

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

Zweyter Abschnitt.

Von den in Suppen einzukochenden Speisen.

a) Was in die Fleischsuppen eingekocht werden kann.

Die Hirnwandeln.

Nimm ein Hirn und siebe es, wenn es gesotten ist, so ziehe die Haut ab, alsdann treibe einen halben Viertel Butter ab, dann reibe von zwey Semmeln die Rinde ab, weiche sie in eine Milch; wann die Butter gut abgetrieben ist, so gib das Hirn in die abgetriebene Butter und zertreibe es gut, dann drücke die in der Milch geweichten Semmeln gut aus, gib es in die Butter und zertreibe es gut untereinander ab, salze es, sodann schlage zwey Eyer darein und verrühre es gut, dann schmiere den Wandelnodel inwendig gut mit Butter, und mit Semmelbröseln aus, und nachher gib das Abgetriebene hinein, backe es in der Nöhre gut, sodann gib es in die siedende Fleischsuppe und lasse es auffieden, sodann nimm es heraus, und gebe es in den Suppentopf, gieße die Suppe darüber her, so sind sie fertig.

Die Faischwandeln.

Hacke ein Kalbfleisch klein, weiche von der Rinde abgeriebene Semmeln in die Milch, dann