

Von allerley Salzen.

N. 1. Die Attich-Salzen zu machen.

Nimm ein gute Menge der abgerührleten Attichbeer, in ein sauber Schaff, zerstoß mit einem hölzernen Stämpffel, laß 4. oder 5. Tag also zugedeckt stehen; alsdann presß es aus, koche dann den Safft zu einer Dicke, aber langsam, daß es einer Salzen gleich siehet.

N. 2. Wie man die Creuzbeer-Salzen macht.

Estlich muß man nehmen Creuzbeer, so im Monat October zeitig werden, und muß sie sauber auswaschen, und darnach in einen glasierten Weidling thun, und einen guten Oesterreicherischen Wein darauf gießen, daß er 2. zwerch Finger über die Beer gehet, und also 24. Stund paßgen lassen, darnach nimmt man 3. Maß solcher gepaßten Beer, und thut sie in ein Messinges Beck, und darein 15. Gewürk-Nägel, ein Röhr Zimet wie ein kleiner Finger, und 10. Imber-Wurzen, das Gewürk muß man alles klein zerschneiden, und unter die Beer thun, und so lang sieden, als ein frisch paar Uyr, darnach durch ein Tuch ausdrucken, zu 3. Pfund des Safft, 1. Pfund Zucker, und laß es wieder durch einander sieden, bis es wie ein dicker Zulep wird, so ist er fertig.

Folget wie man die Salzen brauchen soll.

Estlich einer Manns-Persohn, so einer starcken Natur ist 4. Löffel voll, einem Weib oder anderer Persohn, so schwacher Natur seynd, und leichter zu laxiren, muß, muß man nehmen 3. Löffel voll Nachmittag um 4. oder 5. Uhr, und muß darauf eine ganze Stund gehen, dann ein lautere Suppen getruncken, solche Beer muß man also kenne ob es die rechten seyn, man thut den Safft auf ein weißes Papier, wann sie die rechten seyn, so wird es grün, wird es aber nicht grün, so seynd sie nicht die rechten, wanns subtiler Natur seynd, so giebt man anderthalb Loth wann sie auch schwach ist, so gibt man in 2. oder drey Tagen wiederum.

N. 3. Die Cronabeth-Salzen zu machen.

Man nimmt die Cronabethbeer, und stosse sie wohl, wanns gestossen seyn, so gießt man ein wenig Wasser daran, und laß wohl sieden, darnach ausgepreßt, und den Safft wiederum sieden lassen, und alle

allerweil abfaumen, sonst bleibt sie nicht gut, man muß es aber zimlich dick sieden.

N. 4. Die Holler = Salzen zu machen.

Selbige wird ingleichen wie die Attich = Salzen zugericht.

N. 5. Hetschebetsch = Salzen zu machen.

W An nimmt Hetschebetschen die der Reiff brennt hat, doch daß sie nicht zu weich seyn, machs sauber auf, thue die Kernl und das Krauche heraus, ein grosse hölzerne Schüssel voll, setz ein schönes Wasser zu in einem Hasen, wann das Wasser über und über wallt, so schütt es auf die Hetschebetschen, daß die Schüssel ganz voll wird, nimm ein sauberes Tuch decks zu, und ein Schüssel oben darauf, daß kein Dampf darvon kommt, laß also 2. Stund stehen, hernach wann du siehst, das sie fein hüpsch weich seyn, so seyhe das Wasser herab, schlags durch ein enges Sieb, das erste ist dünn und wässerig, das thue ganz weg, darnach wirds schön dick, schlags also durch, bis du 1. Pfund hast, nimm alsdann 1. Pfund Zucker, siede und läutere ihn so dick, das er sich spint, nimm den Zucker, gieß ihn über die Hetschebetschen, rührs gar gemacht, das nicht knopert werden, gieß in ein Glas, laß bey dem Ofen den ganzen Abend nicht gar zu nahend stehen, zu Morgends setz auf ein lufftiges Ort, so bleibt es so lang du wilst.

N. 6. Ein gute Salzen vor die Geschwulst.

E stlich nimm schöne zeitige Attichbeer, presse sie aus, nimm alsdann von diesem ausgepresten Saft 10. Viertel, laß ihn halben Theil einsieden bis 5. Viertel verbleibt, hernach nimm ein Viertel schöne schwarze zeitige ausgeklaubte Cronabethbeer, überstos dieselben ein wenig, und schütte sie zu dem Saft, laß ein gute Stund sieden, hernach seyhe es durch ein Sieb, laß es wieder sieden bis es schier die rechte Dicken einer Salzen haben will. Alsdann nimm runde Hollwurzel, Allandswurzel, Bibernellwurzel, Angelicawurzel, die Wellische ist besser, Liebsstockwurzel, und Meisterwurzel, jedes ein Loth, schöne rothe Goldmyrrhen ein halb Loth, Gaffer ein Quintl; dieses alles mache zu zarten Pulver, und fähe es durch ein dickes Sieb, hernach thue es in die Salzen und laß noch so lang sieden, bis sie die genugsame rechte Dicken hat.

NB. Wann ein Mensch, auch die Kinder geschwollen seynd, oder man sich der Wassersucht besörchtet, soll man ihm nach eines jeden Alter mehr oder weniger, oft darvon eingeben.