

## Obsah:

	Strana		Strana
Věnování . . . . .	3	b) Ovoce peckové . . . . .	34
Předmluva . . . . .	5	c) Ovoce bobulové, drobné a dužnaté . . . . .	36
<b>Účel a význam konzervace</b> . . . . .	8	d) Ovoce skořápkové a podobné . . . . .	42
Základní pojmy . . . . .	8	e) Zelenina s vlastnostmi konzervního ovoce . . . . .	43
<b>O výživě lidí a významu ovoce a zeleniny jako potravin</b> . . . . .	11	Sklizeň, balení a zasilání ovoce ke konzervaci . . . . .	44
Živiny a poživatiny (potraviny, pochutiny) . . . . .	11	<b>Chemismus ovoce</b> . . . . .	47
Výživa. — Vitaminy . . . . .	12	a) Zrání a zralost ovoce . . . . .	48
A. Výživa.		1. Zralost fyziologická (sklizeňová) . . . . .	48
Poznámky o potravinách kyselivotvorných a zásadotvorných . . . . .	13	2. Zralost plodová (konsumní) . . . . .	48
B. Vitaminy.		3. Dospělost ovoce ke zpracování . . . . .	48
a) Vitaminy v tuku rozpustné . . . . .	15	b) Jednotlivé chemické složky ovoce . . . . .	51
b) Vitaminy v tuku nerozpustné . . . . .	16	Cukry . . . . .	51
Přehled obsahu důležitých vitaminů v ovoci a zelenině . . . . .	18	Kyseliny . . . . .	51
<b>O změnách a rozkladu vegetabilii</b> . . . . .	19	Dusíkaté látky . . . . .	52
A. Enzymy . . . . .	19	Pektiny . . . . .	52
— hydrolytické (hydrolasy) . . . . .	19	Škrob . . . . .	52
— oxidační (oxydasy) . . . . .	20	Olej . . . . .	52
— koagulační (koagulasy) . . . . .	20	Minerální látky . . . . .	52
— kvasné . . . . .	21	Chemické složení ovoce . . . . .	53
— redukční (reduktasy) . . . . .	21	<b>Způsoby konzervace ovoce</b> . . . . .	55
— syntetické (syntasy) . . . . .	21	I. Konzervace čerstvého ovoce chladem . . . . .	56
B. Rozkladné mikroorganismy . . . . .	21	Použití ledu; lednice . . . . .	56
1. Kvašení . . . . .	21	Chladicí zařízení . . . . .	58
2. Kysání . . . . .	22	a) — absorpční . . . . .	59
3. Hnití . . . . .	22	b) — kompresní . . . . .	59
4. Tlení . . . . .	23	Výroba umělého ledu . . . . .	62
Rozklad rostlinných látek . . . . .	23	Led vyrobený z vody za tlaku . . . . .	63
Mikroflora ovocného moštu . . . . .	28	Tuhý kysličník uhličitý — »suchý led« . . . . .	63
Přehled způsobů konzervace . . . . .	30	Chladírny . . . . .	64
<b>Pojem a praktické rozdělení ovoce s hlediska konzervního</b> . . . . .	32	a) Chlazení chladicími roztoky . . . . .	64
Stručné charakteristiky ovoce s hlediska konzervního . . . . .	33	b) Zchlazování přímé . . . . .	65
a) Ovoce jádrové . . . . .	33	c) Chlazení zchlazeným vzduchem . . . . .	65



	Strana		Strana
Uchovávání ovoce v chladárnách . . . . .	66	Příprava ovoce k sušení (praní, loupání, dělení, odpeckování, síření, paření) . . . . .	95
Využití chladu v dopravnictví . . . . .	69	Poznámky k sušení ovoce v sušárnách . . . . .	99
Konzervace ovoce a zeleniny zmrazováním . . . . .	70	Sušení ovoce jádrového . . . . .	100
<b>II. Konzervace čerstvého ovoce prostředím a obalem . . . . .</b>	<b>71</b>	— — peckového . . . . .	102
a) Konzervace neutrálními plyny . . . . .	71	Etuvace . . . . .	103
b) — ovoce ve hmotách jemně rozmělněných . . . . .	72	Dipování (noření) . . . . .	104
c) — ovoce enrobaží . . . . .	72	Sušení ostatního ovoce . . . . .	108
d) — ovoce obaly . . . . .	73	Přehled sušení ovoce (tabulka) . . . . .	109
Konzervace ovoce elektrinou . . . . .	73	Bursovní usance při obchodu sušeným ovocem . . . . .	110
<b>III. Konzervace ovoce teplem . . . . .</b>	<b>73</b>	Ustanovení potravního kodexu čs. o sušeném ovoci . . . . .	110
<b>A. Sušení ovoce . . . . .</b>	<b>74</b>	Úschova a balení sušeného ovoce . . . . .	110
— — slunečním teplem . . . . .	75	<b>B. Zaváňej ovoce . . . . .</b>	<b>111</b>
Venkovské sušení v domácnosti . . . . .	76	Voda k účelům konzervním . . . . .	111
Sušárny . . . . .	77	Cukr a cukerné roztoky . . . . .	113
Stručné popisy sušáren . . . . .	78	Cukr skrobový a umělá sladidla . . . . .	114
<b>A. Sušárny jednoduché . . . . .</b>	<b>78</b>	Barviva . . . . .	115
Sušárny domkové . . . . .	78	Kyseliny . . . . .	117
Sušárna staročeská . . . . .	78	Umělé esence aromatické . . . . .	117
— zlepšená topením Weberovým . . . . .	79	Látky rosolující . . . . .	117
— bosenská . . . . .	79	Konzervační látky chemické . . . . .	119
— Fořtova-Nováková . . . . .	81	<b>Výroba kompotů . . . . .</b>	<b>124</b>
— bulharská . . . . .	81	Pracovní postup při výrobě kompotů . . . . .	124
Sušárny hvozdové . . . . .	81	Pracovní a strojní zařízení vyrobené kompotů . . . . .	124
Sušárny komorové (sušicí aparáty) . . . . .	82	Pracovní stoly . . . . .	126
Sušárna Ryderova . . . . .	83	Konzervní sklenice, zásobní nádoby a krabice . . . . .	126
— geisenheimská . . . . .	83	Vlastní výroba plechových krabic . . . . .	132
— Lucasova . . . . .	85	Velikost krabic . . . . .	133
— Čechova »Frax« . . . . .	85	Kotle . . . . .	134
— Vohralíkova . . . . .	86	Stroje vymývací a lešticí . . . . .	136
— Buňatova . . . . .	86	Přístroje a stroje značkovací . . . . .	136
— Aldenova . . . . .	86	Stroje plnicí . . . . .	136
<b>B. Rychlosušárny . . . . .</b>	<b>86</b>	Stroje uzavírací, řezací a lemovací . . . . .	137
Sušárna Schildeho Favorit . . . . .	87	Autoklávy . . . . .	141
— — Simplex . . . . .	87	Sterilizační hrnce pro domácnost . . . . .	142
— Wilma . . . . .	87	Stroje etiketovací . . . . .	144
— T. A. G. . . . .	88	Váhy a jiné kontrolní přístroje . . . . .	145
Rychlosušárna Fořtova . . . . .	88	Úprava ovoce na kompoty . . . . .	145
Sušárna Haasova . . . . .	91	Blaširování neboli předváření ovoce . . . . .	146
Sušárny kanálové . . . . .	91	Bělení (odbarvování) ovoce . . . . .	148
— pásové . . . . .	92	Barvení . . . . .	149
— transportní . . . . .	92	Plnění nádob ovocem . . . . .	152
— bubnové . . . . .	92	Vážení konserv . . . . .	152
<b>C. Sušárny speciální . . . . .</b>	<b>93</b>	Podrobnosti o cukerných roztocích . . . . .	152
— rozstříkové . . . . .	93	Tabulka cukerných roztoků . . . . .	156
— válcové . . . . .	93	Sterilizace konserv . . . . .	158
— vakuové . . . . .	94	Bombáže . . . . .	158
Příklad výpočtu spotřeby vzduchu v sušárně . . . . .	94	Výroba kompotů z jednotlivých druhů ovoce . . . . .	159



Kompoty z ovoce jádrového . . . . .	159	IV. Výroba ovocných šťav, huspenin a syrupů . . . . .	212
— — peckového . . . . .	162	Úvod . . . . .	212
— — drobného . . . . .	168	A. Výroba ovocných šťav a nealkoholových nápojů ovocných . . . . .	213
— — skořápkového . . . . .	172	Pracovní postup při výrobě ovocných šťav . . . . .	214
— z ostatních druhů ovoce . . . . .	173	Zužitkování ovocných matolin . . . . .	222
— zeleninové . . . . .	173	Ovocný mošt a jeho vlastnosti . . . . .	223
Zavařování ovoce bez cukru . . . . .	175	Sudy, tanky, demizony, láhve . . . . .	225
Uchovávaní kompotů . . . . .	175	Zátky a uzávěry lahví . . . . .	234
Dodatek . . . . .	176	Úprava čerstvého moštu . . . . .	237
Návosloví . . . . .	176	Čeření moštů . . . . .	238
C. Konzervace ovoce rozvařeného . . . . .	178	Filtry a filtrace . . . . .	240
Konzervace rozvařeného ovoce s použitím cukru . . . . .	178	Čerpadla a hadice . . . . .	247
Marmelády . . . . .	178	Sterilace vyčištěného moštu získaného za studena . . . . .	248
Příprava ovoce k výrobě marmelád . . . . .	180	— moštu metodou Seitzovou . . . . .	249
Rozváření ovoce . . . . .	180	— — Seitzovou-Böhiho . . . . .	253
Protlačování ovoce síty. — Pá-sírky, vystěrače . . . . .	181	— ovocných šťav teplem . . . . .	255
Uchovávaní dřeně před dalším zpracováním . . . . .	183	— — — elektrickým proudem . . . . .	260
Zahušťování a slazení ovocného protlaku . . . . .	185	— moštu katadynací . . . . .	261
Kontrola zahuštění marmelád . . . . .	187	Přislažování kyselých moštů . . . . .	261
Slazení marmelád . . . . .	187	Pěňivé nápoje nealkoholické . . . . .	262
Barvení marmelád . . . . .	188	Sociální a hospodářský význam nekašených nápojů ovocných . . . . .	263
Plnění hotové marmelády do nádob . . . . .	189	Limonády . . . . .	263
Uchovávaní marmelád . . . . .	190	B. Výroba zahuštěných neslazených šťav ovocných . . . . .	264
Výpočty z výroby marmelád . . . . .	190	Zahušťování moštů vymrzáním . . . . .	265
Poznámky k výrobě marmelád z jednotlivých druhů ovoce . . . . .	193	C. Výroba ovocných huspenin . . . . .	265
Marmelády pro diabetiky . . . . .	195	Poznámky k výrobě huspenin z jednotlivých druhů ovoce . . . . .	266
Jamy . . . . .	196	Výroba ovocných šťav za horka . . . . .	267
Poznámky k výrobě jamů z jednotlivých druhů ovoce . . . . .	197	Výroba ovocných pektinů . . . . .	269
Konzervace rozvařeného ovoce bez cukru . . . . .	198	D. Výroba ovocných syrupů . . . . .	270
Povidla . . . . .	198	Přehled výroby syrupů z jednotlivých druhů ovoce . . . . .	273
Výroba povidel švestkových . . . . .	199	Poznámky k domácí výrobě ovocných syrupů . . . . .	274
— — ze suchých švestek . . . . .	203	E. Ovocné šťávy alkoholiso-vané . . . . .	275
Povidla z ostatních druhů ovoce . . . . .	204	Návosloví . . . . .	275
Slazená povidla . . . . .	204	V. Výroba ovocných nápojů alkoholických a ovocných octů . . . . .	276
Chemické složení bosenských švestkových povidel . . . . .	205	Ovocná vína . . . . .	276
Ovocné pasty . . . . .	205	Pracovní postup při výrobě ovocných vín . . . . .	277
Návosloví . . . . .	206	Úprava a kvašení moštu . . . . .	279
D. Konzervace ovoce proslazováním . . . . .	206	Školení a čištění ovocných vín . . . . .	283
Ovoce proslazované hustým roztokem cukerným . . . . .	206	Poznámky k jednotlivým druhům ovocných vín . . . . .	286
Ovoce kandované . . . . .	208		
— glačované . . . . .	208		
— v krystalovém cukru . . . . .	210		
E. Nakládání ovoce do prostředí necukerných . . . . .	211		



	Strana		Strana
Poznámky k výrobě ovocných vín v domácnosti . . . . .	290	Kysané okurky . . . . .	330
Slazená neboli desertní vína ovocná . . . . .	291	<b>Konservace zeleniny zahuštěním protlaku nebo teplem v nádobách . . . . .</b>	<b>332</b>
Kořeněná vína ovocná . . . . .	291	Výroba protlaku z rajských jablek . . . . .	332
Nemoci a vady ovocných vín . . . . .	293	Pracovní postup při výrobě rajského protlaku . . . . .	333
Ovocná vína šumivá a pěnivá . . . . .	296	Catchup . . . . .	334
Šumivá vína ovocná . . . . .	296	Kalkulace protlaku z rajských jablek . . . . .	336
Pěnivá vína ovocná . . . . .	298	Paprikový výtažek . . . . .	337
Lihovité nápoje ovocné . . . . .	299	Konservace zeleniny a hub teplem v uzavřených nádobách . . . . .	337
Adjustace naplněných lahví pro obchod . . . . .	299	Pracovní postup při konzervaci zeleniny v uzavřených nádobách . . . . .	338
Názvosloví . . . . .	300	Přehled jednotlivých druhů zeleninových konserv . . . . .	340
<b>Výroba ovocných destilátů . . . . .</b>	<b>300</b>	Tabulky ke konzervaci zeleniny v plechovkách . . . . .	348
Slivovice . . . . .	301	<b>Konservování zeleniny a hub v octě a v jiných prostředcích . . . . .</b>	<b>352</b>
Jiné ovocné pálenky . . . . .	307	Okurky v octě . . . . .	353
Ovocné brandy . . . . .	309	Nakládání okurek »rychlou metodou« . . . . .	356
<b>Ovocné likéry a nápoje podobné . . . . .</b>	<b>309</b>	Sladkokyselá okurky . . . . .	357
Ovocné likéry z čerstvého ovoce . . . . .	309	Okurky pepřenky . . . . .	357
— — připravené alkoholizací ovocných šťav . . . . .	310	— hořčičné (aciové) . . . . .	358
— — z ovocných slupek . . . . .	310	Červená řepa . . . . .	358
— s ovocnou příchutí . . . . .	310	Cibulka-perlovka . . . . .	359
Ovocné esence pravé i umělé . . . . .	311	Rajská jablčka v octě . . . . .	359
Recepty ovocných esencí a komposic k přípravě likérů . . . . .	311	Melouny a tykve . . . . .	360
Ovocné medoviny . . . . .	312	Zeleninová směs — Mixed pickles . . . . .	360
Cizí míchané nápoje . . . . .	313	Houby v octě . . . . .	361
Krystalické likéry . . . . .	314	— v soli . . . . .	361
Lihoviny »medicínální« . . . . .	315	<b>Dodatek . . . . .</b>	<b>363</b>
<b>Ovocné octy . . . . .</b>	<b>315</b>	Silice . . . . .	363
<b>Konservace zeleniny a hub . . . . .</b>	<b>319</b>	Výroba růžového oleje . . . . .	364
Sušení zeleniny . . . . .	319	Komposice k výrobě voňavek . . . . .	365
Zelenina používaná k sušení . . . . .	320	Predpisy na kolínské vody . . . . .	367
Kuchyňská úprava sušené zeleniny . . . . .	322	<b>Rejstřík jmenný a věcný . . . . .</b>	<b>369</b>
Sušení hub . . . . .	322	<b>Seznam vyobrazení . . . . .</b>	<b>394</b>
Přehled sušení zeleniny (tabulka) . . . . .	323	<b>Seznam použité literatury . . . . .</b>	<b>398</b>
<b>Konservace zelí a okurek mléčným kysáním . . . . .</b>	<b>323</b>		
Kysané zelí . . . . .	323		
Poznámky k biochemii mléčného kysání zelí . . . . .	329		

