

	<i>Pág.</i>
<i>Medios de hacer potable el agua del mar, &c.</i>	178
<i>B. Conservacion.</i>	id.
<i>C. Alteracion.</i>	179
<i>Bebidas acuosas refrigerantes.</i>	181
ART. II. <i>Efectos de las bebidas fermentadas simples.</i>	182
1. ^o <i>Vino.—Composicion, preparacion, efectos, adulteraciones.</i>	186
2. ^o <i>Sidra.—Preparacion, composicion, alteraciones, adulteraciones.</i>	200
3. ^o <i>Sidra de peras.</i>	203
4. ^o <i>Cerveza.—Su preparacion en París, composicion, efectos, adulteraciones.</i>	204
5. ^o <i>Hidromel vinoso.</i>	207
ART. III. <i>Efectos de las bebidas fermentadas y destiladas, ó sean bebidas alcohólicas ó espirituosas.</i>	208
<i>Aguardiente de vino.</i>	214
<i>Aguardiente de sidra.—Su alteracion, adulteraciones.</i>	id.
<i>Ron.—Kirsch-wasser.</i>	215
<i>Licores de postre, sus alteraciones.</i>	216
ART. IV. <i>Efectos de las bebidas estimulantes no fermentadas.—Café, té, sus efectos, adulteraciones.</i>	218
<i>Observaciones acerca de las vasijas y utensilios que sirven para la conservacion ó preparacion de las sustancias alimenticias.</i>	227
CAP. III. <i>Reglas generales de régimen relativas á los órganos digestivos y á la influencia que estos ejercen en la economía.</i>	233