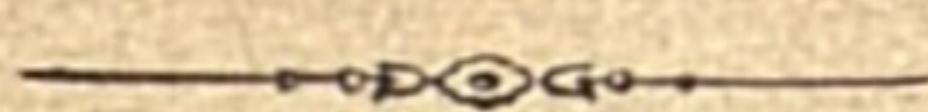


O B S A H.

Předmluva.	Strana
1. O zužitkování ovoce	7
2. O česání ovoce	18
3. Předčasné dozrání plodů	21
4. O ukládání ovoce do zimních skládek	21
5. O ukládání ovoce do beden pro zásylku	24
6. O zužitkování ovoce jádrového	25
7. O sušení	31
8. Sušení jablek	33
9. Dobývání ovocného vína	36
10. O připravování červeného vína z jablečného moštú	43
11. O připravování vína šumicího z jablečného moštú	43
12. Dobývání octa z ovoce jádrového	44
13. O připravování octové slaniuy	46
14. O připravování octa z bylinek	47
15. Příprava octa hořčicového	47
16. O konservování ovoce jádrového	47
17. Konservování jablek do octa, způsob 1., 2.	49
18. Konservování jablek a hrušek bez octa, způsob 1., 2.	50
19. Připravování cukrovinek z hrušek a jablek	50
20. Zavařování ovoce jádrového neb připravování ovocné kaše	51
21. Připravování jablečného rosolu	52
22. O zužitkování ovoce peckového: A. Švestky, myrabelky, ryngloty a slívy	53
23. Sušení švestek	53
24. Sušení mirabelek	58
25. Připravování prunelek	58
26. Zaváření povidel	59
27. Konservování peckového ovoce do octa neb švestkový pickles .	61
28. Připravování rosolu z ovoce peckového	62
29. Zavařená ovocná šťáva s cukrem (marmelada)	62
B. O zužitkování třešní a višní.	
30. Sušení třešní	63
31. Sušení višní	64
32. Konservování třešní v láhvích	64
33. Připravování cukrovinek z třešní	64
34. Zavařování višní do cukru	65
35. Zavařenina z černých třešní a malin neb marmelada	65

	Strana
36. Zavařenina třešňová	65
37. Zavařené třešně do octa	65
38. O zužitkování ovoce jahodového a bobulového	66
39. Dobývání vína ze srstek	67
40. Připravování vína z rybízu	68
41. Připravování vína z ostružin	69
42. Připravování povidel z ostružin	69
43. Dobývání octa z ostružin	70
44. Dobývání octa z malin	70
45. O zužitkování vlašských ořechů: Uschování vlašských ořechů .	71
46. Konservování vlašských ořechů, způsob 1., 2., 3., 4.	71
47. Konservování všeho druhu ovoce bez cukru	72
48. Konservování ovoce do rumu	73



USTŘEDNÍ SLOVANSKÁ
 KNIHOVNA A ČITARNA
 MĚDĚLSKÁ KNIHOVNA A ČITARNA
 V PRAZE