

Kød.

Slagtningsmaader og deres Indflydelse paa Kødets Beskaffenhed. — Kødets Bestanddele. — Fødnings Indflydelse paa Vandholdigheden. — Forskel mellem Dyrearters Kød.

Sygdomme, som kunne overføres fra Kød (Trikiner, Tinter, Smitstoffer o. s. v.).

Kemiske og fysiske Forandringer, som Kød undergaar under Tilberedningen: Kogning Stegning, Røgning o. s. v. Fordele eller Ulemper ved denne eller hin Maade.

Blød.

Dets Bestanddele, Næringsværdi. — Opsamling, Rensning for Fibrin. Anvendelse dels af hele Blodmængden, dels af dets Æggehvidestof, uddraget efter Prof. Panums Metode.

Ægs, Fisks og Plantefødemidlers (Ærters, Bønners o. s. v.) Stofindhold, Næringsværd o. s. v.

Mælk.

Dens Bestanddele og deres Mængdeforhold i de forskellige Pattedyrs Mælk. — Malkningsmaader: — Renlighed. — Foderets Indflydelse. — Mælk som Smittebærer. — Hvorfor bliver Mælk „tyk“? Kognings Indflydelse m. m.

Smør: Flødens Syrning o. s. v., alle Forhold vedrørende Smør.

Ost: Udfældning, Gæring o. s. v. o. s. v.

IV. Nydelsesmidler.

Kaffe: Bønnens Bestanddele, Ristning, Malning. — Drikkens Tilberedning. — *Kaffesurrogater*. — Fysiologisk Virkning.

Te: Bestanddele o. s. v. —

Kakao (Chokolade).

Alkoholiske Drikke, deres Værd o. s. v.

Krydderier.

V. De organiske Stoffers Opløsning.

De organiske Stoffers Omdannelse til uorganiske, saaledes som den foregaar gennem Forraadningsprocessen.

Forraadningsens Betydning i Naturens Husholdning.

Gæring, et Led af Forraadningsprocessen, Betingelser for den. Forskellige Gærarter og Gæringer.

Gæringens Betydning i Industrien og Husholdningen.

Øl: Alle de kemiske og fysiske Processer, som foregaa lige fra Malningen til det færdige Produkt. — Sygeligheder, som kunne indtræde, omtales.

Frugtvinfabrikation. — *Eddikesyregæringen*. — *Mælkegæringen*.

VI. Konservering mod Forraadning og Gæring.

Tærring (Grøntsager, Frugt og andet).