

## **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

fortwährend yarricht. So geht es die ganze Nacht hindurch fort. Sind der Körper nicht natürlich die ganze Nacht oder mehrere wachsalu ab.

Am nächsten Morgen bemerkt man in der Milch viele, kleine, weißliche Hückchen. Diese werden mittelb Nützlingapparate angeschlossen, in freier Luft eingepflanzten. Das ganze kommt dann zwischen die Tücher in die Presse. Ein bis zwei Tage bleibt das ganze darunter. Am 3. Tage wird der Käse, der noch sehr weich ist, in feinstückiger eingepflanzten, das sind Hasen, kleine Käseformen, damit die Liebe die Form nicht verlieren. Dann kommen sie in die Käsekalle auf die Käsedeckel. Die zinnbleiben, in minderkundigen Milch wird dann weiter an Landen markiert, die damit ihre Befahrung füllen.

So werden an Landen täglich in jeder Käse 2-3 Liebe yarricht. Ein solches Nützlingstück 1m Durchmesser, sind 15-25 cm hoch und 100-120 kg schwer. Von dieser Größe sind gemeinlich die Gullkäse, die Liebe. Die Gullkäse sind schon kleiner, Mayerkäse sind noch kleiner yarricht. Andere in der Befahrung ge-