

do žitné mouky k výrobě chleba na míru co možná nejmenší. S hlediska žitné produkce je nežádoucí úřední povolování určitého procentického přídatku na př. moučky bramborové, mouky sojové, mouky ječné a p., jak je o to usilováno čas od času zúčastněnými zájmovými kruhy výrobními. Dosavadní předpisy potravinové i jiné plně postačují k uhájení dobré jakosti žitného chleba a není třeba je rozmnožovati předpisy dalšími; postačí, budou-li nynější předpisy náležitě zachovávány a účinně prováděny, což je úkolem především úřední kontroly potravinové i cenové.

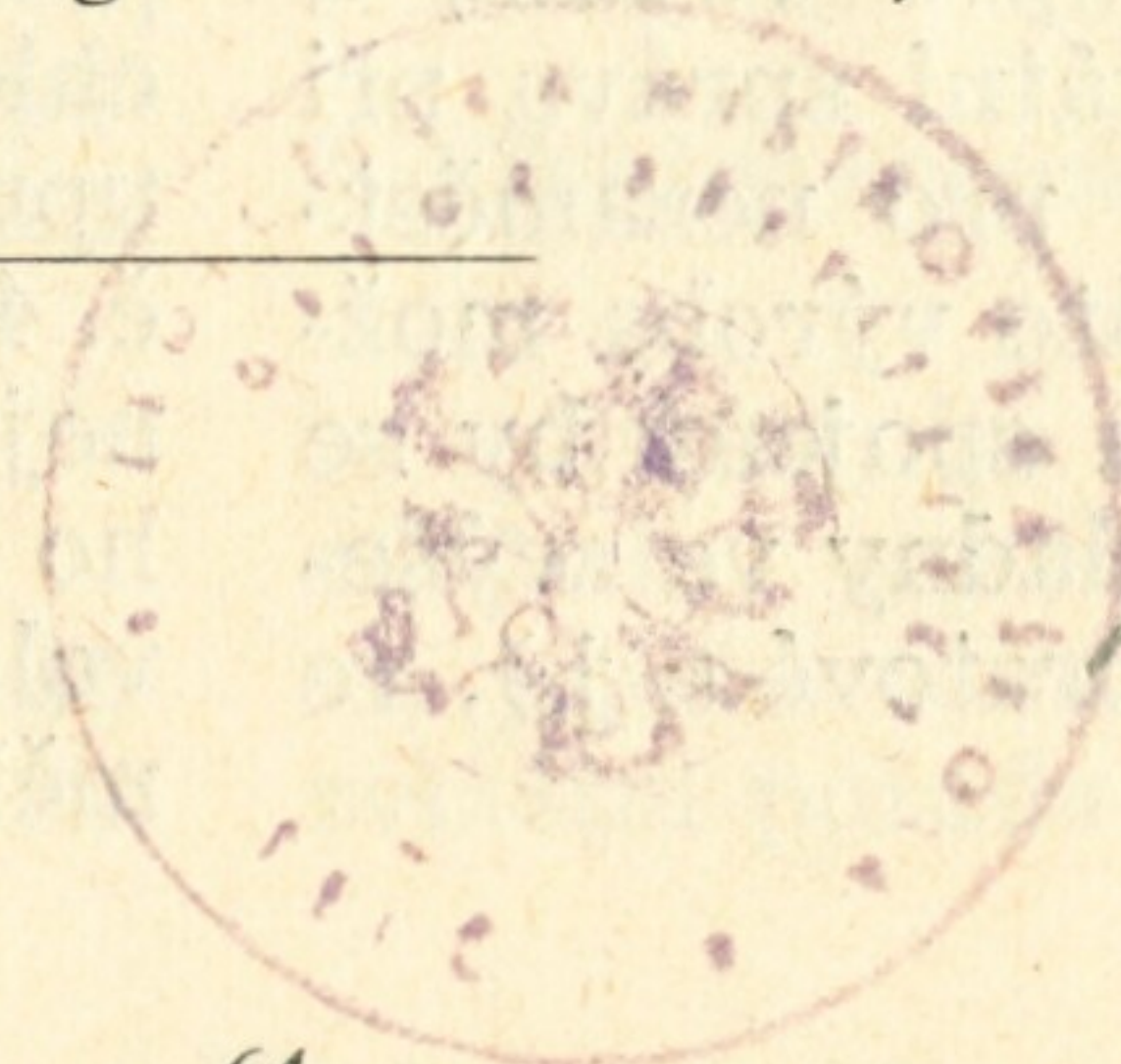
12. Ukládání žita.

Zcela zvláštní pozornosti si zasluhuje správné a odborné ukládání žita v silech a obilních skladištích, zejména po zavedení obilního monopolu. Ukládané obilí má býti bezvadné jakosti, ve vrstvách nejvýše 1.5 m vysokých a má býti často přehazováno i větráno, při čemž je třeba mít na zřeteli i účinné potírání škůdců všeho druhu, zejména pilousů. Tento problém by si zasloužil zvláštní odborné ankety Československé akademie zemědělské.

Zpracoval Ing. Frant. Hruška.

Obsah:

	Str.
I. Úvod. (Ing. Fr. Hruška)	3
II. Přednesené referáty:	
1. Význam žita jako zemědělské plodiny. (Vl. rada Ing. J. Pitra)	5
2. Pěstování žita s hlediska regionálního. (Doc. Dr. J. Stocký)	7
3. Žito s hlediska mlynářských požadavků. (V. Švec)	17
4. Jak se má vyráběti dobrý žitný chléb. (J. Klásek)	18
5. Žito a výrobky z něho jako krmivo. (Ing. Dr. B. Cuřín)	19
6. Žito, žitná mouka a žitný chléb s hlediska potravních i jiných předpisů. (Ing. Fr. Hruška)	22
7. Požadavky pekařské praxe na žitnou mouku. (Ing. Dr. J. Spousta)	25
8. Celostátní soutěže žitných chlebů. (Ing. J. Horel)	27
9. Žitné chleby speciální a dietetické. (Ing. J. Koblic)	30
10. Sušené mléko jako přísada do žitného chleba. (Ing. Fr. Hruška)	36
11. Žitný chléb ve výživě lidské. (Prof. Dr. Jul. Stoklasa)	40
12. Význam žita pro zásobování vojska. (Major int. V. Šašek)	45
13. Žitná káva a žitné kávové konzervy. (Ing. J. Koblic)	48
14. Zúžitkování žita v lihovarnictví a v likérnictví. (Řed. Ing. J. Šťastný)	54
III. Debata na anketě. (Ing. Fr. Hruška)	60
IV. Souhrn výsledků ankety. (Zpracoval Ing. Frant. Hruška)	62



e VI - 11