

## OBSAH.

	Str.
Předmluva . . . . .	5
O surovinách . . . . .	7
Stanovení hodnoty ječmene . . . . .	8
Hlavní činitelé při stanovení hodnoty ječmene . . . . .	8
Klíčení ječmene . . . . .	10
Pozorovací pravidla při klíčení ječmene . . . . .	10
Kdy má klíčení se přerušiti? . . . . .	11
Sušený slad . . . . .	11
Žito . . . . .	12
Pšeničné a žitné otruby . . . . .	12
Poměr sladu k ječmeni . . . . .	13
Vyšetřování sladového extraktu . . . . .	13
Rozměňování obilí . . . . .	14
Na co sluší dáti pozor při rozměňování . . . . .	14
O holovici vůbec . . . . .	15
O bunici kvasničné . . . . .	15
Počet, velikost a množení se bunie kvasničných . . . . .	16
O podmínkách vývoje bunie kvasničných . . . . .	16
O přípravě holovice . . . . .	17
Pravidla u přípravě holovice . . . . .	17
O zapařování . . . . .	18
O zeukrnatění vlastnosti . . . . .	21
O přípravě roztoku jodového . . . . .	21
O hustotě a hutnotě zápařky . . . . .	21
O kysání zápařky . . . . .	22
O určování kyselosti . . . . .	23
O samokysu zápařky . . . . .	24
Chlazení zápařky . . . . .	25

	Str.
O nasazení holovice . . . . .	26
O kvasírně holovičné . . . . .	27
O odbírání matečného droždí . . . . .	28
O dozrávání holovice . . . . .	28
Kterak se pozná, že dozrála holovice? . . . . .	29
O drobnohledu . . . . .	29
O zkoumání holovice drobnohledem . . . . .	30
O sesilování holovice . . . . .	31
O příznacích dobrých kvasnic lisovaných a pivních . . . . .	32
O uschovávání kvasnic . . . . .	32
Čím poškozují se působivost bunice kvasničné? . . . . .	33
O bublinatém kvašení . . . . .	33
O nasazení nového droždí matečného . . . . .	34
O čistotě v kysání . . . . .	34
O kvašení cizorodém . . . . .	35
O chlazení droždí matečného . . . . .	36
O omlazování . . . . .	36
O přípravě lakmusového papíru . . . . .	37