

OBSAH.

ČÁST PRVÁ.

CUKROVARSTVÍ.

	Strana
Cukr třtinový nebo řepový	5
Dějiny cukrovarství	6
Nástin práce v cukrovaru	7
Surovina cukrovarská — řepa	7
Doprava a praní řepy v cukrovaru . .	9
Jak se získá řepná štáva?	10
Řezačka	10
Difuséry	11
Řízky a jich zužitkování	13
Lapače drti, odměrky štávy a přede- hříváče	14
Jak se čistí řepná štáva?	15
Čeření štávy	16
Saturace	17
Filtrace saturačních štáv	18
Jak se čistěná štáva zahušťuje?	19
Jak se zahuštěná štáva sváří na cu- krovinu?	22
Jak se zpracuje cukrovina a odstře- děné syroby?	23
Zadinová práce	24
Melasa a krmiva melasová	25
Odpadní vody cukrovaru	27

RAFINÉRSTVÍ.

Afinace, probělování, rozpouštění, filtrace	29
Výroba nejobvyklejších druhů rafinády	29
Kříšení spodia	32
Statistika cukrovarství	33
Prodej a cena cukrovky letošní sklizně	33
Cukerní daň	35
Přehled výroby cukru	37

ŠKROBAŘSTVÍ.

Škrob, amyloid	38
Dějiny a statistika škrobařství	39
Nástin práce ve škrobárně	40
Brambory — surovina škrobařská .	41
Přijímání a konservování zemáků .	42
Praní bramborů	43
Strouhání zemáků	44

	Strana
Jak se získá škrobové mléko z bram- borové kaše?	46
Zdrtky, škrabky nebo stružky bram- borové	47
Jak se škrob usazuje ze škrobového mléka a jak se čistí?	49
Sušení škrobu	52
Drobení, vysévání a užití škrobu .	54
Výtěžek škrobu z bramborů	55
Výroba dextrinu	55
Výroba rozpustného škrobu	56
Škrobový cukr, syrob a karamel .	57
Cukr sladový	59

VÝROBA ŠKROBU Z PŠENICE, KUKUŘICE A RÝZE.

Pšenice — škrobařská surovina . .	60
Výroba pšeničného škrobu kvašením	60
Výroba pšeničného škrobu bez kva- šení	62
Škrob kukuřičný	63
Škrob rýzový	64

MLYNÁŘSTVÍ.

Dějiny a statistika mlynářství . . .	65
Obilné zrno jako melivo	66
Nástin práce ve mlýně a staročeské mlýnské složení	68
Stanice na čištění obilí a jeho špi- cování	69
Stanice šrotovací a mleci	70
Mlýnské kameny a válcové stolice	71
Vysévací zařízení	72
Ssavky	73
Výtahy, transportéry a větrací zařízení	74
Mletí	75
Vymílání pšenice a žita	77
Mlýnské výrobky z jiných surovin .	78
Odpadky mlynářské	79

PEKAŘSTVÍ.

Dějiny pekařství	80
Mouka — pekařská surovina	80

Strana	Strana
Ostatní látky k přípravě těsta	81
Chemické proměny při zadělávání, kynutí a pečení	82
Výroba chleba čili pecnářství	83
Výtěžek chlebový	84
Jakost a vady chleba	84
Výroba bílého pečiva	85
Peci	85
 HOSPODÁŘSKÉ SKLADNICTVÍ.	
Dějiny skladnictví	88
Ukládání obilí	88
Sýpky, obilní skladiště a sila	90
Čištění obilí vodou a jeho sušení	92
Běžné práce v obilním skladišti	93
Ukládání bramborů a cukrovky	93
 SUŠÁRENSTVÍ.	
Dějiny a statistika	96
Význam sušárenství	98
Sušení průmyslových odpadků	98
Sušení bramborů, řepy a čekanky	102
Sušení ostatních hospodářských plodin	103
Kávové náhražky	103
Soustavy sušáren	103
 UPRAVOVÁNÍ A UCHOVÁVÁNÍ (KONSERVACE) POTRAVIN.	
Konservování zeleniny	107
Konservování zelí a okurek	108
Konservování ovoce	110
Konservování masa	113
 VÝROBA A ZPRAČOVÁNÍ TUKŮ ROSTLINNÝCH I ŽIVOČIŠNÝCH.	
Výroba oleje lisováním	115
Výroba oleje vyluhováním (extrakcí)	117
 Pokrutiny	
Pokrutiny	117
Průměrné chemické složení nejznámějších pokrutin	118
Umělá másla	121
Výroba margarinu	121
Výroba rostlinných omastků	122
 LNÁŘSTVÍ.	
Dějiny a statistika	123
Len — lnářská surovina	123
Nástin zpracování lnu	124
Rosení lnu	125
Močení lnu	126
Srovnání výhod i nevýhod rosení a močení	127
Nejužívanější lnářské přístroje	127
 CIHLÁŘSTVÍ, VÁPENICTVÍ A CEMENTÁŘSTVÍ.	
Dějiny a statistika	130
Cihlářské suroviny	130
Dobývání hlin	131
Škodlivé příměsi hlin	132
Příprava suroviny	133
Vytváření	135
Sušení	138
Pálení	138
Pomocná a jiná zařízení v cihelnách	141
Druhy a vlastnosti cihlářských výrobků	142
Různá cihlářská data	142
Cihly bílé (vápnopískové)	143
Zakládání cihlářských podniků	143
Vápenictví	144
Cementářství	145

ČÁST DRUHÁ.

KVASNÝ PRŮMYSL.

Strana	Strana
Mykologie kvasného průmyslu	147
Bakterie	147
Kvašení mléčné	152
Kvašení (kysání) octové	153
Kvašení máselné	154
Kvasinky	155
Plísně	158
Enzymy	160
 SLADOVNICTVÍ.	
Dějiny a statistika	164
Nástin práce ve sladovně	164
 Čištění a máčení ječmene	
Čištění a máčení ječmene	165
Humno	168
Jak se pracuje na humně	169
Vzdušné neboli pneumatické sladování	171
Co se děje v ječné obilce při sladování?	172
Sušení syrového sladu	172
Hvozd	173
Práce na hvozd	174
Odkličování, čištění a ukládání sušeného sladu	175

PIVOVARSTVÍ.

	Strana
Dějiny a statistika	177
Nástin práce v pivovaru	178
Mačkání sladu	179
Vaření sladinky	179
Práce ve varně a její účel	181
Scezování sladinky	183
Chmelení sladinky. Chmel	183
Chlazení mladinky	185
Kvašení mladinky	186
Lednice a zimotvorné stroje	188
Zakvašování mladinky	189
Mladé pivo dokvašuje	191
Výroba piva z jiných surovin	193
Pivní daň	193

LIHOVARSTVÍ.

Dějiny a statistika	195
Význam zemědělského lihovarství	195
Nástin práce v zemědělském lihovaru	199
Mačkadla sladu	200
Paření bramborů	201
Práce při paření	202
Paření obilí	203
Příprava záparý	203
Kád zapařovací	204
Zapařování	206
Chlazení záparý	207
Příprava zákvasu	207
Holovice	208
Různá upříslbení holovičného zákvasu	210

	Strana
Kvašení záparý	211
Pražský studený zákvas pivními kvasnicemi (zákas Nydrlov)	212
Destilace záparý	215
Čištění surového lihu neboli rafinace	218
O prodeji lihu a o číslech vyjadřujících poměr škrobu, cukru a lihu	219
Daň z lihu	221
Prodejní ceny lihu	224
Výroba lihu z cukrovky a polocukrovky	225
Průmyslové lihovarství	228
Nové metody průmyslové výroby lihu	230
Výroba droždí	232

VÝROBA VÍNA, SLÍVOVICE A OCTA.

Vinobraní	236
Hlavní kvašení	237
Kvašení mladého vína a jeho dozrávání	238
Vína ovocná, palmová, maltonová a šampaňská	240
Složení vína, vinařské odpadky a všeobecná daň nápojová	241
Výroba slívovice	243
Výroba octa	245
Vývoj družstev zemědělsko-průmyslových	247
Literatura	248
Ukazovatel	249
Opravy a dodatky	255