

OBSAH.

	Str.
Předmluva. Dr. Jos. Roubínek	1
Úvod. Dr. Jos. Roubínek	3
Podstata rafinace suroviny	4
Obchodní a rafinérské ocenění suroviny	6
Přijímání suroviny v rafineriích	7
Ukládání suroviny	7
<i>Afinace.</i> Dr. J. Roubínek	12
Způsoby afinační	12
1. Afinace syrobová	12
2. Steffenův způsob promývací	13
3. Afinace suroviny v centrifugách	15
Probělování parou nasycenou	16
Probělování parou přehřátou	17
Ruský způsob probělování parou	17
Probělování parní mlhou	18
Význam stejnosti zrna a zadin v surovině	25
Vliv barvy suroviny na její afinační schopnost	28
O výtěžku afinády	29
Práce odstředivková	33
Zařízení stanice afinační	33
<i>Rafinérské pracovní postupy.</i> Dr. Jos. Roubínek	46
Sestavení pracovního postupu	46
Ocenění pracovního postupu	53
<i>Rozpouštění afinády a příprava klérů.</i> Aleš Linsbauer	64
I. klér	64
II. klér	69
III. klér	70
Tlakové nádrže na mechanickou filtraci	71
<i>Mechanická filtrace.</i> Aleš Linsbauer	73
Spotřeba a praní pytlíků	77
Pískové ceďáky	77
Kléry po mechanické filtraci	83
<i>Cezení kostním uhlím.</i> Kristian Mrasek	86
Kostní uhlí	87
Filtry	90
Práce na filtrech	96
Efekt filtrace	97
Vyslazení filtrů	98
Kříšení kostního uhlí	100

	Str.
I. Kyselení a odvápnění	100
II. Vyváření sodou	102
III. Praní a paření	103
IV. Žihání	106
Spotřeba síly a páry	110
Odpadní voda z křišení	111
<i>Aktivní uhlí.</i> Jaroslav Dědek	114
Norit	114
Karborafin (Spolek pro chem. a hut. výrobu, Ústí n. L.)	121
<i>Vaření bílého zboží.</i> Fr. Nosek	126
Sledování varu po stránce tepelně technické	126
Sledování průběhu vaření s hlediska fyzikálně chemického	134
Moučka	136
Modř	136
Bělicí prostředky	136
Postup vaření	137
1. Zahuštění kléru na „matku“	137
2. Vytvoření zrna v zahuštěném kléru	139
3. Upravení zrna a jeho množství	142
4. Dosažení velikostí zrna a množství cukroviny	144
5. Dovaření, vyhřívání a spouštění varu	144
<i>Zpracování bílých cukrovin na hotové zboží.</i> Fr. Nosek	146
Odstředování cukrovin	148
Doprava, sušení a třídění krystalu	154
<i>Výroba krystalového cukru.</i> Inž. Em. Buriánek	156
<i>Třídění syrobů.</i> Inž. Em. Buriánek	176
<i>Výroba pilé.</i> Inž. Max. Kupka	184
<i>Výroba homolového zboží.</i>	195
A. Výroba homolí půdňi prací. Prof. J. Ryšavý	195
Vaření rafinádni cukroviny	195
1. Plnění cukroviny do forem	199
Příprava probělovadla (likru)	204
2. Probělování homolí	206
3. Nučování	208
4. Vyrážení homolí z forem a obrušování špiček	210
5. Sušení homolí	211
6. Úprava spodků homolí, balení a zdanění	214
B. Homole vytáčené v odstředivkách. Aleš Linsbauer	216
Homolové odstředivky	222
Výpočet tlaku olejového na čep odstředivky	223
Homolová centrifuga s elektr. pohonem	225
Příprava likru neboli probělovadla	232
Vady a kazy vytočených homolí	234
Vyrážení homolí z forem a další jich úprava	235
Sušení homolí	239
Frézování a balení homolí	244
Kontrola výroby homolí	246
Homole hrubozrnné (konkasé)	252
Výroba malých homolí v odstředivkách	254
C. Výroba homolí lisováním	258
Výroba lisovaných homolí podle patentu J. Kořána	258
Výroba lisovaných homolí podle patentu Hruškova-Vltavského. J. Ryšavý	261
Výroba homolí podle pat. E. Gutwirtova. J. Ryšavý	263
Výroba homolí podle pat. Kratochvílova. J. Ryšavý	266

	Str.
<i>Výroba kostek. Josef Roubínek</i>	268
<i>Kostky lisované</i>	268
A. Starší způsob přípravy vlhké moučky	268
B. Výroba vlhké moučky z cukroviny	269
Vaření cukroviny	269
Míchání cukroviny	270
Rozdělovací žlab	271
Probělovací zařízení	271
Probělovací tekutiny	271
Probělování vodou	271
Probělování likrem	272
Rozdíl mezi probělováním vodou a likrem	273
Třídění odtokových syrobů	273
Kostková moučka	273
Doprava moučky k lisům a její úprava	274
Lisování vlhké moučky	275
Obsluha stolového lisu	280
Posunování plných vozů do sušárny	282
Sušení tyček	282
Novější způsob sušení	284
Doba sušení	285
Štípání kostek	285
Pzillasova sekačka	285
Skládání kostek do beden	287
Strojní plnění	288
Bedny	291
Sbíječky beden	292
Plnění krabic	294
Kostky lité	298
Způsob Scheiblerův. Inž. Em. Buriánek	298
Plnění a zrání cukroviny	301
Scheiblerův probělovací stůl	305
Způsob Adantův. Dr. Jos. Roubínek	310
Náplňový vozík	312
Příprava kubesového kléru	312
Plnění	313
Ochlazení a míchání	315
Probělování	317
Vybírání desek cukrových z bubnu	319
Scheiblerova sekačka na štípání kostek	320
Soupis zařízení Adantovy stanice	326
Výroba kostek podle Hübnera. Prof. Aleš Linsbauer	328
Výroba litých kubesových desek podle O. Nowaka. F. Liehne	332
Rozpustnost kostek. Dr. Jos. Roubínek	336
<i>Výroba cukrové moučky. Dr. Jos. Roubínek</i>	338
Zařízení mlýnice na cukrovou moučku	345
Explose cukrové moučky	349
Pochod práce v mlýnici	350
Výtěžek meliva	352
<i>Syrobový cukr (vlastní surovina). Dr. Jos. Roubínek</i>	355
Příprava syrobového kléru	356
Sváření kléru na cukrovinu	357
Vytáčení cukroviny	357
Výtěžek syrobového cukru	358
Použití syrobového cukru	359
Afinace syrobového cukru	359

	Str.
<i>Zpracování zadin v rafinerii.</i> Dr. Jos. Roubínek	361
A. Sváření zadinového syrobu na zrno	364
Kontrolní vařicí přístroje	365
Příprava zadinového kléru	368
Sváření zadinového kléru	369
Doba vaření	369
Krystalisační mohutnost	370
Přitahování syrobů	370
Vliv hustoty varu	370
Vliv teploty při spouštění varu	370
Vliv viskozity	370
B. Dodatečná krystalisace v refrižerantech	370
Doprava cukroviny	372
Krystalisátory	372
Snížení kvocientu	373
Doba zrání	373
Přídavek vody	373
Teplota místností s refrižeranty	374
Vytáčení cukroviny	374
Nejčastější potíže při zadinové práci	374
Chemická kontrola	375
Výtěžek zadinového cukru	378
<i>Kandys</i>	380
<i>Melasa.</i> Dr. Jos. Roubínek	383
<i>Průpočet páry pro vaření v rafinerii.</i> Dr. Frant. Nosek	385
<i>Skladiště bílého zboží.</i> Dr. Jos. Roubínek	389
Ukládání zboží	391
Dopravní zařízení v cukrovarství	391
1. Dopravní pás	392
Výkon ocelového pásu	395
2. Dopravní pás článkovitý	395
3. Válečkový transportér	396
Skladiště na čištěný cukr	396
Změny, jimž bílé zboží podléhá ve skladišti. Dr. Frt. Nosek	400
<i>Výrobní náklady.</i> Dr. Jos. Roubínek	404
Výpočet nákladů při výrobě čištěného cukru	407
<i>Daň z cukru.</i> Dr. O. Vondráček	411
<i>Mezinárodní obchod s cukrem.</i> Rudolf Konrád a Ferd. Vogel	420
A. Část všeobecná:	420
I. Nástin historický	420
Stará technika a šíření výroby	421
Řepa cukrovka	421
Počátky daňové politiky	422
Obtížný obchod	423
Rozmach průmyslu a obchodu	423
Bruselská konvence	424
Světová válka a její následky	425
Ochranařství.	425
II. Zpravodajství a poznatky statistické:	426
Zahraniční zpravodajství	426
Odhady	427
Statistika výrobní a dovozní	429
Světové zásoby	430
Statistika spotřební	431
Psychologické posudky	432
Zjišťování konjunktury	433

	Str.
III. Důležitější poznatky o třtině:	433
Všeobecné	433
Různé způsoby pěstění	434
Doba vyzrání	435
Sklizení	435
Výtěžek z půdy	436
Mzdový problém	436
Třtina přenášená do příštího období	437
IV. Rozvrstvení obchodu a stručný výpočet hlavních trhů:	438
Celkové rozdělení	438
Označení cukru podle původu	438
Holandské standardy	438
Rendement	438
Zboží termínové	439
Dnešní situace	439
B. Trhy zahraniční:	441
I. Spojené státy severoamerické:	441
Celní systém	441
Vlastní výrobní oblasti	442
Způsob obchodování	446
a) Obchod se surovým cukrem	446
b) Obchod s rafinádou	446
c) Obchod termínový	447
II. Velká Británie a Irsko:	449
Preferenční soustava celní	449
Obchod:	452
a) se surovinou	452
b) s rafinádou	453
Druhy	455
c) obchod termínový	456
III. Paříž:	457
Obchod termínový	457
Prémie	459
IV. Německo:	460
Poznámky situační	460
Domácí obchod	460
Termínový obchod	461
Organisace vývozní	462
V. Trhy na Dalekém Východě:	463
Přehled	463
Java	464
Japonsko	465
Britská Indie	465
C. Československo:	466
I. Vývoj obchodu:	466
Naše začátky	466
Daňové systémy	466
Organisace průmyslu	469
Bruselská konvence	469
Vývoj obchodní	470
Světová válka	472
Ve svobodné vlasti	472
Poslední stav	473
II. Způsob obchodování:	474
a) Obchod se surovinou	474
Poznámky situační	474
Záznam a určení ceny	474

	Str.
Zvyklosti	475
Fakturování	476
Půjčky	476
1. Obchod v tuzemsku	477
b) Obchod s rafinádou	477
Poznámky situační	477
Prodejní podmínky	478
Daň spotřební a celní ochrana	479
Staniční přírážky	479
Zvyklosti bursovní	480
2. Obchod vývozní	480
Poznámky situační	480
1. Anglie	481
2. Vývoz přes Hamburk	483
3. Vývoz přes Terst	485
Situační poznámky	485
Prodejní podmínky	485
Druhy	486
Obchod termínový	487
4. Vývoz do Britské Indie	488
5. Švýcarsko	488
6. Rakousko	489
D. Závěr:	490
Prodejní taktika	490
Výrobní náklady	491
Reporty	493
Posice a arbitráže	494
Doslov	498
Rejstřík jmenný	500
Rejstřík věcný	502