

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



Alte Bauernweisheit.

Don unserem lieben Herrgott kommt alles Gedeihen, alle Kraft und Gesundheit, aber der Mensch muß das Seinige dazu tun. Das wissen seit altersher die schlichtesten Landleute und sie handeln und leben auch danach. Vor allem bedürfen unsere Bauernleute bei ihrer harten Arbeit einer gesunden, kräftigen Kost. Aus dem Gottes Segen des Ackers bäckt die Bäuerin das kernige Hausbrot und mit der Milch ihrer Ziegen und Kühe bereitet sie am Morgen und zur Laus, wohl gar auch noch am Abend den beliebten Kaffee. Freilich muß sie dazu die Milch abkochen und dadurch verliert diese viel an Wohlgeschmack und Nährwert. Deshalb braucht die Bäuerin bei der Zubereitung des Kaffees eine Butat, die dem Getränk Kraft und Würze gibt. Eine solche Butat ist der altbekannte

Imperial-Feigenkaffee mit der Krone.

Er wird nur aus reinen süßen Feigen hergestellt, stammt also von einer Frucht, die in der heißen Sonne des Morgenlandes reift und schon in uralten Zeiten wegen ihrer heilsamen und nahrhaften Stoffe hochgeschätzt war. Kein Wunder also, daß Imperial-Feigenkaffee, nur mit Milch allein zubereitet, einen Trank gibt, an dem sich der lebfrische Bub und das lustige Dirndl, der schwerschnaffende Hausvater und die nimmer rastende Bäuerin, aber auch noch die hochbetagten Ausnehmerleute erfrischen und sättigen und der ihnen allen wohlbekommt.

