

Obsah spisku:

	Strana
Vejce jako předmět obchodu	3
Vývoz a dovoz vajec	3
Důvody pro konservování vajec	7
Obsah bakterií ve vejcích jako příčina jejich rozkladu	8
Složení a popis vajec	11
Jak si zajistíme trvanlivá vejce	13
Jak se zařídit, aby se nám nedostala mezi ostatní vejce znašená	16
Příprava vajec ke konservování	17
Dra Groosfelda přístroj na zkoušení stáří vajec	20
Způsob určování stáří dle sklonu osy vajec	22
Zkoušení vajec pomocí X paprsků	23
Prosvěcování vajec v malém	24
Způsoby konservování vajec	26
Konservování vápnem	26
Konservování vodním sklem	28
Konservování vajec povlaky	30
Böckmannův způsob konservování vajec balením do papíru	31
Konservování vepřovým sádlem	32
Ovumin	32
Konservování Garantolem	32
Keghelova konservační směs	33
Nátěr kaší z kaseinu	33
Konservování obalem gelatině podobným	33
Nátěr dle Dubouxa a Rapina	34
Konservování pastou	34
Konservování lihem	34
Roztok konservujících solí	35
Konservování ledem	35
Konservování kyselinou salicylovou	35
Konservování manganistanem draselnatým	36
Konservování kysličníkem vodičitým	36
Konservování vajec ukládáním do rašeliny, otrub, písku, popela, řezanky atd.	36
Zmrzlá vejce učiniti opět upotřebitelnými	37
Konservování tekutého obsahu vajec	38
Homogenisování žloutku před konservováním	40
Konservování žloutku	41

