

## **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

Jede Hausfrau soll als erstes Linderungsmittel verschiedene Teesorten im Hause haben. Sehr empfehlenswert ist der Brusttee, der Blaubeertee, der Eibischtee, Tee von isländischem Moos, Sennesblätterttee, Kamillente, Lindenblütentee und Wermuttee.

Für Krankenkost dürfen nur erstklassige Nahrungsmittel verwendet werden. Alles muß sehr sorgfältig zubereitet sein. Der Kranke soll nur kleine Mengen, dafür aber öfters etwas genießen. Scharfe Gewürze sind ausnahmslos zu vermeiden. An Stelle von Essig verwendet man besser Zitronensaft. Die Speisen sollen nett und appetitanregend angerichtet werden. Aspik ist in jeder Form für Kranke zu empfehlen.

## Suppen

### Mehlsuppe

In  $\frac{1}{2}$  l kochendes Wasser rührt man 1 Eßlöffel Mehl, das man mit wenig Wasser glatt gerührt hat, ein, fügt etwas Salz und 30 g Butter bei und läßt alles gut verkochen. Man kann die Suppe auch mit 1 Eidotter legieren.

### Milchmehlsuppe

Die Suppe wird wie angegeben bereitet, nur statt Wasser Milch verwendet und die Butter weggelassen.

### Grießsuppe

$\frac{1}{8}$  l Milch bringt man zum Kochen, salzt sie, fügt 30 g Butter, 5 g Zucker bei und rührt 1 Eßlöffel feinen Grieß ein und läßt ihn langsam kochen.

### Gerstenschleimsuppe

1 Eßlöffel voll Gerstenmehl wird mit etwas kaltem Wasser glatt gerührt, gesalzen und in  $\frac{1}{8}$  l heiße Rindsuppe oder Wasser eingerührt und eine Viertelstunde langsam gekocht. Man fügt der Suppe 20 g Butter bei. Eventuell kann man sie mit 1 Eidotter legieren.

### Hafer Schleimsuppe

Anstatt Gerstenmehl wird Hafermehl verwendet.

### Haferflockensuppe

In  $\frac{1}{8}$  l siedendes Wasser wird 1 Eßlöffel voll Haferflocken eingerührt, gesalzen und etwa eine halbe Stunde langsam gekocht. Dann wird die