

OBSAH

Alkohol

1. Tabulka k stanovení objemových a váhových procent ethylalkoholu ve směsi lihu a vody podle hustoty při 15°/15° C (Šťastný-Renz)	11
2. Tabulka k stanovení váhových a objemových procent ethylalkoholu ve směsi lihu a vody podle hustoty při 20°/4° C (Grossfeld)	57
3. Tabulka k stanovení váhových a objemových % alkoholu ve směsi lihu a vody podle hustoty při 15°/15° C, 17,5°/17,5° C, 20°/20° C a 25°/25° C (Šťastný-Renz)	71
4. Interpoláční tabulka k tabulkám č. 1 a 3 (Šťastný-Renz)	79
5. Zkrácená alkoholová tabulka (Šťastný)	82
6. Zředovací tabulka, udávající množství lihu 90—100 objemových % a množství vody v litrech, potřebné k přípravě 1 hl lihoviny 20—80% (Šťastný) . . .	83
7. Zředovací tabulka, udávající množství lihu 70—89 objemových % a množství vody v litrech, potřebné k přípravě 1 hl lihoviny 20—80% (Šťastný)	85
8. Zředovací tabulka, udávající množství lihu 50—69 objemových % a množství vody v litrech, potřebné k přípravě 1 hl lihoviny 20—65% (Šťastný)	87
9. Zředovací tabulka, udávající množství lihu 30—49 objemových % a množství vody v litrech, potřebné k přípravě 1 hl lihoviny 20—40% (Šťastný)	89
10. Zředovací tabulka, udávající množství vody na 100 l zředovaného lihu 10—100% k dosažení 5—96 objemových % (Šťastný)	91
11. Zředovací tabulka, udávající množství vody na 100 l lihoviny 46—80% k dosažení 40—60 objemových % (Šťastný)	92
12. Zředovací tabulka, udávající množství vody v litrech na 100 l lihoviny 36—70% k dosažení 35—52 objemových % (Plato)	93
13. Převod objemových procent na váhová (Šťastný)	95
14. Převod váhových procent na objemová (Šťastný)	98
15. Vzorce k míchání lihových tekutin (Šťastný)	101
16. Tabulka k stanovení váhových a objemových procent ethylalkoholu ve směsi lihu a vody z jejich indexu lomu Zeissova ponorného refraktometru při 17,5° C (Sennewald)	103
17. Tabulka k stanovení váhových procent alkoholu v pivě z hustoty směsi lihu a vody při 20°/20° C	105
18. Tabulka udávající vzájemný poměr mezi molekulárními a váhovými % lihu ve stavu kapalném a plynném	110
19. Tabulka ke kolorimetrickému stanovení vyšších alkoholů v koňaku A. Úprava destilátu slabšího než 50 obj. % přidavkem absolutního alkoholu (Žáček) . . .	111
20. Tabulka ke kolorimetrickému stanovení vyšších alkoholů v koňaku B. Úprava destilátu silnějšího než 50 obj. % přidavkem vody 15° C (Žáček)	112
21. Tabulka ke kolorimetrickému stanovení vyšších alkoholů v koňaku C mg vyšších alkoholů v 1 litru koňaku o obsahu 30—49 obj. % alkoholu (Žáček) 114	114

22. Tabulka ke kolorimetrickému stanovení vyšších alkoholů v koňaku D. mg vyšších alkoholů v 1 litru koňaku o obsahu 50—80 obj. % alkoholu (Žáček)	115
23. Tabulka udávající hustoty lihu při 15°/15° C k příslušným objemovým procentům (Štastný-Renz)	117
24. Tabulka udávající hustoty lihu při 15°/15° C k příslušným váhovým procentům (Štastný-Renz)	147
25. Tabulka ke zjištění pravého objemu lihu při 12° R pro teploty od +5° R do +19° R (Kovář)	177
26. Tabulka ke zjištění pravé stupňovitosti lihu ze zdánlivé stupňovitosti odečtené na lihoměru (Kovář)	178
27. Tabulka ke zjištění pravého objemu lihu pro teploty od -10° R do +4° R a od +20° R do +30° R (Kovář)	182
28. Tabulka ke zjištění litrů alkoholu (hl°) z váhy lihové tekutiny (Kovář)	186
29. Tabulka ke zjištění litrů alkoholu v lihové tekutině z čisté váhy a pravé stupňovitosti lihu od 90 do 97,9%	190
30. Tabulka k přípravě desertního vína o různém obsahu alkoholu a cukru z vína přírodního (Žáček)	222
31. Tabulka korekce pro alkohol a cukr k tabulce č. 30 (Žáček)	225

Extrakt

32. Tabulka k stanovení extraktu ve víně z hustoty doplněného destilačního zbytku při 15°/15° C	226
33. Tabulka k stanovení obsahu cukru ve vodních roztocích z hustoty při teplotě 15°/15° C (Windisch)	229
34. Tabulka k výpočtu extraktu z hustoty při 17,5°/17,5° C (Plato)	247
35. Tabulka k stanovení extraktu v mladince a v pivě z hustoty při 20°/20° C s přepočtením na hustotu při 20°/4° C	252
36. Tabulka k zjištění extraktu ve sladu z vláhý sladu a z hustoty sladinky při 17,5°/17,5° C	284
37. Tabulka k stanovení vody v roztocích cukru (medu) z indexu lomu (n_D) Abbeovým refraktometrem při 20° C (Hugh-Main)	307
38. Korekční tabulka k Abbeovu refraktometru pro teploty nad a pod 20° C (Staněk)	313
39. Tabulka k stanovení cukru v moštu z hustoty (při 20° C) a z údaje refraktometru (při 20° C)	314
40. Tabulka srovnávající údaje jednotlivých moštoměrů	315
41. Tabulka oprav pro Klosterneuburgský moštoměr pro různé teploty	316
42. Tabulka k stanovení glukosy z hustoty při 20°/4° C	317
43. Tabulka k stanovení fruktosy z hustoty při 20°/4° C	319
44. Tabulka k stanovení koncentrace cukerných roztoků (°Bg) ze zdánlivé hustoty při 20°/20° C (Domke)	321
45. Tabulka oprav sacharometrických stupňů (°Bg) při teplotách pod a nad 20° C	324
46. Tabulka k stanovení % cukru (stupně sacharometrické) z hustoty při 20°/4° C	326
47. Tabulka srovnání hustot, stupňů Ballingových či Brixových a Bauméových při teplotě 17,5° C	333
48. Tabulka oprav sacharometrických stupňů (°Bg) při teplotách pod a nad 17,5° C	342

49. Tabulka k stanovení koncentrace cukerných roztoků ponorným refraktometrem Pulfrichovým při teplotě 17,5° C 344
50. Korekční tabulka pro ponorný refraktometr Pulfrichův pro teplotu nad a pod 17,5° C (Staněk) 349

Cukry

a) vázkové stanovení

51. Tabulka k vázkovému stanovení invertního cukru z navážené vyredukované mědi 350
52. Tabulka k vázkovému stanovení dextrosy z navážené vyredukované mědi 351
53. Tabulka k vázkovému stanovení maltosy z navážené vyredukované mědi 353
54. Tabulka k vázkovému stanovení mléčného cukru z navážené vyredukované mědi 354
55. Tabulka k vázkovému stanovení levulosity z navážené vyredukované mědi (Lehman) 355
56. Tabulka k vázkovému stanovení invertního cukru z naváženého CuO (Žáček) 356
57. Tabulka k vázkovému stanovení glukosy z naváženého CuO (Žáček) 358
58. Tabulka k vázkovému stanovení maltosy z naváženého CuO (Žáček) 360
59. Tabulka k vázkovému stanovení mléčného cukru z naváženého CuO (Žáček) 361
60. Tabulka k přepočítání získaného Cu₂O na Cu (Žáček) 362
61. Tabulka k přepočítání získaného Cu₂O na CuO (Žáček) 364
62. Tabulka k přepočítání získaného CuO na Cu (Žáček) 366
63. Tabulka k výpočtu fruktosy ve víně 368
64. Tabulka k výpočtu glukosy ve víně 369
65. Zředovací tabulka k vázkovému stanovení cukru v přírodním a desertním víně (Žáček) 370

b) odměrné stanovení

66. Tabulka k odměrnému stanovení cukrů podle Schoorla 371
67. Tabulka k odměrnému stanovení invertního cukru ve víně 372
68. Tabulka k odměrnému stanovení mléčného cukru podle Bruhnse 373

c) polarimetrické stanovení

69. Tabulka k polarimetrickému stanovení sacharosy v čokoládě (Finck) 374
70. Tabulka k polarimetrickému stanovení mléčného cukru v čokoládě (Finck) 375
71. Tabulka k polarimetrickému stanovení glukosy v moči pro roztok zředěný a nezředěný a čerňený neutrálním octanem olovnatým (Žáček) 376
72. Tabulka k stanovení škrobového syřupu ze specifické rotace invertovaného extraktu (Juckenack-Beythien) 378
73. Přepočítávací tabulka sacharometrických stupňů na % obsah (g ve 100 ml) cukrů při přímé polarisaci roztoků nezředěných čerňením (resp. nečerňených) ve 200 mm trubici při 20° C ($^{\circ}V = \text{Ventzke-Schönrock-Herzfeld}$) 379
74. Přepočítávací tabulka sacharometrických stupňů na obsah cukrů v původních roztocích při polarisaci roztoků zředěných čerňením v poměru 100/110 (50/55, 200/220) ve 200 mm trubici při 20° C ($^{\circ}V = \text{Ventzke-Schönrock-Herzfeld}$) 381
75. Tabulka k stanovení sacharosy a dextrosy při použití nejužší vanějších polarisačních přístrojů 382
76. Tabulka výpočtu specifické otáčivosti a otáčivosti různých látek 382

Kyseliny ve víně

77. Tabulka k stanovení veškerých titrovatelných kyselin ve víně, vyjádřených jako kyselina vinná (Žáček)	385
78. Tabulka k stanovení veškerých titrovatelných kyselin ve víně, vyjádřených jako kyselina jablečná (Žáček)	386
79. Tabulka k stanovení veškerých titrovatelných kyselin ve víně, vyjádřených jako kyselina citronová (Žáček)	387
80. Tabulka k stanovení těkavých kyselin ve víně, vyjádřených jako kyselina octová (Žáček)	388
81. Tabulka k přepočtení kyseliny octové na kyselinu vinnou (Žáček)	389
82. Tabulka k přepočtení kyseliny octové na kyselinu jablečnou (Žáček)	390
83. Tabulka k přepočtení kyseliny octové na kyselinu citronovou (Žáček)	391
84. Tabulka k stanovení veškeré kyseliny vinné ve víně (Žáček)	392
85. Tabulka k odměrnému stanovení kyseliny siřičité ve víně, titrací 50 ml vína 0,02 n roztokem jodu (Žáček)	393
86. Tabulka k odměrnému stanovení kyseliny siřičité 0,02 n jodem (Žáček)	394
87. Tabulka k stanovení kyseliny siřičité z naváženého benzidinsulfátu (Žáček)	395
88. Tabulka k odměrnému stanovení kyseliny benzoové 0,1 n louhem (Žáček)	402
89. Tabulka k vázkovému stanovení kyseliny mravenčí z naváženého HgCl (Žáček)	404

Mléko

90. Korekční tabulka pro laktodensimetr (Normální mléko)	406
91. Korekční tabulka pro laktodensimetr (Sbírané mléko)	407
92. Tabulka k určení váhových % sušiny v mléce z jeho hustoty při 15° C a z obsahu váhových % tuku (Fleischmann)	408
93. Tabulka k stanovení refrakce syrovátky při 17,5° C z hustoty syrovátky obsahující CaCl ₂ , stanovené při teplotě 15°/15° C	432
94. Tabulka k stanovení přidané vody k mléku z refrakce syrovátky při 17,5° C (Ackermann)	433
95. Tabulka k stanovení přidané vody k mléku podle bodu tuhnutí mléka (Winter)	434
96. Tabulka k stanovení původní kyselosti mléka v mléce neutralizovaném (Tillmann-Luckenbach)	435
97. Tabulka k refraktometrickému stanovení mléčného cukru (Wollny)	436
98. Tabulka k převedení indexu lomu (n_D) na refraktometrické stupně mléčného refraktometru (Žáček)	437
99. Tabulka k odměrnému stanovení chloridu sodného (Žáček)	440
100. Tabulka k odměrnému stanovení Cl' (Žáček)	442

Tuky

101. Tabulka udávající vztah mezi číslem Reichert-Meislovým a číslem Polenského	444
102. Tabulka k stanovení mléčného tuku z čísla kyseliny máselné a z čísla zmydelnění (Grossfeld)	445
103. Tabulka k výpočtu mléčného tuku z čísel A a B (Grossfeld)	446
104. Tabulka k výpočtu kokosového tuku z čísel A a B (Grossfeld)	447

105. Tabulka k převedení indexu lomu (n_D) na refraktometrické stupně Zeissova máslého refraktometru (Žáček)	448
106. Tabulka konstant rostlinných a živočišných tuků (Žáček)	450
107. Tabulka konstant rostlinných a živočišných vosků (Žáček)	462
108. Tabulka konstant nasycených mastných kyselin	464
109. Tabulka konstant nenasyčených mastných kyselin	465
110. Tabulka indexu lomu a hustoty vodních roztoků glycerinu (35—100% glycerinu)	466
111. Tabulka k výpočtu tuku při použití 0—10 g tuku pro hustoty 0,900 až 1,000 (Grossfeld)	468
112. Tabulka konstant pro syntetické I. G. vosky	474

Potraviny

113. Tabulka ke stanovení kysličníku uhličitého (g CO_2 /15 g) a přebytečné alkality v prášku do pečiva (Žáček)	475
114. Tabulka k výpočtu kyseliny lecithinfosforečné a vaječného obsahu v těstovinách (Grossfeld-Juckenack)	476
115. Tabulka pro směsi žitné a pšeničné mouky (Strohecker)	478
116. Tabulka k stanovení extraktu v 5% kávových náhražkách z hustoty 5% roztoku při 15°/15° C (Pritzker-Jungkunz)	479
117. Tabulka výtěžků lihu, škrobu a sušiny z bramborů o různé škrobnatosti (Nydrle)	480
118. Tabulka k polarimetrickému stanovení škrobu podle Lintnera (Žáček).	482

Voda

119. Tabulka udávající hustotu a objem vody při teplotách od 0 až do 99° C	483
120. Tabulka vzájemně porovnávající stupně Celsia a Reaumura	485
121. Tabulka přepočítávající stupně Fahrenheita na stupně Celsia	486
122. Tabulka vzájemného srovnání německých, anglických a francouzských stupňů tvrdosti	487
123. Tabulka ke stanovení tvrdosti vody podle Clarca (Faisst-Knausz).	488
124. Tabulka udávající množství látek odpovídající 1° tvrdosti = 1° něm. (Žáček)	489
125. Tabulka k stanovení agresivní kyseliny uhličité ve vodě podle Lehmana a Reusse (Tillmann)	490
126. Tabulka k stanovení ochranné kyseliny uhličité ve vodě (Tillmann)	492
127. Tabulka k stanovení oxydatelnosti vody podle Kubel-Tiemanna	493
128. Porovnání hustoměrů Bauméových pro kapaliny těžší nebo lehčí vody s hustotou při 15° C	494
129. Tabulka udávající hustotu vody (hv) a její logaritmus (lg hv) při teplotě (t°)	495
130. Tabulka k stanovení vodní hodnoty pyknometrů a hustoty kapalin	496

Faktory

131. Tabulka s přepočítávacími faktory k odměrné analýze vody (Žáček)	498
132. Tabulky s přepočítávacími faktory a jejich logaritmy pro rozbor potravin (Žáček)	499

133. Tabulky s přepočítávacími faktory a jejich logaritmy pro rozbor vín (Žáček)	503
134. Tabulka s přepočítávacími faktory a jejich logaritmy pro rozbor vody (Žáček)	505
135. Tabulka s přepočítávacími faktory a jejich logaritmy k vážkovému stanovení kationtů a aniontů (Žáček)	514
136. Tabulky ekvivalentů a jejich logaritmů	
A. Acidimetrie	527
B. Alkalimetrie	528
C. Oxydimetrie	529
D. Jodometrie	530
E. Argentometrie	531

Analýtika

137. Tabulka udávající g látky potřebné k přípravě 1 litru odměrného roztoku (Žáček)	533
138. Tabulka k přípravě roztoků určité koncentrace ve váhových %	534
139. Tabulka rozpustnosti různých sloučenin I. (Andrlík)	535
140. Tabulka rozpustnosti různých sloučenin II. (Andrlík)	538
141. Tabulka rozpustnosti III.	540
142. Tabulka k stanovení váhových % kyseliny dusičné z hustoty vodních roztoků HNO_3 při 20°C	541
143. Tabulka k stanovení váhových % kyseliny sírové z hustoty vodních roztoků H_2SO_4 při 20°C	542
144. Tabulka k stanovení váhových % kyseliny solné z hustoty vodních roztoků HCl při 20°C	544
145. Tabulka k stanovení váhových % čpavku z hustoty žíravého čpavku při 20°C	544
146. Tabulka k stanovení váhových % kyseliny fosforečné z hustoty vodních roztoků H_3PO_4 při 20°C	545
147. Tabulka k stanovení váhových % kyseliny mravenčí z hustoty vodních roztoků HCOOH při 20°C	546
148. Tabulka k stanovení váhových % kyseliny octové z hustoty vodních roztoků CH_3COOH při 20°C	547
149. Tabulka k stanovení váhových % hydroxydu draselného z hustoty vodních roztoků KOH při 20°C	548
150. Tabulka k stanovení váhových % hydroxydu sodného z hustoty vodních roztoků NaOH při 20°C	549
151. Tabulka k stanovení váhových % methylalkoholu z hustoty vodních roztoků CH_3OH při 20°C	550
152. Tabulka k stanovení váhových % glycerinu z hustoty vodních roztoků $\text{C}_3\text{H}_5(\text{OH})_3$ při 20°C	550
Vysvětlení, příklady a poznámky k jednotlivým tabulkám	551
Použitá literatura	570