

<i>de amoniaco, con el carbonato de potasa, &c.</i>	94
C. <i>Alteracion.—De las harinas, de las patatas, &c.</i>	100
D. <i>Conservacion.</i>	103
ART. VI. <i>Efectos de los alimentos mucilaginosos.—Zanahoria, remolacha, nabo, salsifí, chirivía, espárragos, lechuga, achicoria, espinacas, acelgas, bledo, escarola, canónigos, alcachofa, cardo, judías verdes, guisantes verdes, calabaza silvestre, cohombro, melon, calabaza, cotufas, co^l, coliflor, brócoli, acedera, rábano, rapónchigo.</i>	104
A. <i>Preparacion.</i>	107
<i>Continuacion del art. VI.—Frutas.—Sus efectos.—Higos, uvas, dátiles, ciruelas, naranjas, grosellas, guindas, cerezas, fresas, frambuesas, moras, albrichigos.</i>	108
A. <i>Preparacion.—Cocimiento, helados, sorbetes, jalea.</i>	109
ART. VII. <i>Efectos de los alimentos oleagino-feculentos.—Almendras dulces, fabucos, avellanas, nueces, nueces de coco, cacao.</i>	110
A. <i>Preparacion.—Chocolate, &c.</i>	112
B. <i>Alteracion y adulteracion.</i>	113
ART. VIII. <i>Efectos de los alimentos caseosos.—Leche de muger, de vaca, de cabra, de yegua, de burra.</i>	114
A. <i>Preparacion.—Nata ó crema, cáseo, suero, manteca, queso.</i>	123
B. <i>Conservacion.—De la leche, de la manteca, &c.</i>	126
C. <i>Alteracion.—De la leche, de la manteca, &c.</i>	128
D. <i>Adulteraciones.—Leche sin nata, adulterada con el agua, azúcar negro, &c.</i>	130