

den / sieden / gießt nach gefallen ein wenig Rosen- oder andern Essig daran / und richtet dann diese Brüß über den Lendbraten.

#### 49. Eine Zwiebel- Brüß über eine Rieb von einem Kind oder Ochsen / auf andere und Polnische Art.

**N**ehmet zwey oder drey grosse Zwiebeln / lasset sie sieden / has Hockets klein / röstet selbige zimlich wohl im Schmals / daß sie schön braun werden / seihet dann das Fette davon herab / gießet eine Fleischbrüß und ein wenig Essig / auch / wann es beliebt / etwas Wein daran / zuckert und würket es nach gefallen : wem aber die süßen Brühen nicht anständig sind / der kan den Zucker gar wohl davon lassen.

#### 50. Noch eine andere Brüß über eine Rieb von einem Kind oder Ochsen.

**B**ähet ein Stücklein rocken Brod fein braun / brocket solches in ein Häfelein / schneidet ein oder zwey Aepffel / wie zu einem Aepffel- Mus / und werffet selbige auch dazu hinein ; gießet ein wenig Fleischbrüß und Wein daran / last es zusammen sieden / biß das Brod und die Aepffel weich werden : Indessen schählet zwey Zwiebeln / gießet ein Wasser daran / last selbige besonders sieden / biß sie ebenfalls weich werden ; zwingets dann durch einen Seiher / daß das Wasser gang davon kommt : alsdann thut das vorgedachte abgefottene Brod und die Aepffel alles zusammen in den Seiher zu den Zwiebeln / zwinget sie mit einem Malvasier oder andern guten Wein durch / streuet Trisanet / Ingber / Pfeffer / ein wenig Regeslein / wie auch Cardamomen darein / lasset es also einen Sud mit einander aufthun / und richts dann über die Rieb. \*

**R r ij**

#### 51. Eine

\* Wer will / kan auch einen Wein- Essig an diese Brüß giessen / 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 Brüß zu lezt einen Sud mit aufthun lassen / oder aber / wann die Rieb allerdings angerichtet worden / oben darauf brennen.