

# OBSAH.

	Strana
Předmluva . . . . .	5
I. Část povšechná . . . . .	7
II. O mléku, jakožto surovině sýrů . . . . .	30
III. O syřidle . . . . .	49
IV. O úpravě mléka před syřením . . . . .	68
V. Syření mléka . . . . .	81
VI. Zpracování syřeniny . . . . .	87
VII. Formování sýrů . . . . .	96
VIII. Lisování sýrů . . . . .	103
IX. O solení sýrů . . . . .	110
X. Zrání sýrů . . . . .	116
XI. Uchování sýrů, jich úprava a balení . . . . .	142
XII. O sýrech kyselých . . . . .	145
XIII. O syrovátkové pění, másle a mléčném bílku . . . . .	153
XIV. O vlastnostech sýrů, syrovátky, jich chemickém složení a vadách . . . . .	156
XV. O kontrole výroby sýrů . . . . .	184
XVI. O zřizování sýráren . . . . .	199
XVII. Obchod sýry . . . . .	216
XVIII. O zvelebení a ochraně sýrašství . . . . .	222
XIX. Rozdělení sýrů . . . . .	229
XX. Druhy a odrudy sýrů sladkých . . . . .	233
XXI. Druhy a odrudy sýrů kyselých . . . . .	450
XXII. Nahrážky sýrů . . . . .	478

