OBSAH.

Úvod. Str.

1. Pojem a rozvoj organickej chemie 3
2. Čím sa vysvetľuje veľký počet organických slúčenín 4
3. Složenie a analýza organických slúčenín 8
4. Ustálenie vzorca organickej látky 13
5. Rozdelenie organických slúčenín. 14

SLÚČENINY MASTNÉ.

Uhľovodíky.

6. Rad metanový 16
7. Petrolej 18
8. Rad etylenový 22
9. Rad acetylenový 24

Halové deriváty uhľovodíkov.

10. Deriváty metanu 25
11. Deriváty etanu 26
12. Slúčeniny alkylov s kovmi . . . 27

Amíny.

13. Amíny 27

Alkoholy.

14. Vznik a vlastnosti alkoholov . . 28

Alkoholy jednosýtne.

15. Metylalkohol 30
16. Etylalkohol 31
17. Vyššie alkoholy jednosýtne . . . 33

Alkoholy viacsýtne.

18. Glykoly 35
19. Glycerín 36

Aldehydy a ketony.

20. Vlastnosti aldehydov 37
21. Formaldehyd 38
22. Acetaldehyd a iné aldehydy . . 39
23. Ketony 40

Kyseliny. Str.

24. Vznik a vlastnosti kyselín . . . 40

Kyseliny jednosýtne.

25. Kyselina mravenčia 41
26. Kyselina octová 43
27. Substituované kyseliny octové . 45
28. Homology kyseliny octovej . . . 46
29. Kyseliny nenasýtené 48

Tuky.

30. Vlastnosti tukov 48
31. Upotrebenie a spracovanie tukov 50

Kyseliny viacsýtne.

32. Kyselina šťaveľová 52
33. Homology kyseliny šťaveľovej . 54
34. Kyselina jablčná 54
35. Látky opticky činné 55
36. Izomeria priestorová 56
37. Kyselina vínna 61
38. Kyselina citronová 62

Sacharidy.

39. Povaha a rozdelenie sacharidov 63

Monosacharidy.

40. Cukor hroznový čiže glukóza . . 65
41. Cukor ovocný čiže fruktóza . . 66

Disacharidy.

42. Cukor trstinový čiže sacharóza . 67
43. Výroba cukru z repy 68
44. Cukor mliečny čiže laktóza . . . 74
45. Cukor sladový čiže maltóza . . . 74

Vyššie polysacharidy.

46. Škrob 75
47. Dextrín 77
48. Gumy a slizy rastlinné 77
49. Buničina čiže celulóza 77
50. Výroba papiera 81

Kvasný priemysel.

51. Kvasenie 82
52. Výroba liehu 83
53. Príprava vína 83

Str.
54. Výroba piva 86
55. Výroba pálenky a ostatných liehovín 91
56. Pečenie chleba 91

Slúčeniny kyanové.

57. Kyan a kyanovodík 92
58. Kyanidy kovové 93
59. Alkylkyanidy čiže nitrily 95
60. Kyanatany a tiokyanatany . . . 96

Deriváty kyseliny uhličitej.

61. Močovina 97
62. Kyselina močová a jej deriváty . 98

SLÚČENINY AROMATICKÉ.

Benzen a jeho homology.

63. Kamenouhoľný deht 100
64. Benzen 101
65. Homology benzenu 106

Sulfonové slúčeniny.

66. Sulfonovanie 108
67. Význam sulfonových slúčenín . . 109

Fenoly.

68. Výroba a vlastnosti fenolov . . . 109
69. Fenoly jednosýtne 110
70. „ viacsýtne 111

Nitrované slúčeniny.

71. Nitrobenzeny 112
72. Kyselina pikrová 113
73. Nitrotolueny 113

Amínové a azové slúčeniny.

74. Aminobenzen čiže anilín 114
75. Azobenzen 115

Alkoholy a aldehydy.

76. Benzylalkohol a benzaldehyd . . 116
77. Saligenín a salicylaldehyd . . . 116

Kyseliny.

Str.
78. Kyselina benzoová 117
79. Kyselina salicylová 118
80. Kyselina galová a tanín 119
81. Kyselina ftalová a ftaleiny . . . 121

Slúčeniny trifenylmetanové.

82. Trifenylmetan 122
83. Barvivá rozanilínové 123

Slúčeniny s kondenzovanými jadrami benzenovými.

84. Naftalen 125
85. Antracen a alizarín 127

Slúčeniny hydroaromatické.

86. Nafteny 129
87. Terpeny 130
88. Silice, pryskyrice a balzamy . . 131
89. Gáfry 134
90. Kaučuk 136

Slúčeniny heterocyklické.

91. Základné slúčeniny heterocyklické 137
92. Indigo 140

Alkaloidy.

93. Obecné vlastnosti alkaloidov . . 142
94. Alkaloidy skupiny pyridínovej . 143
95. Alkaloidy skupiny chinolínovej . 145

Bielkoviny.

96. Vlastnosti bielkovín 145
97. Bielkoviny jednoduché 147
98. Bielkoviny složené 148

DODATOK.

Potraviny.

99. Výživa človeka 150
100. Hnitie a konzervovanie potravín 151

* * *

Ukazovateľ osobných mien 153
Ukazovateľ vecí a pojmov 154

VEŘ. UNIVERS KNIHOVNA V PRAZE