Die digitale Landesbibliothek Oberösterreich

oö landes bibliothek

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
Telephone: +43(732) 7720-53100

gesucht feinen Einfachheit der vegetarianisch zubereiteten Speisen am leichtesten herauszuschmecken ist.

Hat doch die Schreiberin dieser Zeilen es erleben müssen, daß an einem vegetarianischen Kurtische der Blumenkohl eines Tages schmutzig braun aussehend aufgetragen wurde und vollständig den Geschmack der Pflaumen, welche Tags zuvor in derselben Casserole als Compot gekocht waren, angenommen hatte; ebenso in einem andern Hause schmeckte der Reis, welcher dunkelgrau aussah, nach den Mittags zuvor gekochten Rüben, und doch konnte man beiden Küchen nicht offenbare Unreinlichkeit zur Last legen, es fehlte eben nur die oben angedeutete ganz besondere Sorgfalt und Sauberkeit.

Wie soll man kochen?

Herr Dr. H. Beta beantwortet diese Frage in seinen neuen Beiträgen zur Koch- und Bratkunst sehr treffend mit den wenigen Worten: „Langsam kochen", ferner sagt er: „Man fange immer mit den vollkommen reinsten Kochwerkzeugen an."

Die letzte dieser beiden Regeln habe ich im vorstehenden Abschnitt besprochen und zur Beantwortung der Frage: „wie soll man kochen?" seien mir hier noch einige Worte gestattet, denn so treffend auch die Antwort: „Langsam kochen" ist, so ist damit doch nicht Alles gesagt, und manche unerfahrene Hausfrau würde ein langsames Kochen vielleicht nicht recht zu deuten und anzufangen wissen.

Gut kochen ist eine große Kunst, vegetarianisch gut kochen eine noch viel größere, und da die Ehemänner sie an ihren Frauen wohl zu schätzen wissen, so sollte jede Hausfrau bemüht sein, sich diese Kunst bis zu einer gewissen Vollkommenheit durch Studium und praktische Ausführung anzueignen. Die besten Recepte und Vorschriften eines Kochbuches sind unnütz, und alles zu einer Speise genau nach vorgeschriebener Angabe verwandte Material ist als weggeworfen zu betrachten, wenn man der Zubereitung und dem Kochen des Essens nicht große Aufmerksamkeit und Sorgfalt zuwendet.

Da die folgenden Recepte dieses Buches, alle selbst erprobte und für gut befundene sind, so kann sich jede Hausfrau genau danach richten, und hat dann nur zu beobachten, daß die Kochtöpfe mit gut schließendem Deckel versehen und für die darin