

- 1. Rohaugen /
- 2. Senglein /
- 3. Orffen /
- 4. Brazen /
- 5. Barben /

- 6. Lampreten /
- 7. Bleien /
- 8. Breitfisch /
- 9. Roggen.

P. 124.

Das siebenzehende Kapittel.

Vom Stokkfisch / Klipfisch und dessen Zubereitungen / als den Stokkfisch auf 16 zehen / den Klipfisch aber auf 4erlei Arten zuzurichten.

P. 125.

Das achtzehende Kapittel.

Von Zurichtung der durren Schullen / oder Halbfische / auch Kiegischen Bütten / die Schullen auf 5erlei / die Kiegischen Bütten aber auf 3erlei Art.

P. 131.

Das neunzehende Kapittel.

Von gesalzen und frischen Hering / Bükling / Breitling und Stint / und dessen Zurichtung / als den Salzhering auf 7erlei / den frischen auf 4erlei / die Bükling auf 3 und die Stint auf 4erlei Art. Die Breitling auf 4erlei.

P. 133.

Das zwanzigste Kapittel.

Vom Netz-Al / breiten Al / und Neunaugen / und deren Zurichtungen / Al auf 2erlei / Neunaugen aber auf 6erlei Arten.

P. 137.

Das ein und zwanzigste Kapittel.

Wie man den Kabeljau auf 3erlei Art zurichtet.

P. 139.

Das zwei und zwanzigste Kapittel.

Von Krebsen / Granaten / oder Krabben / Hummers / und Taschenkrebse / und wie sie zugerichtet werden: als die Krebse auf 28erlei / die Krabben / Hummers und Taschenkrebse auf 7erlei Arten / die Krabben auf 2erlei Art.

P. 139.

Das drei und zwanzigste Kapittel.

Von Zurichtungen der Schildkröten und Fröschen auf 3erlei Arten.

P. 150.

Das vier und zwanzigste Kapittel.

Von Gangfischen / Sardellen und ihrer Zurichtung auf 4erlei Manieren.

P. 151.

Das fünf und zwanzigste Kapittel.

Von Schnecken zuzochen auf 6erlei Arten.

P. 152.