

## **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

## Kalte und warme Getränke

### Über das Kaffeekochen

Man soll nie große Mengen Kaffee kaufen, sondern immer kleinere Quantitäten, damit man ziemlich oft frisch gebrannten Kaffee bekommt. Kaffee soll immer gut verschlossen aufbewahrt werden. Knapp vor Gebrauch wird er erst gerieben.

Guten starken Kaffee erhält man, wenn man ihn in den eigenen Maschinen kocht, doch leisten auch die Aufgießmaschinen mit den Blecheinlagen gute Dienste. Das Wasser muß langsam durchsickern können. Der Aufguß darf nie offen stehen. Als Aufgießwasser soll man stets frisch abgekochtes Wasser verwenden. Man kann, um eine dunklere Färbung zu erzielen, etwas Feigenkaffee mitkochen. Der geriebene Bohnenkaffee darf jedoch nie gekocht werden. Auf beiläufig 20 g Kaffee rechnet man 5 g Feigenkaffee und  $\frac{1}{8}$  l Aufgießwasser. Fertiger Kaffee soll nie lange auf der heißen Herdplatte stehen.

### Kaffee-Essenz

Auf 1 l Wasser rechnet man  $\frac{1}{4}$  kg geriebenen Kaffee. Der geriebene Kaffee wird sehr langsam aufgegossen und erkaltet in Flaschen gefüllt, die man gut verkorkt. Man kann auch etwas gebrannten Zucker, den man mit etwas kaltem Wasser aufgegossen hat, in den Kaffee geben.

### Schokolade

120 g Schokolade werden in etwas Milch unter beständigem Rühren erweicht und nach und nach  $\frac{1}{2}$  l Milch zugegossen und langsam aufgekocht.

### Kakao

$\frac{1}{2}$  l Milch bringt man zum Sieden und rührt langsam 3 Eßlöffel Kakao, den man mit kalter Milch zu einem Brei verrührt hat, ein.

### Limonade

$\frac{1}{4}$  kg Zucker wird in etwas Wasser aufgekocht, ausgekühlt, der Saft von 3 Zitronen eingerührt und  $\frac{3}{4}$  l heißes Wasser beigegeben. Will