

Ungefährlich justisse, welches wegen ihrer starken, robusten und muntern Natur selten geschiehe, so geben Zwiebeln, Knoblauch und ein gut Glas Wein die erste Argentey ab; thare diese nicht die gehoffte Würzung, so russe man erst, öfters sehr spät, einen Arzt. Die Engbrüfigkeit, Spülwürzung, Verstopfung der Blasenzeit, das Unterleibes und des Utris, der Stein, das Podagra und die übrigen Arten der Gicht würden bei ihnen selten angreissen, und sie glaubten, daß dies Zwiebeln und Knoblauch sie vor diesen Krankheiten bewahren; hingegen würden sie dagegen mit Kopfschmerzen beschweret, welches Brückmann bis dem Süßbrauch und der Schärfe des vielen Knoblauchs zuschreibe. Martin Zeiler in der Beschreibung des Königreichs Obergarn schreibt: Dillingern bedienten sich mit sondaerlicher Begierde des Knoblauchs, als wie die Spanier des Reitigs. Die dages Zwiebeln und Knoblauch wären einerley mit denen, so bey uns zu Lande wachsen, und wären nichts von den Deutschen unterschieden. So weit Brückmann.

Die Israeliten haben aus denen Egyptischen Zwiebeln so ein Leckerwerk gemacht, daß die Erinnerung ihres guten Geschmacks ihnen aller Gedanken, der großen an ihnen erwiesenen Wunder und Wohlthaten Gottes, aus ihren Herzen und Sinn vertrieben, daher sie also in höchst unverdünftiges und eben so schädliches Muttern wider Gott verfallen sind. Der Egyptischen Zwiebeln ihre Güte mag wohl Veranlassung gegeben haben, etwas Ordentliches aus ihnen zu machen, und haben die Propheten unter ihnen für nicht genossen, wohl aber das gemeine Volk, deshalb sie sich nicht zu verwundern, daß sie auch von denen Israeliten gegessen worden sind. Schneider's Biblisches Lex. Th. III. p. 709.

Eben so berühmt waren auch diejenigen, welche in der Gegend der Philister Städte, Barth und Ascalon wachsen, von welcher legieren die sogenannte Cepa Ascalonica oder Schalotten den Nahmen bekommen. Hiller Hieroph. S. P. II. c. 2. p. 37. Schmid's Biblischer Physicus p. 271.

Die Zwiebeln treiben dem, der sie verschneidet, die Thränen aus den Augen, und sind hiermit ein Bild der Sünde, welche früh oder spät gewiß beweinet wird. Die Zwiebel besteht aus verschiedenen über einander geschlagenen Haaren oder Decken, und bildet einen falschen rücklichen Menschen für, der Künste sucht, sich zu verstehen und zu verborgen. Die Zwiebel nimmt ab, wenn der Mond zunimmt, und wird zum Sinnbilde eines Meidischen, der, wenn er anderer Glücke blühen fähig, für Ungern verschmachtet.

Zwiebel oder Zwiebel, eine Adeliche Familie in dem Königreiche Preussen. N. von Zwiebel hat sich in dem Österreichischen Successions-Kriege bey der Armee Kaisers Carls VII unter dem Grafen von Seckendorf, besonders 1742 in Böhmen, durch seine Tapferkeit als General hervorgerhau. Abels Preussische Geographie p. 17 des Anhangs, der Ritter-Saal genannt. Genealogisch-Historische Nachr. Band IV. p. 557.

Zwiebel oder Ceparius, (Benedict) ward Anfangs 1562 Pastor zu Wangen in dem Herzog-

Universit-Lexici LXIV Theil.

thum Württemberg, und hierauf 1566 Pastor zu Oberndorf in eben dem Herzogthum. Fiebers altes und neues geistliches Ministerium des ganzen Herzogthums Württemberg, p. 673 und 680.

Zwiebel, (Acker.) siehe Vogelmilch, im L. Bande, p. 221.

Zwiebel, (Feld.) siehe Vogelmilch, im L. Bande, p. 221.

Zwiebel, (gelbe) siehe Vogelmilch, im L. Bande, p. 221.

Zwiebel, (Mäuse-) siehe Meerzwiebel, im XX. Bande, p. 210.

Zwiebel, (Möhre) siehe Möhre, im XXI. Bande, p. 966.

Zwiebel, (rothe Meer.) siehe Meerzwiebel, im XX. Bande, p. 210.

Zwiebel, (Sau-) siehe Zwiebel.

Zwiebel, (Schleiß,) siehe Zwiebel.

Zwiebel, (Schnitz,) siehe Zwiebel.

Zwiebel, (Sommer.) siehe Zwiebel.

Zwiebel, (Spalt.) siehe Zwiebel.

Zwiebel, (Stech.) siehe Zwiebel.

Zwiebel, (Thränen,) siehe Zwiebel.

Zwiebel, (Tulpen.) siehe Tulpe, im XLV. Bande, p. 1775. u. ss. ingleichen Zwiebel.

Zwiebel, (Ungarische) siehe unter dem Artikel: Zwiebel.

Zwiebel, (weisse Meer.) siehe Meerzwiebel, im XX. Bande, p. 210.

Zwiebel, (Winter.) *Cepa Ascalonica*, siehe Ascalonia, im II. Bande, p. 1794; ingleichen Zwiebel.

Zwiebel Braten, wird folgendermaßen zubereitet: Man nimmt eine Komms. oder Schöpfe Kneule, hauet das Bein davon, und thut sie in einen Topf, gießt Wasser, Eßig und Salz daran, und schaumet es. Man thue auch dazu kleine Zwiebeln, Kümmel und ein Stück geröstet Brod, läßt es mit einander Kochen. Will man auch Dorn darauf thun, steht es einem frey, man deckt eine Schürze darauf, und brennet es also ab. Wenn es nicht süße genug ist, so thut man Zucker oder Zwiebel-Saft darunter. Cocceji Koch-Buch, p. 310.

Zwiebel-Brühe, wird also gemacht: So bald ihr sehet, daß das Gebratene, es sey schwarz oder weiß, zu braten und zu troppfen beginnet, schmet die ungerührte Brat-Pfanne alsbald hinweg, und setzt an deren Stelle eine andere unter; leget dazwischen oder frische Lorbeer-Blätter und Citronen-Schalen darin, wiewohl die frischen weit besser sind; ingleichen auch zwei oder drei geschälte kleine Zwiebeln, und ein paar Edsel voll Brüh, aus der zuvor hinweg genommenen Brat-Pfanne. Will man die Brühe ein wenig säuerlich haben, kan man mit Citronen-Eßig hiffen, oder aber den Saft von frischen Citronen drän drücken, das Gebratene in die Schüssel legen, und die Brüh darüber gießen. Cocceji Koch-Buch, p. 302. u. s.