

	Seite
76. Vorzügliche Methode zu waschen.	231 — 232
77. Mittel, den Rauch, und Schnupstabaß immer gut und milde zu erhalten	232
78. Ueber das Rösten oder Brennen des Kaffees.	232 — 237
79. Gesunder und angenehmer Kaffeetrank.	237
80. Bereitung eines wohlfeilen wohlschmeckenden und gesunden Zwiebacks, der mit Kaffee, Schokolade, Milch und Wein genossen werden kann.	238
81. Wie man unreifes Getreide als Nahrungsmittel verbessern könne.	238 — 239
82. Nachtheile des Erbsenbrots.	239
83. Cervelatwürste zu machen.	239 — 242
84. Aale zu mariniren.	242
85. Fische zu mariniren.	243 — 244
86. Wie die Schmooraale im Lande Hadeln gemacht werden.	244 — 245
87. Besonderer Nutzen des Bittbohnenmehls.	245
88. Verfertigung eines guten, dauerhaften und haltbar ren Senfmöstrichs.	245 — 246
89. Eine gute Art, die Kälber und das Federvieh zum Schlachten fett zu machen.	246 — 247
90. Bereitung der Suffolkschen Butter in England.	248
91. Das Mark der Sonnenblume zu benutzen.	249
92. Die Aste, ein Brennmaterial.	249 — 251
93. Ueber die beste Zeit der Holzfällung.	251 — 256
94. Zwetschenbäume aus ihren Steinen zu ziehen.	256 — 257
95. Baumwachs, oder Baumsalbe.	257 — 261
96. Regeln bei dem Versetzen junger Obstbäume.	261 — 264
97. Weißen Mohn zu bauen.	264 — 267
98. Anbau des Honiggrases.	267 — 270
99. Nutzen der Quecken.	270 — 272
100. Von der Kultur der Erdnuß und ihrer Benutzung als Kaffee.	272 — 279
101. Die Vogelkirsche, als Surrogat des Kaffees.	279 — 280
	102.