks.

Der I. Theil handelt von Suppen.	Pag. I
II. Von Musen/ Breyen und Koochen.	51
III. Von Fischen/ Krebsen und Aустern.	109
IV. Von Pasteten.	231
V. Von allerley Gebratens.	286
VI. Von Brühen über Gebratens.	339
VII. Von Essigen/ Saläten und Salsen.	377
VIII. Von denen sogenannten Vor-Richten.	429
IX. Von gesottenen und gedämpfften Geflüg / Wildpret und Fleisch.	487
X. Von denen Neben-Essen.	561
XI. Von Eyern.	681
XII. Von gefüllt und gedünsteten Früchten.	709
XIII. Vom Gebachenen.	731
XIV. Von Gallerten und Sulzen.	831
XV. Von Conservirt und Eingemachten Früchten und Wurzeln.	869
XVI. Von Dorten.	895
XVII. Von Zucker und Quitten-Werck.	937

Zugab.

Bestehend 1. In einem Unterrichts zu welcher Zeit des Jahrs allerley Arten der Fische/des Wildes ic. und die in diesem Koch-Buch befindliche Speisen am besten zu bekommen/ als :

Im Jenner.	1024
Im Hornung.	1026
	Im