

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

	Seite		Seite
Gruppe XII. Warme und kalte Getränke.		a) Tafelordnung bei Laufen	233
Warme Getränke.		Zusammenstellung der Festeffen	
1. Nähr-Kaffee	221	I. Classe	234
2. Korn-Kaffee	222	Zusammenstellung der Festeffen	
3. Malz-Kaffee	222	II. Classe	234
4. Benüz-Kaffee	222	b) Tafelordnung bei Hochzeits-	
5. Cichel-Kaffee	222	mahlen	235
6. Nährsalz-Cacao	223	Zusammenstellung der Festeffen	
7. Nährsalz-Hafer-Cacao	223	I. Classe	237
8. Albumin-Cacao	223	Zusammenstellung der Festeffen	
9. Leguminosen-Cacao	223	II. Classe	238
10. Cichel-Hafer-Cacao	223	c) Öffentliche und politische Fest-	
11. Nährsalz-Chocolade	223	essen	238
12. Schweizermilch-Chocolade	224	Zusammenstellung der Festeffen	
13. Albumin-Chocolade	224	I. Classe	240
14. Nährsalz-Thee	224	Zusammenstellung der Festeffen	
15. Erdbeerblätter-Thee	224	II. Classe	240
16. Brombeerblätter-Thee	224	Illustrirter Anhang über die neuesten	
17. Deutscher Thee (Vollkommenster		Fortschritte in Bezug auf praktische Koch-	
Ersatz für russischen Thee	224	geschirre.	
Kalte Getränke.		Etagen-Dampfkochtopf	243
1. Frisches Wasser	225	Dr. Peterson's Reformfocher	244
2. Milch	225	Kochtopf „Kann Alles“	245
3. Citronen-Limonade	225	Kunze'scher Schnellbrater	246
4. Hollundertrunk	225	Kartoffeldämpfer	246
5. Heidelbeertrunk	225	Reisdämpfer	247
6. Brombeertrunk	225	Kochtopf-Untersatz	248
7. Himbeerwasser	226	„Atna“ und „Ideal“	248
8. Ribiselfwasser	226	Alexander-Kochtopf mit Heureka-	
9. Maitränk	226	Einsatz	250
10. Erdbeer-Bowle	226	Eine wichtige Garnitur neuerer	
11. Himbeer-Bowle	226	Küchengeräthe	254
12. Orangen-Bowle	226	Geisenheimer Obst- und Gemüse-	
13. Pfirsich-Bowle	227	dörre	256
14. Aprikosen-Bowle	227	Blitzrührschüssel und Quirltopf	259
Alkoholfreie Weinkarte	227	Haushaltungs-Buttermaschinen	260
XIII. Kritik über die Festeffen der		Wichtige Schlussbemerkungen	262
Gegenwart	228	Nachtrag zum II. Theil	262
XIV. Praktische Vorschläge zu Fest-		Anzeigen.	
essen der Zukunft	233		