

OBSAH.

	Stránka
Úvod	1

1. Výživné součástky potravin.

Živiny	5
Bílkoviny čili albumináty	6
Tuky	—
— živočišné	7
— rostlinné	8
Uhlohydráty	12

2. Potraviný.

Mléko	16
Máslo	18
Sýr	19
Vejce	20
Maso. Nejdůležitější masodárná zvířata	—
Vady masa	26
Konservování masa	30
Příprava masa. Uschování potravin	32
Obilí	33
Mlýnské výrobky	40
Pečivo a těstové výrobky	42
Luštěniny	43
Brambory	45
Ovoce	—
Jižní ovce	46
Semena skořepnatá	48
Houby	50
Zelenina	53

3. Pochutiny.

Káva	54
Čaj, kakao a čokoláda	58

4. Koření.

Koření	61
Přídavek	66

5. Voda.

O vodě vůbec	68
Minerální vody	69
Destilace vody	71
Filtrace vody	72

6. Kvašení a kysání.

Kvašení líhové. Alkohol	74
Výroba piva	76
Víno	—
Kysání octové. Mléčné kvašení	77

Použité spisy:

- Mikuláš Hofmann: Chemie organická a minerální.
 Dr. Jan N. Woldřich: Rukojeť zoologie pro vyšší odd. střed. škol.
 Pharm. Mr. Vojt. Panenka: Učebnice pro drogisty.
 MUDr. D. Panýrek: Zdravověda.
 Erdmann König: Grundriss der allgemeinen Warenkunde.
 Dr. Karl Hassack: Lehrbuch der Warenkunde II. Teil.
 Josef Koblíček: Káva, její vlastnosti, druhy a posuzování.
 Epocha.
 Věda a práce.
 F. V. Rosický: Botanika pro vyšší třídy středních škol.
 Josef Klauďa: Stručný návod ku zkoušení potravin a požívatin.