

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

Mehl hergestellten Tränke: man quirlt dazu etwas Weizen-, Roggen- oder sonstiges Mehl oder Schrot in wenig kaltem Wasser glatt und läßt es quirlend in kochendes Wasser laufen, dem man Butter und Salz als Würze zusetzt. Einige Erfahrung ergiebt am sichersten die erforderliche Menge, doch ist es besser, wenn der Trank nicht breiig ist. Weitere warme Getränke sind Chocolade, Hafercacao, Cacao, Thee von Erdbeerblättern und dergl., sowie als Ersatz für den schädlichen Bohnenkaffee der Gesundheitskaffee, aus Weizen, Gerste oder Korn, wie ihn beispielsweise in vorzüglicher Waare fabriziren: Krause & Co. in Nordhausen, Rathreiner's Malzkaffeesfabriken in München, sowie der berühmte Seelig'sche Korn- und Malz-Kaffee und ist dem dünnsten Bohnenkaffee ein Trank aus geröstetem Getreide, der seinen Geschmack mit Billigkeit vereint, entschieden der Vorzug zu geben.

Was jedem frommt, muß Jeder ebenso selber wissen oder erproben, wie was ihm am besten schmeckt, und will ich deshalb in keiner Weise Dies oder Jenes hervorheben. Hauptsache bei Getränken wie bei Speisen ist, nie Verdorbenes, Gegärtes oder gar mit Essenzen „Verbessertes“ zu genießen, und wird der auf diese Weise seinen Leib rein haltende Mensch keine Ursache haben, zu leiden und zu klagen, sondern für seine Gesundheit als dem höchsten irdischen Gut, Gott die Ehre und Dank aus reinem Herzen geben können.

Zum Einmachen

der Früchte nehme man nur fleckenloses, wenn möglich frisch-gepflücktes Obst, auch gebrauche man den reinsten Zucker, der zu bekommen ist, da mit unreinem Zucker eingelegte Früchte weniger haltbar sind, und drittens nehme man zum Kochen nur irdenes Geschir, entweder neues oder doch wenigstens gründlich gereinigtes.

Zu Kirichen, Erdbeeren, Himbeeren und Johannisbeeren rechnet man das gleiche Gewicht Zucker, kocht diesen mit etwas Wasser auf, schäumt ihn ab und thut die Früchte hinein, die von der Flüssigkeit bedeckt sein und einige Male überwallen müssen. Dann zieht man den Topf vom Feuer, deckt ihn zu und läßt ihn bis zum nächsten Tag stehen, nimmt die Früchte