

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

2) Thee von Cacaoschalen. (Diese sind in Berlin z. B. zu sehr billigem Preise in den M. B. von Donat'schen Konfitürengeschäften zu haben.)

3) Außer dem unter Nr. 213 beschriebenen Apfelwasser erhält man ein äußerst angenehmes Getränk auf folgende Art: 3 bis 4 Stück graue Reinetten werden nach Entfernung der Blüte in halbfingerdicke Scheiben geschnitten, (also mit Schale und Kerngehäusen) in einer Theekanne mit heißem Wasser übergossen — soviel daß es übersteht — und die Kanne zugedeckt in einer warmen Ofenröhre oder auf einer schwach warmen Feuerungsstelle einen Tag lang aufgestellt. Beim Gebrauch fügt man etwas Zucker hinzu.

4) Hafertrank.*) Man nehme 1½ Pfund guten, sauber ausgelesenen Hafer, wasche ihn gehörig mit frischem Wasser in einem Siebe und lasse ihn dann in einem offenen glasierten Topfe mit 12 Liter Wasser bis auf die Hälfte einkochen, gieße diese übrig gebliebenen 6 Liter durch ein reines Tuch, ohne sehr auszudrücken, versüße den Trank nach Belieben mit etwas Honig oder Zucker, lasse ihn noch einmal kurze Zeit aufkochen, hierauf 24 Stunden lang in einem zugedeckten irdenen Gefäße im Keller stehen, und gieße ihn dann vorsichtig (um den Bodensatz nicht mitzubekommen) in Gläser oder Krüge, welche man gut verschließt.

Vor dem Genuße kann man etwas Zitronensaft zusetzen. — Kalt oder nur wenig gewärmt zu trinken.

V. Tunken (für Saucen).

(NB. An Stelle der zu den Tunken vorgeschriebenen Butter kann man ebenso gut frisches Olivenöl verwenden.)

220. Grundtunke. Frische Butter wird zerlassen, auf 120 Gramm Butter 2 Eßlöffel Mehl und etwas heißes

*) Wörtlich einem Aufsatze von Dr. med. Winkler in der „Beget. Rundschau“, Septemberheft 1887 entnommen. Dr. W. nennt diesen Hafertrank ein kühlendes, nervenstärkendes, namentlich in heißen Sommertagen erquickendes Getränk.“