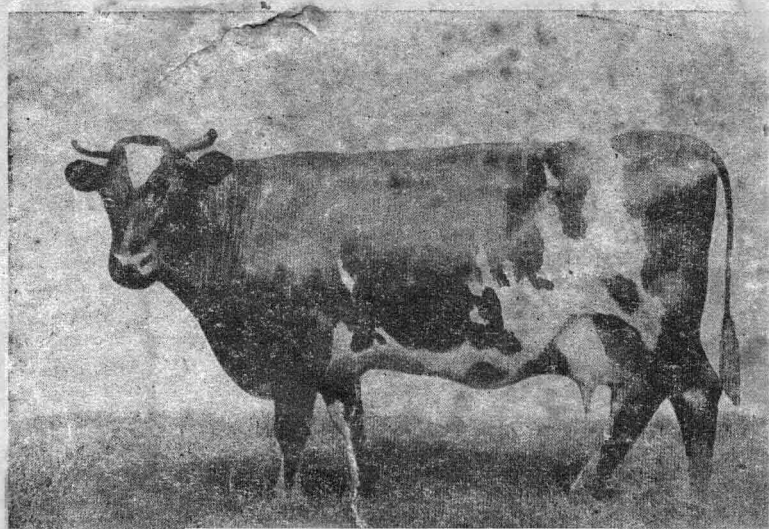


實用養牛全書



上海新學書局印行

例言

一是書之編輯以切於實用爲主旨除依據日本農學士永峯春樹所著畜產新論外其採用歐美最新之學說而易於實地試驗者亦多

一日本一尺卽我國、八四六尺一石卽我國一、七四九六石一斗卽我國一、七四九六斗一升卽我國一、七四九六升一合卽我國一、七四九六合一勺卽我國一、七四九六勺一貫卽我國九九、二兩一斤卽我國一五、八七二兩一匁卽我國、九九五兩適當法之量法一立脫耳卽我國一、三五升其衡法一基瓦卽珽爲我國二六、四六六八兩德國貨幣一馬克爲一百片尼卽我國銀一錢五分閱者可案此改算

一書中所載人名地名牛名而不能漢譯者概用音譯并附載西文於其下以便參考

一是書應載之圖表均案編挿入以期閱者一目了然

一是書所述我國畜牧之狀況悉採自農商部統計表及實業家最近之調查記載

實用養牛全書

目次

序論

一 緒言·····

二 牛之名稱·····

中國名稱

歐洲名稱

三 牛族·····

一 水牛

二 野牛

三 準家畜牛

(甲) 格爾牛

四

(乙) 巴的格牛

(丙) 格耶爾牛

(丁) 犛牛

(戊) 犏牛

四 家畜牛

四 歐洲牛史……………

一 短頭牛

二 長額牛

三 大額牛

四 類原牛

五 我國牛之沿革

第二編 種類

第一章 總說

第一節 分類……………一五

一 屬於用途之分類法

二 屬於原產國之分類法

第二節 牛體各部之名稱……………二一

第三節 牝牡及去勢所生形質上之異點……………二四

第二章 各論

第一節 肉用種……………二五

短角牛

黑勒弗沃爾託牛

黑色無角牛

蘇格蘭土無角牛

西部高原牛

第二節 乳用種.....四一

一 荷蘭種

蘭牛

二 英國種

挨爾州牛

塞爾西牛

附 弗林智加那覺牛

格爾基牛

第三節 兼用種.....五四

一 英國種

地復牛

(甲) 北部地復牛

(乙) 南部地復牛

赤色無角牛

二 瑞西種

褐色瑞西牛

駁色瑞西牛

第四節 役用種……………六七

中國種

黃牛

水牛

第三章 牛畜之選擇……………七四

第一節 牛畜之鑑定……………七五

一 性質

二 體質

三 體格

四 鑑定法

附 我國鑑定法

第二節 牛體之測定……………九七

一 體尺測定法

二 體重測定法

第三節 年齡之判定……………一〇一

一 就齒部判定之方法

二 就角部判定之方法

附錄 洋牛優劣大小比較表

第二編 繁殖論

第一章 總說

第一節 遺傳

一〇八

第二節 形質之固定與變化

一一〇

一 起於自然之現象

二 起於人爲之現象

甲 繁殖法之種類

近親繁殖

同種繁殖

異種繁殖（雜種繁殖）

用途繁殖

乙 管理飼養

三 由牛畜自身所起之現象

甲 練習

乙 牝牛之感情

第二章 繁殖法

第一節 種牛……………一九

一 純粹種之選擇

二 生殖機能完全者之選擇

三 無疾病者之選擇

四 肥瘠適中者之選擇

五 繁殖忌用異性雙仔之牝牛

第二節 發情及交尾……………一二三

第三節 妊娠及分娩……………一二六

第三編 管理

第一章 概說……………一三二

第二章 管理法……………一三四

第一節 管理通論……………一三五

第二節 手術……………一三八

一 斷角

二 去勢

三 鼻環

第三章 牛舍

第一節 設計之原則……………一四一

第二節 外部構造……………一四六

第三節 內部構造……………一四九

一 繫留牛畜之場合

二 不繫留牛畜之場合

三 犢牛舍

第四編 飼養論

第一章 飼料

第一節 總說……………一五七

第二節 營養分……………一五九

第三節 飼料成分表……………一六四

第二章 一切飼養法

第一節 放牧法……………一八〇

第二節 夏期舍飼法……………一八六

甲 苜蓿類

乙 禾本科牧草

丙 豌豆及蠶豆

丁 禾穀類

戊 薑薑及蕎麥

己 根菜類之葉

第三節 冬期飼養法……………一九〇

甲 藁稈類

乙 乾牧草

丙 根菜類

丁 種實

戊 油粕類

己 麥芽

庚 麥酒滓

辛 麩及稗皮

壬 調製飼料

癸 埋藏飼料

第三章 特種飼養法

第一節 犢牛飼養法……………一九六

一 就母牛乳母牛哺乳之方法

二 與母牛分居之哺乳法

第二節 種牛飼養法……………二〇八

一 種牝牛飼養法

二 種牝牛飼養法

第三節 乳牛飼養法……………二〇九

第四節 役牛飼養法.....一二二

第五節 肥腴法.....一二五

一 幼犢牛肥腴法

二 未成牛肥腴法

三 成牛肥腴法

第五編 酪農論

第一章 總說

第一節 牛乳之成分及其性質.....一二四

第二節 牛乳之檢定.....一二七

一 乳量

二 乳質

第三節 搾乳.....一三二

第四節 牛乳之處理……………二二六

一 殺菌

二 器具之洗滌

三 輸送

第二章 製造

第一節 乳油之製法……………二四二

一 乳皮之製法

二 乳皮之成熟

三 乳皮之攪拌

四 乳油之洗滌

五 乳油之製成

第二節 乳餅之製法……………二五一