

OBSAH.

Výroba lihu a ušlechtilých pálenek z ovoce	1
Úvod	3
Povaha lihovarských surovin	4
Kvasnice	5
Bakterie a plísně	8
Suroviny ovocných pálenic	9
Výrobní pochod	14
1. Výběr a úprava surovin	14
2. Příprava kvasu (břečky)	15
3. Kvašení ovocné břečky	22
Kvasné nádoby	22
Kvašení	23
Užití čistých kvasnic	26
Užití lihovarských a pivovarských kvasnic	27
Oživení zdlouhavého kvašení	28
4. Destilace ovocných kvasů	28
Uložení zkvašených břeček	28
Destilační přístroje	29
Ohřívání destilačních kotlíků	33
Destilace kvasů	35
Výtěžek alkoholu	37
5. Úprava ovocných destilátů pro konsum	38
Chemická kontrola práce v lihovarech, zpracujících ovoce	42
Zákonitá ustanovení. Statistika	43
Zařizovací a výrobní výlohy	47
Kalkulace výroby slivovice	47
„ na výrobu borovičky	48
„ výroby vinného destilátu	48
Literatura	49
Výroba octa	51
Úvod	53
Historický vývoj	54
Mikroorganismy octového kvašení	56
Výrobní metody v octářství	59
Suroviny	59
Řediny	59
Alkohol	59

Voda	60
Živiny	62
Oceť	63
Metoda rychlého octářství	63
Zařízení ocetnic	66
Samočinné nalévání podle systému Popprova	76
Samočinný přilévací přístroj automatické nalévací soustavy Popprovy	78
Zařízení k samočinnému a střídavému obsluhování ocetnic	80
Počítadlo nálevů systému Popprova	81
Stručný přehled některých nejvýznamnějších výhod systému Popprova	82
Jiná zařízení, nikoliv násosková	83
Zahájení výroby v čerstvě plněných ocetnicích	84
Postup práce při ručním nalévání zákysu	86
Nepřetržitá automatická práce. Spojování ocetnic v systémy	87
Výkonnost ocetnic	91
Tepelné poměry v ocetnicích	93
Pochody v ocetnici	94
Poruchy při výrobě octa	95
Výtěžky při rychlém octářství	97
Ztráty v octárnách	97
Vlastnosti octa, vyrobeného rychlým octářstvím	98
Zařízení octáren, pracujících metodou rychlého octářství	100
Užití čistých bakterií při výrobě octa	103
Výroba jakostních octů	105
Výroba vinného octa	105
Sladový a pивní ocet	110
Ocet obilní	111
Octy ovocné	111
Výroba octa podle Boerhaava a Michaelise	113
Ukládání octa a jeho konzervování	115
Chemická kontrola výroby octa	117
Použití octa	119
Některé výpočty z praxe octárenské	120
Statistika	123
Kalkulace zařizovacích nákladů při nové octárně	126
Výrobní náklady octárny	127
Zákonitá ustanovení	127
Přehled československých octáren	128
Statistika octáren v kampani 1927—28	130
Ukazatel osobní a věcný:	
Výroba lihu a ušlechtilých pálenek z ovoce	131
Výroba octa	134