

## OBSAH.

Sdělení autora . . . . .	1
Předmluva . . . . .	3
Úvod . . . . .	7

### Kapitola I.

<i>Konservování ovoce sterilací. (Ovocné kompoty)</i> . . . . .	11
Sklenice pro zaváření ovoce . . . . .	11
Výběr a příprava ovoce . . . . .	13
Plnění nádob . . . . .	13
Cukrový roztok . . . . .	13
Sterilatory . . . . .	15
Otevírání sklenic . . . . .	16
Velikost nádob . . . . .	16
Postup výroby u jednotlivého ovoce . . . . .	17
Rybíz, srstka či angrešt, třešně . . . . .	18
Maliny, borůvky višně, amarelky, slívy mirabelky . . . . .	19
Brusinky, švestky, merunky a broskve . . . . .	20
Jablka, hrušky, šípková jablíčka . . . . .	21
Hrozny vinné révy, míšpule, jeřabiny, ořechy, ostružiny . . . . .	22
Ovocné šťávy lihuprosté . . . . .	23
Získávání šťávy . . . . .	24
Malinová šťáva . . . . .	24
Jahodová šťáva . . . . .	25
Višňová, amarelková, borůvková a jablečná šťáva . . . . .	26

### Kapitola II.

<i>Konservování ovoce odejmutím vody</i> . . . . .	27
Sušení ovoce, sušárničky a rychlosušky . . . . .	27
Sušené švestky, višně, borůvky . . . . .	29
Výroba prunellek . . . . .	29
Mirabelky, merunky, jablka . . . . .	30
Hrušky, ořechy . . . . .	31
Povidla . . . . .	31
Marmelády . . . . .	34
Jahodová . . . . .	35
Malinová, rybízová, z rybízu bílého, angreštová . . . . .	36
Borůvková, višňová, brusinková, švestková, šípková . . . . .	37
Merunková, mirabelková, jablečná, ovocná směs . . . . .	38
James (Žems) . . . . .	38
Pasty, zvané též ovocné sýry . . . . .	39

### Kapitola III.

<i>Výrobky získané kvašením</i> . . . . .	40
Výroba ovocných vín . . . . .	40



Vhodné ovoce pro výrobu ovocných vín, jablka a hrušky . . . . .	40
Rybíz, borůvky, angrešt, jahody a maliny . . . . .	41
Šípky . . . . .	41
Získávání šťávy drcením a lisováním. Lis šroubový, Tutti-frutti	42
Úprava šťávy . . . . .	43
Tabulka k úpravě šťávy . . . . .	46
Obraz lisů Tutti-frutti. Nádoby . . . . .	47
Kvasné zátky, síření sudů . . . . .	49
Kvašení . . . . .	50
Přetáčení . . . . .	51
Čistění, filtrování a čeření vín . . . . .	52
Vína šípková, I. způsob, II. způsob . . . . .	54
Slivovice . . . . .	55
Kotel k výrobě slivovice . . . . .	56
Koňak . . . . .	57
Ocet . . . . .	58

#### Kapitola IV.

##### *Uchování ovoce látkami konservujícími.*

Výroba ovoce kanditovaného a glasurovaného . . . . .	60
Huspeniny či gellees . . . . .	61
Z jablek a hrušek rybízu, angreštu . . . . .	62
Syrupy, Malinový (malinová šťáva) . . . . .	63
Líhem konservovati . . . . .	63
Višňový likér, zvaný višňovka, také Griotka . . . . .	63
Ořechový likér, pomorančový likér . . . . .	64
Solí, octem . . . . .	65
Uchování ovoce chemickými látkami . . . . .	65
Kyselina salicílová, sacharin, Agar-Agar . . . . .	65

#### Kapitola V.

<i>Uchování ovoce ve stavu čerstvém . . . . .</i>	67
Ovoce letní, podzimní a zimní. Česání . . . . .	68
Vhodné místnosti pro uchování ovoce a jeho ukládání . . . . .	68
Osvědčené uchování ovoce v bednách . . . . .	69
Tabulky doporučitelných obchodních ovocných druhů a odrůd pro nejširší pěstění. Jablka . . . . .	70
Hrušně . . . . .	71
Třešně a višně . . . . .	72
Slívy a švestky . . . . .	73
Návod správného vysazování ovocného stromoví s vyobrazením	76
Část insertní.	





# OBSAH.

	Strana
Předmluva . . . . .	—
Víno z jablek . . . . .	6
O výběru jablek na jabčák . . . . .	9
Složení šťávy jablečné . . . . .	12
Zkoušení šťávy jablečné na jakost . . . . .	15
Česání a uschování moštového ovoce . . . . .	20
Mačkání jablek . . . . .	22
Nakvašování rozmačkané dužniny . . . . .	25
Lisování . . . . .	26
Přísada vody a cukru k moštu . . . . .	32
Příprava jabčáku diffusí . . . . .	34
Theorie kvašení . . . . .	36
Praxe kvašení . . . . .	38
Upotřebení kvasnic uměle vypěstovaných . . . . .	40
O proměnách moštu při a po kvašení a o složení dospělého vína . . . . .	43
Stáčení, uložení a čerění jabčáku . . . . .	48
Sklepy a nádoby . . . . .	53
Hrušňák . . . . .	55
Vína nekvašená . . . . .	56
Šumivá vína ovocná . . . . .	57
Vady a choroby jabčáku . . . . .	59
Zužitkování odpadků . . . . .	61

