

# OBSAH.

Úvod. Pojem a důležitosť hospodářského průmyslu . . . . .	5	Str.
---	---	------

## I. Cukrovarství.

A. Pomocné látky k zpracování řepy na cukr surový a k výrobě bílého cukru, jakož i úprava jich k výrobě . . . . .	9
B. Stanovení hodnoty řepy . . . . .	10
C. Postup výroby cukru z řepy . . . . .	15
D. Výtěžnost cukru z řepy . . . . .	21
E. Odpadky při zpracování řepy . . . . .	21
F. Výroba cukru bílého (rafinády) . . . . .	22
G. Odpadky při výrobě bílého cukru . . . . .	24
H. Vyměření daně z výroby cukru . . . . .	25

## II. Škrobařství.

A. Pomocné látky k zpracování pšenice a zemčat (bramborů) na škrob, dextrin a cukr . . . . .	26
--	----

### 1. Výroba škrobu pšeničného.

B. Postup výroby škrobu ze pšenice . . . . .	27
C. Postup výroby škrobu z pšeničné mouky . . . . .	29
D. Výtěžnost škrobu ze pšenice . . . . .	30
E. Odpadky při zpracování pšenice . . . . .	30

### 2. Výroba škrobu bramborového.

A. Stanovení hodnoty zemčat (bramborův) . . . . .	30
B. Postup výroby škrobu bramborového . . . . .	34
C. Výtěžnost škrobu ze zemčat (bramborův) . . . . .	36
D. Odpadky při zpracování zemčat (bramborův) . . . . .	36

### 3. Výroba dextrinu.

### 4. Výroba cukru hroznového (dextrosy).

A. Postup výroby cukru hroznového . . . . .	37
B. Odpadky při výrobě cukru hroznového . . . . .	39

### **III. Vinařství.**

A. Výpomocné látky při výrobě vína z hroznů . . . . .	Str. 41
B. Zkoušení moštů na jeho hodnotu . . . . .	42
C. Postup výroby bílého a červeného vína . . . . .	43
D. Odpadky při zpracování hroznů . . . . .	45

### **IV. Sladovnictví a pivovarství.**

#### **1. Sladovnictví.**

A. Pomocné látky k sladování ječmene a k výrobě piva . . . . .	47
B. Postup výroby sladu a jeho výtěžnost . . . . .	48
C. Stanovení hodnoty sladu . . . . .	50

#### **2. Pivovarství.**

A. Postup výroby piva . . . . .	52
B. Odpadky při výrobě sladu a piva . . . . .	57
C. Vyměření daně z výroby piva . . . . .	58

### **V. Lihovarství.**

#### **1. Výroba líhu ze zemčat (bramborů).**

A. Pomocné látky k výrobě líhu ze zemčat (bramborů) a z melasy . . . . .	61
B. Postup výroby líhu ze zemčat (bramborů) . . . . .	62
C. Výtěžnost líhu ze zemčat (bramborů) . . . . .	66
D. Odpadky při zpracování zemčat na líh . . . . .	66

#### **2. Výroba líhu z melasy.**

A. Postup výroby líhu z melasy . . . . .	67
B. Výtěžnost líhu z melasy . . . . .	69
C. Odpadky při zpracování melasy na líh . . . . .	69
D. Stanovení hodnoty líhu . . . . .	70
E. Vyměřování daně z výroby líhu . . . . .	76

#### **3. Droždí lisované.**

A. Pomocné látky k výrobě lisovaného droždí . . . . .	77
B. Postup výroby lisovaného droždí . . . . .	78
C. Výtěžnost kvasnic . . . . .	80
D. Odpadky při výrobě droždí . . . . .	80

### **VI. Octářství.**

A. Výroba octa . . . . .	81
--------------------------	----

### **VII. Olejnictví.**

A. Pomocné látky k výrobě oleje . . . . .	85
B. Postup výroby oleje řepkového a lněného . . . . .	85

	Str.
C. Výtěžnosť oleje . . . . .	87
D. Odpadky při výrobě oleje . . . . .	87

### **VIII. Mlékařství.**

A. Stanovení hodnoty mléka . . . . .	91
B. Pomocné látky k mlékařství . . . . .	94
C. Postup prací v mlékárně . . . . .	95
D. Odpadky při mlékáření . . . . .	100
E. Výtěžnosť výrobků mléčných ze mléka . . . . .	100

### **IX. Mlynářství.**

A. Postup výroby mouky pšeničné a žitné . . . . .	101
B. Výtěžnosť mouky z pšenice a žita . . . . .	105
C. Odpadky při výrobě mouky . . . . .	105

### **X. Lnářství.**

A. Postup zpracování lnu na vlákno . . . . .	107
B. Výtěžnosť čisté příze lněné . . . . .	108
C. Odpadky při zpracování lnu . . . . .	108

### **XI. Vápenictví a výroba cementu.**

### **XII. Cihlářství.**

A. Postup zpracování hliny na výrobky cihlářské . . . . .	114
---	-----

---