

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

drey Stengel langen Pfeffer/ anderthalb Quintlein Zimmet/ und ein klein wenig Galgant darein / güsset ein Seidlein deß besten Maluosiens dazu/ und füllet hernach das Gläslein mit herben Wein-Essig voll an / setzet es an die Sonnen wie den Rosen-Essig / und kehret das Gläslein je zur eiln hin und her / das unterste zu oberst / und das oberste zu unterst/ damit sich obige Stücke wohl durch einander läutern; so offt ihr nun davon gebrauchet/ füllet jedesmal gleich wieder frischen Essig zu/ so werdet ihr dann auf solche Weise diesen Essig viel Jahre gut behalten können / wann er nur fleißig verbunden wi.

4. Ein blauer Violett-Essig.

Vennet zuvörderst einen guten Wein-Essig aus in einem gläsernen Kolben/ den Vorschuß thut hinweg / das saure aber hernach gehet/ behaltet; schneidet von den Violett-Blumen das Weiße ab/ daß nur das Blaue bleibe / stoffet hernach dasselbige in einem steinernen/ oder hölzernen Mörser/ doch nicht gar klein/ güsset von dem herüber gezogenen Essig etwas in eine zinnerne Schüssel / setzet es auf eine Glut/ daß er wohl warm werde/ aber nicht süde / oder gar heiß werde; werffet die gestoffene Veil- oder Violett-Blumen hinein und hebet ihn also bald von der Glut herab/ decket ihn mit einer zinnernen Schüssel zu/ lasset ihn zwey Tage also stehen/ setzet ihn dann wieder auf eine Glut/ und zwar nur so lang/ biß die Schüssel recht warm/ aber ja nicht zu heiß wird/ sonst verlieret er die Farbe; drucket ihn also dann durch ein Tuch in eine andere Schüssel; könnet ihr noch mehr frischen Veil haben / so güsset den jetzt-besagter massen verfertigten Essig noch einmal/ wie zuvor/ darüber / doch daß er in der zinnernen Schüssel stehen bleibe / so wird er noch stärker und blauer werden; schütet ihn hernach in ein Glas / und leget eine halbe Hand voll abgeschnittenen blau überdörren Veil hinein / so bleibet er ein ganzes Jahr schön und gut: Wann man nun von diesem Essig etwas in eine zinnerne Schüssel güsset / und so viel man will/ schönen weis