

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

sie zu blühen anfangen / dann so haben sie die beste Krafft / und das ist bey allen Blumen in acht zu nehmen / zupffet sie ab / und schneidet unten das Weiße davon / überschwelcket sie ein wenig / und thut es also dann in ein Glas / wiewol sie auch etliche frisch gebrauchen; alsdann gisset einen guten Essig daran / und stellet ihn wohl verbunden in die Sonnen: wann die Blümlein weiß und fahl werden / thut wieder frische Korn-Blumen in ein ander Glas / und seihet diesen Essig von den Korn-Blumen aus dem ersten Glas wieder darüber / und also verneueret ihn drey- oder viermal. Wann man aber einen destillirten Essig haben kan / und diese Korn-Blumen darein leget / so wird er noch viel schöner an der Farb / und darff man solchen über zwey mal mit den Blumen nicht verneuern oder stärken,

7. Ein Rosen- Essig.

Debet die grünen Bußen oder die Stiele an gefeinten Röslein / wiewol auch einige so genannte Zucker-Rosen darunter sind / sichten / heraus / und schneidet das Gelbe unten davon hinweg / setzet sie auf einen reinen zinnernen Teller / lasset sie ein wenig dörren werden / thut sie in ein Glas / und fünff Stengelein langen Pfeffer / Muscatblüh / sechs oder sieben Mutter-Neglein / nachdem man viel oder wenig machen will / und drey Stengelein Zimmet dazu; gisset eine Maas oder drey Seidlein / so viel man nemlich verlangt / guten Essig daran / vermachtet und verwahret es wohl / daß die beste Krafft nicht ausriecken könne / und setzet ihn in die Sonnen: wann er nun einen Tag oder etliche gestanden / so wird er recht / und kan nicht allein zum Gebratens aufgesetzt / sondern auch an statt einer Arzney in gewissen Fällen gebrauchet werden.*

8. Ein Neglein- Essig.

Dieser Essig wird allerdings angestellet / wie der Rosen-Essig /

* Wer will / kan einen dergleichen Rosen-Essig auch ohne Bewirg anstellen.