

# Inhalt.

## Erster Abschnitt.

### Die Milch.

	Seite
1. Eigenschaften und Bestandteile der Milch . . . . .	1
2. Die Milchabsonderung . . . . .	4
Umstände, welche die Milchabsonderung beeinflussen.	
a) Die Rasse . . . . .	4
b) Die Laktationsperiode, das Alter . . . . .	5
c) Das Futter . . . . .	6
3. Der Stall . . . . .	7
4. Das Melken . . . . .	9
5. Die Behandlung der Milch nach dem Melken . . . . .	13
6. Mittel zur Süßerhaltung der Milch . . . . .	15
7. Die Kindermilch . . . . .	20
8. Das Prüfen der Milch . . . . .	22
a) Der Crômometer nach Chevalier . . . . .	22
b) Der Laktobuthrometer nach Marchand . . . . .	23
c) Dr. Gerbers Acidbuthrometrische Methode . . . . .	24
d) Der Laktodensimeter von L. Quevenne . . . . .	27
e) Untersuchung des Säuregehaltes der Milch . . . . .	30
9. Milchbezahlung . . . . .	30
10. Die Milchfehler . . . . .	31
a) Die bittere Milch . . . . .	32
b) Die rote Milch . . . . .	32
c) Die blaue Milch . . . . .	32
d) Die salzige Milch . . . . .	33
e) Die schnell gerinnende Milch . . . . .	33
f) Die schleimige Milch . . . . .	33

	Seite
g) Die lange Milch . . . . .	34
h) Die wässerige Milch . . . . .	34
i) Die Milch tuberkulöser Rühre . . . . .	34
k) Schlecht zu verbutternder Rahm . . . . .	34

Zweiter Abschnitt.

**D e r R a h m.**

1. Das Aufrahmen . . . . .	36
a) Das Holstein'sche Aufrahmverfahren . . . . .	37
b) Das Swark'sche Aufrahmverfahren . . . . .	38
2. Entrahmen der Milch durch Schleuderkraft . . . . .	40
Der Domo-Handseparator . . . . .	42
„ Isola- „ . . . . .	43
3. Die Vorteile des Schleuderverfahrens . . . . .	44
4. Der Rahm und die Magermilch . . . . .	45

Dritter Abschnitt.

**D i e B u t t e r.**

1. Eigenschaften und Bestandteile der Butter . . . . .	46
2. Das Butterfaß . . . . .	47
a) Das Stoßbutterfaß . . . . .	48
b) Das Holstein'sche Butterfaß . . . . .	48
c) Die Katarakt-Buttermaschine . . . . .	48
d) Das Viktoria-Butterfaß . . . . .	49
3. Die Butterbereitung . . . . .	49
a) Die Rahmbehandlung . . . . .	50
b) Das Buttern . . . . .	51
c) Die Bearbeitung der Butter . . . . .	52
d) Das Färben, Salzen, Schmelzen u. Packen der Butter . . . . .	53
4. Die Kunstbutter . . . . .	55
5. Die Butterfehler . . . . .	57

Vierter Abschnitt.

**D e r K ä s e.**

**I. Allgemeiner Teil.**

Allgemeines über die Bedeutung der Käseerei . . . . .	58
1. Die Behandlung der Milch in der Käseerei . . . . .	59

	Seite
2. Die Behandlung des Bruches . . . . .	61
3. Die Behandlung des fertigen Käses . . . . .	61
4. Über Molkereiräume für den Kleinbetrieb . . . . .	62
5. Die Käseergeräte . . . . .	63
6. Die Käsefehler . . . . .	64

## II. Die Käsebereitung.

### Harte und halbharte Käse.

1. Edamer Käse . . . . .	67
2. Schachtelkäse . . . . .	69
3. Tilsiter Käse . . . . .	70

### Weichkäse.

4. Camembert . . . . .	71
5. De Brie . . . . .	73
6. Neuchâtel . . . . .	74
7. Pifanter Käse . . . . .	76
8. Münster Käse . . . . .	76
9. Limburger Käse . . . . .	77
10. Stangenkäse . . . . .	79
11. Romaturkäse . . . . .	80
12. Rummelkäse . . . . .	80
13. Butterkäschen . . . . .	80

### Hauskäse.

14. Quarg . . . . .	81
15. Böhmishe Quargel . . . . .	82
16. Schmierkäse . . . . .	83
17. Reibkäse . . . . .	83
18. Buttermilchkäschen . . . . .	83
19. Olmüzer Quargel . . . . .	84
20. Schaffkäschen . . . . .	85
21. Ziegenkäse . . . . .	85
22. Das Verkäsen pasteurisierter Milch . . . . .	85

fünfter Abschnitt.

Anhang.

	Seite
1. Über Milchverwertung . . . . .	88
2. Beschreibung einer Handmolkerei-Anlage . . . . .	89
3. Die Molkereigenossenschaften . . . . .	91
4. Zusammenstellung der Ausbeute von Milcherzeugnissen	94
5. Vergleichung der Thermometerskalen . . . . .	95
Anleitung zur Verwendung von Hansen's Molkerei- hilfsmittel . . . . .	96
Preise verschiedener milchwirtschaftlicher Bedarfsartikel	104

---