

O B S A H.

Strana

Předmluva.

1. O zužitkování ovoce	1
2. Statistická data o vývozu a přívozu ovoce do Rakousko-Uherské říše	10
3. O česání ovoce	32
4. Předčasné dozrání	36
5. O ukládání ovoce do zimních skládek	37
6. O ukládání ovoce do sudů a beden pro zásylku	41
7. O správném zužitkování ovoce	42
8. Patentovaná suška Štěpánek-Vohralíkova	44
9. Původní nová suška Vohralíkova	48
10. O sušení ovoce	51
11. Sušení jablek	54
12. O sušení ovoce peckového	58
13. Sušení švestek	59
14. Švestky cukrované	61
15. Sušení mirabelek	61
16. Přípravování prunelek	62
17. O sušení třešní a višní	63
18. O zavaření povidel	64
19. Zavaření ovoce jádrového neb připravování ovocné kaše	67
20. Zavařená ovocná šťáva s cukrem (marmelada)	69
21. Zavařenina třešňová. (Marmelada třešňová)	70
22. Zavařenina z černých třešní a malin	70
23. O připravování jablečného rosolu	71
24. Přípravování rosolu z ovoce peckového	71
25. O konzervování ovoce	72

	Strana
26. Konservování ovoce jádrového	72
27. Konservování jablek do octa. (Jablkový pickles) způsob 1. a 2.	74
28. Konservování jablek a hrušek, způsob 1. 2.	75
29. Zaváření hrušek	76
30. Zaváření hrušek v páře	77
31. Přípravování cukrovinek z hrušek a jablek	78
32. Zaváření švestek do cukru	78
33. Konservování rynglot a švestek do octa	79
34. Zaváření třešní a višní do cukru	79
35. Konservování všeho druhu ovoce bez cukru	80
36. Vlašské ořechy po dlouhou dobu čerstvé uchovati	81
37. Konservování vlašských ořechů, způsob 1. a 2.	81
38. Výroba vína ovocného	82
39. Jak se má s ovocem zacházeti před moštováním	86
40. Přístroje a potřebné náčiní při výrobě vína	89
41. O zkoušení moštu na množství kyseliny a cukru	89
42. Sklepnictví	94
43. O čištění a upotřebení dutého nádobí	94
44. Naplňování nádob	95
45. O nemocích neb nákaze vína ve sklepě	100
46. Výroba vína ze srstek	103
47. Výroba vína rybízového	104
48. Výroba vína ostružinového	105
49. Výroba vína z borůvek	105
50. Výroba octa z ovoce jádrového	106
51. Přípravování octa z bylinek	111
52. Přípravování octové slaniny	111
53. Přípravování octa hořčičného	112
54. Zaváření brusinek	112