

Inhalt

Vorwort.....	1
Vorrede	5
Erster Band der Kunst zu Kochen	9
Erstes Stück: Einleitungsregeln zum Kochen	11
Zweites Stück: Von allerhand Saucen	21
Drittes Stück: Von Suppen	28
Viertes Stück: Allerlei Arten von Gemüse	34
Fünftes Stück: Vom Fleischwerk.....	42
Sechstes Stück: Von allerlei Wild zu kochen.....	62
Siebentes Stück: Von allerlei Federwild zu kochen	67
Achstes Stück: Von jungen Hühnern und Kapaunen	71
Neuntes Stück: Von Tauben.....	77
Zehntes Stück: Von Gänsen	80
Elftes Stück: Von Enten und Kalkuten	82
Zwölftes Stück: Von Pasteten.....	86
Dreizehntes Stück: Verschiedene Fritures	95
Vierzehntes Stück: Von Fischen.....	97
Fünfzehntes Stück: Von allerlei Braten	110
Sechzehntes Stück: Vom Salat	115
Zweiter Band	119
Erstes Stück: Von allerhand Mehlspeisen.....	121
Zweites Stück: Von verschiedenem Backwerke	138
Drittes Stück: Verschiedene Kompotts	173
Viertes Stück: Von eingesetzten Sachen	177

Fünftes Stück: Von gefrorenen Sachen	186
Sechstes Stück: Von allerhand Würsten	189
Anhang.....	193
Register.....	195

