

Die folgenden Fragen beziehen sich vor allem auf die Herstellung von Hart (Süß-)käse; in ostalpinen Raum unüblich. Für Weichkäse "Topfenkäse" Fragestellung sinngemäß verändern)

1. Die Milch (nach dem im Kessel) vorgewärmt, durch Beigabe eines Scheidemittels zum Gerinnen bringen ("einrennen")
2. Was wird (wurde früher) als Gerinnungsmittel verwendet (getrocknete und gerollte Kälbermägen/Labpulver)
3. Womit wird (wurde früher) während des nun folgenden Vorkäsens die geronnene Masse umgerührt und zerteilt ("Käsrührer", "Harfe", "Dürchelkelle")
4. Die dünne Flüssigkeit, die nach dem Abschöpfen des Käsebreis übrigbleibt ("Ka(s)wasser" Genus!)
5. Der Käsebrei ("Schotten", "Presse")
6. Das Tuch, mit dem der Käsebrei aus dem Kessel gehoben wird, oder Lochkelle?
7. Der Restkäse, der auf dem Kesselboden zurückbleibt ("Käsfisch")
8. Das ortsübliche Käseformgefäß ("Käsereif" mit "Lade", "Käsger", "Napf")