

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

ein Sieb gedrückt. Man läßt diese Sauce mit saurer Sahne oder mit dem Saft einer Citrone aufkochen. Die Tomatensauce eignet sich ganz besonders zum gedämpften Reis, Knödeln, Biddings und ähnlichen Speisen.

Tortenteig mürber.

$\frac{1}{2}$ Pfund Mehl giebt man in eine Schüssel, zerpfückt etwas harte Butter in kleine Stückchen und mengt sie leicht darunter. In die Mitte des Mehles in eine gemachte Vertiefung giebt man, zuvor gequirlt, 1 ganzes Ei, 1 Eidotter, eine Priesel Salz, etwas Zucker und 1 Löffel kaltes Wasser, rührt dies dann mit dem Mehl untereinander und knetet sich einen Teig. Man stellt den Teig einige Stunden kalt und rollt sich dann einen dünnen Boden und Ränder aus, legt diese in die ausgestrichene Tortenform und bäckt sie einige Minuten. Nach dem Erkalten stürzt man sie auf einen Kuchenteller und kann sie gefüllt zu verschiedenen Torten verwenden.



Getränke.

Zum Schlusse seien noch einige Worte über die vegetarischen Getränke angebracht. Wer die Thierkost mit ihren scharfen Gewürzen meidet und mäßig lebt, wird nur selten Durstgefühl bekommen, weil die durch naturgemäßes Leben eingetretene Beruhigung des ganzen Wesens, den Körper nur das fordern läßt, was er wirklich braucht. Das beste Getränk, erfrischend, belebend, und den Durst wirklich stillend, ist das reine Quellwasser, dessen Genuß den Städtern allerdings ebenso benommen ist, wie derjenige der reinen Luft. Ein weiteres fertiges Getränk haben wir in der Milch, die aber wegen der heutigen Stallzucht des Milchviehes stets vor dem Gebrauch gekocht werden möchte. Wasser sowohl wie Milch geben mit etwas Fruchtsaft vermischt, köstliche Limonaden. Sehr wohlschmeckend sind auch die aus