

O B S A H.

	Strana
I. Látky ku přípravě pečiva potřebné	674
1. Mouka	—
2. Kvasnice	677
3. Mléko, máslo a vejce	679
4. Voda	681
5. Cukr	682
6. Sůl a různé koření	—
7. Mandle, rozinky a ořechy	683
II. Příprava a pečení bílého pečiva	684
1. Příprava pečiva jemného	685
a) Zadělávání jemného pečiva	687
b) Formování těsta	688
c) Pečení jemného a sladkého pečiva	—
d) Příprava těsta máselného	690
e) Zakusky, pokroutky čili biskuit	693
2. Příprava bílého pečiva obyčejného	695
a) Příprava a zadělávání těsta	696
b) Dělení těsta	700
c) Příprava preclíků z bílého pečiva	701
d) Kynutí těsta	702
e) Příprava kvásku z lisovaného droždí	706
f) Pečení bílého pečiva	—
A. Pece s vnitřním topením vytápěné dřívím	709
B. Pece s vnitřním topením vytápěné uhlím	—
C. Pece s odděleným čili zevnějším topením	711
D. Dvojitá pec se zvláštním topením	713
G. Nový druh pece od Rollanda	714
E. O tvaru spodku pece	—
F. Provedení klenutí pece	717
H. Nová pec pro topení přehřátou parou	718
3. O přípravě droždí pekařem provedené	720
III. O pečení chleba	721
a) Příprava těsta na chleba čili zadělávání těsta	724
b) Hnětení těsta	726
c) Kynutí a formování těsta	—
IV. Nové způsoby pečení chleba	728
a) Příprava chleba dle vídeňského způsobu	—
b) Příprava chleba dle pařížského způsobu	—
c) Příprava chleba dle anglického způsobu	729
d) Příprava chleba otrubového	730
e) Příprava chleba z mouky mokré nebo ze zrostlého obilí semleté	732
V. Druhy chleba	734
1. Chléb Grahamův	—
2. Chléb z bramborů připravený	735
3. Chléb z ječné a ovesné mouky připravený	—
4. Chléb z mouky kukuřičné připravený	736
5. Chléb z luštěnin připravený	737
VI. Příprava chleba umělým způsobem čili příprava chleba nekvašeného	—
VII. Zkoušení mouky k vyzkoumání její hodnoty a čistoty čili barvy	742
VIII. O uschovávání mouky	744
IX. O uschovávání chleba	746
X. O pečení sucharů	747

