

mindelighed. Sammenligning mellem de forskellige Kødsorter med Hensyn til deres Udseende, Næringsværdi og Fordøjelighed.

17. Partering af Okse og Kalv og de forskellige Deles Anvendelse. Indmad og Blod.
18. Svin og Lam; Partering og Anvendelse af Indmad og Blod.
19. Kogning af Kød til 1) Bouillon, 2) Kødsuppe, 3) Fricassé.
20. Stegning af Kød i Ovn og Gryde.
21. Stegning af Kotelet, Bøf; Grillering af Kød.
- 22.-23. Opbevaring af Kød i længere og kortere Tid.
24. Anvendelse af Is, Kemikalier (Ulemperne ved Brugen af disse), Saltning, Røgning, Tørring; Kogning i hermetisk lukkede Daaser; Kødetraktens Værdi og Anvendelse.
25. De vigtigste af de Sygdomme, som fra Dyrene kunne overføres paa Mælke- og Kødkonsumenterne.
26. Fjerkræ som Næringsmiddel; Behandling i Husholdningen.
27. Vildt. Harer, Raadyr. Fuglevildt og Kaniner.
28. Fiskenes Betydning som Næringsmiddel, særlig som Folkeernæring. Almindelige Kendetegn paa god Fisk; Behandling i Husholdningen.
- 29.-30. De vigtigste hos os forekommende Fiskearter og forskellige Maader at anvende dem paa.
31. De almindeligste i Husholdningen anvendte Skaldyr og deres Behandling i Køkkenet.
32. Grøntsager; deres Betydning for Diæten; Behandlingen i Husholdningen.
33. Opbevaring af Grøntsager; Tørring, Saltning, Kogning i hermetisk lukkede Daaser.
34. Frugt som Næringsmiddel og Nydelsesmiddel. De for Husholdningen vigtigste Frugtsorter.
- 35.-36. Opbevaring af Frugt 1) i frisk Tilstand, 2) tørret, 3) syltet, 4) i hermetisk lukkede Daaser, 5) syltet uden Sukker.
37. Kogning af Saft og Gélée. De vigtigste udenlandske Frugtsorter.
38. Sukkeret, dets Betydning som Næringsmiddel, Nydelses- og Konserveringsmiddel. Det vigtigste om Sukkerfabrikationen. I Forbigaaende dets kemiske Betydning som Udgangspunkt for Tilvirkningen af Alkohol.
39. Honning; Betydning som Nydelsesmiddel og i Medicinen.
40. Saltet som Nærings-, Nydelses- og Konserveringsmiddel.
41. De øvrige i Madlavningen anvendte Krydderier.
42. Nydelsesmidlernes diætiske Betydning; deres fysiologiske Betydning.
43. Kaffe, Te og Kakao. Tilberedning; Farer og Misbrug; Kaffe-surrogater.