

Das sechste Kapittel.

Wie das Kalbfleisch auf 37erlei Arten zukochen. p. 219.

Das siebende Kapittel.

Von Schaf-Hammel- und Lammfleisch/ wie das Schaf- oder Hammelfleisch auf 21erlei / das Lammfleisch aber auf 6erlei Arten zukochen. p. 226.

Das achte Kapittel.

Von Schweinefleisch / wie solches auf 4erlei Arten gekochet wird. p. 232.

Das neundte Kapittel.

Hirsch-Reh- und wild Schweinefleisch auf 7erlei Arten zukochen. p. 234.

Das zehnende Kapittel.

Von geräuchert und gesalzenem Rind- und Kalbfleisch auf 4erlei Arten. p. 236.

Das elfste Kapittel.

Von geräuchert und gesalznen Hammel- und Schweinefleisch / auf 6erlei Arten zukochen. p. 237.

**Des andern Theils
Fünfter Absatz /**

bestehet

(p. 239)

In 75erlei Arten Pasteten von Gefügel und anderm Fleisch/ gähm und wild.

**Des andern Theils
Sechster Absatz /**

handelt

(p. 261)

Von Tarten/uñ findet man deren nebst 10zerlei Arten den Teig wöl zumachen.

**Des andern Theils
Siebenter Absatz /**

handelt

Von allerlei Gebakkens/ und sein deren zusehen 251. p. 286.

**Des andern Theils
Achter Absatz /**

bestehet

In Frikäseen/ Raffiolen/ Frikadellen und Klößen/ auch allerlei Abfall von Ochsen/ Schafen/ Lämmern und Kälbern.

Das erste Kapittel.

Ist von Frikäseen/ deren 12erlei Arten zu finden. p. 353.

Das andre Kapittel.

Von Raffiolen/ Frikadellen und Klößen auf 12erlei Arten. p. 356.

Das dritte Kapittel.

Vom Kalbes-Abfall/ darinnen findet man 33. Gerichte. p. 360.

Xiii. Das