

OBSAH:

	Str.
Slovo úvodní	3
Práce mikrobiologické, mikroskopické atd.	7
Úprava visuté kapky	7
Posuzování mléka na základě barvení mikroorganismů	8
Mikroskopování tukových kuliček	10
Skleněná injekční stříkačka	10
Sterilisace mléka	10
Bakteriologické kursy	12
Analytická část.	
Laktoskop	14
Stanovení hutnoty	14
Odměrné nádoby a přístroje užívané k stanovení tuku v mléce	15
Stanovení tuku	16
Stanovení kyselosti mléka pro praktiky	17
Technologie mléka. Čistění mléka po nadojení.	
Síta kuželovitá s vatovou vložkou	19
Nálečkovité síto s plátěným neb barchentovým obalem	19
Chránitko vemene	20
Dižky s plachetkou	21
Pasteurizační stroj „Plzeň“	21
Chlazení mléka zimotvornou směsí	22
Hygienické baňky na mléko	25
Odměrné nádoby na mléko	25
Přístroj ku plnění lahví mlékem	26
Nádoby upravené na přímý prodej mléka	26
Přístroj na dojení	27
Úprava mléka.	
a) Mléko pro kojence	28
b) Kefir	30
Různé pomůcky a přístroje k mlékařství se vztahující.	
Výroba syřidlového výtažku	31
Upotřebení formaldehydu v sýrařství	32
Konservování másla	32
Přístroj ku posouzení tuhosti sýroviny	32
Využitkování odstředěného mléka	33
I. Úprava mléka	34
Bulharské kyselé mléko	35
II. Využitkování odstředěného mléka výkrmem dobytka	36
III. Využitkování odstředěného mléka výkrmem drůbeže	37
IV. Využitkování odstředěného mléka k různým účelům	38
Některé pomůcky k mlékařskému vyučování	41
Názor ku substanci statkové	44
Mlékařské museum	45