

### 29. Suppe mit Hirn-Knödl.

Man nimmt ein Kalbshirn, wäscht es rein aus, kocht es im Salzwasser, zieht die Haut davon weg, schneidet es mit grünem Petersilie klein zusammen, gibt Salz und etwas gestossenen Pfeffer dazu, röstet es mit Butter auf einem gelinden Kohlenfeuer, gibt es dann in einen Mörser, eine halbe in Milch geweichte Semmel dazu, und stoßt es klein zusammen; treibt drei Loth Butter gut ab, rührt das Hirn hinein, schlägt zwei ganze Eyer, und zwei Dötter darein, gibt ein wenig Semmelbröseln dazu, macht kleine Knödeln davon, und kocht sie in guter Fleischbrühe; legt sie dann in den Suppentopf, und gibt braune, oder weißgestoffene Suppe darüber.

### 30. Suppe mit Hirn-Wandeln.

Man nimmt zwei Semmeln, reibt die Rinde davon ab, weicht sie in der Milch: wenn sie gut geweicht sind, drückt man sie aus, gibt sie in ein Kastrol, gießt ein Eitel Milch darauf, läßt es auf Kohlenfeuer siedend unter beständigen Rühren zu einem Koch kochen, stellt es dann vom Feuer weg, und läßt es auskühlen; dann treibt man vier Loth Butter pflaumig ab, gibt das Koch hinein, etwas Salz, ein ganzes Ey, und drei Dötter dazu, rührt dieß alles eine halbe Stude; zuletzt gibt man noch den Schnee von drei Eyerklaren dazu, bestreicht die Wandeln mit Butter, bestreuet sie mit feinen Semmelbröseln, gibt etwas weniges von dem Abgetriebenen hinein, in der Mitte füllt man sie mit dem schon zubereiteten Hirn, füllt dann die Wandeln mit dem Abgetriebenen nicht ganz voll an. Das Hirn wird vorher im