

## 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

len Zucker hinein leget / so kan man ihn auch zu einem annehmlichen  
Jelup süden.

### 5. Ein blauer Viole-Essig / auf andere Art.

**N**ehmet schöne blaue Viole / zupffet von solchen die Blätlein  
herab / und ichneidet das Weiße von dem Blauen unten auf  
das genäueste hinweg; alsdann hacket ein gut Theil dieser abge-  
schnittenen blauen Viole auf einem saubern zinnernen Teller / damit  
deß gehackten ein paar Eß-Löffel voll bleibe / dieses thut nun gleich in  
ein Glas / und gisset ohngefähr ein Maas guten Wein-Essig daran /  
bindet es geschwind zu / und lasset es etliche Stunden stehen; hernach  
schüttet diesen Essig zusamt denen Viole in eine zinnerne Flasche o-  
der anderes Geschirr / da nichts fettes jemals darenin kommen /  
und woran man nicht scheu traget wann se biges einwendig den Glanz  
verlieret / welches von dem Essig gar gerne zu geschehen pfeget: wann  
man nun den Essig samt den Viole hinein geschüttet hat / so decket  
und verbindet das Geschirr fleissig / und lasset also den Essig in dem  
zinneren Geschirr / ein paar Tage oder vier und zwanzig Stunden  
lang stehen / weil er von dem Zinn die annehmliche Farb bekömmet;  
alsdann sehet ihn wieder in ein Glas / und lasset ihn wohl verbunden  
an einem kühlen Ort stehen / so wird er schön dunckel blau werden.  
Wann man nun davon zum speisen aufsetzen will / und er zu dunckel  
ist / darff man nur ein oder zwey Löffel voll davon in ein Schällein  
thun / und andern lautern Wein-Essig nach Belieben / daran güs-  
sen / so hell man ihn an der Farb verlanger. Aber oben in das Glas  
auf dem Essig pfeget man ein wenig Baum-Öel zu thun / so wird er  
allezeit schön und gut bleiben.

### 6. Ein blauer Korn-Blumen-Essig.

**N**ehmet schöne Korn-Blumen / und zwar gleich anfangs / wann  
B b b iij sie