

## **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

Das zweite ist nicht minder wichtig, es fragt: wie soll man kochen?

Da liegt der Hase im Pfeffer; wie soll man kochen? Das wissen eben viele nach der modernen Dressur erzogenen Fräulein und jungen Frauen kaum oder gar nicht. Das Kochen, glaubt man, sei ein verächtliches, gar zu prosaisches Ding, das man den Mägden überlassen muß oder das man lernt, wenn man verheirathet ist. Womit Du aber gesündigt hast Jungfrau, damit wirst Du auch gestraft; Dein künftiger Ehegemahl wird Dir keine Köchin halten wollen oder können und nun heißt's: selbst Hand an's Werk legen, aber o weh! Da steht's schlimm, die Verlegenheit ist groß, das Kochbuch wird zur Hand genommen, aber trotz der besten Recepte will nichts Gutes gerathen, denn auch in der Küche ist die Theorie ohne Praxis grau, oft schwarz oder gar verbrannt (man erlaube mir den Scherz), was dann des Mannes Unzufriedenheit hervorrufen kann. Der Vorwurf trifft nicht das junge Mädchen allein, sondern sehr oft die Frau Mutter, welche, um mit ihrer Tochter zu glänzen, ihr eine Erziehung grand genre geben will, leider vergessend, daß der schönste Schmuck einer jungen Frau in der Tüchtigkeit in ihrem Berufe als Mutter und Hausfrau besteht, und dazu gehört auch die Kochkunst, wie Frau Ottilie Ebmeyer und andere tüchtige Hausfrauen dieselbe lehren und kennen, nicht aber jenes Tändeln in der Küche, welches sich mehr mit leichten, unnützen, schädlichen als mit nützlichen Dingen beschäftigt.

Eine andere wichtige Frage, die unser Kochbuch behandelt ist die: „was nimmt man zum Kochen“? Nur ausgezeichnete Stoffe, sagt Frau D. Ebmeyer mit Recht. Gold wird zwar durch das Feuer geläutert, nicht aber, schlechtes Kochmaterial, mittels gewisser Zusätze, Gewürze, Saucen u., läßt sich bekannterweise vieles vertuschen und verdecken, aber statt das Schlechte unschädlich zu machen, macht man es doppelt schädlich; alles in Zersekung Begriffene ist unserm Organismus zuwider und schadet früher oder später.

Die werthe Frau Verfasserin hat Recht, wenn sie so hohes Gewicht auf diesen Punkt legt und ihn im 3. Kapitel: Einkauf und Erhaltung verschiedener vegetarianischer Lebensmittel weiter bespricht. Gut einkaufen ist schließlich nicht so schwer, schwerer aber das Erhalten und Aufbewahren. Hiefür, glauben Manche, sei jeder Winkel gut und ist man dann erstaunt, wenn die Ekwaaren verderben. Nicht nur das lebende Wesen braucht die frische, gute Luft, sondern auch die todte