

O B S A H.

	Str.
K prvnímu i druhému vydání	3
K třetímu vydání	3
Výroba ovocných vín	5
Víno z jablek	7
Před stáčením bílých vín	13
Stáčení vína	13
Výroba desertních — sladkých vín	14
Vermut — pelyňkové víno	15
Hruškové víno	16
Víno z rybízu	16
Víno z angreštu	17
Víno z malin	17
Víno z jahod	18
Víno z višňi	20
Víno z borůvek	20
Víno z ostružin	20
Víno z brusínek	20
Víno ze žuravin	20
Víno z jeřabin	20
Víno z ostružin	21
Víno z revně (rebarbory)	21
Šípkové víno	21
Nemoci vín	22
Vláčkování vína	22
Křisovitost vína	22
Octění vína	23
Zluknutí vína	23
Zvrhnutí vína	23
Hořknutí vína	23
Vady vín	24
Výroba vinného octa	24
Výroba lihuprostých šťáv	25
Lihuprostý nápoj z revně	29
Výroba ovocných šťáv pomocí lihu	29
Malinová šťáva vykvašená	30
Huspeniny (gelées)	30
Marmelády	32
Ovocný lektvar či ovocné máslo	36
Výroba povidel	36
Povidla ze švestek	36
Povidla z jablek a hrušek	37
Povidla z merunek a broskví	37
Povidla z třešní, višňi a bezinek	38

	Str.
Výroba past a ovocných sýrů	38
Pasty z jablek a hrušek	38
Pasty z ovoce peckového	39
Ovocné sýry	39
Ovocné cukrovinky	39
Kandirování či po'évání ovoce	40
Zavařování ovoce (kompoty)	40
Cukrový roztok	41
Octový roztok	41
Zaváření ovoce bez cukru	43
Zaváření ovoce do medu	43
Nakládání ovoce do lihu	44
Zaváření ovoce do roztoku saccharinu	44
Příprava ovoce k zavařování	45
Zavařování ořechů do cukru	46
Zavařování brusinek	46
Sušení ovoce	46
Pálení kořalek	48
Výroba likérů	49
Žaludeční hořká	49
Kávový likér	49
Benediktinský likér	49
Alpský likér	49
Anglický hořký likér	50
Vanilkový liker	50
Višňovka	50
Kdoulový likér	51
Kminový likér	51
Ořechový likér	51
Jalovcová žaludeční	51
Celerový likér	52
Výroba medoviny	52
Konservování zeleniny	53
Sušení	53
Nakládání zeleniny a zavařování	53
Rajská jablíčka či tomaty	53
Zelí	53
Nakládání okurek	54
Karotka (mrkev) v cukru	55
Nakládání cibule	55
Celerový salát	56
Zaváření kvěťáku či karfiolu	56
Mixed pikles	56
Nakládání hub	57
Hříbky	57
Ryzce	57
Žampiony	58