

ОГЛАВЛЕНИЕ.

	Стр.
Предисловие	3
Отдел I. Подбор и разведение молочн. скота	5
Выбор молочного скота	5
Признаки молочной коровы (стр. 5). Выбор племенного быка (стр. 10). Выбор телят на племя (стр. 11).	
Определение возраста молочного скота	12
Определение живого веса молочного скота	14
Главнейшие породы молочного скота	20
Разведение молочного скота.	25
Отдел II. Содержание и кормление молочн. скота	30
Помещение для молочного скота	30
Движение на свежем воздухе	35
Уход за кожей молочного скота	35
Уход за копытами молочного скота	36
Пастбищное содержание молочного скота	37
Величина площади выгона для прокормления 1 головы молочного скота	39
Дополнительные правила при пастбищном содержании	40
Кормление молочного скота	41
Главнейшие составные части корма	42
Корма и их влияние на молоко и молочн. продукты	43
Присутствие в кормах вредных и ядовитых растений, как цветковых так и споровых	51
Значение минеральных солей	53
Потребность молочного скота в воде	54
Кормление молочных коров по нормам	54
Кормовые нормы Вольфа (стр. 55). Кормовые нормы Геккера (стр. 56). Кормовые нормы Кельнера (стр. 56). Кормовые нормы Богданова (стр. 63). Кормовые нормы Попова (стр. 65). Кормовые нормы Армсби (стр. 66). Датские кормовые нормы (стр. 68).	
Кормление племенных быков	72
Порядок кормления молочного скота	73
Воспитание телят молочного направления	74
Уход за беременными коровами	77
Уход за молочной коровой после отела	78
Отдел III. Молоко, уход за ним и исследование его	79
Образование молока	79
Состав молока	80
Свойства молока. Молозиво	83
Доение	84
Изменение молока при стоянии на воздухе	89

Пороки молока	92
Уход за молоком	94
Очщение молока (стр. 94). Проветривание (стр. 95). Пастеризация молока (стр. 96). Стерилизация (стр. 97). Гомогенизация молока (стр. 98).	
Измерение и взвешивание молока	99
Исследование молока	100
Отдел IV. Сливки, тощее молоко, простокваша, творог и кефир	105
Сливки и их приготовление	105
Отстаивание молока (стр. 105). Сенарирование молока (стр. 108). Наиболее распространенные системы сепараторов (стр. 110).	
Тощее молоко	118
Сметана и ее приготовление	119
Простокваша	121
Творог и его приготовление	123
Кефир и его приготовление	125
Отдел V. Маслоделие	128
Сбивание масла	128
Промывание масла	134
Отжимание масла	136
Подкрашивание масла	138
Посолка масла	138
Упаковка масла	139
Приготовление разл. сортов масла	142
Пороки масла	150
Фальсификация масла	151
Отдел VI. Сыроварение	153
Обработка молока перед створаживанием	154
Створаживание молока	157
Обработка сгустка	161
Формование и прессование сыров	163
Соление сыров	167
Созревание сыров	168
Группа сладких сыров	172
Сыр-Бри (стр. 172). Сыр-Камамбер. (стр. 174). Сыр-Невшатель (стр. 176). Белый-сыр (стр. 178). Сливочный сыр (стр. 178). Бакштейнский сыр (стр. 179). Тильзитский сыр (стр. 183). Домашний сыр (стр. 186). Голландский сыр (стр. 190). Эмментальский сыр (стр. 195). Сыр Пармезан (стр. 199). Сыр Чеддер (стр. 201). Сыр-Чеддер (стр. 203).	
Группа кисломолочных сыров	205
Белорусский сыр (стр. 206). Сыр Кнап-Кезе (стр. 207). Английский деревенский сыр (стр. 208). Вареный сыр (стр. 209). Тирольский сыр (стр. 209). Зеленый сыр (стр. 210).	
Приготовление овечьих и козьих сыров	212
Пороки сыров	214
Враги сыров	217