

	Seite
1. Liebig'sche Methode der Kaffeebereitung . . . . .	118
2. Aufguss-Kaffee für Magenkranke . . . . .	119
3. Fehler in der Kaffeebereitung . . . . .	120
a) im Brennen . . . . .	120
b) im Sieden . . . . .	120
Nährwerth und Wirkungen des Kaffee's . . . . .	120
Milchkaffee . . . . .	122
Kaffee als Heilmittel . . . . .	122
Eichelkaffee . . . . .	122
Kathartinkaffee . . . . .	122
Feigenkaffee. . . . .	122

### 19. Capitel. Thee.

Theesorten . . . . .	123
Theeverfälschungen . . . . .	124
Regeln für die Küche . . . . .	125
Nährwerth und Wirkungen des Thee's . . . . .	126
Thee als Arznei . . . . .	127

### 20. Capitel. Chocolate.

Sorten . . . . .	127
Verfälschungen . . . . .	128
Arzneichocoladen . . . . .	128
Kochregeln . . . . .	129
Nährwerth und Wirkungen . . . . .	129

### 21. Capitel. Mehl und mehlartige Stoffe.

Vom Stärkemehl, seine Umwandlung beim Kochen und bei der Verdauung . . . . .	131
Mehl-Arten . . . . .	132
Aufbewahrung . . . . .	132
Kennzeichen des verdorbenen Mehles . . . . .	132
Mehlverfälschungen . . . . .	133
Mehlartige Stoffe . . . . .	134

### 22. Capitel. Brod.

Brodsorten . . . . .	136
Fehlerhaftes Brod . . . . .	137
Brodverfälschungen . . . . .	138

### 23. Capitel. Backwerk.

Allgemeines . . . . .	139
Zuckerbackwerk . . . . .	139
Bisquits . . . . .	140
Torten . . . . .	140
Kuchen . . . . .	140
Hefenbackwerk . . . . .	140
Schmalzbackwerk . . . . .	140
Pasteten . . . . .	140

### 24. Capitel. Mehlspeisen.

Wasserteige . . . . .	141
Knöpfe, Nudeln, Polenta . . . . .	141