

O B S A H.

A. Cukrovarnictví.

	Str.
Universální odpařovák (tab. I.)	5
Lespermontův nepřetržitý promývač	6
Zlepšené mlýnky odstředivé (tab. 2.)	7
Kalolisy	8
Diffuse	8
Robertův jednočlenný diffusator	9
Diffuse kalu	9
Práce kotlářská	9
Kollektivní sbírka cukrovarnická německé říše	10
Výstava rakouské říše	11
Výroba cukru z melasy	12

B. Pivovarnictví.

Vakuum v pivovarství (tab. III.)	14
Mechanický obracovač sladu na hvozdě	16
Přístroje ku chlazení mladinky	16
Přístroje ku vyrábění ledu	17
Způsob dekokčení vaření piva dle Frt. Chodounského	18
Kalové lisy k výrobě lisovaných kvasnic	20
Způsob výroby a konzervování piva dle Pasteura	22
Pasteurování piva	24

C. Chemia a mechanika.

Samočinný přístroj k čistění tvrdé vody	26
Wohnlichův chytač kamene kotlového	28
Plynárna gazolinová	28
Plyn astralový (s vyobr.)	29
Zužitkování vedlejších zplodin plynářství	31
Ammoniak ve výrobě sody. — Věž Gloverova	33
Zužitkování odpadků vinné révy	33
Zužitkování ostřížku plechu pocinovaného	35
Strojená křída	35
Zapisovatel tlaku	36
Kotle nevybuchující	36
Twibillův přístroj palivo spořivý	38
O. Červeného prací stroj a oddělovač kamenů	41

D. Hospodářství polní a národní.

Parní pluh v Čechách	44
Pavillon Švarcenberkův na výstavě vídeňské	51
Drobnosti hospodářské	54
Stanovení hodnoty zemáků a cerealií pomocí volumetrického piknometru	56
Kanalizace a hnojiva	61