

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

gut vermischt. Steht etwas Butter zur Verfügung, so menge man solche darunter.

39. Eierkäse. (Siebenbürgisches Nationalgericht). Sechs ganze Eier, $\frac{2}{10}$ Liter Milch oder Obers, etwas Salz, fein geschnittenen Schnittlauch und zwei gehäufte Löffel voll Parmesan- oder trockenen Groyer Käse versprudelt man gut und kocht es in einer schmalen Form im Wasserbad, bis es steif ist. Dieser Käse wird, erkaltet, mit Salat, reichlich oder auch zwischen Simonsbrot oder Weißbrot gelegt und gibt eine vorzügliche Gabelfrühstückspeise für Kinder.

40. Gedämpfter Käse. 250—300 Gramm Chester- oder Schweizerkäse werden in kleine Stückchen geschnitten und mit ungefähr 160—180 Gramm Butter und 4 bis 5 Eßlöffel dicker süßer Sahne über gelindem Feuer in einer Kasserolle langsam gerührt, bis der Käse sich vollständig aufgelöst hat. Dann nimmt man die Masse vom Feuer, läßt sie etwas auskühlen, rührt nach und nach 4 Eier dazu und gibt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form, die in den Ofen gestellt wird, damit sie in mäßiger Hitze (mit Oberhitze) sich leicht bräunt. Soll dieser gedämpfte Käse schärfer sein, so nimmt man statt der Sahne starken spanischen Wein oder Portwein und würzt mit englischen scharfen Senf und etwas Paprika.

41. Englischer Käse. 150—180 Gramm Schweizerkäse oder Chesterkäse (event. auch Reste) werden in sehr dünne Streifen geschnitten und mit 65—70 Gramm guter Butter und drei Eßlöffel Vollmilch in eine ganz weiß emaillierte Kasserolle gegeben, dann über ganz schwachem Feuer so lange gedämpft, bis der Käse sich vollständig aufgelöst hat. Dann wird die Masse vom Feuer genommen und ein Ei dazugerührt, in eine feuerfeste Schüssel geschüttet und noch für einige Minuten in den Ofen gestellt, damit sie obenauf leicht Farbe bekommt.