

F. Speisen aus Mais im unreifen Zustande.		Seite
§. 49.	Eingemachte Maiskolben	61
§. 50.	Grün- oder Warmkorn.	62
§. 51.	Geröstete unreife Maiskolben	62
§. 52.	Gebackene Maiskolben	64
§. 53.	Succotasch	65
§. 54.	Cangica	65
G. Getränke.		
§. 55.	Chicha	66
§. 56.	Der indianische Festtrank	66
§. 57.	Posole	67
§. 58.	Chiacour	68
§. 56.	Atextili	69
§. 60.	Tzene	69
§. 61.	Kaffeeähnlicher Trank	69
§. 62.	Kühltrank	70
§. 63.	Maisstrank	71
§. 64.	Mais-Tisane	71
§. 65.	Maisbier	72
§. 66.	Bier aus Maisbrod	75
§. 67.	Brandwein	76

Zweiter Abschnitt.

Der Mais als Futter für die Hausthiere.

§. 1.	Benutzung des Mais zur Grünfütterung	78
§. 2.	Trocknen und Einmachen des grünen Mais	80
§. 3.	Benutzung des Strohes von reifgewordenem Mais zu Futter	81
§. 4.	Benutzung der entkörnten Mehren zu Viehfutter	83
§. 5.	Benutzung der Maiskörner zu Futter	84

Dritter Abschnitt.

Anwendung der verschiedenen einzelnen Theile der Mais- pflanze bei häuslichen und gewerblichen Zwecken.

§. 1.	Benutzung der Stengel, Blätter zc.	87
§. 2.	Benutzung der Spindeln	91