

## 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

gut Theil klein-geschnittene Schalotten / thue sie zu den braunen Speck /  
lassie sie darinnen prazeln / gässe Wein und Citronen-Saft / ge-  
flossene Negelein / Pfeffer und Salz daran / lasse es kochen / biß es dick  
licht wird / und gässe alsdann diese Brüh über den Braten.

### 55. Eine Brüh von Zwiebeln über alles Gebratens.

**G**obald ihs sehet daß das Gebratene / es seye schwartz oder  
weiß zu braten und zu tropffen beginnet / nehmst die unte-  
r gesetzte Brat-Pfannen alsobald hinweg / und setzt an deren  
Stell eine andere unter ; leget dütre oder frische Lorbeer - Blätter und  
Citronen-Schelfen darein / wierwohl die frische weis besser sind ; in-  
gleichen auch zwei oder drey geschählte kleine Zwiebeln / und ein paar  
Löffel voll Brüh / aus der zuvor hinweg genommenen Brat-Pfan-  
nen : will man die Brüh ein wenig säuerlich haben / kan man mit Ci-  
tronen-Essig hessen / oder aber den Saft von frischen Citronen dar-  
ein drucken / das Gebratene in die Schüssel legen / und die Brüh dar-  
über güssen.

### 56. Eine andere Zwiebel - Brüh über einen Lend-Braten.

**H**acket eine grosse Zwiebel klein / röstet sie mit einem geriebenen  
Rocken-Qrod wohl braun im Schmalz ; hacket dann eben-  
falls einen bey uns so genannten Bürg oder sonst etwas sauer-  
sichten Apfel / röstet ihn aber nicht / lasset alles zusammen im Wein und  
etwas Fleischbrüh / so zuvor gebackt und gewürzet worden / süßen /  
gäset nach Gefallen ein wenig Rosen- oder andern Essig daran / und  
richtet dann diese Brüh über den Lend-Braten.

### 57. Eine