

OBSAH.

I. O mléce.

	Strana
1. Vemeno (žlázy mléčné) a dojení	5
2. Mléko a jeho vlastnosti	7
1. Vývoj mléčné žlázy	7
2. Krmivo	8
3. Dojení	8
4. Stáří, řevnost, rozčilení, pohyb, práce a zdraví	8
5. Ošetřování	8
6. Počasí a povětrnost	8
3. Složení mléka	8
4. Fysikální vlastnosti mléka	10
5. Vady mléka	11
6. Prostředky k udržení sladkosti mléka	14
7. Zkoušení mléka	15
1. Určování množství smetany smetanoměrem	16
2. „ hustoty mléčným hustoměrem	16
3. „ mléčné sušiny	18
4. Stanovení zředění mléka vodou	18
5. „ odsmetanění mléka	20
6. „ „ a současného zředění vodou	21
7. Určování tuku v mléce	21
8. Stanovení kyselosti (acidity) mléka	25
9. Důkaz, že mléko bylo uvařeno nebo na 80—90° vyhřáto	26
10. „ že do mléka přimícháno bylo mouky	26
11. „ že do mléka přidáno konzervujících látek	26
8. Určování ceny za mléko	27
Placení mléka dle tučnosti mléka	27
„ „ „ „ a ceny másla	28
„ „ na základě proměnlivé ceny za litrocent dle proměnlivého množství tuku	29

	Strana
9. Odsmetanování	30
1. Vystávání smetany	30
2. Odstředování mléka	32
10. Zužitkování odstředěného mléka	42
1. Přímým prodejem	42
2. Zpracováním na polotučné neb čtvrttučné sýřidlové sýry	42
3. „ na tvaroh a tvarůžky	42
4. Odstředěné mléko jest krmivem pro domácí zvířectvo	42
5. Kasein k technickým účelům	43
6. „ k výživným účelům	43
7. Mléko v prášku	43

II. Výroba másla.

1. Vznik másla stloukáním	43
2. Máselnice	44
3. Různé vlivy při stloukání působící	46
4. Výhody a vady stloukání smetany a mléka	48
5. Vypracování másla	49
6. Barvení másla	50
7. Složení másla a podmáslí	51
8. Vady másla	51
9. Úprava a balení másla	52
10. Máslo umělé	53

III. Sýrašství.

1. Sýřidlo a sýření	54
Zkoušení síly sýřidla	55
Zkoušení mléka na způsobilost k sýření	56
2. Barvení a solení sýrů	58
3. Zrání sýrů	58
4. Různé druhy sýrů a jich příprava	58
1. Sýry ze sladkého mléka	59
2. „ z kyselého tvarohu	66
3. „ margarinové	67
4. Vady sýrů	67
5. Syrovátka a výrobky syrovátkové	68
6. Různé výrobky mléčné	69
Dětské mléko	70