

OBSAH :

	Strana
PŘEDMLUVA.	
I. REAGENCIE	1
§ 1. Alkohol ethylnatý	1
„ 2. Ammoniak	1
„ 3. Amylalkohol	1
„ 4. Bohlingovo zkoumadlo	1
„ 5. Borax	1
„ 6. Destilovaná voda	2
„ 7. Draslo	2
„ 8. Dusičnan ammonatý (pevný)	2
„ 9. Dusičnan draselnatý (pevný)	2
„ 10. Dusičnan kobaltnatý	2
„ 11. Dusičnan sodnatý	2
„ 12. Dusičnan stříbrnatý	2
„ 13. Dvojchroman draselnatý	2
„ 14. Ether	3
„ 15. Ether petrolejový	3
„ 16. Fosforečnan sodnatý	3
„ 17. Hydrát barnatý (roztok)	3
„ 18. Chameleon	3
„ 19. Chlorid ammonatý	3
„ 20. Chlorid barnatý	3
„ 21. Chlorid platičitý	3
„ 22. Chlorid vápennatý	3
„ 23. Chlorid zlatový	4
„ 24. Chlorid železitý	4
„ 25. Chloroform	4
„ 26. Chlorovodík	4
„ 27. Indigo	4
„ 28. Jodová tinktura	4
„ 29. Kurkumový papír	4
§ 30. Kyanid draselnatý	4

	Strana
" 31. Kyselina dusičná - - -	5
" 32. Kyselina octová - - -	5
" 33. Kyselina sirová - - -	5
" 34. Kyselina vinná - - -	5
" 35. Lakmus - - -	5
" 36. Lakmusový papír - - -	5
" 37. Nátron - - -	6
" 38. Octan sodnatý - - -	6
" 39. Olověný cukr - - -	6
" 40. Olověný ocet - - -	6
" 41. Siran hořečnatý - - -	6
" 42. Siran měďnatý - - -	6
" 43. Sirník ammonatý - - -	6
" 44. Sirník draselnatý a sodnatý - - -	6
" 45. Sirovodík - - -	6
" 46. Sirovodíková voda - - -	7
" 47. Sulfokyanid draselnatý - - -	7
" 48. Šťovan ammonatý - - -	7
" 49. Tannin - - -	7
" 50. Uhličitan ammonatý - - -	7
" 51. Uhličitan draselnatý (pevný) - - -	7
" 52. Uhličitan sodnatý (pevný) - - -	7
" 53. Uhličitan sodnatý (roztok) - - -	8
" 54. Uhličitan sodnato-draselnatý (pevný) - - -	8
" 55. Vápenná voda - - -	8
" 56. Voda sádrová - - -	8
" 57. Zinek - - -	8
" 58. Železo - - -	8
" 59. Žlutá sůl krevná - - -	8
" 60. Normální roztoky - - -	8
1. Normální kyselina šťavelová - - -	8
2. Desítinový normální roztok kyseliny šťavelové - - -	9
3. Normální kyselina sirová - - -	9
4. Normální roztok drasla - - -	9
5. Desítinový normální roztok drasla - - -	9
6. Normální roztok nátronu - - -	9
7. Desítinový normální roztok nátronu - - -	9
8. Fehlingův roztok měďnatý - - -	9

	Strana
§ 2. Jak se ocet kvalitativně analyzuje - - - -	171
1. Ocet z dříví - - - -	171
2. Ocet líhový - - - -	172
3. Ocet vinný - - - -	172
4. Ocet ovocný - - - -	172
5. Ocet pivní - - - -	172
„ 3. Jak se kyselina dusičná, chlorovodík a kyselina sirová v octu poznají - - - -	172
„ 4. Volná kyselina vinná v octu - - - -	173
„ 5. Jak se ostře chutnající látky ústrojné v octu poznají	173
„ 6. Jak zvíme, zdali ocet rozpuštěnou měď, olovo, zinek, železo a cín obsahuje - - - -	174
„ 7. Jak se ocet analyzuje kvantitativně - - - -	174
1. Množství kyseliny octové - - - -	174
2. Jak se množství přimíšené kyseliny solné ohledá - - - -	179
3. Jak se množství kyseliny sirové v octě ohledá	179
4. Jak se množství kyseliny vinné v octě ohledá	179
 XVI. OLEJE - - - - -	 180
§ 1. Jak se oleje poznávají a ohledají - - - -	182
„ 2. Poznati, zdali jest olej olivový čistý - - - -	182
„ 3. Olej arachisový - - - -	183
„ 4. Olej madiový - - - -	183
„ 5. Olej mandlový - - - -	184
„ 6. Olej řepkový - - - -	184
„ 7. Olej sesamový - - - -	185
„ 8. Olej lničkový - - - -	185
„ 9. Olej lněný - - - -	185
„ 10. Olej makový - - - -	185
„ 11. Olej ořechu vlašského - - - -	185
„ 12. Olej bavlníka - - - -	185
„ 13. Jak se směse ohledají - - - -	186
„ 14. Jak se jiné nečistoty v oleji na jevo vynesou	498
1. Kyselina sirová - - - -	198
2. Olovo - - - -	198
3. Měď a kalafuna - - - -	199
4. Oleje pryskyřičné a nerostné - - - -	199

	Strana
5. Kyselina olejová a jiné mastné kyseliny -	199
XVII. PIVO - - - - -	200
§ 1. Jak se pivo analyzuje - - -	206
„ 2. Jak se specifická váha piva stanoví -	206
„ 3. Jak se kysličník uhličitý v pivě stanoví -	206
„ 4. Jak se kyselina mléčná a ostatní kyseliny kromě kysličníku uhličitého v pivě stanoví -	207
„ 5. Jak se cukr a dextrin v pivě určí -	208
„ 6. Jak se ohledá množství líhu v pivě -	209
„ 7. Jak se množství bílkovin v pivě ohledá -	209
„ 8. Jak se množství glycerinu v pivě stanoví -	210
„ 9. Jak lze extraktu v pivě postihnouti -	210
„ 10. Jak lze množství popela v pivě ohledati -	211
„ 11. Jak lze i jinak pivo zkoumati - -	212
„ 12. Jak se určují hořké látky v pivě - -	217
„ 13. Jak se dobře vyleželé pivo pozná - -	230
XVIII. SÁDLO VEPŘOVÉ - - - - -	230
§ 1. Jak se sádlo strany mouky ohledá - -	231
„ 2. Přísada křídly, sádry a hlíny v sádle -	231
„ 3. Jak se přísada vody v sádle objeví -	232
XIX. SÁGO - - - - -	232
XX. SŮL KUCHYŇSKÁ - - - - -	234
§ 1. Jak se sůl strany vody prohlédá - -	235
„ 2. Jak se k množství chloridu vápennatého a hořeč- natého přihlédá - - -	236
„ 3. Jak se sůl strany sádry a siranu sodnatého ohledá	236
„ 4. Jak se sůl strany kovů zkoumá - -	236
XXI. SÝR - - - - -	237
§ 1. Které jsou hlavní druhy sýra - - -	238
„ 2. Jak se sýr k součástkám prohlédá - -	242
XXII. VEJCE SLEPIČÍ - - - - -	243

	Strana
XXIII. VÍNO - - - - -	245
§ 1. Součástky vína - - - - -	246
„ 2. O strojení vína - - - - -	250
„ 3. Jak dá se extrakt vína stanoviti - - - - -	251
„ 4. Jak lze lih stanoviti - - - - -	252
„ 5. Jak se kyselina ve víně určuje - - - - -	255
1. Volná kyselina octová - - - - -	256
2. Volná kyselina vinná - - - - -	256
„ 6. Jak se cukr a glycerin ve víně pozná a stanoví - - - - -	256
„ 7. Popel vína; kyselina fosforečná, kysličník hlinitý, kyselina sirová a sádra, kyselina siřičitá, arsen a kovy ve víně - - - - -	259
1. Kyselina fosforečná - - - - -	259
2. Kysličník hlinitý - - - - -	260
3. Kyselina sirová a sádra - - - - -	261
4. Kyselina siřičitá a arsen - - - - -	262
5. Kovy ve víně - - - - -	263
„ 8. Jak se pozná víno ovocné v hroznovém - - - - -	263
„ 9. Jak lze poznati vína strojeného (umělého) a barveného - - - - -	264
XXIV. VODA PRAMENITÁ - - - - -	274
§ 1. Fysikální vlastnosti vody pramenité a kvalitativní zkouška - - - - -	278
1. Jak se ke kysličníku uhličitému prohlédá - - - - -	281
2. Jak se zkoumá strany chloru - - - - -	281
3. Jak se zkoumá strany kyseliny sirové - - - - -	281
4. Jak se zkoumá strany vápna - - - - -	281
5. Jak se zkoumá strany magnésie - - - - -	281
6. Jak se zkoumá strany drasla, nátronu a kyseliny křemičité - - - - -	281
7. Jak se zkoumá strany železa - - - - -	282
8. Jak se zkoumá strany kyseliny dusičné - - - - -	282
9. Jak se zkoumá strany kyseliny dusíkové - - - - -	282
10. Jak se zkoumá strany ammoniaku - - - - -	282
11. Jak se postihne ústrojnín - - - - -	283
„ 2. Jak se pramenité vody zkoumají kvantitativně - - - - -	283
1. Výparek - - - - -	284
2. Ústrojiny - - - - -	284

	Strana
3. Kyselina křemičitá, kysličník železitý a hlinitý, kysličník vápennatý a hořečnatý -	285
4. Kyselina sirová a alkálie - -	285
5. Chlor - - - -	286
6. Kyselina dusičná - - - -	286
7. Kyselina dusíková - - - -	287
8. Ammoniak - - - -	289
„ 3. Jak rozuměti tomu, že jest voda tvrdá nebo měkká a jak se tvrdost vody stanoví - -	289
1. Příprava roztoků - - - -	290
2. Zkouška, zdali jsou roztoky správné - -	290
3. Jak se voda titruje - - - -	292
XXV. ZAVAŘENINY - - - -	294
§. 1. Jak se zavařeniny strany přísad ohledají -	295
XXVI. ZÁKONY A NAŘÍZENÍ STRANY DOHLEDU K POTRA- VINÁM - - - -	296
1. Cukr a cukrovinky - - - -	296
2. Chléb - - - -	297
3. Káva a cichorie - - - -	297
4. Koření - - - -	297
5. Láh a kořalky - - - -	298
6. Maso - - - -	298
7. Mléko a smetana - - - -	310
8. Mouka (a obilí) - - - -	310
9. Ocet - - - -	311
10. Olej - - - -	311
11. Pivo - - - -	311
12. Sýr - - - -	312
13. Sůl - - - -	312
14. Vejce - - - -	312
15. Víno - - - -	312
16. Voda - - - -	317
17. Zavařeniny - - - -	317
18. Výpis z trestního zákona ze dne 27. května 1852	317
OBSAH - - - -	322

	Strana
II. CUKR A SYRUP - - - -	10
§ 1. Cukr třtinový - - - -	10
" 2. Cukr hroznový nebo škrobový - - - -	10
" 3. Syrup koloniální - - - -	10
" 4. Syrup z cukrovky - - - -	11
" 5. Syrup z cukru škrobového - - - -	11
" 6. Cukr rafinovaný - - - -	11
" 7. Surovina - - - -	11
" 8. Jak se syrup koloniální porušuje - - - -	12
" 9. Jak se cukr strany porušení ohledá - - - -	12
1. Ultramarin a šmolka v cukru - - - -	12
2. Přísada cukru škrobového v kostkovém třtinovém - - - -	12
3. Jak se ohledá cukr práškovitý - - - -	12
4. Cukr surový nebo surovina - - - -	13
5. Kvantitativně analyzuje se cukr - - - -	13
6. Syrup holandský ohledá se strany přísady syrupe škrobového - - - -	14
III. CUKROVINKY - - - -	14
§ 1. Barvy, jež olovo obsahují - - - -	15
" 2. Barvy obsahující olovo a antimon - - - -	15
" 3. Barvy obsahující měď - - - -	15
" 4. Barvy obsahující měď a arsen - - - -	15
" 5. Barvy rtuť obsahující - - - -	15
" 6. Barvy obsahující arsen - - - -	16
" 7. Barvy obsahující antimon - - - -	16
" 8. Barvy obsahující zinek - - - -	16
" 9. Barvy obsahující kadmium, baryum a cín - - - -	16
" 10. Barvy ze slitin kovů - - - -	16
" 11. Barvy ústrojné - - - -	16
" 12. Jak se cukrovinky strany barev zkoumají - - - -	17
1. Strany olova - - - -	17
a) Žluť chromová - - - -	17
b) Zelená rumělka - - - -	17
c) Žluť kasselská - - - -	17
d) Kysličník olovnatý - - - -	18
e) Suřík - - - -	18
f) Běloba olovnatá - - - -	18

	Strana
2. Strany olova a antimonu - -	18
a) Neapolská žluť - - -	18
3. Strany mědi - - -	19
a) Lazur přirozený a umělý - -	19
b) Bremská zeleň - - -	19
c) Brunšvická zeleň - - -	19
d) Měděnka - - -	19
e) Červeň měďnatá - - -	19
4. Strany mědi a arsenu - - -	19
a) Sviňobrodská zeleň - - -	19
b) Zeleň švédská - - -	20
5. Strany rtuti - - -	20
a) Rumělka - - -	20
6. Strany arsenu v auripigmentu - -	20
7. Strany šmolky - - -	21
8. Strany antimonu - - -	21
a) Mletý leštěnec antimonový - -	21
9. Strany zinku - - -	21
a) Žluť zinková - - -	21
b) Zeleň zinková - - -	21
c) Běloba zinková - - -	22
10. Strany barya - - -	22
a) Běloba barnatá - - -	22
11. Strany kovu v barvách slitin - -	22
a) Pozlátko - - -	22
b) Postříbřítko - - -	22
c) Bronz - - -	22
d) Musívné zlato - - -	23
12. Strany ústrojných barev - - -	23
a) Kyselina pikrová - - -	23
b) Gummigutta - - -	23
c) Fuchsin, papírky cukrátek a pudr	23
IV. ČAJ - - - - -	24
§ 1. Druhy černého čaje - - -	25
1. Pekko - - -	25
2. Čaj karavanský (Padre Souchong)	25
3. Linki-sam - - -	25

	Strana
4. Campoe - - - -	25
5. Souchong - - - -	25
6. Bohe nebo Bou - - - -	25
7. Gongo - - - -	25
§ 2. Druhy zeleného čaje - - - -	25
1. Songlo nebo Singloe - - - -	25
2. Bing - - - -	26
3. Soulong - - - -	26
4. Alofar anebo Gun-powder - - - -	26
5. Thé, Tši nebo Iperial - - - -	26
§ 3. Jak se čaj porušuje - - - -	26
„ 4. Součástky čaje - - - -	28
„ 5. Jak se porušení čaje ohledá - - - -	30
1. Dle vlastností listů - - - -	30
2. Jak se čaj ohledá, je-li uměle barven - - - -	31
3. Jak se příměs vyvařeného čaje a listů jiných rostlin a zcela porušený čaj ohledá - - - -	31
a) Naléztí porušení čaje vyluhovaným - - - -	32
b) Jak se porušený čaj vyluhovaným a nápodobný pozná - - - -	32
c) Chceme-li poznati, zda-li byl čaj vyloužen - - - -	33
d) Jak se zkoumá čaj strany katechu - - - -	33
e) Jak se zkoumá čaj strany dřeva kampeškového - - - -	33
 V. CHLÉB - - - -	 33
§ 1. Chléb výrazkový a černý; jak se chléb porušuje - - - -	36
„ 2. Jak se chléb strany porušení ohledá - - - -	38
„ 3. Jak se chléb strany námelu zkoumá - - - -	38
„ 4. Jak se chléb strany vody zkoumá - - - -	38
„ 5. Jak se chléb k popelu prohlédá - - - -	39
„ 6. Jak k přísadě nerostných látek se prohlédá - - - -	39
 VI. KAKAO A ČOKOLÁDA - - - -	 41
§ 1. Jak se kakao a čokoláda porušuje - - - -	42

	Strana
§ 2. Jak se kakao a čokoláda ohledá drobnohledem - - - -	42
a) Kakao - - - -	42
b) Čokoláda - - - -	43
§ 3. Jak se kakao a čokoláda analyzuje chemicky	44
1. Strany tuku - - - -	44
2. Strany přísady škrobu a mouky - -	44
3. Strany nerostných strojidel - -	45
4. Strany theobrominu - - - -	46
 VII. KÁVA A CICHORIE - - - -	 46
§ 1. Jak se zrnka kávy a pražená káva porušuje	47
„ 2. Cichorie - - - -	48
„ 3. Jak se kvalitativně zrnka kávy ohledají -	49
1. Strany olova - - - -	49
2. Strany berlínské modři, chromanu olovnatého, hlíny a sádry - -	49
3. Strany indiga a kurkumy - - - -	50
4. Strany siranu měďnatého - - - -	50
§ 4. Jak se nápodobená káva pozná - -	50
„ 5. Jak se pozná káva, která do styku s mořskou vodou přišla a macerována byla -	50
„ 6. Jak se mletá káva drobnohledem ohledá -	50
„ 7. Jak se káva pražená ohledá - - - -	52
„ 8. Jak se pražená káva mletá ohledá - -	53
„ 9. Jak se přísada kořene pampeliškového v kávě na jevo vynesé - - - -	54
„ 10. Jak se jináče ještě přísada cichorie pozná	55
„ 11. Jak se káva strany extraktu prohlédá -	56
„ 12. Jak se dle množství tuku sezná, je-li káva porušena - - - -	57
„ 13. Jaký vliv může míti množství cukru v kávě strany její zkoušky - - - -	58
„ 14. Jak z částky popela kávu ohledati můžeme	58
„ 15. Jak se káva způsobem Krauchovým analyzuje - - - -	59
„ 16. Jak se cichorie porušuje a ohledá - -	62

	Strana
VIII. KOŘENÍ	63
§ 1. Anýz	63
„ 2. Fenykl	64
„ 3. Hřebíček	65
„ 4. Kardamon	68
„ 5. Kmín luční	68
„ 6. Koriandr	68
„ 7. Muškátový květ a ořech	69
„ 8. Nové koření	70
„ 9. Paprika	70
„ 10. Pepř černý	73
„ 11. Květ skořicový	75
„ 12. Skořice	75
„ 13. Šafrán	77
„ 14. Vanilka	78
„ 15. Zázvor	79
IX. LIHOVINY	80
§ 1. Láh	81
a) Láh z brambor	81
b) Láh z obilí	81
c) Láh z melassy	81
d) Láh z vína	81
§ 2. Kořalka	81
1. Kořalka z líhu bramborového	81
2. Kořalka z líhu obilí	81
3. Kořalka vinná	81
4. Rum	82
5. Arak a rosolky	82
§ 3. Jak bývá láh a kořalky znečistěny, nebo porušeny	83
„ 4. Jak se množství líhu v líhovinách vypátrá	84
„ 5. Jak se druhy líhu poznají, zvláště ve směsích	89
a) Jak se pozná láh z brambor v líhovinách	89
b) Jak láh ze dříví pozná se v líhovině	90
c) Seznati láh z melassy v líhovinách	90
d) Jak se pravost kořalky ohledá	90
e) Jak se rum i arak ohledá	91

	Strana
§ 6. Jak se líhovina strany kyseliny sirové ohledá - - - -	91
„ 7. Jak se líhoviny strany chlorovodíku ohle- dají - - - -	91
„ 8. Jak se líhovina strany kyseliny octové ohledá	91
„ 9. Jak se líhovina strany pepře, papříky, záz- voru a p. ohledá - - -	92
„ 10. Jak se líhovina ohledá strany barviva ka- ramelu, fuchsinu a kyseliny pikrové -	92
„ 11. Jak se nitrobensol v líhovině ohledá -	92
„ 12. Jak se přítomnost kovů v líhovinách na jevo vynese - - - -	93
 X. MÁSLLO - - - - -	 93
§ 1. Jak se máslo zkoumá - - -	95
„ 2. Jak se máslo strany součástíek prohlédá -	96
„ 3. Jak se máslo drobnohledem strany součástíek zkoumá	96
„ 4. Jak se máslo strany jiných tuků prohlédá -	98
„ 5. Jak prohlédáme k barvě másla - -	104
„ 6. Jak se voda, sýrovina, moučka bramborová, sestrou- hané brambory, křída, sádra, baryt, borax, vodné sklo a kovy na jevo vynesou - -	105
 XI. MASO - - - - -	 107
§ 1. K čemu jest při mase dohlédati - -	109
„ 2. Vlastnosti masa zdravého a dobrého -	111
„ 3. Jak se pozná maso dobré, které maso dobré není, přece však ještě jedlým býti se vidí -	112
„ 4. Maso nejedlé a nezdravé - - -	113
1. Maso hubených a nedospělých zvířat -	113
2. Maso zamřelé, shnilé a zkažené -	114
3. Maso otrávené - - -	114
4. Maso zvířat snětí slezinnou onemocnělých	115
5. Maso zvířat pomínutých -	115
6. Maso koňské otrávené chřípěcím -	115
7. Maso dobytčím morem sešlého dobytka -	115
8. Maso zvířete, které rozkladem krve zahynulo	115
9. Maso zvířat majících nešťovice - -	116

	Strana
10. Maso zvířat trpících úbytěmi - -	116
11. Maso běhavkou onemocnělých zvířat - -	116
12. Maso zvířat podjedem nemocných - -	116
13. Maso zvířat majících prašivinu - -	116
14. Maso uhrované - - -	116
15. Maso obsahující trichiny a jiné červy - -	117
§ 5. Jak se maso zúmyslně porušuje - -	119
„ 6. Maso uzené, jaternice a uzenice - -	120
1. Jaternice a jelita - - -	121
2. Klobásy - - -	121
3. Veronské salámy - - -	121
4. Mortadella - - -	121
5. Uherské uzenice salámové - - -	121
6. Uzenky a uzenice - - -	121
7. Bachořice - - -	122
„ 7. Kdy jsou jaternice a uzenice porušeny a nezdravy	122
„ 8. Drůbež, zvěřina a ryby - - -	123
„ 9. Maso konzervované zvláštními způsoby a extrakt	
masový - - - -	124
1. Pemmikan atd. - - -	124
2. Masité suchary - - -	124
3. Maso způsobem Appertovým konzervované	124
4. Zhuštěný roastbeef - - -	125
5. Extrakt masový - - -	125
6. Bouillon - - -	125
XII. MED - - - - -	126
§ 1. Jak se ohledá specifická váha - - -	127
„ 2. Jak se k přísadě dextrinu prohlédá - -	127
„ 3. Jak se strany klišu med ohledá - - -	127
„ 4. Jak se cukr škrobový v medu pozná - -	128
„ 5. Hollandský sirup a melassa v medu - -	128
„ 6. Škrob a mouka v medu - - -	128
XIII. MLÉKO - - - - -	128
§ 1. Jak se zkoumá mléko; Quevenne-Müllerův mlékoměr	
s cremomětem - - - -	131
„ 2. Optické zkoušky mléka - - -	136

	Strana
1. Drobnohledem se mléko prohlédá -	137
2. Laktoskop Heusnerův; laktobutyrometr Salleronův	138
§ 3. Lučebný rozbor mléka - - -	140
1. Určení mléka - - -	140
a) Množství vody a odpar - - -	140
b) Jak se určí máslo - - -	141
c) Sýrovina, bílkovina, cukr mléčný a soli v mléce	145
MLÉKO KONSERVOVANÉ - - -	148
§ 1. Jak se mléko zhuštěné analyzuje - - -	149
1. Voda a odpar - - -	150
2. Množství tuku - - -	150
3. Cukr v mléce - - -	150
4. Množství sýroviny - - -	151
5. Množství popela - - -	151
„ 2. Způsob Ritthausena zkoumati mléko strany bílkovin, tuku a cukru - - -	151
XIV. MOUKA - - -	152
§ 1. Vlastnosti mouky pšeničné - - -	154
„ 2. Vlastnosti mouky žitné - - -	157
„ 3. Vlastnosti mouky ječné a ovesné - - -	158
„ 4. Jak se specifická váha mouky ohledá - - -	159
„ 5. Jak se prohlédá drobnohledem k přímíšeninám mouky	159
„ 6. Jak se množství vody v mouce na jevo vynáší	162
„ 7. Jak se mouka strany lepu ohledá - - -	162
„ 8. Prohlédati k lepu, zdali jest v mouce pšeničné mouka z luštěnin - - -	163
„ 9. Proteinové látky v mouce - - -	164
„ 10. Jak se mouka strany tuku prohlédá - - -	165
„ 11. Jak se mouka strany dextrinu prohlédá - - -	166
„ 12. Jak vynáší se na jevo množství škrobu v mouce	166
„ 13. Jak se mouka chemicky k přísadě námelu prohlédá	166
„ 14. Jak se mouka strany popelu ohledá - - -	167
„ 15. Jak se mouka strany otrub prohlédá - - -	169
XV. OCET - - -	170
§ 1. Jak se ocet porušuje - - -	171