

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

koch. Wasser 6 bis 10 Min. ziehen lassen; tgl. 2 bis 3 kleine Tassen).

b) Walnußblätter (3 Defagr. in 1 l Wasser 15 Min. kochen; als Badzuguß verwenden).

279. Genesende.

a) Buchweizen ($\frac{1}{4}$ l Milch und $\frac{1}{4}$ l Wasser zusammen aufkochen, unter Umrühren 1 bis $1\frac{1}{2}$ Eßl. Buchweizengrüße und 1 Eßl. Zucker einrühren, bis schleimige Suppe entsteht. Hernach noch $\frac{1}{2}$ Stunde ziehen lassen und tgl. 1mal solche Menge genießen).

280. Geschwülste.

a) Käsepappel 3, Holunderrinde und -blätter 2 (eine Handvoll in $\frac{1}{2}$ l Wasser 10 Min. kochen; Umschläge machen).

b) Hopfenblüten (frisch); Saft auspressen und auflegen.

c) Leinsamen (abkochen und heiß auflegen).

d) Dillsamen (in Leinöl kochen und heiß auflegen).

e) Bockshornkleepulver (2 Eßl. in $\frac{1}{4}$ l koch. Wasser 10 bis 12 Min. ziehen lassen; 1 Eßl. Essig dazu; auflegen).

281. Geschwüre.

a) Lilienzwiebel (zerquetschen und auflegen).

b) Enzianwurzel 2, Käsepappel 3 (3 Eßl. in $\frac{1}{8}$ l Wasser 5 bis 8 Min. kochen; auflegen).

c) Ringelblumensaft (3 Teile mit 2 Teilen Honig, 1 Teil ungesalzener Butter und soviel Mehl vermengen, daß Salbe entsteht; diese auflegen).

d) Knoblauch (braten und auflegen).

e) Porreezwiebel (in Milch kochen und auflegen).

f) Möhrenkraut (frisch); (3 Teile zerstoßen mit 1 Teil Honig vermengen und auflegen).