

30. Capitel. Saucen.

	Seite
Käufliche Saucen	194
Selbstgemachte Saucen	194
a) Fleischbrühsaucen	194
b) Fischbrühsaucen	194
c) Saure Rahmsaucen	194
d) Oelsaucen	195
e) Tomatensaucen	195

31. Capitel. Conservirung der Nahrungsmittel.

Allgemeines über die Conservirung der Nahrungsmittel	195
Im Besonderen :	
I. Abhalten der Luft	196
II. Austrocknen	197
III. Abhalten der Wärme	198
Eisschrank	198
IV. Einmachen	200
V. Salzen und Räuchern (Rauchfleischfabrikation)	201

32. Capitel. Geistige Getränke.

Allgemeine Eigenschaften und Wirkungen	204
Wein	206
Obstwein	209
Bier	209
Branntwein	211

33. Capitel. Wasser.

Allgemeine Eigenschaften des Wassers	212
Quellwasser	214
Flusswasser	214
Regenwasser	214
Meerwasser	225

34. Capitel. Die hausgemachten Heiltränke.

Vorbemerkungen	215
Zubereitung der Heiltränke	215
Aufguss	215
Abkochung	216
Maceration	216
Von der Dosis im Allgemeinen	216
Von den Heiltränken im Besonderen :	
I. Erregende Heiltränke	217
II. Beruhigende Heiltränke	218
III. Zusammenziehende Heiltränke	219
IV. Bittere Heiltränke	220
V. Abführtränke	221
VI. Harntreibende Heiltränke	221
VII. Schwitzthee	222