

# OBSAH.



## 1. oddělení.

### Vinařství.

	Str.
1. Uměle vyrobené víno . . . . .	1
2. Víno nekysané . . . . .	2
3. Víno vykysané . . . . .	3
4. Dobré víno stolní . . . . .	4
5. Víno z ovoce . . . . .	5
6. Víno z jablek . . . . .	6
7. Víno z hrušek . . . . .	6
8. Víno z rybízu . . . . .	7
9. Víno z angreštu (2. způsoby) . . . . .	9
10. Víno z borůvek . . . . .	10
11. Víno z bezu . . . . .	11
12. Víno z ostružin . . . . .	11
13. Víno slámové . . . . .	12
14. Bordeaux . . . . .	12
15. Burgundské . . . . .	13
16. Madeira . . . . .	13
17. Muscat-Lunel . . . . .	14
18. Malaga . . . . .	14
19. Sherry (Xeres) . . . . .	14
20. Oporto . . . . .	15
21. Žampaňské výborné . . . . .	15
22. Žampaňské, rychle . . . . .	16
23. Žampaňské víno. (Na jiný způsob) . . . . .	16
24. Žampaňské z jablečnicku . . . . .	17
25. Víno žampaňské (šumivé) z revně . . . . .	17
26. Šumivé víno dle italského způsobu . . . . .	18
27. Šumivé víno z listí . . . . .	19
28. Ze starého vína udělati šumivé . . . . .	19
29. Žampaňské březové . . . . .	20
30. Frontignac . . . . .	21
31. Kardinál . . . . .	21
32. Tokajské z obyčejného . . . . .	22

	Str.
33. Špatná chuť vína jak se odstraní . . . . .	22
34. Kyselé víno opravití . . . . .	23
35. Víno z ovoce opravití . . . . .	24
36. Medovina . . . . .	24
37. Mest ovocný . . . . .	26
38. Čistění vína . . . . .	27
39. Kyselina uhličitá jak se odstraní . . . . .	27
40. Aby víno nehnulo a neztuchlo . . . . .	28
41. Výroba cukru hroznového . . . . .	28

## 2. oddělení.

### Výroba likérů a pálenek.

1. Čistění líhu . . . . .	31
2. Vyrábění likérů . . . . .	32
3. Barvení likérů . . . . .	33
4. Patero druhů barvy pro likéry . . . . .	35
5. Barvy cukrové . . . . .	36
6. Jemné likéry (32 druhů) . . . . .	37
7. Likéry obyčejné (14 druhů) . . . . .	40
8. Esence (31 druhů) . . . . .	42
9. Výtažky (extrakty, 14 druhů) . . . . .	46
10. Rum (4 druhy) . . . . .	48
11. Francouzská kořalka . . . . .	49
12. Hofmanské kapky . . . . .	49
13. Melisový líc . . . . .	49
14. Žitná kořalka (nordhausská) . . . . .	49
15. Koňak (3 druhy) . . . . .	49
16. Arak (3 druhy) . . . . .	50
17. Vinopalnictví . . . . .	50
18. Pálenka z obilí . . . . .	51
19. Kořalka z bramborů . . . . .	51
20. Vlastní destilace . . . . .	52
21. Prosté kořalky (16 druhů) . . . . .	52
22. Dvojnásobné kořalky (33 druhů) . . . . .	54
23. Slivovice (srémská) . . . . .	57
24. Pálenka z pilin . . . . .	57
25. Pálenka z mrkve . . . . .	59
26. Kořalka z řeřabin . . . . .	59



### 3. oddělení.

#### Octářství.

	Str.
1. Vyrábění octa . . . . .	60
2. Vyrábění octa v malém . . . . .	60
3. Zkoušení octa . . . . .	61
4. Barvení a čistění octa . . . . .	61
5. V octě poznati kyselinu sirkovou . . . . .	62
6. Aby ocet dlouho vydržel . . . . .	62
7. Ocet laciný . . . . .	63
8. Rychlá výroba octa . . . . .	63
9. Výborný ocet vinní . . . . .	64
10. Ocet z ovoce . . . . .	65
11. Ocet ze zkaženého piva neb vína . . . . .	65
12. Ocet z kořalky . . . . .	66
13. Ocet z bylin . . . . .	66
14. Ocet z mařinky . . . . .	66
15. Ocet z oranží . . . . .	67
16. Ocet z citronů . . . . .	67
17. Ocet ananasový . . . . .	67
18. Ocet růžový . . . . .	68
19. Ocet malinový . . . . .	68
20. Ocet z meruzalky . . . . .	68
21. Ocet z jahod . . . . .	69

### 4. oddělení.

#### Pivovarství.

1. Ale a Porter (pivo) . . . . .	70
Londýnský Ale . . . . .	70
2. Porter . . . . .	71
3. Mnichovský kozel . . . . .	72
4. Žampaňské pivo . . . . .	72
5. Slad žampaňský . . . . .	73
6. Pivo z bramborů . . . . .	74
7. Pivo upravit a dobré udržeti . . . . .	75
8. Zkažené pivo napravit . . . . .	76
9. Zameziti zksání piva . . . . .	76

	Str.
10. Kyselé pivo napravit . . . . .	76
11. Pivo v lahvích by se záhy mohlo pít . . .	76
12. Pivo ztuchlé napravit . . . . .	76

## 5. oddělení.

### Výroba lisovaného droždí.

1. Dobré pekařské droždí . . . . .	78
2. Droždí pro kuchyň . . . . .	78
3. Dobré droždí z kukuřice . . . . .	79
4. Lisované droždí z ječmene . . . . .	81
5. Podkvasné droždí lisované . . . . .	82
6. Výborné lisované droždí (bez přístroje) .	83
7. Umělé droždí lisované . . . . .	83
8. Droždí ve vinopalnách . . . . .	84

## 6. oddělení.

### Rozmanitosti.

1. Čokoláky . . . . .	86
2. Hořčice francouzská (6 druhů) . . . . .	88
3. Olomúcké syrečky . . . . .	89
4. Sýr chránití před červy . . . . .	90
5. Červy ze sýra odstraniti . . . . .	90
6. Sýr opravití . . . . .	91
7. Syrob laciný . . . . .	91
8. Slanečky marinované . . . . .	92
9. Sago z bramborů . . . . .	92
10. Přepuštěné máslo z oleje řepkového . . .	93
11. Dělání škrobu . . . . .	93
12. Škrob z bramborů . . . . .	94
13. Fermež rychle schnoucí . . . . .	95
14. Pečetní vosk (v malém) . . . . .	95
15. Výroba ve velkém . . . . .	96
Poměry smíšenin . . . . .	98
Pečetní vosk červený . . . . .	98
Rozličné jiné druhy pečetního vosku . .	100
16. Francouzský lak na kůže . . . . .	102



	Str.
17. Lak na kůži . . . . .	103
18. Zlatožlutý lak . . . . .	103
19. Mazadlo či kolomaz . . . . .	104
20. Umělý marvan . . . . .	104
21. Tmel dobrý . . . . .	105
22. Tmel na porcelán . . . . .	105
23. Tmel sklenářský . . . . .	105
24. Sklo rozpustné . . . . .	106
25. Tvrdé sklo . . . . .	106
26. Malta výhodná . . . . .	107
27. Bleskovod slaměný . . . . .	108
28. Příze z chmeloviny . . . . .	108
29. Inkoust dobrý . . . . .	109
30. Inkoust alizarinový . . . . .	110
31. Inkoust červený . . . . .	111
32. Sympatická tužka . . . . .	111
33. Výborný tabák šňupavý . . . . .	111
34. Tabák šňupavý (rapeé) . . . . .	112
35. Tabák kuřlavý výborný upravití . . . . .	113
36. Tabák výborný, jiný druh . . . . .	113
37. Leštadlo na boty . . . . .	114
38. Jiný způsob . . . . .	114
39. Viks anglický . . . . .	114
40. Viks francouzský . . . . .	115
41. Viks z bramborů . . . . .	115
42. Viks z glycerinu . . . . .	115
43. Prostředky k odstranění skvrn . . . . .	116
44. Modř (modřídlo) . . . . .	117
45. Anilinový papír . . . . .	118
46. Sirky (2 druhy) . . . . .	118

## 7. oddělení.

### Voňavky a tajné prostředky.

1. Mýdlo (jádro, k praní) . . . . .	120
2. Mýdlo bez ohně . . . . .	121
3. Mýdla voňavá (11 druhů) . . . . .	121
4. Anglické mýdlo na skvrny . . . . .	123

	Str.
5. Pomády (9 druhů) . . . . .	123
6. Pomáda na vlasy . . . . .	124
7. Pomáda k barvení vlasů . . . . .	125
8. Pomáda nebeská . . . . .	125
9. Vosk na vousy (5 druhů) . . . . .	126
10. Oděry (odeurs, 10 druhů) . . . . .	127
11. Růžovou vodu dělati . . . . .	129
12. Růžový olej dělati . . . . .	129
13. Likér na hmyz . . . . .	130
14. Prášek pro dobytek (korneuburský) . . . . .	130
15. Perský prášek . . . . .	131
16. Náplast na kuří oka (2 způsoby) . . . . .	131
17. Kolínská voda . . . . .	132
18. Tinktura na skvrny . . . . .	132
19. Olej pro sluch . . . . .	133
20. Plátno hostečné . . . . .	133
21. Thé bylinní (Le Roi) . . . . .	133
22. Vodička ústní . . . . .	134
23. Pasta na zuby . . . . .	134
24. Tinktura zubné . . . . .	134
25. Zubný prášek (3 druhy) . . . . .	135

## 8. oddělení.

### Pernikářství.

1. Berlínský perník (marcipán) . . . . .	136
2. Hnědý marcipán (2 způsoby) . . . . .	137
3. Norimberský bílý perník . . . . .	138
4. Bílý perník . . . . .	138
5. Berlínský perník medový . . . . .	139
6. Francouzský perník medový . . . . .	139
Tabulky k porovnání měr a vah starých a nových a jich převádění . . . . .	140

