

# INHALT

## Vorwort 6

---

## Alles Käse, Butter und Sahne? 8

---

### Kleiner Exkurs: Die Milch 9

Milchsorten 9

---

### Selbstgemachtes aus Milch in der

#### Hausküche 16

Sahne und Rahm und Butter 16

Sahne und Rahm 17

Butter 18

---

## Käse 26

Speisequark 27

Kleine Käsekunde 28

Frischkäse 31

Handkäse 35

Weichkäse 39

Schnittkäse/Hartkäse 42

Joghurt 45

---

## Senf – selbst gemacht 47

Geschichtliches 47

Häusliche Senfherstellung 49

---

## Essig – der Vielseitige 56

Die Essigherstellung zu Hause 59

Essige aromatisieren 63

---

## Beliebt für Getränke und Süßspeisen

– Sirup 68

---

## Erfrischende Fruchtsäfte 76

---

## Feine Liköre 78

Eckdaten, Bestimmungen, Hygiene 78

Ansetzen 79

Sammeltipps 81

Sammelkalender 82

Heilliköre/Tinkturen/Heilweine 91

---

## Öle 94

Ölgewinnung und -verarbeitung 98

Ansetzen von Mazeraten/Ölauszügen 98

Würzöle 100

---

## Kleine Leckereien und andere

### Sachen 102

Hausgemachte Extras 102

Zuckerglasuren 103

Puddings 103

Dekorieren von Süßspeisen 106

---

## Leckeres aus dem Glas 108

Honig 109

Grüne Pestos 110

Chutneys 112

---

## Salz 113

---

## Würzmischungen 116

---

## Anhang: Käsepresse 122

---

## Rezeptverzeichnis 126

---

## Literaturverzeichnis und

## Bezugsquellen 128

---