

OBSAH:

	Str.
Úvod.	
Pojem, důležitost a zakládání hospodářského průmyslu	V
I. Cukrovarství.	
A. Pomocné látky k zpracování řepy na cukr surový a bílý, jakož i úprava jich k výrobě	2
B. Stanovení hodnoty řepy	6
C. Postup výroby cukru z řepy	10
D. Výtěžnost cukru z řepy	36
E. Odpadky při zpracování řepy	36
F. Výroba cukru bílého	37
G. Odpadky při výrobě bílého cukru	44
H. Výměra daně z výroby cukru	44
II. Škrobařství.	
A. Pomocné látky ku zpracování pšenice a bramborů na škrob, dextrin a cukr .	46
1. Výroba škrobu pšeničného.	
B. Postup výroby škrobu z pšenice	46
C. Postup výroby škrobu z pšeničné mouky	48
D. Výtěžnost škrobu ze pšenice	48
E. Odpadky při zpracování pšenice	48
2. Výroba škrobu bramborového.	
A. Stanovení hodnoty bramborů	49
B. Postup výroby škrobu bramborového	51
C. Výtěžnost škrobu z bramborů	54
D. Odpadky při zpracování bramborů	55
3. Výroba dextrinu.	
Zpracování škrobu na dextrin	55
Výtěžnost dextrinu	56
4. Zpracování škrobu na cukr hroznový.	
A. Postup výroby cukru hroznového	57
B. Odpadky při výrobě cukru hroznového	60
III. Vinařství.	
A. Výpomocné látky při výrobě vína	62
B. Zkoušení moštu na jeho hodnotu	63
C. Postup výroby bílého a červeného vína	63
D. Určení líhu ve víně	68
E. Výtěžnost vína	69

	Str.
F. Výroba šumivého vína Champaňského	69
G. Odpadky při zpracování hroznů	70

IV. Sladovnictví a pivovarství.

1. Sladovnictví.

A. Pomocné látky ku sladování ječmene a ku výrobě piva	76
B. Postup výroby sladu	77
C. Stanovení hodnoty sladu	87

2. Pivovarství.

A. Postup výroby piva	89
B. Odpadky při výrobě sladu a piva	105
C. Výměra daně z výroby piva	106

V. Lihovarství.

1. Výroba líhu z bramborů.

A. Pomocné látky ku výrobě líhu z bramborů a melasy	109
B. Postup výroby líhu z bramborů	109
C. Výtěžnost líhu z bramborů	125
D. Odpadky při zpracování bramborů na lih	129

2. Výroba líhu z melasy.

A. Postup výroby líhu z melasy	131
B. Výtěžnost líhu z melasy	132
C. Odpadky při zpracování melasy na lih	133
D. Stanovení hodnoty líhu	134
E. Výměra daně z výroby líhu	144

3. Droždí lisované.

A. Pomocné látky ku výrobě lisovaného droždí	142
B. Postup výroby lisovaného droždí	143
C. Výtěžnost kvasnic	147
D. Odpadky při výrobě droždí	147

4. Výroba lihoviny z peckovitého ovoce.

A. Postup výroby pálenky ovocné	148
B. Výtěžnost pálenky	150
C. Odpadky při výrobě pálenky	150

VI. Octářství.

A. Výroba octa	152
B. Zkoušení octa na jeho hodnotu	154
C. Výtěžnost octa z kořalky	154

VII. Olejnictví.

A. Pomocné látky k výrobě oleje	155
B. Postup výroby oleje řepkového (nebo lněného) lisováním	156
C. Těžení oleje vyluhováním semene	157
D. Postup práce při těžení oleje vyluhovačem pomocí sírouhlíku	159
E. Výtěžnost oleje řepkového a lněného	161
F. Odpadky při výrobě oleje	161

VIII. Mlékařství.

A. Vady mléka	165
B. Ochrana mléka	166
C. Stanovení hodnoty mléka	167
D. Pomocné látky ku mlékaření a ku zpracování mléka na výrobky	170
E. Postup práce v mlékárně	172

	Str.
1. Úprava mléka pro prodej	172
2. Výroba smetany	178
3. Výroba másla	185
4. Výroba sýrů	193
f. Odpadky při mlékaření	202

IX. Mlynářství.

A. Postup výroby mouky	206
B. Výtěžnost mouky z pšenice a žita	216
C. Odpadky při výrobě mouky	216

X. Lnářství.

A. Postup zpracování lnu na vlákno	217
B. Výtěžnost čisté příze lněné	221
C. Odpadky při zpracování lnu	222

XI. Vápenictví.

A. Postup pálení vápna ve vápence	224
B. Odpadky při pálení vápna	229
C. Výroba cementu	229
a) Postup výroby cementu románského	230
b) Postup výroby cementu portlandského	231
D. Stanovení hodnoty cementu a pravidla vydaná ohledně jeho upotřebení	233

XII. Cihlářství.

A. Postup zpracování hlíny na výrobky cihlářské	237
---	-----