

## **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

### 6. Hirnsuppe.

Nimm ein Hirn, wasche es gut aus, ziehe die Haut ab und siede es in Salzwasser, dünste es dann in Butter, gib Semmelbrösel dazu, treibe alles gut ab, schlage es durch ein Sieb, gib Gewürz daran, verbessere es mit ein paar Eierdotter und richte es über geröstete Semmel an.

### 7. Gestoßene Hirnsuppe.

Nimm ein Kälberhirn, wasche es gut aus, ziehe davon die Haut ab, schneide es in 8 bis 10 Stücke, salze es und walze es in Mehl ein. Backe es dann heiß aus dem Schmalz und thue dieß auch mit einer in Radel geschnittenen Semmel; auch kann man gut abgetrocknete Petersilie mitbacken. Stöße dann alles fein in einem Mörser zusammen, gib es in ein Häfen, gieße gute Rindsuppe daran, gib ein wenig ganze Ingwer dazu, seihe es durch ein Sieb, gib es über ein Eingebundenes oder dergleichen.

### 8. Gesäuerte Hirnsuppe.

Nimm 1 oder 2 frische Kalbshirn, ziehe die Haut ab, siede es im Salzwasser und schneide es in dünne Blatteln. Gib es in ein Häfen, gieße Rindsuppe daran und laß es gut sieden. Lasse dann ein Stückel Butter im Kasserol zergehen, gib ein paar Löffelvoll Mehl daran, röste es aber nicht zu braun, und sprudle dieß mit der obigen Suppe ab. Salze sie etwas, gib Limoniensaft oder Weinessig sammt etwas Pfeffer daran und richte sie über gebähte Semmel an.

### 9. Bratwürstsuppe.

Gib in ein Häfen 8 Bratwürste, ein wenig klein geschnittene Limonienschalen, ein wenig gestoßenen Koriander,