

## 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

dazu, und stoße es fein zusammen, gib es in ein Haferl, schütte eine gute Rindsuppe daran, und laß es ein Paar Sud aufthun, aber nicht zu lange, sonst verliert es die grüne Farbe, gib es über gepfetzte oder gebähnte Schnitteln, wenn du es an einem Fasttage geben willst, so lasse das Fleisch aus, nimm dafür eine Erbsensuppe dazu, so ist sie fertig.

### Eine Hirnsuppe.

Nimm ein Hirn, und siede es, dann ziehe die Haut ab, gib es in ein Haferl und verrühre es gut, du kannst auch ein wenig Mehl darunter thun und mit dem Hirn verrühren, besonders wenn dir das Hirn zu wenig ist, dann gieße Rindsuppe daran, und lasse es sieden; wenn du nun anrichtest, so gieße es mit Eyerdöttern über gebähnte Schnitteln ab, und gib's zur Tafel.

### Eine andere Art Hirnsuppe.

Nimm ein Hirn, übersiede es im Wasser, ziehe sodann die Haut ab, und gib's in eine Rein, lege Butter daran, lasse es dünnen, dann gib gebähnte Semmeln hinein, gieß Rindsuppe daran, und lasse es gut sieden, wenn du anrichtest, so seihe es über gebähnte Schnitten an, so ist sie fertig.

### Eine Hühner - oder Kapuinenuppe.

Nimm Hühner - oder Kapuinen - Beine, besonders die Köpfe, und stoße sie fein zusammen, dann gib's in einen Haferl, gieße Fleischsuppe daran, salze es, und lasse es recht gut sieden, wenn du anrichtest, so seihe die Suppe durch ein Sieb von den Beinen in einen Haferl, sodann schlage eiliche Eyerdötter in ein Haferl gut