Die digitale Landesbibliothek Oberösterreich

oö landes bibliothek

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
Telephone: +43(732) 7720-53100

stehen. Außerdem werden sie von den Verdauungswerkzeugen vollkommen ausgenutzt, ein Zeichen für die Bekömmlichkeit des Käses. Dieser ist ein Produkt der Magermilch, die entweder einer freiwilligen Säuerung überlassen wird oder deren Gewinnung durch Labzusatz erfolgt. Dabei scheidet sich die Milch in flüssige und feste Bestandteile, in Molken und Quark oder weißen Käse.

Da der Topfen das Fleisch an Nährwert bei weitem übertrifft, sollte er viel mehr, besonders auch abends und für Kinder an Stelle der teuren Wurstwaren, Verwendung finden. Er kann, schaumig gerührt, mit Salz, Kümmel, gehacktem Schnittlauch oder Petersilie vermischt, zum Butterbrot gereicht werden und schmeckt pikant, wenn mit geriebenem Schweizer- oder Parmesankäse versetzt. In diesem Falle eignet er sich auch vortrefflich für fertig hergerichtete Käsebrötchen. Ferner ist er eine willkommene Beilage zu Kartoffeln in der Schale und kleinwürflig geschnittenem ausgelassenen Speck, zu Tomaten und sauren Gurken. Tomaten und saure Gurken können auch, in Scheiben geteilt, gleich mit dem Quark vermischt werden.

In einer Zeit, wo die Eier ihren höchsten Preis erreicht haben und dadurch jede süße Speise ungemein verteuert wird, kann man aus weißem Käse den mannigfaltigen, wohlschmeckendsten Nachtisch bereiten, der den Vorzug der Billigkeit hat.

Verschiedener Nachtisch.

Man reibt weißen Topfen mit etwas süßer Milch oder Sahne schaumig, fügt eine Prise Salz, Zucker nach Geschmack und nach Belieben abgezogene, kleingestoßene Mandeln hinzu. Eingemachte Früchte (im Sommer frische) legt man auf ein Sieb zum Abtropfen und vermischt sie mit der Käsemasse. Am besten geeignet sind dazu Preisel-, Johannis-, Erdbeeren und Kirschen. Auch kann man