

# OBSAH:

## I. O mléce.

1. Žlázy mléčné čili vemeno . . . . .	3
2. Tvorba mléka . . . . .	4
3. Čím podmíněno jest množství a jakost nadojeného mléka . . . . .	6
1. Vývoj mléčné žlázy . . . . .	6
2. Krmivo . . . . .	7
3. Dojení . . . . .	7
4. Stáří, řevnost, rozčilení, pohyb, práce a zdraví . . . . .	8
5. Ošetřování . . . . .	8
6. Počasí a povětrnost . . . . .	8
4. Dojení ruční . . . . .	8
5. Dojení mechanické a dojící stroje . . . . .	13
6. Zacházení s mlékem po nadojení . . . . .	15
7. Dojení na zkoušku a kontrola doživosti . . . . .	16
8. Fysikální vlastnosti mléka . . . . .	18
9. Složení mléka: . . . . .	19
Tuk, bílkoviny, cukr a popelné látky, katalasa, reduktasa, peroxydasy a diastasa, bakterie, kvasinky a plísně . . . . .	19—22
10. Vady mléka . . . . .	22
1. Stájová příchut. 2. Příchut po místnosti. 3. Příchut po nádobě. 4. Hořké mléko. 5. Sladké mléko. 6. Kysčité mléko. 7. Slizké mléko. 8. Modré mléko. 9. Červené mléko. 10. Žluté mléko. 11. Pískovité mléko. 12. Kvasivé a pěnové mléko. 13. Krupičkové mléko. 14. Žluklé mléko. 15. Lojovité nebo olejovité mléko. 16. Mýdelnaté mléko. 17. Řepová příchut. 18. Hnilobné mléko. 19. Chuť po rybách. 20. Zadušené mléko. 21. Vodnaté mléko. 22. Jedovaté mléko. 23. Nakažené mléko . . . . .	22—24
11. Prostředky k udržení sladkosti mléka . . . . .	25
1. Chlazení . . . . .	25
2. Zahřátí, pasteurace, sterilace, biorisace . . . . .	25
3. Chemické prostředky . . . . .	27
12. Braní vzorků . . . . .	27
13. Zkoušení mléka . . . . .	28
1. Zkoušení smysly . . . . .	28
2. Fysikálně chemické způsoby . . . . .	28

1. Určování smetany smetanoměrem (kremometrem) . . . . .	28
2. Určované mléčné špíny . . . . .	30
3. Určování hustoty mléčným hustoměrem . . . . .	30
4. Určování mléčné sušiny . . . . .	32
5. Stanovení zředění mléka vodou . . . . .	32
6. Stanovení odsmetanění mléka . . . . .	35
7. Stanovení odsmetanění a současného zředění vodou . . . . .	36
8. Určování tuku v mléce . . . . .	37
9. Určování bílkovin . . . . .	44
10. Stanovení cukru třtinového v mléce . . . . .	44
11. Stanovení kyselosti (acidity) mléka . . . . .	46
12. Líhová zkouška . . . . .	46
13. Líhová titrace . . . . .	47
14. Alizarolová zkouška . . . . .	47
15. Kvasná a kaseinová zkouška . . . . .	48
16. Určování katalasy . . . . .	48
17. Určování reduktasy . . . . .	49
18. Zkouška na leukocity . . . . .	49
19. Důkaz, že mléko bylo uvařeno neb na 80—90° C vyhřáto . . . . .	50
20. Důkaz, že do mléka přimícháno bylo mouky . . . . .	52
21. Důkaz, že do mléka přidáno konzervujících látek . . . . .	52
3. Mikroskopická a mikrochemická analýze mléka . . . . .	53
4. Bakteriologické zkoumání mléka . . . . .	54
<b>14. Tržní kontrola . . . . .</b>	<b>55</b>
<b>15. Zákonitá ustanovení o prodeji a zužitkování mléka . . . . .</b>	<b>56</b>
1. Mléka zdraví škodlivá. 2. Mléka zkažená. 3. Mléko falšováno.	
4. Mléko nesprávně pojmenované. 5. Mléko méně cenné . . . . .	58
<b>16. Předpisy pro obchod s mlékem . . . . .</b>	<b>59</b>
<b>17. Předpisy pro sběrny mléka . . . . .</b>	<b>59</b>
<b>18. Nařízení pro mlékárny . . . . .</b>	<b>60</b>
<b>19. Předpisy o docilování dětského mléka a mléka pro nemocné . . . . .</b>	<b>60</b>
<b>20. Předpisy pro zasílání mléka . . . . .</b>	<b>61</b>
<b>21. Uložení mléka . . . . .</b>	<b>62</b>
<b>22. Předpisy o dodávání mléka konsumentům . . . . .</b>	<b>62</b>
<b>23. Zužitkování vadného mléka a vadných mléčných výrobků . . . . .</b>	<b>63</b>
<b>24. Určování ceny za mléko . . . . .</b>	<b>63</b>
a) placení mléka dle tučnosti mléka . . . . .	64
b) dle tučnosti mléka a ceny másla . . . . .	64
c) placení mléka na základě proměnlivé ceny za litrprocent dle pro- měnlivého množství tuku . . . . .	65
<b>25. Kyselé mléko nebo kyška . . . . .</b>	<b>66</b>
<b>26. Odsmetanování . . . . .</b>	<b>66</b>
1. Vystávání smetany . . . . .	66
2. O odstředování mléka . . . . .	70
<b>27. Smetana . . . . .</b>	<b>75</b>

28. Mléko sbírané nebo odstředěné . . . . .	75
29. Zužitkování odstředěného mléka . . . . .	76
1. Přímým prodejem . . . . .	76
2. Zpracováním na polotučné neb čtvrttučné sýřidlové sýry . . . . .	76
3. Zpracováním na tvaroh a tvarůžky . . . . .	76
4. Odstředěné mléko jest krmivem pro domácí zvířectvo . . . . .	76
5. Kasein k technickým účelům . . . . .	76
6. Kasein k výživným účelům . . . . .	76
7. Mléko v prášku . . . . .	76

## II. Výroba másla.

1. Vznik másla stloukáním . . . . .	81
2. Máselnice . . . . .	81
3. Různé vlivy při stloukání působící . . . . .	83
4. Výhody a vady stloukání smetany a mléka . . . . .	86
5. Vypracování másla . . . . .	87
6. Barvení másla . . . . .	88
7. Výtěžek másla . . . . .	88
8. Složení másla a podmaslí . . . . .	90
9. Vady másla . . . . .	90
10. Zkoušení másla . . . . .	91
11. Úprava a balení másla . . . . .	92
12. Máslo umělé . . . . .	92

## III. Sýrařství.

1. Sýřidlo a sýření . . . . .	97
Zkoušení síly sýřidla . . . . .	98
Zkoušení mléka na způsobilost k sýření . . . . .	99
2. Barvení a solení sýrů . . . . .	102
3. Zrání sýrů . . . . .	102
4. Různé druhy sýrů a jich příprava . . . . .	103
1. Sýry ze sladkého mléka . . . . .	103
a) Sýry nevyzrálé, mazlavé . . . . .	103
Sýr pivní. Liptavský sýr. Imperial. Fromage à la crème. Sýr z čisté smetany. Máslové sýrce. Sýr kmínový . . . . .	103—105
b) Sýry měkké, dozrálé . . . . .	105
Cammembert. Sýr de Brie. Sýr neufchatelský čili bondon. Sýr cihlový. Brynza . . . . .	107—108
c) Sýry polotvrdé . . . . .	109
Sýr edamský. Port du Salut. Sýry pařené a uzené. Oštiepek . . . . .	109—111
d) Sýry tvrdé . . . . .	112
Sýr emenský, Gruillère a Parmesan . . . . .	112

e) Sýry s plesnivinou v těstě . . . . .	112
Roquefort. Gorgonzola . . . . .	112
2. Sýry z kyselého tvarohu . . . . .	113
Tvarůžky nebo sýrečky. Homolky. Domácí sýr mazlavý . . . . .	114
3. Sýry margarínové . . . . .	115
4. Vady sýrů . . . . .	115
5. Zkoušení sýrů . . . . .	116
6. Syrovátka a výrobky syrovátkové . . . . .	117
a) Syrovátkové máslo. b) Syrovátkový tvaroh. c) Mléčný cukr . . . . .	118

#### IV. Různé výrobky mléčné.

1. Zhuštěné mléko . . . . .	121
2. Kumis a kefir . . . . .	121
3. Jogurt . . . . .	121
4. Homogenisované mléko . . . . .	122
5. Dětské mléko . . . . .	122
6. Mléko pro kojence . . . . .	122
7. Plnění mléka do láhví . . . . .	122

#### V. Přehled mlékárenské výroby.