

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

Äpfeln, einem Stückchen Zimmt und Zitronenschale zum Kochen. Dann rührt man alles durch ein Sieb, gibt Salz, reichlich Zucker, Butter, und sollte noch Säure fehlen, etwas Zitronensaft daran. Süße Sahne und geriebene Mandeln verfeinern diese Suppe. Auch kann man Korinthen hineingeben.

Nr. 15. Glutensuppe mit Hollunderbeeren.

(Für 6 Personen.)

$\frac{1}{2}$ 1 Hollunderbeeren, 2 1 Wasser, 50 g Butter,
6 Eßl. Glutemehl, Salz, Zucker.

Die abgepflückten Hollunderbeeren werden gewaschen und 2 Stunden gekocht. Alsdann rührt man dieselben durch ein Sieb, bringt die Brühe zum Kochen, gibt Zucker, etwas Salz, Butter und das in kaltem Wasser angerührte Glutemehl daran. Die Suppe muß lieblich süß schmecken. Als Einlage sind geröstete Granosflocken besonders bei die Suppe zu geben. (Siehe Dr. Kellogg's Nährmittel.)

Nr. 16. Athleten- oder Steinmehlsuppe.

(Für 6 Personen.)

2 1 Wasser, 30 g Butter, Salz, gut 6 Eßlöffel
Athletenmehl.

Man gebe in das kochende Salzwasser die Butter, das kalt angerührte Mehl und läßt gut einigemal aufkochen. Sollte die Suppe nicht dick genug sein, so kann man leicht noch ein wenig Mehl nachgeben. Eine sehr nahrhafte und billige Suppe, welche in 10 Minuten hergestellt ist.

Nr. 17. Tapiokasuppe mit Julienne

von Knorr's Suppeneinlagen möchte ich nicht unerwähnt lassen. Diese Suppe ist sehr wohlschmeckend. Die Zubereitung ist auf allen Knorr's Paketen angeführt. Ebenso Hafermehl, Reismehl, Grünkern usw.