

## **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

Berlin bei J. J. Kitz, Neue Promenade 7, in allen Markthallen bei den Großhändlern) zum Preise von 1 Mark bis 1,50 Mark bis 2 Mark für 25 Stück kaufen (in dieser Zeit sind sie alle saftig). (Gleich nach dem Einkauf legt man sie neben einander aus, an einer trockenen und luftigen Stelle, z. B. auf einen Schrank in der Nähe eines geöffneter Fensters\*), die weichsten verwendet man zuerst.) Zu Ende Juli versee man sich mit einem größeren Vorrat der dann künstlichen Messina-Zitronen, so daß der Bedarf bis Jahres-schluß gedeckt ist (diese Zitronen halten sich, richtig aufbewahrt, monatelang), weil die vom August bis Dezember künstlichen Zitronen teuer und saftlos sind.

2) Um den ganzen Saft aus der Zitrone zu bekommen, schneidet man sie der Länge nach auf, macht noch einige Querschnitte in jede Hälfte, und preßt nun die Hälften — mit der Schnittfläche nach unten — in einem breiten und nicht hohen Gefäß, etwa einem großen Tassenkopf, aus; dann füllt man einen andern Tassenkopf nicht ganz zur Hälfte mit Wasser, hält die ausgepreßten Zitronenhälften so hinein, daß das Wasser in die Zellen eintritt, preßt sie wieder aus und wiederholt dies 5 bis 6 mal. Wenn man zuletzt diesen verdünnten mit dem erst gewonnenen reinen Saft vermischt, so erhält man, nachdem das Ganze durch ein Sieb gegossen, eine Flüssigkeit, welche mild sauer schmeckt und die nur wohlthätig wirken kann, während der Essig unter allen Umständen gesundheits-schädlich ist, denn er wirkt zersetzend auf die roten Blutkörperchen.

Was nun die gebräuchlichste Zuthat betrifft,

#### das Kochsalz,\*\*)

so erfüllt dasselbe keine der oben aufgestellten Bedingungen: es

\*) Hat man einen trockenen und luftigen Keller zur Verfügung, dann kann man die Zitronen (nachdem man sie einzeln mit einem reinen trockenen Tuche abgewischt) in eine Kiste mit trockenem Sande legen, sodas sie von letzterem bedeckt sind. Die Kiste muß auf einige Mauersteine oder anderes dergl. (Holzklöße, Leisten) gestellt werden, so daß sie ringsum von Luft umgeben ist.

Fret ausliegende Zitronen müssen hin und wieder gewendet und etwa schadhast gewordene entfernt werden.

\*\*\*) Wie Prof. Virchow im preussischen Abgeordnetenhaus bei einer Gelegenheit hervorgehoben, giebt es Völkerschaften, welche das Kochsalz