

Inhaltsverzeichnis

»Es sind nicht alle Koch, die lange Messer tragen...«	
Schlossküchen und -köche	VII
Der »Traiteur à la mode«	XII
Rekonstruktion einer Biographie	XXVIII
Der »Traiteur« in seiner Zeit	XLIII
Aus der 1. Auflage 1698	
Widmung	LI
Vorrede	LIII
Lobgedicht auf Schuppe	LV
Aus der 3. Auflage 1709	
Titelblatt	LVI
Vorrede.....	LVIII
Lobgedichte auf Schuppe.....	LX
Aus der 4. Auflage 1727	
Widmung.....	LXII
Vorrede.....	LXIII
Lobgedichte auf Schuppe.....	LXV
Register. Einige unbekandten Wörter.....	LXVII
Rezepte	
Von Suppen	1
Von Rindfleisch	25
Von Kalbfleisch	33
Von Hünern	49
Von Hamel= und Lammfleisch	59
Von Calcunen	66
Von Wildpret und Haasen	71

Von Gänßen, Andten, Schnepffen.....	75
Von wilden und zahmen Schweinefleisch	81
Von Spannfercken	89
Von Gartengewächsen	93
Fische zu kochen, und zu braten.....	106
Von gebackten und gebratenen Fischen	130
Von Pasteten.....	133
Von Tarten	150
Von Gebackens.....	157
Von Gallert, Milch, Mandeln.....	167
Von Champignons, Pülße.....	178
Von Braten.....	183
Anhang.....	193
Vorstellung Der Ein und zwanzig Taffeln	209