

	Pág.
ARTICULO I. <i>Efectos de los alimentos fibrinosos.</i>	48
<i>Mamíferos.—Vaca, carnero, cerdo, &amp;c.—Aves.—Gallo, ánade, &amp;c.</i>	50
A. <i>Preparacion.—Caldo, asado, &amp;c.</i>	51
B. <i>Conservacion.—Carnes preparadas, curadas al humo, saladas á la inglesa, &amp;c.</i>	53
C. <i>Alteracion.—Sus efectos y medios de evitarlos.</i>	57
ART. II. <i>Efectos de los alimentos gelatinosos.</i>	60
A. <i>Preparacion.</i>	62
B. <i>Conservacion.</i>	63
C. <i>Alteracion.</i>	id.
<i>Continuacion del art. II; experimentos acerca de la gelatina.</i>	64
ART. III. <i>Efectos de los alimentos albuminosos.—Almejas, ostras, huevos, huevas de pescado, sesos, hígado, sangre, molleja de vaca.</i>	73
A. <i>Alteracion.</i>	76
ART. VI. <i>Efectos de una clase de alimentos en la cual las bases precedentes, es decir, la fibrina, la gelatina y la albúmina se hallan en cantidades iguales, poco mas ó menos (los pescados).</i>	78
A. <i>Preparacion.</i>	79
B. <i>Alteracion.</i>	80
ART. V. <i>Efectos de los alimentos feculentos.—Harinas de trigo, centeno, cebada, avena.—Arroz, patatas, castañas.—Féculas de arroz, de patatas, de castañas, de castañas de Indias, de maiz, de sagú, de lenguas ó arrow-root, de Salep, de tapioca.—Judías, guisantes, habas, lentejas secas.</i>	81
A. <i>Preparacion.—Pan, bizcocho de mar ó galleta, fideos, pasteleria, &amp;c., &amp;c.</i>	89
B. <i>Adulteraciones.—Del pan con el carbonato</i>	