

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

Kurzer Entwurff des ganzen Wercks.

Der I. Theil handelt von Suppen.	Pag. 1
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 Gebratene.	339
VII. Von Essigen/Saläten und Salsen.	377
VIII. Von denen so genannten Vor-Rüchsen.	429
IX. Von gesottenen und gedämpfften Geflüg/ Wildpret und Fleisch.	487
X. Von denen Neben-Essen.	561
XI. Von Eyern.	681
XII. Von Gefüllte und Gedünsteten Früchten.	709
XIII. Vom Gebachenen.	731
XIV. Von Gallerten und Salsen.	831
XV. Von Conservirt und Eingemachten Früchten und Wurkeln.	869
XVI. Von Dorten.	895
XVII. Von Zucker- und Quitten-Werck.	937

Zugab.

Bestehend 1. In einem Unterricht zu welcher Zeit des Jahrs allerley Arten der Fische/ des Wildes etc. und die in diesem Kochbuch befindliche Speisen am besten zubekommen/ als:

Im Jener.	1024	Im August.	1039
Hornung.	1026	September.	1043
Meyen.	1028	October.	1047
April.	1030	November.	1051
Meyen.	1032	December.	1055
Junio.	1034	Durchs ganze Jahr.	1058
Julio.	1036		

2. Anweisungen zu Gastereyen. 1065
 3. Vorstellung der Aufbauung und Zertheilung eines Ochsen und Kalbs. auf Thürnbergische Art. 1095. 1098.
- Erster