

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
