

Inhaltsübersicht.

	Seite
Vorwort.	1
A. Einleitung	1
B. Das Sachgebiet der Alpwirtschaft	17
C. Die Molkerei	22
I. Die Milch	22
1. Das Melken	22
2. Das Lagern und Seihen der Milch	31
3. Qualitäten der Milch	40
II. Die Käsebereitung	42
1. Das Vorerwärmen der Milch	42
2. Die erste oder „laue Scheidung“ der Milch	50
3. Das „Vorkäsen“	56
4. Das „Nachkäsen“	58
5. „Fett, mager, sauer käsen“	68
6. Das Formen und Pressen des Käses	71
7. Der Vorbruch	81
III. Die Ziegerbereitung	83
1. Die zweite oder „siedende“ Scheidung der Milch	83
2. Das Formen des Ziegers	90
3. Die Verwertung der Schotte	94
IV. Die Butterbereitung	99
1. Das Entrahmen der Milch	99
2. Die Verarbeitung des Rahms zu Butter	103
3. Das Formen der Butter	112
V. Im Käsespeicher	118
1. Die Beförderung von Käse, Zieger und Butter in den Speicher	118
2. Die Weiterbearbeitung und Lagerung des Käses im Speicher	123
3. Die Lagerung des Ziegers	139
4. Die Lagerung der Butter	142
Die Namen für die Gesamtheit der Milcherzeugnisse	145
und der Molkereigeräte	146
D. Wörterverzeichnis	147
Nachträge und Berichtigungen	170
Anhang: Äplerbriefe	174
Abbildungen. Karte.	