

## 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

das Obst lagenweise mit dem Käse in eine Glasschale füllen. Ebenso gut kann man statt der Früchte kleine Makronen oder Biskuits nehmen.

Sehr gern gegessen wird folgende Speise: Man verröhrt den Käse wie vorher, nimmt ein Drittel davon ab und vermischt die Masse mit geriebener Schokolade und Vanillezucker. Man ordnet nun den weißen Käse und den mit Schokolade versezten in dünne Schichten in einer Glaschlüssel. Die oberste Schicht muß aus weissem Käse bestehen und wird mit Schokoladenplätzchen garniert.

Anklang finden stets Käseplätzchen und Käseklöze; allerdings sind zu diesen Rezepten Eier erforderlich.

Vorzüglich schmecken Ausläufe von Quark und Käsetorten, von denen es die vielfachsten Rezepte gibt und die, schon aus dem einfachen Grunde, daß sie so selten selbst bereitet werden, stets Beifall finden.

