

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

gelein/etwan so groß als ein Schusser / daraus / lasset sie zuvor in einem Ofselein ganz errocknen / oder gleichsam ein wenig abbachen; alsdann leget sieben/ neun oder eilſe derselben in einen großen Hafen oder Glas / und güsset entweder ein sauerliches Bier oder Wein daran/ welcher nicht nothwendig von den besten seyn muß; lasset es also an einen warmen Ort/ oder so man ihn in einem Glas anmacht/ in der Sonnen stehen/ so lang biß er die rechte Säure bekommet/ und auf diese Weise kan man den besten und schärffesten Essig haben: Man muß aber/ so oft man davon nimmt/das Gefäß allezeit wieder auffüllen/ damit es immer voll bleibe, *

2. Ein Pomeranzens-Blüh-Essig.

Pehmet schöne trockene Pomeransen-Blüh/ welche aber noch nicht ganz offen ist / brechet von selbiger die grüne Stiele auf das genaueste herab/ doch daß die Blümlein ganz bleiben/ schutzein gut Theil davon in ein Glas / und güsset von dem schärffesten Wein-Essig daran: alsdann verbindet das Glas wohl/ stelleit es an die Sonnen/ und lasset es vierzehn Tage oder drey Wochen lang darinnen stehen. **.

3. Ein Rosmarin-Blüh-Essig.

Roslich thut eine gute Hand voll Rosmarin-Blühe / ohne einige grüne Bläcklein / in ein Maas - Gläslein/ werfet vier Loth grosse ausgekörnte Zibeben / zwey Loth Weinbeerlein/ B b b ij drey

* Eiliche nehmen die Mutter von einem alten Essig/ güssen sie in ein Geschirr / füllen selbiges mit einem sauerlichen Wein oder Bier an/ stellen es an einen warmen Ort/ und auf diese Art wird der Essig auch gut und scharff/ absonderlich aber der Bier-Essig mit Sauerteig auf obbeschriebene Art gemacht/ daß er dem Wein-Essig nicht viel bevor lassen wird,

** Eiliche pflegen auch/ wann sie diesen Essig anstellen/ ein wenig Würkegelein/ und gebröckelte Zimmet darein zu thun.