

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

41. Calmus einzumachen.

Schabet den Calmus auf das schönste / laffet ihn / wann er zu langen Stücklein geschnitten worden / im Röhren-Wasser süden / bis er weich wird / seihet das Wasser herab / läutert einen Zucker / und güsset ihn darüber : wann er nun fünff oder sechs Tage lang gestanden / und die Brüh dinn wird / so seihet sie wieder davon / und ver Stärket sie so offte mit Zucker / daß man vermeinet / daß der Calmus den Zucker angezogen habe / und gut zu essen seye ; man muß ihm aber nicht zu weich im Wasser süden / damit er etwas härtilche bleibe.

42. Allant-Wurtzeln einzumachen.

Schabet und schneidet die Allant-Wurz zu Plätzlein / laffet sie über Nacht im Röhren-Wasser liegen ; setet in einem Kessel ein Wasser zum Feuer / wann es südet leget die Wurtzeln darein / laffet sie so lang süden / als man ein paar Eyer süden mag / dann güsset das Wasser herab / leget die Wurtzeln auf ein Sieb / damit sie ver seihen : Läutert nachmal einen Zucker / leget die Wurtzeln darein / laffet sie also mit einander absüden / bis man meinet daß der Zucker dick genug seye ; güsset dann ein halb Achtelein Rosen-Wasser daran / laffet sie noch einen Sud darüber thun / alsdann ein wenig erkalten ; leget selbige in einen Tiegel / verbindet sie wohl / und setet solche in ein kühles Dre : wann die Brüh dinn werden will / kan man sie wieder abseihen / mit Zucker ver Stärcken / und ferner / bis zur rechten Dicke / absüden lassen.

43. Wegwarten oder Cichorien einzumachen.

Lasset die Wegwarten oder Cichorien rein und schön abschaben / werffet sie hernach in ein frisches Wasser / so bleiben sie schön weiß ; nehmet selbige aus dem Wasser / schneidet die einwendigen Kerne heraus / werffet sie wieder in ein frisches Röhren-Wasser / laffet sie über Nacht darinn stehen ; des andern Tages südet ein ander Wasser herab / leget die Wegwarten darein / und südet solche bis sie ein wenig

Uuuu 3

weich