

## **Terms and Conditions**

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

### Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

### Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

---

# Vorwort.

## Käse.

Leider spielt der Käse in der einfachen Küche so gut wie gar keine Rolle, und das ist sehr bedauerlich, denn mit seiner Hilfe läßt sich nicht nur manches nahrhafte Gericht bereiten, sondern auch der Geschmack vieler Speisen heben und verfeinern. Der theuere Parmesankäse wird für gewöhnliche Zwecke trefflich durch den billigeren Schweizerkäse ersetzt. Da dieser oft zum Abendbrot oder zum Tee gereicht wird, sammeln sich auch Reste an, die mannigfache Verwendung in der Küche finden. Die Stückchen werden entweder aufgerieben oder, wenn sie ganz klein sind, in Brotsuppe verkocht, der sie vorzüglichen Geschmack geben. Zu leichte Rindsuppen oder Ragouts können durch einige Löffel geriebenen Käse bedeutend verbessert werden. Ferner eignet sich Käse für die verschiedenen kleinen Eingangsgerichte, die nach der Suppe gereicht werden und die besonders, im Fall unverhofft Gäste erscheinen, wahre Nothelfer sind. Dann sind auch noch Käseschnittchen, Makkaroni und die besonders bei Herren beliebten Ausläufe zu erwähnen.

## Weißer Käse (Topfen).

Der weiße Käse oder Quark besitzt die für unseren Körper erforderlichen Nährstoffe in reichlichem Maße, wobei noch in Betracht zu ziehen ist, daß sie uns in keinem andern Lebensmittel derartig billig zur Verfügung