

Aus dem Inhalt:

	Seite
Vorwort	5
Die Milch	6
Neuere Forschungen über die Heilkräfte der Milch	8
Tierhaltung	9
Unsere eigene Tierhaltung	10
Milchverarbeitung	17
Die Versuchsanordnung	20
Ergebnisse der Vergleiche August 1980	21
Ergebnisse der Vergleiche September 1980	22
Zusammenfassung der Vergleiche 1980	23
Die Vergleiche 1981	25
Die Vergleiche 1982	26
Die Vergleiche 1983	27
Die Vergleiche 1984	29
Zusammenfassung von 18 siderischen Mondumläufen	29
Analysen	30
Kosmische Konstellationen	32
Joghurt	34
Eine eigene Kultur für Dickmilch und Käseherstellung	35
Quark und Handkäse	36
Kochkäse	37
Hartkäse zur Verwendung wie Parmesan	38
Schnittkäse	39
Weichkäse und Ölkonсервierung	40
Die Molke, weißer Molkekäse und brauner Molkekäse	42
Kristallebildung und Sechseckkraft	44
Buttermilchquark, Buttermilchsuppe und Kräutersalben	48
Versorgung einer Familie mit Milch und Milchprodukten	49
Die Fellpflege der Tiere	50
Der Umgang mit Töpfen und Gerät, Rückblick	51
Molkekäse von 1981 – neu untersucht 1991	52
pH-Werte von gelöstem Molkekäse	54
Beobachtungen mit Schafmilch	58
Vergleichbare Erscheinungen in anderen Lebensbereichen	59
Mistversuche 1990	61