

Dritter Theil.

Erstes Absätze.

Erstes Kapittel.

Von Einschlachten der Ochsen/ und wie alles zu Nutzen zubringen. p. 490.

Das andere Kapittel.

Von Einschlachten der Schweine. p. 499.

Das dritte Kapittel.

Vom Einschlachten der Schaafse. p. 504.

Das vierdte Kapittel.

Vom schlachten der Kälber. p. 505.

Das fünfte Kapittel.

Vom Einschlachten der Gänse. p. 506.

Das sechste Kapittel.

Von allerlei Würsten auf 35erlei Arten. p. 507.

Des dritten Theils

Anderer Absatz /

Handelnd von Fleisch insgemein / wie es im Sommer am besten für Säurung und Würmen zuverwahren. p. 517.

Des dritten Theils

Dritter Absatz /

Von Fischen / wie man die am besten verwahren kan. p. 521.

Des dritten Theils

Vierdter Absatz /

Von allerlei Garten-Früchten / wie selbige mit Salz und Eßig einzumachen / zudürren oder sonst zuverwahren.

Das erste Kapittel.

Von Einmachung der Garten-Früchte. p. 527.

Das ander Kapittel.

Wie das Obst abzulesen und zuverwahren. p. 547.

Das dritte Kapittel.

Wie allerlei Obst zudürren und welken sei. p. 553.

Das vierdte Kapittel.

Von Garten-Früchten / deren man sich im Winter bedienet / wie sie müssen verwahret werden. p. 560.

Des dritten Theils

Fünfter Absatz /

Von Mehl / Gewürk / Del / Holz und Licht. p. 562.

Des dritten Theils

Letzter Absatz /

Vom Hünermästen und Kapaunen machen. p. 576.