

	<i>Pág.</i>
§ III. <i>Efectos de los diferentes condimentos en general.</i>	134
ART. I. <i>Efectos particulares de los condimentos mas usados.</i>	138
<i>Azúcar y sus adulteraciones.</i>	id.
<i>Miel.</i>	143
<i>Aceite—Sus alteraciones y adulteraciones.</i>	144
<i>Grasa.—Sus alteraciones.</i>	145
<i>Manteca.</i>	146
<i>Sal.—Sus alteraciones y adulteraciones.</i>	147
<i>Vinagre.—Sus adulteraciones.</i>	149
<i>Ajo, cebolla, cebollino, cebollino francés, chalanta, puerros, cebolletas, pimienta, gengibre, pimienta, clavo, vainilla.</i>	151
<i>Nuez moscada, canela, rábano rústico, mostaza, coclearia, estragon, pimpinela, peregil, berros, &c.</i>	154
<i>Pescados escabechados.—Anchoas, cabial, sardinas, atun.</i>	155
<i>Trufas.</i>	id.
<i>Setas.</i>	id.
— <i>Caracteres de las que son comestibles.</i>	156
— <i>De los hongos venenosos.</i>	158
— <i>Precauciones relativas á su uso.</i>	164
§ IV. <i>Efectos de las bebidas.</i>	167
ART. I. <i>Efectos del agua y de las bebidas acuosas refrigerantes.</i>	168
<i>Agua de lluvia.</i>	173
— <i>que procede del derretimiento de las nieves.</i>	id.
— <i>de manantial.</i>	id.
— <i>de pozo.</i>	174
— <i>de rio.</i>	175
— <i>de los canales.</i>	176
— <i>de los lagos, pantanos, estanques.</i>	id.
A. <i>Preparacion.</i>	id.
<i>Filtracion.</i>	177