

Obsah dílu prvního.

	Stránka
<i>Předmluva</i>	5
<i>František Ondřej Poupě</i> (životopis)	7
Hlava první.	
<i>Úvod</i>	11
1. Výměr a dějiny piva	11
2. České spisy pivovarnické	14
3. České spisy a časopisy sladovnické	14
4. Statistika a hospodářský význam pivovarnictví	15
5. Chmel a jeho dějiny	16
6. Poznámky o pěstování a spotřebě ječmene v Čechách	18
7. Výměr umění, průmyslu a řemesla	18
8. Důležitost průmyslu sladovnického	19
9. Výměr obchodu. Sládek je též obchodníkem	21
10. Výměr přírody a věd přírodních	23
Hlava druhá.	
<i>O teple a teploměrech</i>	26
1. Teplo a zdroje tepla	26
2. Vodičové tepla; výměr zimy	28
3. Teploměry a zkoušení jejich	30
4. Druhy tepla; výměr kalorie	32
Hlava třetí.	
<i>O hutnotě a hutnoměrech, zvláště však o cukroměrech</i>	34
1. O hutnotě	34

	Stránka
2. O hutnoměrech	35
3. O cukroměru nebo-li saccharometru	39
Hlava čtvrtá.	
<i>O vodě</i>	50
1. Důležitost, sloučenství a příznaky dobré vody	50
2. Druhy vody	51
3. Náprava vod tvrdých a znečištěných	52
4. Vliv jednotlivých součástí vody na jakost sladn a piva	55
Hlava pátá.	
<i>O páře, parních kotlech a parních strojích</i>	57
1. O páře	57
2. O parních kotlech	61
3. O parních strojích	71
Hlava šestá.	
<i>O ledu, lednicích a ledárnách, pak o chladičích a plovácích</i>	79
1. Rozprava povšechná o ledu, jeho vlastnostech a upotřebení	79
2. O plovácích a chladičích	86
3. O stokách ledových, ledárnách a lednicích	89
4. O dobývání ledu	94
Hlava sedmá.	
<i>O ječmenu</i>	100
1. Ječmen a jeho odrůdy	100
2. Vlastnosti dobrého ječmene; kupování a posuzování ječmene	103
3. Chemické složení ječmene	109
4. Anatomie ječmene	112
5. O třídění ječmene	115
6. Přechovávání ječmene	116
7. Nepřátelé ječmene	117
Hlava osmá.	
<i>O pšenici, žitě, ovsu, kukuřici, rýži a o luštěninách</i>	119
1. O pšenici	119
2. O žitě	120
3. O ovsu	121
4. O kukuřici	122

	Stránka
5. O rýži	125
6. O luštěninách	128
7. O náhražkách sladových a chmelových (Rozprava povšechná)	129

Hlava devátá.

<i>O součástkách obilovin surových a sladovaných</i>	130
1. O škrobu	130
2. O amyloextrinu a dextrinu	134
3. O cukrech	136
4. O karamelu a assamaru	142
5. O buničině	143
6. O tuku z ječmene a ze sladu	144
7. O látkách extraktivních	144
8. O bílkovinách	145
9. O diastásu	150
10. O minerálních látkách obilovin našich	153
11. Stručný přehled součástí ječmene	154

Hlava desátá.

<i>O chmeli</i>	155
1. Přírodopis chmele	155
2. O pěstování chmele	158
3. Statistika chmelařství	158
4. Anatomie šišťice chmelové	160
5. Chemické složení chmele	163
6. O významu chmele pro pivovarnictví	165
7. Praktické posuzování jakosti chmele	166
8. Rozprava o hodnotě jednotlivých druhů chmele	168
9. O kupování chmele	171
10. O sušení a lisování chmele	172
11. O některých zvyklostech v obchodě chmelem	174
12. O ukládání a opatrování chmele v pivovaře	175
13. O chmeli šířeném	177
14. O chmeli strojeném a porušeném a o náhražkách chmelových	178
15. O konservování chmele	180
16. O hodnotě a upotřebení chmele vyvařeného	181

Hlava jedenáctá.

<i>O máčení</i>	182
1. Účel máčení ječmene	182
2. O vlivu jakosti vody na máčení	182
3. O stokách máčecích nebo-li náduvníkách	183
4. O umístění stoků máčecích	185
5. O řádu máčecím	187
6. O praní a vylehčování ječmene	188
7. O vedlejším účeli a o sbírání splavků	189
8. O střídání vody při máčení	190
9. O převrhování a vylehčování ječmene mezi máčením	192
10. O vypírání ječmene domočeného	193
11. O době, již vyžaduje máčení	193
12. O stanovení doby, kdy je ječmen domočen	195
13. O zdánlivém přírůstku na váze a objemu ječmene namočeného a o ztrátách při máčení	197
14. Jiné spůsoby máčení	198
15. O upotřebení splavků a vody od máčení	199

Hlava dvanáctá.

<i>O sladování</i>	200
1. Úkol sladování; okolnosti, na kterých závisí zdar sladování	200
2. O humně a zřízení jeho	201
3. O dělání sladu na humně	208
4. O chemických a fysických výjevech při sladování	218
5. O jiných spůsobech sladování	220
6. O rostidlech nebo-li sladovadlech	222

Hlava třináctá.

<i>O válení, sušení, čistění a ukládání sladu</i>	228
1. O válení sladu a o válečce	228
2. O účeli sušení, spolu s povšechnou rozpravou o hvozdech	229
3. O zřízení hvozdu	232
4. O práci na hvozdě	244
5. O výrobě sladu praženého	250
6. O fysických a chemických proměnách, jichž doznává slad sušením	251



Obsah dílu druhého.

	Strana
Hlava patnáctá.	
<i>O přípravách k várce</i>	1
1. Předběžné výkony	1
2. O mletí a mlýnkách	2
3. O tluči a její vlastnostech	7
4. Nejnovější způsob mletí sladu	10
Hlava šestnáctá.	
<i>O várce</i>	12
1. Úkol várky	12
2. O várně a jejím zřízení	13
3. O zařízení pecí	14
4. Spůsoby výroby mladiny	35
5. O vodě, rmutech a sladině	45
6. Několik pokynů při práci povšimnutí hodných	54
Hlava sedmnáctá.	
<i>O chlazení várky</i>	59
1. O chladnici a o chladícím stoku	59
2. Úkol schlazování	64
3. O schlazování vůbec	66
4. O kalech	68

Hlava osmnáctá.

<i>O kvašení a kvasnicích</i>	69
1. Úkol kvašení	69
2. O zařízení spilky	70
3. O přípravné práci v kvasírně	74
4. O teplotě mladiny a o teplotě kvasícího piva	74
5. O kvašení pivním	78
6. O zakvašování mladiny	85
7. O další práci v kvasírně	87
8. O konečném zjevu hlavního kvašení	88
9. O kvasnicích	91
10. O nakládání a uschování kvasnic	94
11. O vrchním kvašení	97
12. O theorii kvašení	101
13. O kvasnicích	104
14. O cizích organismech při naší práci se vyskytujících	107
15. O stanovení hodnoty droždí várečného za pomoci dro- bnohledného zkoumání	109
16. O atenuaci	112
17. O vypočtění líhu v pivě vykvašeném	114
18. Všeobecná úvaha	116

Hlava devatenáctá.

1. O úkolu <i>sklepního hospodářství</i>	118
2. O zařízení sklepa	118
3. O práci ve sklepě	124
4. O průběhu dokvašování	125
5. O plnění a stáčení piva	126
6. O hražení a kroužkování piv	127
7. O přezralém pivě	133
8. O konservaci piva	133
9. O pivech láhvových	135
10. O ztrátě při kvašení	136
11. O nehodách v sklepním hospodářství	136
12. O umělém čistění piv	139
13. O nápravě prázdných piv	141

Hlava dvacátá.

<i>O pivě</i>	143
1. O významu piva	143
2. O různosti piv	144
3. O součástkách piva	154
4. Fysiologický účinek piva	155
5. O strojených pivech	155

Hlava jedenadvacátá.

<i>O odpadcích pivovarnických</i>	157
---	-----

Hlava dvaadvacátá.

<i>O potřebách pivovarnických</i>	167
1. O palivu	167
2. O svítivu	170
3. O strojném mazadlu	171
4. O nádobí	172
5. O směle a požehování	173
6. O ostatních drobnostech	176

Hlava třiaadvacátá.

<i>O finančnictví pivovarnickém</i>	181
1. O živnosti pivovarnické	181
2. O potravní dani	182
3. O cukroměru a teploměru	186
4. O mladině	189
5. O rejstříkách	193
6. O měření nádob a náradí	196
7. O dohlídce finančních orgánů	197
8. O zostřené dohlídce	200
9. O várci, spilce a sudování	201
10. O úvěru	207
11. O vývozu piva za hranice	210
12. Souhrn provinění lehkých a těžkých	212
Jest daň z výroby piva ve všech zemích stejná?	214

Hlava čtyřadvacátá.

<i>Výklad některých slov a pojmů, s kterými se musíme seznámiti, máme-li z knihy této míti užitek</i>	215
---	-----

Hlava pětadvacátá.

<i>Dodatky</i>	240
<i>Doslov</i>	247
<i>Opravy</i>	250

