

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

$\frac{1}{2}$ l Wasser, 1 l Milch, 3 knappe Eßl. Kakao (hier hängt die Menge auch von der Güte des Kakao's ab) Zucker nach Belieben.

Das Wasser wird gekocht, der Kakao angerührt und mitgekocht, dann die gekochte Milch nach und nach dazugegeben und mit Zucker versüßt.

Nr. 4. Tee.

Kräuter-Tee (Friedensauer Tee).

Von diesem Tee, welcher aus getrockneten Erdbeer-, Brombeer-, Himbeerblättern u. s. w. besteht, nimmt man auf 1 l Wasser einen gehäuftten Eßlöffel. Man läßt den Tee in einem Topf 3 Minuten kochen oder 8 Min. ziehen. Dann gießt man ihn durch ein Sieb in die Kanne. Dieser Tee wird je nach Geschmack mit oder ohne Zucker genossen.

Nr. 5. Schokolade.

$\frac{1}{2}$ Pfd. geriebene Schokolade wird in 2 l Milch 10 Minuten aufgekocht und nicht zu heiß getrunken.

Nr. 6. Zitronenlimonade (kalt und warm.)

$\frac{1}{2}$ l Wasser, der Saft einer Zitrone, etwas Fruchtsaft wie Himbeer, Johannisbeer usw., Zucker nach Belieben, gibt ein erfrischendes Getränk. — Soll es heiß sein, so nehme man kochendes Wasser und gebe den Zitronensaft später hinein, lasse ihn nicht mitkochen. Ein guter Ersatz für Glühwein.

Nr. 7. Apfelsinentrunk.

Den ausgepreßten Saft von Blutapfelsinen mische man mit kaltem Wasser nach Geschmack.

Nr. 8. Zitronenmilch.

Diese wird wie Limonade hergestellt, nur daß man statt Wasser Milch verwendet. Hat man reichlich süße Sahne, so kann jeglichem Obstsaft solche zugefügt werden, es ist dies sehr gesund und erfrischend für Kranke.