

## Register.

XIX. Von Zerschneidung der Endten.	96
XX. Von den Haasen.	98
XXI. Von dem Kaninichen	100
XXII. Von dem Kalbskopf.	102
XXIII. Von dem wilden Schweinstopf.	105
XXIV. Von dem Schöpsteul.	106
XXV. Von dem Hammen oder Schuncken.	108
XXVI. Von dem Lambsbraten.	110
XXVII. Von dem Nierenbraten.	112
XXVIII. Wie man einen Ruckgradsbraten vorschneiden soll.	114
XXIX. Von dem Spanfercklen.	116
XXX. Vom Krebs.	118
XXXI. Von den Forellen.	120
XXXII. Von Zerschneidung des Gefottnen.	122
XXXIII. Von den Pasteten.	123
XXXIV. Von den Ostrien oder Austrien.	124
XXXV. Von den Eyren.	125
XXXVI. Von den Artischocken.	126
XXXVII. Von den Torten.	127
XXXVIII. Von dem Marcepanen.	128
XXXIX. Von dem Confect.	129
XL. Von den Melonen.	130
XLI. Von den Pomerangen.	132
	XLII.