

O B S A H.

Předmluva	5	Str.
I. Dějiny vinopalnictví	7	
A. Z dějin líhu	8	
B. Z dějin řemeslné výroby líhu	16	
C. Statistický náčrtek lihovarnictví	31	
II. O přípravě a kvašení zápar	38	
A. O přípravě zápar	—	
O zápaře melassové	39	
O zápaře burákové	40	
O zápaře obilné	—	
O zápaře bramborové	44	
B. O výrobě holovice	46	
O přípravě zápar holovičné	—	
O kvašení zápar holovičné	52	
C. O kvašení zápar	56	
O nasazování zápar	57	
O kvašení zápar bramborových	59	
O kvašení zápar obilných	65	
O kvašení zápar melassových	—	
III. O droždí vinopalnickém	68	
A. O poršechných vlastnostech bunic kvasničných	69	
O tvaru bunic	70	
O velikosti bunic	71	
O protoplasmě bunic	—	
O membráně bunic	74	
B. O vzniku a životě kvasnic vinopalnických	—	
O vzniku a vzrůstu pupenův kvasničných	—	
O vzniku a vzrůstu spór kvasničných	76	
O metamorfosách bunic kvasničných	79	
C. O bunicí kvasničné v různých dobách kvašení	83	
Výsledky zkoumání zápar holovičné a holovice	—	
Výsledky drobnohledného zkoumání zápar bramborové v jednotlivých dobách kvašení	84	
Výsledky drobnohledného zkoumání kvasící zápar melassové	85	
Výsledky drobnohledného zkoumání zápar obilné	86	
Výsledky drobnohledného zkoumání výpalkův	87	
D. O metamorfosách škrobu	—	
O škrobu bramborovém	88	
O škrobu ječném atd.	89	
O škrobu rýžovém	—	
O škrobu kukuřičném	90	
O škrobu ovesném	—	
E. O některých cizích organismech	—	
Bakterie	91	
Mycoderma cerevisiae (M. vini)	93	
Oidium lactis	95	
Mucor racemosus	97	
Penicillium glaucum	98	
IV. Přehled české literatury vinopalnické	99	
A. Samostatné spisy věnované cele aneb částečně nauce o líhu	—	
B. Články a pojednání o líhu, uveřejněné v časopisech českých	121	
Přehled čelnějších publikací autora tohoto spisu.		

Přehled čelnějších publikací autora tohoto spisu.