

## **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

## Kaffe Getränke.

### 1. Frisches Wasser.

Soll stets frisch, aber nicht eiskalt getrunken werden.

Weiteres hierüber siehe unter Ess- und Trinkregel des I. Theiles.

### 2. Milch.

Gute Kuhmilch soll unbedingt nur ungekocht getrunken werden. Man achte dabei auf strengste Reinlichkeit im Stalle und beim Melken. Städter sollen niemals Milch von Stadtkühen trinken; sie thun in diesem Falle recht gut, wenn sie sich um eine gute Milchquelle umsehen, wohin die Milch aus den Alpen geliefert wird.

Beim Milchkauf in der Stadt ist ferner auch darauf zu sehen, daß man selbe etwas theurer zahlt und dann auch thatsächlich Vollmilch bekommen kann.

Saure Milch kaufe man nur mit dem Rahm, also niemals abgesprudelt, besorge sich diese Arbeit einfach selbst, um ganz sicher zu sein, daß sie vollen Rahmgehalt hat. Vortheilhaft ist es, wenn man sich zuhause selbst gute Vollmilch sauer werden läßt.

### 3. Citronen-Simonade.

In ein viertel Literglas gibt man drei Stück Würfelzucker, dreht auf der neuen Citronenschraube eine größere oder zwei kleinere Citronen aus, schüttet den Saft sodann auf den Zucker und gießt das Glas mit frischem Wasser voll. Man rührt nun so lange um, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.

In Ermanglung frischer Citronen gießt man auf den Zucker einen Theelöffel voll reinen Citronensaft.

### 4. Hollundertrunk.

Hollundersaft, siehe diesen unter Gruppe X, Art. 16, mit frischem Wasser nach Belieben verdünnt.

### 5. Heidelbeertrunk.

Heidelbeerfaft, siehe diesen unter Gruppe X, Art. 17, mit frischem Wasser verdünnt.

### 6. Brombeertrunk.

Brombeerfaft, siehe diesen unter Gruppe X, Art. 15, mit frischem Wasser nach Belieben verdünnt.