

## OBSAH.

	str.
Předmluva . . . . .	1
Obsah . . . . .	3

### II. DÍL.

#### Bílé pekárny — výroby bílého pečiva.

##### PRVNÍ ČÁST.

Výroba bílého pečiva dříve a nyní . . . . .	7
---	---

##### DRUHÁ ČÁST.

Výroba bílého pečiva po živnostensku a v továrnách . . . . .	23
A. Zařízení pekárny na bílé pečivo . . . . .	23
B. Předpečí a práce u pecí . . . . .	37
C. Pečení bílého pečiva v pecích s přímým topením . . . . .	45
D. Pečení bílého pečiva v moderních pecích . . . . .	50
E. Výroba bílého pečiva v továrnách . . . . .	58

##### TŘETÍ ČÁST.

Suroviny a přísady do těsta . . . . .	83
A. Mouka . . . . .	83
B. Kvasnice . . . . .	92
C. Sladové přípravky . . . . .	98
D. Mléko . . . . .	106
E. Tuky . . . . .	111
F. Cukr . . . . .	119
G. Vejce . . . . .	120

##### ČTVRTÁ ČÁST.

Příprava omládku a těsta . . . . .	123
A. Vedení těsta na „omládek“ . . . . .	123
B. Vedení těsta „bez omládku“ . . . . .	128
C. Příprava těsta . . . . .	132
D. Míšení těsta ručně . . . . .	141
E. Míšení těsta strojem . . . . .	145

## PÁTÁ ČÁST.

A. Ruční dělení těsta (trhání) a ruční děl. stroje . . . . .	161
B. Mechanicky poháněné dělicí stroje s přerušovaným výkonem . . . . .	168
C. Dělicí a stáčeí stroje pracující nepřetržitě . . . . .	177

## ŠESTÁ ČÁST.

Výroba hladkého pečiva . . . . .	189
----------------------------------	-----

## SEDMÁ ČÁST.

Výroba pleteného pečiva a hvězdiček . . . . .	210
---	-----

## OSMÁ ČÁST.

Výroba rohlíků . . . . .	231
--------------------------	-----

## DEVÁTÁ ČÁST.

Výroba luxusního pečiva . . . . .	240
-----------------------------------	-----

## DESÁTÁ ČÁST.

Výroba dietetického pečiva . . . . .	251
--------------------------------------	-----

## JEDENÁCTÁ ČÁST

Závěr (Národohospodářský význam pekáren) . . . . .	264
Literatura . . . . .	269
Továrny a závody na pekařské stroje a stavbu pecí . . . . .	269
Ukazatel autorský a věcný . . . . .	271

28

29

30

31

32

33

34

35

36

37

38

39

40

41

42

43

44

45

46

47