

Inhalt.

Erster Abschnitt.

Die Milch.

	Seite
1. Eigenschaften und Bestandtheile der Milch	1
2. Die Milchabsonderung	4
Umstände, welche die Milchabsonderung beeinflussen.	
a) Die Rasse	4
b) Die Lactationsperiode, das Alter	5
c) Das Futter	6
3. Der Stall	8
4. Das Melken	10
5. Die Behandlung der Milch nach dem Melken	14
6. Mittel zur Süßerhaltung der Milch	17
7. Die Kindermilch	21
8. Das Prüfen der Milch	23
a) Der Crémometer nach Chevalier	23
b) Der Lactobuthtrometer nach Marchand	25
c) Dr. Gerber's Acidbuthtrometrische Methode	26
d) Der Lactodensimeter von Luevenne	28
e) Untersuchung des Säuregehaltes der Milch	29
9. Die Milchfehler	32
a) Die bittere Milch	32
b) Die rothe Milch	33
c) Die blaue Milch	33
d) Die salzige Milch	34
e) Die schnell gerinnende Milch	34
f) Die schleimige Milch	35
g) Die lange Milch	35

	Seite
h) Die wässerige Milch	35
i) Die Milch tuberculöser Kühe	35
k) Schlecht zu verbutternder Rahm	36

Zweiter Abschnitt.

D e r R a h m.

1. Das Aufrahmen	37
a) Das Holstein'sche Aufrahmverfahren	38
b) Das Swark'sche Aufrahmverfahren	39
2. Entrahmen der Milch durch Schleuderkraft	41
Der Victoria-Hand-Separator	46
Der Alfa-Separator	46
3. Die Vortheile des Schleuderverfahrens	49
4. Der Rahm und die Magermilch	50

Dritter Abschnitt.

D i e B u t t e r.

1. Eigenschaften und Bestandtheile der Butter	51
2. Das Butterfaß	52
a) Das Stoßbutterfaß	53
b) Das Holstein'sche Butterfaß	53
c) Das Victoria-Butterfaß	54
3. Die Butterbereitung	55
a) Die Rahmbehandlung	55
b) Das Buttern	57
c) Die Bearbeitung der Butter	58
d) Das Färben, Salzen, Schmelzen und Packen der Butter	61
4. Die Kunstbutter	64
5. Die Butterfehler	65

Vierter Abschnitt.

D e r K ä s e.

I. Allgemeiner Theil.

Allgemeines über die Bedeutung der Käseerei	67
1. Die Behandlung der Milch in der Käseerei	68
2. Die Behandlung des Bruches	70

	Seite
3. Die Behandlung des fertigen Käses	71
4. Ueber Molkereiräume für den Kleinbetrieb	72
5. Die Käseergeräthe	73
6. Die Käsefehler	74

II. Die Käsebereitung.

Harte und halbharte Käse.

1. Edamer Käse	78
2. Schachtel-Käse	81
3. Tilsiter Käse	82

Weichkäse.

4. Camembert	83
5. De Brie	85
6. Neuschâtel	88
7. Pikanter Käse	90
8. Limburger Käse	90
9. Stangen-Käse	93
10. Komatour	93
11. Rümmele-Käse	94
12. Butter-Käschen	94

Haus-Käse.

13. Quarg	95
14. Böhmisches Quargel	97
15. Schmierkäse	98
16. Reibkäse	98
17. Buttermilchkäschen	98
18. Olmücker Quargel	99
19. Schaf-Käschen	100
20. Ziegen-Käse	100

Fünfter Abschnitt.

Anhang.

1. Ueber Milchverwertung	101
2. Die Molkereigenossenschaften	102
3. Zusammenstellung der Ausbeute von Milcherzeugnissen	104
4. Vergleichung der Thermometerscalen	105
5. Preise verschiedener milchwirtschaftlicher Bedarfsartikel	106

