

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

selben gemäß kochen und noch mehr den Männern, welche das Gefochte (vorausgesetzt, daß es gut gekocht sei) essen werden; eins aber muß ich hier sagen, daß mir, als Arzt und Leiter einer vegetarianischen Heilanstalt, das Lesen des Manuscripts von hohem Nutzen war, wofür ich der geehrten Frau Verfasserin an dieser Stelle meinen speziellen Dank abstatte.

Tüchtig in Haus und Küche und mit den Gesetzen des Vegetarianismus vollständig bekannt, eignete sich Frau Ottilie Ebmeyer ganz besonders zur Herausgabe eines vegetarianischen Kochbuches; vollkommen mit der deutschen, mit der englischen und französischen Küche betraut, gibt uns die geehrte Verfasserin in ihrem Buche das Beste von dem, was sie gesehen und gelernt hat.

Das Buch ist klar und bündig geschrieben, nicht zu voluminös, und doch vollständig; es trägt allen Anforderungen Rechnung, es bringt Abwechslung in Menge; neben den einfachsten Speisen figuriren sehr complicirte, hochfeine, die sich auf der reichsten Tafel sehen lassen können; die strengen, an Einfachheit gewohnten Vegetarianer werden ohne Mühe das finden, was sie suchen, sogar den Nichtvegetarianern wird das Buch willkommen sein, indem es sie in den Stand setzt, ihren Tisch mit feinen und gesunden Speisen zu variiren.

Möge nur ein Jeder es sich zu Herzen nehmen:

Je einfacher desto besser!

Das Buch beginnt mit einem vorzüglich gut behandelten Kapitel:

Ueber Küchen- und Kochgeschirr,

das in dem besten Buch über Gesundheitspflege einen Platz verdienen würde, und das ich unsern werthen Hausfrauen nicht genug an's Herz legen kann, denn es wird in dieser Hinsicht vielfach gesündigt; oft werden durch schlechtes Kochgeschirr die besten Ingredienzien geradezu verdorben, so daß sie unappetitlich aussehen oder gar der Gesundheit schaden. Die geehrte Frau Verfasserin hält außerordentlich viel auf größte Reinlichkeit in der Küche und in dem Küchengeschirr und ganz richtig sagt sie: „Die Sauberkeit kann nicht genug nach allen Richtungen hin empfohlen werden und ein Zuviel ist kaum möglich“.

Eine saubere Küche und eine reinliche Köchin machen immer einen wohlthuenden Eindruck; eine Hausfrau hat viel dabei zu gewinnen, eine rechte Wasserfreundin zu sein.

Aus diesem ersten Kapitel Bruchstücke zu entnehmen, wäre schade, es muß eben ganz gelesen und beherzigt werden.