

OBSAH.

	Strana		Strana
DÍL I.			
Část I.			
A. Jatečná zvířata domácí	5	7. Plemena ovcí	46
Popis (skot, ovce, koza, vepř, kůň, osel)	5	8. „ koz	46
B. Posuzování jatečných zvířat podle zevnějšíku a plemene	11	9. „ koní	46
1. Zjištění tučnosti zvířete	12	C. Právní vady	48
2. „ stáří zvířete	16	D. Stavba a život zvířete. Chemické složení těla	52
3. „ živé a mrtvé váhy	21	1. Část všeobecná. Buňka pletiva, tkáň: tekutá, svalová, nervová, vazivo, chrustavky, kosti, nauka o kostech, svaly, soustava čivová)	52
4. „ březosti dobytčete	27	2. Smyslové ústroje	65
5. Posuzování skotu podle plemene	31	3. Ústroj výživy	66
a) Plem. stepní	32	a) ústroje zažívací (játra, slinivka břišní)	70
b) „ nížinné	34	b) Oběh krevní	70
e) „ širokočelé	36	(Slezina, brzlík, štítná žláza)	71
d) „ krátkorohé	37	c) Ústroje dýchací	71
e) „ krátkohlavé	40	d) „ odměšovací	72
f) Rázy středoevropské	42	e) „ pohlavní	73
g) Plemena bezrohá	43	(Vemeno, březí děloha)	75
h) Buvol	43	4. Chemické složení. (Organické látky. Anorganické látky.)	76
6. Posuzování vepře podle plemene	43	E. Ochrana zvířat	83
a) Evropský vepř domácí	43		
V. svislouchý	43	Část II.	
V. přímouchý	43	A. Zařízení jatek a vedlejších místností na jatkách	85
b) Indický vepř domácí	44	B. Způsoby porážecí	
Dlouhouchý v. indický	44	1. Omráčení	88
Krátkouchý v. indický	44	2. Zranění prodloužené míchy	89
c) Potomci evropského a indického vepře	44	3. Zastřelení	89
V. kadeřavý	44	4. Zařiznutí (košerování)	90
V. románský	44	5. Anglický způsob porážení	90
d) Ušlechtilá prasata angl.	45	6. Píchnutí	90
V. yorkshirský	45		
V. berkshirský	45		
V. poland-čínský	45		
V. míšeňský	45		

	Strana
7. Porážka telat	91
8. Zabíjení vepřů	91
9. Postup práce při porážce:	
skotu	92
10. vepřů	95
11. kozy a ovce	96
12. telete	96
13. koně	96

DÍL II.

Část I.

Nauka o mase.

I. Část všeobecná.	97
II. Hodnota masa	98
A. Okolnosti působící na jakost masa za živa zvířete	99
1. Druh zvířete	99
2. Pohlaví „	100
3. Vliv plemene	100
4. „ stáří	101
5. „ krmení	101
6. „ zdraví.	101
B. Okolnosti působící na jakost masa při porážení dobytka	104
C. Okolnosti působící na jakost masa při zpracování zvířete	105
III. Rozdělení těla zvířecího podle jakosti masa	105
IV. Posuzování masa	110
a) Maso plnocenné	111
b) „ polocenné	111
c) „ bezcenné	112
d) „ zvířat postiž. ná- kazou morovou	113
e) „ porušené	113
V. Nemoci, které svým vli- vem působí na jakost a prodejnost masa	113
1. Zranění	114
2. Zlomenina	114
3. Nadmutí	114
4. Křeč močového měchýře	115
5. Nemoci způsobené cizo- pasníky.	115
a) Boubel	115
b) Uhřovitost u skotu	116

	Strana
c) Měchožil	116
d) Boubel tenkokrký	116
e) „ ovčí	116
f) Motolice	117
g) Svalovec	117
h) Měchovci	118
i) Aktinomykosa	118
6. Nemoci nakažlivé	119
a) Slintavka a kulhavka	119
b) Sněť slezinná.	122
c) Červenka vepřů	123
d) Mor vepřového dob.	123
e) Tuberkulosa	123
f) Vzteklna	124
g) Tetanus	124
VI. Zákonitá ustanovení o do- bytčích morech a ob- chodu masem a masným zbožím	125
VII. Konservování a hygiena masa	139
1. Konservování masa:	
chladem	139
zamezením příst. vzd.	141
vysušením	141
nakládáním do soli	142
a) Naklád. na sucho	143
b) „ v láku	143
c) „ narychlo	144
d) „ za příd. cukru	144
5. Konservování masouzením	144
6. Chemické konservování masa	145
VIII. Zužitkování odpadků	146
a) Krev	146
b) Rohy	146
c) Kostí	146
d) Kůže	146
e) Lůj	147
f) Sádlo	147
g) Střeva	147

Část II.

Pomocné látky používané při výrobě uzenářského zboží.	147
A. Koření	147
a) Koření z plodů a semen rostlin	148
1. Pepř	148
2. Nové koření	148
3. Muškátový květ	148
4. Kardamony	148
5. Paprika	148
6. Hořčičná semena	149
7. Pistacie	149
8. Hrozinky	149

	Sčrana	Strana
b) Koření z květů rostlin- ných	149	
1. Hřebíček	149	
2. Skořicový květ	149	
3. Kaprlata	149	
c) Koření z listů (Bobkové listí)	149	
d) Koření z kůry (Skořice) .	149	
e) Koření z oddenků (Zázvor)	150	
B. Voda a mineralie .	150	
a) Voda	150	
b) Sůl kuchyňská	150	
c) Salnytr-ledek	150	
C. Různé rostliny ze- leniny a plody	150	
1. Majoránka	150	
2. Basalka	150	
3. Meduňka	150	
4. Cibule	150	
5. Česnek	151	
6. Mrkev	151	
7. Mangold	151	
8. Petržel	151	
		9. Celer 151
		10. Okurky 151
		11. Citron 151
		12. Kmín 151
		13. Muškátový oříšek 151
		14. M o u k a 151
		15. R y b y 151
		16. B a r v i v a 152
		17. R ů z n é 152
 D Í L III. 		
		Část I. D í l n a 153
		1. Nástroje a stroje používa- né v živnosti řeznické a uzenářské 153
		2. Zařízení dílny uzenářské. 166
		Část II. K r á m 168
		1. Zařízení krámu. 168
		2. Zařízení výkladní skříně 169


ÚSTŘEDNÍ SLOVANSKÁ
ZEMĚDELSKÁ KNIHOVNA A ČITÁRNA
Č. A. Z. V PRAZE.

