

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

57. Eine Zwiebel-Brüh über eine Nieb von einem Kind oder Ochsen/ auf andere und Polnische Art.

Nehmet zwey oder drey grosse Zwiebeln/ lasset sie süden/ **S**chneidet sie klein/ röstet selbige zimlich wohl im Schmals/ daß sie schön braun werden/ seihet dann das Fette davon herab/ güsset eine Fleischbrüh und ein wenig Essig/ auch/ wann es beliebet/ ein wenig Wein daran/ zuckert und würzet es nach Gefallen: wem aber die süßen Brühen nicht anständig sind/ der kan den Zucker gar wohl davon lassen.

58. Noch eine andere Brüh über eine Nieb von einem Kind oder Ochsen.

Nähmet ein Stücklein Kocken-Brod fein braun/ brocket solches in Wein Hälein / schneidet ein oder zwey Aepffel/ wie zu einem Aepffel-Mus/ und werffet selbige auch dazu hinein; güsset ein wenig Fleischbrüh und Wein darein/ lasset es zusammen süden/ biß das Brod und die Aepffel weich werden: Indessen schählet zwey Zwiebeln/ güsset ein wenig daran/ lasset selbige besonders süden/ biß sie ebenfalls weich werden; zwinget sie dann durch einen Seiher/ daß das Wasser ganz davon komme: alsdann thut das vorgedachte abgekochene Brod und die Aepffel alles zusammen in den Seiher zu den Zwiebeln/ zwinget sie mit einem Malvasier oder andern guten Wein durch/ streuet Irisanet/ Ingber/ Pfeffer/ und ein wenig Negelein/ wie auch Cardamomen darein/ lasset es also einen Sud zusammen thun/ und richte dießes dann über die Nieb. *

59. Eine
* Wer will/ kan auch einen Wein-Essig an diese Brüh güssen/ und den Wein davon lassen. Ingleichen auch/ nach Belieben/ ein wenig kleine Zwiebeln zerschneiden/ solche schön braun im Schmals rösten/ und so dann entweder in der Brüh zu legt einen Sud mit aufthun lassen/ oder aber/ wann die Nieb allerdings angerichtet worden/ oben darauf brennen.