

## **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

zierlichen Formen nicht fehlt; dahin gehören die gut bearbeiteten Kapitel über die verschiedenen Teigarten und Backwerke, Gefrorenes, Crèmes, Puddings, kalte süße Speisen und wie die guten Dinge alle heißen; ich will mich aber nicht zu sehr an diesen guten Sachen aufhalten, der Gedanke an dieselben möchte mir den Mund wässern.

Bei dieser Gelegenheit möchte ich aber doch eine kleine Warnung einschalten:

Von den feinen Backwerken, von dem Gefrorenen u. genieße man ja nicht zuviel. Die Erfahrung lehrt, daß viele Leute, besonders aber die mit Magenkatarrhen Behafteten, die Backwerke in der Regel nicht vertragen; die Butter, die man dazu nimmt, verwandelt sich nämlich im Magen in Säuren, welche Katarrh hervorrufen oder denselben verstärken.

Die Hausfrau sei ja recht sparsam mit Butter und Zucker, denn beide führen leicht zu Magenbeschwerden.

Was Frau D. Ebmeyer von den Compotes sagt: „diese nur aus Obst bereiteten Schüsseln sind dem Vegetarianer ganz besonders unentbehrlich und sollten ihm eigentlich bei keiner Mahlzeit fehlen“, unterschreibe ich mit beiden Händen; ja: „keine Mahlzeit ohne Obst!“ Besser ist es allerdings, das Obst, statt gekocht, roh zu essen, indessen paßt Letzteres nicht für alle Magen. Kindern besonders gebe man viel Obst.

Die Salate finden auch ihren Platz im vegetarischen Kochbuch; statt des gewöhnlichen, ungesunden Wein- oder Spiritueffigs wendet aber die Verfasserin vortheilhaft selbstbereitete Fruchtsäuren an. Auf diese „vegetarischen Essige“, wie Frau D. Ebmeyer sie richtig nennt, machen wir unsere verehrten Hausfrauen aufmerksam; diese Fruchtsäuren sollten in keiner Haushaltung fehlen, in welcher man sie und da saure Speisen ißt und sollten den gewöhnlichen Handelssessig ersetzen. Im Ganzen ist aber vor sauren Speisen zu warnen. —

Eine besondere Erwähnung verdienen noch folgende Kapitel:

Einmachen und Trocknen der Früchte und der Gemüse, für die Hausfrauen ein sehr wichtiger Punkt, denn im Winter und im Frühjahr ist man froh über solche Vorräthe. Das Anschaffen von Primeurs ist eben nicht Jedermann's Sache.

Auf die in Essig eingemachten Früchte und Gemüse hat die Frau Verfasserin keine Rücksicht genommen, weil die Fruchtsäuren sich dazu nicht eignen und weil die andern scharfen Essige den Vegetarianern nicht empfohlen werden können.

Bei dem Einmachen von Früchten und Gemüsen bedient sich Verfasserin sehr häufig des Bain-Marie, der so vorzüglichen