

OBSAH.

Část první.

Mléko.

	Strana
1. Vlastnosti a součástky mléka	1
2. O doživosti krav	4
Okolnosti, od nichž doживost závisí	
<i>a.</i> Plemeno	4
<i>b.</i> Doba doživosti, stáří	6
<i>c.</i> Krmení	7
3. Kravín	9
4. Dojení	10
5. O zacházení s mlékem nadojeným	15
6. O prostředcích k zachování sladkého mléka	18
7. Mléko pro děti	23
8. O zkoušení mléka	26
<i>a.</i> Smetanoměr (crémometr) Chevalierův	27
<i>b.</i> Lactobutyrometr	28
<i>c.</i> Acidbutirometrický přístroj Dra Gerbera	30
<i>d.</i> Lactodensimetr	31
<i>e.</i> Jak zjistiti mléko nakyslé	32
9. O vadách mléčných	33
<i>a.</i> Mléko hořké	36
<i>b.</i> Mléko červené	37
<i>c.</i> Mléko modré	37
<i>d.</i> Mléko slané	38
<i>e.</i> Mléko sráživé	38
<i>f.</i> Mléko sliznaté	38
<i>g.</i> Mléko dlouhé	39
<i>h.</i> Mléko vodnaté	39
<i>i.</i> Mléko krav tuberkulosních	39
<i>j.</i> Smetana nestloukavá	39

Část druhá.

Smetana.

	Strana
1. Vystávání mléka	41
<i>a.</i> Holštýnský způsob	42
<i>b.</i> Swartzův způsob	43
2. Odloučení smetany odstředěním	45
<i>a.</i> Ruční reparátor »Victoria«	47
<i>b.</i> Odstřednice »Alfa«	47
3. V čem záleží výhody odstředování mléka	52
4. Smetana a mléko odstředěné	52

Část třetí.

Máslo.

1. Vlastnosti, součástky a druhy másla	53
2. Máselnice	54
<i>a.</i> Tlukačka	54
<i>b.</i> Máselnice holštýnská	54
<i>c.</i> Máselnice »Victoria«	54
3. O výrobě másla	56
<i>a.</i> O přípravě smetany	56
<i>b.</i> Tlučení	58
<i>c.</i> Spracování másla	59
<i>d.</i> Barvení, solení a balení másla	61
4. Máslo strojené	63
5. Vady másla	64

Část čtvrtá.

Sýr.

I. Část všeobecná	66
1. O zacházení s mlékem v sýrařství	67
<i>a.</i> Zahřívání mléka	67
<i>b.</i> Barvení sýra	67
<i>c.</i> Syření	67
2. Zpracování syroviny	68
3. O zacházení se sýrem hotovým	69
<i>a.</i> Lisování	69
<i>b.</i> Solení	69
<i>c.</i> Ukládání sýra	70

	Strana
4. O místnostech mlékařských pro výrobu malou	70
5. Nářadí sýrařské	71
6. Vady sýrů	72
II. Výroba sýra	76
Sýry tvrdé i polotvrdé	76
1. Sýr Edamský	76
2. Sýr bochníčkový	79
3. Sýr tilsitský	80
Sýry měkké	81
4. Camembert	81
5. Sýr de Brie	85
6. Sýr Neufchâtelský	88
7. Sýr pikantní	91
8. Sýr limburgský	91
9. Sýr hůlkový	95
10. Sýr Romatour	95
11. Sýr kmínový	96
12. Máslové syrečky	96
Sýry domácí	97
13. Tvaroh	97
14. Homolky	99
15. Sýr k pivu	100
16. Sýr mazlavý	100
17. Čapčusek	100
18. Syrečky k strouhání	101
19. Sýr sušený	101
20. Olomoucké syrečky	101

Část pátá.

Dodatek.

1. O zužitkování mléka	103
2. O družstvech mlékařských	104
3. Přehled výtěžků a součástí výrobků mléčných	105
4. Srovnávací tabulky teploměrů	106
a. Dle Réaumura a Celsia	106
b. Dle Celsia a Réaumura	107
5. Ceny nářadí a potřeb mlékařských	108