

OBSAH.

Kapitola I.

	Strana
Třísloviny a netřísloviny	1—41
Všeobecný úvod o tříslovinách	2
Reakce tříslovin	5
Chemické složení tříslovin	6
Fenoly	7
Matečné látky tříslovin	11
Depsidy	12
Třísloviny hydrolysovatelné (gallotaniny)	15
Třísloviny ellagenové (částečně hydrolysovatelné)	20
Třísloviny kondensované	22
Množství tříslovin v tříslovech	26
Netřísloviny: uhlohydráty	27
dusíkaté látky	30
fenolovité látky	30
látky ligninové	31
soli	31
Rozpustnost tříslovin ve vodě	32
Peptisace tříslovin	33
Adsorpce tříslovin z vodných roztoků	34
Chemické změny tříslovin v roztoku	35
Enzymatické štěpení tříslovin	36
Reakce tříslovin ve vodných roztocích	38
Vyčiňování kožní hmoty tříslovinami	40

Kapitola II.

Úprava rostlinných třísliiv	42—72
Sušení třísliiv	43
Uskladnění třísliiv	44
Rozměňování třísliiv	47
Lámání kůry	50

	Strana
Řezání kůry	54
Mlýny na tříslo	55
Zachycování železných předmětů z třísla	64
Strouhání dřeva	65
Doprava třísliiv mletých	67

Kapitola III.

Vyluhování třísliiv	73—164
Theoretický úvod	73
Princip protiproudového vyluhování	77
Vliv teploty a doby na vyluhování	78
Kvociient čistoty výtažku	84
Nejvýhodnější teplota pro vyluhování	93
Barva výtažku	94
Kal ve výtažku	95
Množství vody a třísliiva v extraktéru	96
Vliv doby styku s třísliivem	99
Vliv kyselosti na extrakci	100
Vliv jakosti vody na vyluhování	102
Vliv míchání třísliiva s tekutinou	103
Popis extrakčního zařízení; extraktéry	104
Plnění a vyprazdňování extraktérů	116
Pohyb tekutiny v extrakční baterii	118
Zahřívání břeček při extrahování	124
Armatura baterie extraktérů	127
Postup práce na extrakční baterii	129
Spotřeba vody při extrakci	135
Spotřeba páry při extrakci	136
Jiné způsoby vyluhování	137
Chemické vyluhování třísliiv	140
Frakcionované vyluhování	144
Čištění výtažků	145
Chemické rozpouštění kalu	156
Vyloužené tříslo	159

Kapitola IV.

Zahušťování břečky na extrakt	165—210
Princip zahušťování odpařováním	165
Odparka Robertova	172
Práce na odparce	176

	Strana
Výkonnost odparek	177
Odparka Kestnerova	180
Vývěvy	188
Kondensátory	189
Výroba extraktů suchých, pevných	195
Sušení extraktu	202
Rozpouštění extraktů	207

Kapitola V.

Popis jednotlivých druhů rostlinných třís- liv	211—343
Úvod (rozdělení třísliv)	211
Smrková kůra	216
Výtažky ze smrkové kůry	225
Kůra aleppo	229
Kůra hemloková	230
Kůra douglasie	232
Kůra toa-toa	233
Třísлива z dubu	233
Dubová kůra	235
Extrakt z dubové kůry	243
Dubové dřevo	244
Valonky	248
Borky	254
Duběnky	256
Tanin	259
Třísлива z kaštanu jedlého	260
Quebrachové dřevo	266
Quebrachové extrakty	273
Urunday	283
Tizera	287
Mimosová kůra	288
Mangrovová kůra	294
Malletová kůra	299
Různé kůry listnatých stromů	301
Kůra březová, vrbová	302
Listy a zelené ratolesti	308
Sumach	308
Sumach sicilský	310

	Strana
Škumpa očetná	313
Sumachový výtažek	314
Listí manguové	316
Gambir	317
Katechu	321
Kino	322
Plody: divi-divi	323
Algarobila	326
Myrobolánky čili nežadáky	328
Kořeny třísloďárné: badan	333
Kořen canaigrový	340
Taran, kermek, palmetto	342
Ratanha	343

Kapitola VI.

Náhražky rostlinných třísliiv	344—448
Vyčiňování kůže umělými látkami	344
Chemie umělých třísliiv	350
Jednoduché aromatické sloučeniny jako třísliiva	352
Složitě sulfokyseliny aromatických uhlovodfků	356
Sulfokyseliny fenolu a smíšené produkty	377
Umělá třísliiva bez sulfoskupin	423
Třísliiva z odpadních louhů celulosových — ligninové výtažky	425
Třísliiva z různých surovin neznámého složení	443

Kapitola VII.

Kvantitativní rozbor třísliiv	449—574
Postup analyzy třísliiv	452
Předpisy pro přístroje	454
Braní vzorků	456
Příprava analytického roztoku	460
Mezinárodní předpis na vyluhování	468
Rozpouštění extraktů k analyze	472
Stanovení hustoty extraktů	474
Stanovení vody a celkové sušiny	477
Ner rozpustné látky	473
Princip kvantitativního stanovení tříslovin	494
Všeobecný předpis pro odstřílení roztoku	516
Oficiální metoda třepací	518

	Strana
Metoda filtrační	523
Cukry v tříslivech	526
Cukry po inverzi	537
Popel v tříslivech	537
Barva třísliiva	544
Kyseliny v tříslivech a jejich stanovení	549
Přepočítání výsledků na normální vlhkost	556
Rozbor upotřebených břeček a vyloužených třísliiv	557
Sestavení výsledků, čtení analyzy	565

Kapitola VIII.

Kvalitativní rozbor třísliiv	575—632
Úvodem	575
Všeobecné poznávací reakce na třísloviny	577
Dělení třísliiv na skupiny	583
Formaldehydová zkouška	585
Reakce s bromovou vodou	587
Reakce s octanem olovnatým	588
Reakce se sírníkem amonným	589
Vybarvení na garancinových prouzcích	591
Reakce s antipyrinem, s vápennou vodou	592
Reakce s chloridem cínatým	593
Reakce s arseničnanem sodným	594
Zkoušky na určování jednotlivých třísliiv	595
Kvalitativní poznávací čísla	600
Formaldehydové číslo	601
Ethylacetátové číslo	603
Alkoholové číslo	604
Molybdenové číslo	607
Furfurolové číslo	610
Poměr tříslovin ku netříslovinám; kvocient čistoty	613
Zkoušky na zjištění chemické úpravy výtazků	614
Kvalitativní reakce v ultrafialovém světle	620
Refraktometrické a spektrometrické určování tříslovin	632