

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

auf; rolle es zusammen, und formiere es zu einem Strudel.

Hirnwandeln.

Siede das Hirn, ziehe die Haut ab, reibe einer Kreuzer = Semmel die Rinde ab, weiche sie in die Milch, treibe dann zwey Loth Butter ab, und gib, wenn sie abgetrieben ist, das ausgelöste Hirn hinein, alsdann treibe es eine gute Weile ab, thue die ausgedrückte Semmel hinein, und treibe es nochmals ab, schlage hernach 2 Eyer, eines nach dem anderen hinein, salze es, schmiere die Wandeln mit Butter, und brödle sie aus; gib dann das Abgetriebene darein, und backe es in der Röhre, sind nun die Wandeln gebacken, so gib sie in eine siedende Fleischsuppe, worin du sie aber abkochen lassen mußt.

Hirn = Krapfeln.

Mache einen mürben Buttermeyg, wie bewust, wasche ein Kälberhirn aus, und siede es in Salzwasser; ziehe dann, wenn es gesotten ist, die Haut davon ab, zertreibe es, schlage 2 Dötter daran, und salze es; hernach walche den Teig gut Messerrücken dick, stich ihn aus, oder mache viereckigte Flecke daraus, und schmiere ihn einwärts mit aufgeklöpften Eyern; dann nimm ein Weniges von dem abgetriebenen Hirn, lege wieder ein Fleckel darauf, und schmiere es aufwärts mit aufgeklöpften Eyern, alsdann mache die Krapfeln mit dem umgekehrten Messer, eben so wie die Pasteten gemacht werden, und backe sie.