

OBSAH.

	Stránka
I. Úvod	1
II. Jakého pokroku dodělali se jednotliví národové v mlékařství	—
III. Jakými prostředky docílen byl pokrok v mlékařství v zemích výše uvedených	6

Oddělení I. Mléko.

IV. Co jest mléko a jak se vytvořuje	9
V. Která zvířata domácí významávají se zvláště dojitostí	10
VI. Na kterých okolnostech závislá jest dojitost	11
VII. Mnoho-li mléka dá kráva	17
VIII. Čeho při dojení na zřeteli míti	18
IX. Měření mléka	22
X. Součástky mléka	24
XI. Fysiologická důležitost mléka	28
XII. Choroby mléka a jak je lze odstraniti	29
XIII. Zkoušení mléka	32
XIV. Zžitkování mléka	37

Oddělení II. Prodej čerstvého mléka.

XV. Jak s mlékem čerstvým zacházeti	38
XVI. Udržování čistoty v mléčném hospodářství	—
XVII. Provětrávání a ochlazování mléka	39
XVIII. Antiseptické přísady k zabránění sražení mléka	45
XIX. Doprava mléka	—
XX. Přímý prodej čerstvého mléka	48
XXI. Zžitkování čerstvého mléka skrmením	49

Oddělení III. Smetana a mléko sbírané.

	Stránka
XXII. Na čem zakládá se odlučování smetany	51
XXIII. Které okolnosti mají vliv na dokonalé ustání smetany z mléka	52
XXIV. Různé způsoby sbírání mléka čili ustávání smetany	54
XXV. Vlastnosti a scenění smetany i sbíraného mléka	66

Oddělení IV. Máslo a podmásli.

XXVI. Jak povstane máslo	69
XXVII. Máselnice	70
XXVIII. Máselnice stojaté	71
XXIX. Máselnice hybné	77
XXXII. Od kterých okolností závisí dobrý zdar tlučení	78
XXXIII. Výroba másla ze smetany a z mléka	81
XXXIV. Jak se zachází s máslem po stlučení	83
XXXIV. Výtěžek másla	88
XXXV. Vlastnosti a různé druhy másla	89
XXXVI. Napravování vadného másla	90
XXXVII. Jak se scení podmásli	91

Oddělení V. Sýrařství.

XXXVIII. Rozličné druhy sýrů	92
XXXIX. A) Výroba sýra z kyselého mléka	93
XL. B) Sýr ze sladkého mléka	95
XLI. Syřídlo a jeho působnost	—
XLII. Všeobecný pochod při výrobě sýra	97
XLIII. Příprava jednotlivých druhů sladkých sýrů měkkých	105
XLIV. Příprava předních sýrů tvrdých	109
XLV. Žínčice č. syrovátka	112
XLVI. Chemické součástky sýra	114
XLVII. Co jest výhodnější vyráběti, máslo nebo sýr	115

Oddělení VI. Mléko zhuštěné, kumys a kefyr.

XLVIII. Mléko zhuštěné č. mléčný extrakt	117
XLIX. Kumys a kefyr	118
Dodatky	119

