

## **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

**42. Heringkäse.** Dieser hält sich mehrere Tage.  $\frac{1}{2}$  Kilo weicher Topfen, 1 gepuzter Hering,  $\frac{1}{2}$  saurer grüner Apfel, eine Messerspitze Paprika, eine Messerspitze Kümmel, ein mittleres Häufel Zwiebel und ein Büschchen fein geschnittener Schnittlauch, auch etwas saurer Rahm oder saure Milch sind nötig zur Zubereitung.

Besitzt die Hausfrau eine Fleischmaschine, so dreht sie einfach alles nacheinander durch. Zuerst den Hering, dann die Zwiebel, den geschälten Apfel und zuletzt den Topfen, damit vom Hering nicht viel in der Maschine haften bleibt. Wer keine Fleischmaschine besitzt, möge den Topfen fein mit einer Gabel zerdrücken, den Hering mit der Zwiebel fein wiegen und den Apfel geschält am Reibeisen reiben. Nun die Gewürze einmengen und gut abrühren. Etwas saurer Rahm oder saure Milch verbessert den Käse.

Ist sehr ausgiebig und schmackhaft.

Der Hering, mit etwas Zwiebel gewiegt und mit Essig vermengt, gibt eine gute Zuspitze zu ganzen gekochten Kartoffeln.

**43. Käsefondue.** Ein beliebtes Eingangsgericht ist Käsefondue. Man verrührt 25 Dekagramm geriebenen Schweizerkäse mit drei Eidotter, zwei Löffeln Bröseln und  $\frac{1}{2}$  Liter süßer Milch. In einem tiefen Geschirr läßt man 5 Dekagramm frische Butter zergehen, schüttet den Käsebrei hinein und rührt die Masse auf mäßigem Feuer so lange, bis sie ringsum steigt. Nun muß das Nührei sofort in gut vorgewärmter Schüssel aufgetragen werden.

**44. Käseschnitten.** Zu Käseschnitten reibt man ebenfalls 10 Dekagramm Käse, mengt dies mit ebensoviel Butter, 14 Dekagramm geriebenem Weißbrot, einem Teelöffel Senf, zwei Eidottern, einer Messerspitze Cayennepfeffer und dem nötigen Salz, streicht die Masse auf geröstete Semmelscheiben, läßt diese im Ofen heiß werden und zum Schluß leicht bräunen.