

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

Petersilie, Dill, Pimpinelle, Estragon, Kerbel, getrocknete Schoten und Spargelschalen, abgeriebene Zitronen- und Apfelsinenschale, Zitronensaft statt Essig, Vanillin für die Vanilleschote. Als Ersatz für die unsaubere, tierische Gelatine verwendete man den natürlichen Pflanzenleim Agar-Agar.

Von den Fetten spielt die Kokosnussbutter eine große Rolle; einwandfreie Präparate sind Nussa, Palmin, Vegetaline, Fruchtin u. a.; man nimmt sie zum Braten, Backen und Abschmecken rein oder vermischt mit guter Kuhbutter. Im allgemeinen gehe man mit Fett sparsam um. Dasselbe gilt für die Eier als Zutat.

Von Zuckersorten benütze man nur den ungeblauten Zucker; sehr empfehlenswert ist Rohrzucker.

Die Kochkiste

ist einer der wesentlichsten Bestandteile der vegetarischen Küche; sie ist unentbehrlich für die Herstellung aller Speisen aus den Hülsen- und Getreidefrüchten, sowie bei der Zubereitung der Gemüse und des geschmorten Obstes. Man lasse sich durch anfängliche Mißerfolge nicht abschrecken. Jede Kochkiste will verstanden sein.
