

# Obsah

	Strana		Strana
Předmluva k prvnímu vydání . . . . .	3	1. Ovoce bobulové . . . . .	43
Předmluva k druhému vydání . . . . .	6	2. Ovoce drobné a dužnaté . . . . .	46
<b>Účel a význam konzervace . . . . .</b>	<b>8</b>	d) Ovoce skořápkové a podobné . . . . .	49
Základní pojmy a historický nástin . . . . .	8	e) Zelenina s vlastnostmi konzervního ovoce . . . . .	50
<b>O výživě lidí a významu ovoce a zeleniny jako potravin . . . . .</b>	<b>12</b>	Sklizeň, balení a zasilání ovoce ke konzervaci . . . . .	51
Živiny a poživatiny (potraviny, pochutiny) . . . . .	12	<b>Chemismus ovoce . . . . .</b>	<b>54</b>
Výživa. — Vitaminy . . . . .	13	a) Zrání a zralost ovoce . . . . .	55
A. Výživa.		1. Zralost fyziologická (sklizňová) . . . . .	55
Poznámky o potravinách kyselinotvorných a zásadotvorných . . . . .	14	2. Zralost plodová (konsumní) . . . . .	55
B. Vitaminy.		3. Dospělost ovoce ke zpracování . . . . .	55
a) Vitaminy v tuku rozpustné . . . . .	16	b) Jednotlivé chemické složky ovoce . . . . .	58
b) Vitaminy v tuku nerozpustné . . . . .	18	Cukry . . . . .	58
Přehled obsahu důležitých vitaminů v ovoci a zelenině . . . . .	20	Kyseliny . . . . .	58
Vitaminy známé do r. 1940 . . . . .	22	Dusíkaté látky . . . . .	59
Změny vitaminů v konzervách . . . . .	22	Pektiny . . . . .	59
<b>O změnách a rozkladu vegetabilii . . . . .</b>	<b>24</b>	Škrob . . . . .	59
A. Enzymy . . . . .	24	Olej . . . . .	59
— hydrolytické (hydrolasy) . . . . .	24	Minerální látky . . . . .	59
— oxydační (oxydasy) . . . . .	25	Chemické složení ovoce . . . . .	60
— koagulační (koagulasy) . . . . .	26	<b>Způsoby konzervace ovoce . . . . .</b>	<b>62</b>
— kvasné . . . . .	26	I. Konzervace čerstvého ovoce chladem . . . . .	63
— redukční (reduktasy) . . . . .	26	Použití ledu; lednice . . . . .	63
— syntetické (syntasy) . . . . .	26	Chladicí zařízení . . . . .	65
B. Rozkladné mikroorganismy . . . . .	26	a) — absorpční . . . . .	66
1. Kvašení . . . . .	27	b) — kompresní . . . . .	66
2. Kysání . . . . .	27	Výroba umělého ledu . . . . .	69
3. Hnití . . . . .	28	Led vyrobený z vody za tlaku . . . . .	70
4. Tlení . . . . .	28	Tuhý kysličník uhlíčitý — „suchý led“ . . . . .	70
Rozklad rostlinných látek . . . . .	29	Chladírny . . . . .	72
Mikroflora ovocného moštu . . . . .	34	a) Chlazení chladícími roztoky . . . . .	72
Přehled způsobů konzervace . . . . .	36	b) Zchlazování přímé . . . . .	73
<b>Pojem a praktické rozdělení ovoce s hlediska konzervního . . . . .</b>	<b>38</b>	c) Chlazení zchlazeným vzduchem . . . . .	74
Stručné charakteristiky ovoce s hlediska konzervního . . . . .	39	Uchovávaní ovoce v chladírnách . . . . .	74
a) Ovoce jádrové . . . . .	39	Využití chladu v dopravnictví . . . . .	78
b) Ovoce peckové . . . . .	40	Konzervace ovoce a zeleniny zmrazováním . . . . .	79
c) Ovoce bobulové, drobné a dužnaté . . . . .	43	II. Konzervace čerstvého ovoce prostředím a obalem . . . . .	80
		a) Konzervace neutrálními plyny . . . . .	80

Strana	Strana
b) konzervace ovoce ve hmotách jemně rozmělněných . . . . .	Voda k účelům konzervním . . . . .
80	124
c) — ovoce enrobaží . . . . .	Cukr a cukerné roztoky . . . . .
81	126
d) — ovoce obaly . . . . .	Cukr škrobový a umělá sladidla . . . . .
82	127
Konzervace ovoce elektřinou . . . . .	Barviva . . . . .
82	128
<b>III. Konzervace ovoce teplem . . . . .</b>	Kyseliny . . . . .
<b>82</b>	130
<b>A. Sušení ovoce . . . . .</b>	Umělé esence aromatické . . . . .
<b>83</b>	130
— — slunečním teplem . . . . .	Látky rosolovací . . . . .
85	131
Venkovské sušení v domácnosti . . . . .	Konservační látky chemické . . . . .
85	133
Sušárny . . . . .	Přehled chemických činidel kon- servačních . . . . .
86	134
Stručné popisy sušáren . . . . .	<b>Výroba kompotů . . . . .</b>
87	<b>137</b>
a) Sušárny jednoduché . . . . .	Pracovní postup při výrobě kom- potů . . . . .
87	137
Sušárny domkové . . . . .	Pracovní a strojní zařízení vý- roben kompotů . . . . .
88	137
Sušárna staročeská . . . . .	Pracovní stoly . . . . .
88	139
— zlepšená topením Weberovým . . . . .	Konservní sklenice, zásobní ná- doby a krabice . . . . .
88	139
— bosenská . . . . .	Vlastní výroba plechových krab- ic . . . . .
89	146
— Fořtova-Novákova . . . . .	Velikost krabic . . . . .
91	147
— bulharská . . . . .	Kotle . . . . .
91	148
Sušárná hvozdové . . . . .	Stroje vymývací a lešticí . . . . .
91	149
Sušárny komorové (suši- cí aparáty) . . . . .	Přístroje a stroje značkovací . . . . .
92	150
Sušárna Ryderova . . . . .	Stroje plnicí . . . . .
92	150
— geisenheimská . . . . .	Stroje uzavírací, řezací a lemo- vací . . . . .
94	150
— Lucasova . . . . .	Autoklávy a sterilační vany . . . . .
94	155
— Vohralíkova . . . . .	Sterilační hrnce pro domácnost . . . . .
95	156
— Buňatova . . . . .	Stroje etiketovací . . . . .
95	158
— Aldenova . . . . .	Váhy a jiné kontrolní přístroje . . . . .
95	159
b) Rychlosušárny . . . . .	Úprava ovoce na kompoty . . . . .
96	160
Sušárna Schildeho Favorit . . . . .	Blanširování neboli předváření ovoce . . . . .
96	160
— — Simplex . . . . .	Bělení (odbarvování) ovoce . . . . .
97	163
— Wilma . . . . .	Barvení . . . . .
97	164
— T. A. G. . . . .	Plnění nádob ovocem . . . . .
97	167
Rychlosušárna Fořtova . . . . .	Vážení konserv . . . . .
97	167
Sušárna Haasova . . . . .	Podrobnosti o cukerných rozto- cích . . . . .
101	168
Sušárny kanálové . . . . .	Tabulka cukerných roztoků . . . . .
101	170
— pásové . . . . .	Sterilace konserv . . . . .
101	173
— Čechova Savet . . . . .	Bombáže . . . . .
102	173
— transportní . . . . .	<b>Výroba kompotů z jednot- livých druhů ovoce . . . . .</b>
104	<b>175</b>
— bubnové . . . . .	Kompoty z ovoce jádrového . . . . .
104	175
c) Sušárny speciální . . . . .	— — peckového . . . . .
104	178
— rozstříkové . . . . .	— — drobného . . . . .
104	184
— válcové . . . . .	— — skořápkového . . . . .
105	188
— vakuové . . . . .	— z ostatních druhů ovoce . . . . .
105	190
Příklad výpočtu spotřeby vzduchu v sušárně . . . . .	— zeleninové . . . . .
106	190
Příprava ovoce k sušení (praní, loupání, dělení, odpeckování, sírění, paření) . . . . .	Kompoty míchané . . . . .
107	192
Poznámky k sušení ovoce v su- šárnách . . . . .	Zavařování ovoce bez cukru . . . . .
111	193
Sušení ovoce jádrového . . . . .	Uchovávání kompotů . . . . .
112	194
— — peckového . . . . .	Otevírání sklenic a krabic s kompotem . . . . .
115	194
Etuvace . . . . .	Dodatek. — Konzervace ovoce zaváření . . . . .
116	196
Dipování (noření) . . . . .	Názvosloví . . . . .
116	196
Sušení ostatního ovoce . . . . .	<b>C. Konzervace ovoce rozvařeného . . . . .</b>
120	<b>197</b>
Přehled sušení ovoce (tabulka) . . . . .	Konzervace rozvařeného ovoce s použitím cukru . . . . .
122	197
Bursovni usance při obchodu su- šeným ovocem . . . . .	
122	
Ustanovení potravního kodexu o sušeném ovoci . . . . .	
122	
Úschovna a balení sušen. ovoce . . . . .	
123	
<b>B. Zaváření ovoce . . . . .</b>	
<b>124</b>	

Strana	Strana
<b>Marmelády</b> . . . . .	<b>197</b>
Příprava ovoce k výrobě marmelád . . . . .	200
Rozváření ovoce . . . . .	200
Protlačování ovoce síty. — Parsírky, vystěrače . . . . .	201
Uchovávaní měli před dalším zpracováním . . . . .	203
Zahušťování a slazení ovocného protlaku . . . . .	206
Kontrola zahuštění marmelád . . . . .	208
Slazení marmelád . . . . .	208
Barvení marmelád . . . . .	209
Plnění hotové marmelády do nádob . . . . .	210
Uchovávaní marmelád . . . . .	211
<b>Výpočty z výroby marmelád</b> . . . . .	<b>211</b>
<b>Poznámky k výrobě marmelád podle jednotlivých druhů ovoce</b> . . . . .	<b>214</b>
Marmelády pro diabetiky . . . . .	217
Výroba marmelád při nízkých teplotách . . . . .	217
<b>Jamy</b> . . . . .	<b>217</b>
Poznámky k výrobě jamů z jednotlivých druhů ovoce . . . . .	219
Výroba jamů „za studena“ . . . . .	221
Konservace rozvařeného ovoce bez cukru . . . . .	222
<b>Povidla</b> . . . . .	<b>222</b>
Výroba povidel švestkových . . . . .	222
— — ze suchých švestek . . . . .	227
Povidla z ostatních druhů ovoce . . . . .	227
Slazená a kořeněná povidla . . . . .	228
Chemické složení bosenských švestkových povidel . . . . .	228
<b>Ovocné pasty</b> . . . . .	<b>228</b>
Názvosloví . . . . .	230
<b>D. Konservace ovoce proslazováním</b> . . . . .	<b>230</b>
Ovoce proslazované hustým roztokem cukerným . . . . .	230
Ovoce kandované . . . . .	232
— glačované . . . . .	232
— v krystalovém cukru . . . . .	234
<b>E. Nakládání ovoce do prostředí nekukerných</b> . . . . .	<b>235</b>
<b>IV. Výroba ovocných šťav, huspenin a syrupů</b> . . . . .	<b>236</b>
Úvod . . . . .	236
<b>A. Výroba ovocných šťav a nealkoholových nápojů ovocných</b> . . . . .	<b>237</b>
Pracovní postup při výrobě ovocných šťav . . . . .	238
Zužitkování ovocných matolin . . . . .	247
Sudy, tanky, demizony, láhve . . . . .	250
Zátky a uzávěry lahví . . . . .	260
Úprava čerstvého moštu . . . . .	263
Číření moštů . . . . .	264
Filtry a filtrace . . . . .	266
Čerpadla a hadice . . . . .	273
Sterilace vyčiřené moštu získané za studena . . . . .	274
— moštu metodou Seitzovou . . . . .	276
— — — Seitzovou-Böhiho . . . . .	280
— ovocných šťav teplem . . . . .	282
— — — elektrickým proudem . . . . .	287
— moštu katadynací . . . . .	288
Přislazování kyselých moštů . . . . .	289
Použití ovocného moštu při úpravě ovocného salátu . . . . .	289
Pěnové nápoje nealkoholické . . . . .	289
Sociální a hospodářský význam nekvašených nápojů ovocných . . . . .	291
Limonády . . . . .	291
<b>B. Výroba zahuštěných neslazených šťav ovocných</b> . . . . .	<b>292</b>
Zahušťování moštů vymrzáním . . . . .	293
<b>C. Výroba ovocných huspenin</b> . . . . .	<b>293</b>
Poznámky k výrobě huspenin z jednotlivých druhů ovoce . . . . .	294
Výroba ovocných šťav za horka . . . . .	295
Výroba ovocných pektinů . . . . .	297
<b>D. Výroba ovocných syrupů</b> . . . . .	<b>298</b>
Přehled výroby syrupů z jednotlivých druhů ovoce . . . . .	301
Poznámky k domácí výrobě ovocných syrupů . . . . .	303
<b>E. Ovocné šťávy alkoholizované</b> . . . . .	<b>303</b>
Názvosloví . . . . .	304
<b>V. Výroba ovocných nápojů alkoholických a ovocných octů</b> . . . . .	<b>304</b>
<b>A. Ovocná vína</b> . . . . .	<b>305</b>
Pracovní postup při výrobě ovocných vín . . . . .	306
Úprava a kvašení moštu . . . . .	308
Školení a čištění ovocných vín . . . . .	312
Poznámky k jednotlivým druhům ovocných vín . . . . .	315
Připomínky k výrobě ovocných vín v domácnosti . . . . .	320
Slazená neboli desertní vína ovocná . . . . .	321
Kořeněná a hořká vína ovocná . . . . .	321
Nemoci a vady ovocných vín . . . . .	323
Ovocná vína šumivá a pěnová . . . . .	326
Šumivá vína ovocná . . . . .	326
Pěnová vína ovocná . . . . .	329
Lihovité nápoje ovocné . . . . .	329
Adjutace naplněných lahví pro obchod . . . . .	329
Názvosloví . . . . .	331

	Strana		Strana
<b>B. Výroba ovocných destilátů . . . . .</b>	<b>331</b>	Paprikový výtažek . . . . .	379
Slivovice . . . . .	331	Konservace zeleniny a	
Jiné ovocné pálenky . . . . .	338	hub teplem v uzavřených	
Ovocná vínovice . . . . .	340	nádobách . . . . .	380
<b>C. Ovocné likéry a nápoje podobné . . . . .</b>	<b>340</b>	Pracovní postup při konzervaci ze-	
Ovocné likéry z čerstvého ovoce . . . . .	340	lenin v uzavřených nádobách . . . . .	380
— — připravené alkoholizací ovoc-		Přehled jednotlivých	
ných šťav . . . . .	341	druhů zeleninových kon-	
— — z ovocných slupek . . . . .	342	serv . . . . .	383
— s ovocnou příchutí . . . . .	342	Tabulky ke konzervaci zeleniny	
Ovocné esence pravé i umělé . . . . .	342	v plechovkách . . . . .	391
Recepty ovocných esencí a kom-		<b>Konservování zeleniny a hub v octě</b>	
posic k přípravě likérů . . . . .	343	<b>a v jiných prostředcích . . . . .</b>	<b>395</b>
Ovocné medoviny . . . . .	343	Okurky v octě . . . . .	396
Cizí míchané nápoje . . . . .	345	Nakládání okurek „rychlou me-	
Krystalické likéry . . . . .	346	todou“ . . . . .	398
<b>D. Ovocné octy . . . . .</b>	<b>346</b>	Sladkokyselé okurky . . . . .	400
Kořeněný (bylinný) ocet ovocný . . . . .	352	Okurky pepřenky . . . . .	401
<b>Definice z oboru ovocnářské technologie</b>	<b>353</b>	— hořčičné (aciové) . . . . .	401
<b>Konservace zeleniny a hub . . . . .</b>	<b>357</b>	Červená řepa . . . . .	402
Sušení zeleniny . . . . .	357	Cibulka-perlovka . . . . .	403
Zelenina používaná k sušení . . . . .	359	Rajská jablička v octě . . . . .	403
Zeleninové moučky . . . . .	360	Melouny a tykve . . . . .	404
Kuchyňská úprava sušené zeleniny	361	Zeleninová směs — Mixed	
Sušení hub . . . . .	362	pickles . . . . .	404
Přehled sušení zeleniny (tabulka)	362	Mletá zelenina v soli . . . . .	406
<b>Konservace zelí a okurek mléčným</b>		Houby v octě . . . . .	406
<b>kysáním . . . . .</b>	<b>363</b>	— v soli . . . . .	406
Kysané zelí . . . . .	363	Zeleninový výtažek . . . . .	407
Poznámky k biochemii mléčného		Polévkové koření . . . . .	407
kysání zelí . . . . .	370	Polévkové kostky a konzervy . . . . .	408
Kysané okurky . . . . .	371	<b>V ý r o b a z e l e n i n o v ý c h</b>	
<b>Konservace zeleniny zahuštěním pro-</b>		<b>š ť a v . . . . .</b>	<b>408</b>
<b>tlaku nebo teplem v nádobách . . . . .</b>	<b>373</b>	<b>Dodatek . . . . .</b>	<b>410</b>
Výroba protlaku z raj-		Silice . . . . .	410
ských jablek . . . . .	374	Výroba růžového oleje . . . . .	411
Pracovní postup při výrobě raj-		Komposice k výrobě voňavek . . . . .	412
ského protlaku . . . . .	374	Předpisy na kolínské a ústní vody	414
Kečup (Catchup) . . . . .	376	<b>Rejstřík jmenný a věcný . . . . .</b>	<b>415</b>
Kalkulace protlaku z rajských		<b>Seznam vyobrazení . . . . .</b>	<b>394</b>
jablek . . . . .	378	<b>Literatura . . . . .</b>	<b>398</b>