

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

für Krapfen zusammen, schlägt ihn ab, gibt ihn auf ein Brett, sticht ihn zu runde Krapferl aus, läßt dieselben aufgehen und behandelt sie wie Dampfnudeln, oder bäckt sie aus dem Schmalz und bestreut sie mit Zucker und Zimt.

138. **Käseschnitten.** Alte Semmelwecken werden in 1 cm dicke Scheiben geschnitten und in Milch ganz wenig angefeuchtet, dürfen ja nicht durchweichen, bestreicht sie auf einer Seite mit folgender Masse: Man reibt $\frac{1}{8}$ Kilo Schweizerkäse, vermischt ihn mit 2 Eier, einer kleinen, roh geriebenen Kartoffel, etwas Salz und 1—2 Löffel Milch, dann bäckt man die Schnitten in heißem Fett auf beiden Seiten braun, zuerst auf der bestrichenen Seite.

Verschiedene Toppenspeisen.

139. **Toppenspeise mit Schrotbrot.** (Vorschrift aus der vegetarischen Küche.) Auf 250 Gramm frischen Quark rechnet man 75 bis 80 Gramm altbackenes, feingestoßenes Schrotbrot, 100 Gramm Zucker, etwas Zimt und 3 bis 4 Eier. Man verrührt erst den Quark recht glatt, gibt dann den Zucker, etwas feinen Zimt und geriebene Zitronenschale, nach und nach die 3 bis 4 Eidotter, löffelweise das gestoßene Brot, zuletzt den steifgeschlagenen Schnee der 3 bis 4 Eiweiß dazu, füllt alles in eine mit Butter ausgestrichene, mit geriebener Semmel bestreute feuerfeste Form oder Auflaufform aus Blech (man kann auch nur eine Tortenform oder Springform nehmen) und läßt die Speise im Ofen 45 bis 60 Minuten backen. Man kann sie in der Form reichen oder ausstürzen und mit Fruchtgelee oder abgetropften, eingemachten Früchten oder auch Marmelade belegen.

140. **Einfachste Toppenspeise mit Semmeln.** Von mehreren Semmeln oder Milchbrot, die aber nicht älter als 24 Stunden sein dürfen, werden Scheiben geschnitten.