

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

noch besonders dienlich, wie hervorragende Hygieniker nachgewiesen haben.*)

168. Mehlsuppe. Wassersuppe. a. Zu einer Suppe für 4 Personen nimmt man (2 gehäufte Eßlöffel voll Weizen- oder Roggenschrotmehl und 1 Löffel feines Mehl, welche man in etwas Wasser klarrührt. In siedendes Wasser (1 Liter reichlich) giebt man ein wenig Salz und etwa 3 Theelöffel voll Butter, gießt das klargequirlte Mehl unter Rühren in das Wasser, rührt bis es kocht, nimmt das Gefäß mit der Suppe vom Feuer und läßt dieselbe zur Seite des Feuers — indem man hin und wieder rührt — noch 10 bis 15 Minuten facht kochen. Nur auf diese Weise kann man ein vollständiges Garwerden des Mehles erzielen. Wenn die Suppe noch länger auf einer heißen Stelle stehen kann, quillt sie noch weiter und ist um so schöner.

NB. Diese Suppe muß für alle auch nur etwas empfindliche Personen durch ein feines Sieb gestrichen werden, um sie von der Kleie zu befreien.

Milchsuppe. b. Mehl wie vorstehend angegeben in kaltem Wasser klar gequirlt, wird mit etwas Zucker (2 Theelöffel voll) unter Umrühren in siedende Milch geschüttet, gekocht, und weiter behandelt wie unter a beschrieben.

c. Zu einer Hafermehlsuppe nimmt man (für 4 Personen) 2 Eßlöffel Hafermehl, 1 Löffel Weizenschrotmehl und verfährt nach a oder b, je nachdem man eine Wasser- oder eine Milchsuppe zu haben wünscht.

NB. Auch diese Suppe ist für reizbare Personen durch ein Sieb zu streichen.

166. Brotsuppe. Schrotbrod oder anderes grobes Brod wird aufgeweicht, mit etwas Salz gekocht, durch ein Sieb getrieben, und mit zerlassener Butter vermischt.

*) z. B. der verdienstvolle Gesundheitslehrer Sanitätsrat Dr. B. Niemeyer, ferner der schon erwähnte berühmte amerikanische Physiologe Prof. Graham in „Physiologie der Verdauung und Ernährung“ (Berlin bei Max Breitkreuz, Neue Promenade 7, Cöthen (Anhalt) bei Paul Schettler. Preis 5 Mk.).