44. De alkoholholdige Nydelsesmidler. Øl. Hovedtrækkene i deres Tilberedning.
45. Vin; Hovedtrækkene i Vinfabrikation; Forfalskning; Frugtvine; deres Tilberedning. — Vinens medicinske Betydning.
46. Brændevin (Hovedtrækkene i Tilberedningen). Drukkenskaben fra et fysiologisk, økonomisk, socialt og etisk Synspunkt.

---

47. Sammenfatningen af de Fordringer, vi stille til en hygiejnisk Diæt. Nødvendigheden af afvekslende Føde og blandet Kost; Vegetarianismen.
48. Føden fra et økonomisk Synspunkt. Sammenligning mellem de forskellige Fødemidlers Næringsværdi og Pris.
49. Arbejdets Betydning ved Valget af Føden.
50.-51. Diæter for raske og syge, for Børn og voksne.
52. Næringsmidler fra Dyreriget i Sygediæten.
53. Næringsmidler fra Planteriget i Sygediæten.
54. Nydelsesmidler i Sygediæten.
55. Diæten under almindelige Sygdomstilfælde.

---

56. Almindelige Regler for Indkøb, særlig af Kolonialvarer og Krydderier i Byen og paa Landet.
57. Forraadskamre, deres Indretning og Vedligeholdelse.
58. Linnedets Vedligeholdelse; Linnedskabet.
59. Den daglige Rengøring og Behandlingen af Bohavet. Skadelige Insekter.
60-61. Om adskillige i Husholdningen anvendte Rengøringsmidler, som Sæbe, Soda, Sand, Smergel o. s. v.
62. Ordningen af en større Rengøring.
63. Nogle Vink om Blomsterpleje i Hjemmet og almindelige Bemærkninger om Hjemmets Forskønnelse.
64. Om Borddækning og Servering.
65. Sammenfattende Bemærkninger om Pasningen af Hjemmet i sin Helhed. Arbejdets og Tidens Fordeling.
66. Husmoderen og Hjemmet.
67.-80. Anvendes af og til Aaret igennem til Repetition.

NB. Lektionerne om Frugt og Grøntsager lægges paa den mest passende Aarstid.

2. Madlavning.

Daglige Retter.

1. Havregrød. Spegesild med Løgsauce og Kartofler.
2. Vandgrød. Plukfisk.
3. Kernemælksbrødsuppe. Kalvefricassé.