

OBSAH

	Strana
Předmluva	3
Úvod	5
Kvasnice	7
Lisované droždí	13
Výsledky skoumání lisovaného droždí drobnohledem	14
Výsledky chemického skoumání droždí lisovaného	18
Theorie líhového kvašení:	
Podmínky kvašení	25
Zjevy líhového kvašení a měnění se kvasících tekutin	27
I. Zjevy zevnější	—
II. Fysikální změny kvasící tekutiny	29
III. Chemický rozklad a nové plody	30
A. Z cukru	—
B. Z vedlejších součástí	—
C. Z kvasících plodů	31
Kvašení čistého cukru s přísadou kvasnic	—
Prostředky, jež kvašení podporují	32
Co kvasnou sílu droždí ruší a kvašení zamezuje	34
Prostředky, jimiž se kvašení zmírňuje	35
Praktická část výroby kvasnic:	
I. Výroba lisovaných kvasnic v pivovarství	37
II. Výroba kvasnic spojená s pivovarstvím	41
a) Vystírání	42
b) Chlazení a přidání droždí	43
c) Sbíráání kvasnic	46
d) Čištění kvasnic	47
e) Lisování kvasnic	—
III. Výroba lisovaného droždí z mladinek dle prof. Ballinga	48
IV. Výroba kvasnic spojená s octárnictvím	51
V. Uchování lisovaných a tekutých kvasnic a skoumání jakosti droždí	52
VI. Strojené (umělé) kvasnice pro vinopalý k nakvašení zápar bramborových, obilních a melasových	55
Výroba lisovaného droždí.	7

	Strana
A. Strojené kvasnice dle Šubrtá	57
B. Strojené kvasnice ze sladu a strojeného žita	60
C Strojené kvasnice ku kvašení řepkové melasy	61
VII O povstání mléčné kyseliny v záparách	63
VIII. O přípravě strojeného kvasu k bílému pečivu co náhrady pivních neb lisovaných kvasnic, dle prof. Ballinga	69
IX. O přípravě strojeného kvasu, jenž co do dobroty vyhláše- nému debrecinskému kvasu úplně se vyrovná	76
X. O přípravě strojeného kvasu výtečné jakosti dle dra. Fownesa	77
XI. O přípravě rozličných ve Francii a Anglicku zavedených strojených kvasnic	80
XII. O přípravě častěji užívaného amerického prášku k pečení	83
XIII. O kvašení záparek a mladinek bez kvasnic	84
XIV. O cukroměru (saccharometru) a jeho užívání	98

Tabulka I. ku porovnání potažné váhy roztoku cukru v čistě
vodě s procentuálním obsahem cukru dle váhy při 14° R.

Tabulka II. ku porovnání vah cukrnatých tekutin rozličného
obsahu cukru dle výpočtu a zkušenosti.

Tabulka III. ku porovnání stupňů Beaumé-ova hustoměru se
stupni cukroměru při teplotě 14° R.

