

OBSAH.

	Strana
Úvodní slovo	3
Výroba ovocných vín	5
Víno z jablek	7
Před stáčením bílých vín	13
Při výrobě sladkých vín desertních	13
Ze samých hrušek	14
Ovocné víno z rybízu	14
Víno z angreštu	14
Víno z malin	15
Víno z jahod	15
Víno z višně	16
Víno z borůvek	17
Víno z ostružin	18
Víno z brusinek	18
Víno ze žuravin	18
Víno z jeřabin	19
Víno z ostružin	19
Víno z rebarbory	19
Výroba lihuprostých šťáv	20
Lihuprostý nápoj z rebarbory	23
Huspeniny (geleés)	24
Marmelády	25
Výroba povidel	28
Povidla ze švestek	28
Povidla z jablek a hrušek	29
Povidla z merunek a broskví	29
Výroba past a ovocných sýrů	30
Pasty z jablek a hrušek	30
Pasty z ovoce peckového	31
Ovocné sýry	31
Zavařování ovoce (kompoty)	31
Cukrový roztok	32
Octový roztok	32
Zaváření ovoce bez cukru	34
Nakládání ovoce do lihu	34

	Strana
Zavařování ořechů do cukru	36
Zavařování brusinek	36
Sušení ovoce	36
Jablka	37
Pálení kořalek	37
Výroba likérů	38
Žaludeční hořká	38
Kávový likér	38
Benediktinský likér	38
Alpský likér	39
Anglický hořký likér	39
Vanilkový likér	39
Višňovka	39
Výroba medoviny	40
Konservování zeleniny	41
Sušení zeleniny	41
Nakládání zeleniny a zavařování	41
Tomata — rajská jablíčka	41
Zelí	41
Nakládání okurek	41
Karotka — mrkev v cukru.	43
Nakládání cibule	44
Salát celerový	44
Zaváření karfiolu	44
Mixed pickles	44
Nakládání hub	45
Ryzce	45
Žampiony — pečárky	46

