

Das siebende Kapittel.

Von allerhand weichen Kohlen/ wie selbe wol und auf vielerlei Arten zuzurichten/ als 1. Spinat. 2. Laktuke. 3. Endivien. 4. Behte oder Mangolt. 5. Laktukenstengeln. 6. Selleriestengeln. 7. Kürbsstengeln. 8. Saurampfer. 9. Kletterwurzeln. 10. Schorbock/ 11. Körbel. 12. Hopfen. 13. Melonenstengel. p. 440.

Das achte Kapittel.

Von Aspargen/ Portulak/ Sellerie/ Tartuffeln und Erdäpfeln/ auf vielerlei Arten zuzurichten. P. 445.

Das neunende Kapittel.

Von Lauch und Zwiebeln/ wie dieselben zugebrauchen. P. 448.

Das zehnte Kapittel.

Von allerlei Art Schwämmen/ als: 1. Pfifferlingen. 2. Pülßen. 3. Die kleinen Moßschwämmchen. 4. Geißbart. 5. Schampion/ oder Gartenschwämme. 6. Die Spitzmorcheln. 7. Die Steinmorcheln. 8. Dornschwämmchen. Und wie dieselben auf 15erlei Arten zuzurichten sein. P. 449.

Das eilfte Kapittel.

Von allerlei gekochten Obst/ als: 1. Datteln. 2. Hahnbutten. 3. Brusnelen. 4. Zibeben. 5. Dürren Zwetschgen. 6. Frischen Zwetschgen. 7. Morellen oder Abrikosen. 8. Qwitten. 9. Braunen Kirschen. 10. Weißen Kirschen oder Anmern. 11. Stachelbeeren. 12. Johannesbeeren. 13. Vorstorferäpfeln. 14. Andere Aepfel. 15. Dürren Aepfeln. 16. Birn. 17. Wallnüssen. 18. Mandeln. 19. Kastanien. 20. Nispeln. P. 454.

Das zwölfte Kapittel.

Von allerlei gekochten und ungekochten Salaten/ auf 40erlei Manier. p. 462.

Des andern Theils

Zwölfter Absatz /

Von Gallerten und Gölzen/ wie man dieselben auf Französische Art machen soll/ auf 34erlei Weise. P. 471.

Des andern Theils

Dreizehender Absatz /

Von Butter und Käse. P. 486.

Anhang des andern Theils.

Erster Theil des Anhanges.

Von Ordnung und heutiger Art zuspeisen. p. 489.

Anderer Theil des Anhangs.

Was und wie man speisen soll/ und wie die Speisen müssen angerichtet und aufgetragen werden. P. 490.

Dritter