

## **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

gib in ein Reindel ein Stückel Butter oder Abschöpfett dazu, klein geschnittenes Petersilkräutel, rühre 2 oder 3 Löffel Mehl darein, laß es so lang rösten, bis es femmelfarb wird, dann rühre es mit der Suppentlar ab, nimm 2 halbe Kälberhirn, laß es im heißen Wasser liegen, ziehe die schwarze Haut davon weg, siebe es in der Suppe eine halbe Viertelstunde gut ab, und gib es über gebähte gewürfelte Semmel.

### 6. Abgegoffene Hirn-Suppe.

Nimm ein Kälberhirn, die Haut davon weg, schneide es zu Stückel, walze es im Mehl, und backe es heiß aus dem Schmalz, stoße es sehr fein im Mörser, gib es in ein Häfen, gute Rindsuppe darauf, und laß es stark sieden, feihe es durch ein Haarsieb, setze es zum Feuer, und laß es wieder sieden; dann gib in ein Häfen 8 oder 9 Eierdotter, danach man viel Suppe braucht, sprudle sie gut ab, und schütte die siedende Suppe darein, setze sie noch ein wenig zum Feuer, aber laß sie nicht mehr sieden, und gib sie über gebähte Semmel.

### 7. Hirn-Suppe anderer Art.

Nimm 2 ganze Kälberhirn, ziehe die Haut ab, und schneide es zu dünnen Blatteln, gib es in ein Häfen, schütte Rindsuppe daran, und laß es gut sieden, ein wenig klein geschnittene Limonieschälert, ein Paar Blüchel Muskatblühe, dann gib in ein Reindel ein Stückel Butter, laß ihn zergehen, gib ein Paar Löffel voll Mehl daran, daß es aber nicht zu braun wird, mache die Suppe damit ab, drücke ein wenig Limoniensaft oder gib ein wenig Weinessig daran, und richte über gebähte Semmel an.

### 8. Brat-Würst-Suppe.

Gib in ein Häfen 8 oder 10 Bratwürste, ein wenig klein geschnittene Limonieschälert, ein wenig gestoßenen Koriander, von einer Limonie den Saft, dann eine gute Rindsuppe, laß es eine halbe Stunde gut sieden, mache eine lichte Buttereimbrenn, mache die Suppe damit an, gib die Bratwürste in einen Suppentopf, feihe die Suppe durch ein Haarsieb darüber, daß der Koriander davon wekommt.

### 9. Kräuter-Suppe.

Nimm die dazu gehörigen Kräuter, wasche selbe sauber aus, schneide sie fein zusammen, gib sie in ein Häfen, eine gute Rindsuppe daran, und laß sie gut sieden; dann gib in ein Häfen einen Löffel voll Mehl, rühre es mit Milchrahm gut ab, schlage 8 oder 10 Eierdotter daran, rühre es gut ab, und sprudle die siedende Suppe daran, setze es noch ein wenig zum Feuer, aber nicht mehr sieden, feihe es durch ein Sieb über gebähte Semmel; wenn man will, gibt man ein Stückel Butter daran.

### 10. Kräuter-Suppe auf andere Art.

Nimm die gewöhnlichen Suppenkräuter, eine Hand voll Sauerampfen dazu, wasche selbe, und schneide alles recht fein zusammen, gib in ein Reindel ein Stückel Butter, laß sie zerschleichen, gib die Kräuter hinein, und laß es dünsten, gib aber Acht, daß selbe nicht anbrennen, sonst verlieren sie die Farbe; dann gib sie in ein Häfen, gieß eine gute Rindsuppe darüber, und laß es ein Paar Mahl sieden, gib in ein Häfen einen Löffel voll Mehl, rühre es mit Milchrahm gut ab, schlage 8 oder 10 Eierdotter darein, die Bögeln aber davon weg, sprudle die siedende Suppe darein, lege ein Stückel Butter daran, und gib es sammt den Kräutern über gebähte Semmel.