

Von allerley Salzen.

N^o 1. Die Attich-Salzen zu machen.

Nimb ein gute Menge der abgeröhrten Attichbör / in ein sauber Schaff / zerstoß mit einem hölzernen Stämpffel / laß 4. oder 5. Tag also zugedeckt stehen / alsdan preß es auß / koche dann den Safft zu einer Dicke / aber langsam / daß es einer Salzen gleich siehet.

N^o 2. Wie man die Creuzbör-Salzen macht.

Erstlich muß man nehmen Creuzbör / so im Monath October zeitig werden / und muß sie sauber außwaschen / und darnach in einen glasierten Weidling thun / und einen guten Oesterreicherischen Wein darauff giessen / daß er 2. zwerch Finger über die Bör gehet / und also 24 Stund paizen lassen / darnach nimbt man 3. Maß solcher gepaizten Bör / und thut sie in ein Messings Beck / und darein 15. Gewürz-Nägel / ein Köhrl Zimet / wie ein kleiner Finger / und 10. Imbers Wurken / das Gewürz muß man alles klein zerschneiden / und unter die Bör thun / und so lang sieden / als ein frisch paar Yhr / darnach durch ein Tuch aufdrucken / zu 3. Pfund des Safft 1. Pfund Zucker / und laß es wieder durcheinander sieden / biß es wie ein dicker Zulep wird / so ist er fertig.

Folget wie man die Salzen brauchen soll.

Erstlich 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 man nehmen 3. Löffel voll / Nachmittag umb 4. oder 5. Uhr / und muß darauff ein ganze Stund gehen / dann ein lautere Suppen getruncken / solche Bör muß man also kennen / ob es die rechten seyn / man thut den Safft auff ein weißes Papier / wann sie die rechten seyn / so wird es grün / wird es aber nicht grün / so seynd sie nicht die rechten / wans subtiler Natur seynd / so gibt man anderthalb Loth / wann sie auch schwach ist / so gibt man in 2. oder 3. Tagen wiederumb.

N^o 3. Die Cronabeth-Salzen zu machen.

Man nimbt die Cronabethbör / und stoß sie wohl / wanns gestoffen seyn / so gieß man ein wenig Wasser daran / und laß wohl sieden / darnach außgepreßt / und den Safft wiederumb sieden lassen / und alle

alleweil absaumen / sonst bleibt sie nicht gut / man muß es aber zimlich dick sieden.

N^o 4. Die Holler-Salzen zu machen.

Selbige wird ingleichen wie die Attich-Salzen zugericht.

N^o 5. Hetschebetsch-Salzen zu machen.

WAn nimbt Hetschebetschen die der Keiff brennt hat / doch daß sie nicht zu weich seyn / machs sauber auff / 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 auff die Hetschebetschen / daß die Schüssel ganz voll wird / nimb ein saubers Tuch decks zu / und ein Schüssel oben darauff / daß kein Dampf darvon kombt / laß also 2. Stund stehen hernach wann du sichst / daß sie fein hübsch 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 / biß du 1. Pfund hast / nim alsdan 1. Pfund Zucker / siede und läutere ihn so dick / daß er sich spint / nimb den Zucker / gieß ihn in die Hetschebetschen / rührs gar gemacht / daß nicht knopert werden / gieß in ein Glas / laß bey dem Ofen den ganken Abend nicht gar zu nahend stehen / zu Morgens setz auff ein lüfftiges Orth / so bleibt es so lang du wilt.

N^o 6. Ein gute Salzen vor die Geschwulst.

Erstlich nimb schöne zeitige Attichbör / presse sie auß / nimb alsdann von disem außgepressten Safft 10. Viertel / laß ihn halben Theil einsieden biß 5. Viertel verbleibt / hernach nimb ein Viertel schöne schwarze zeitige außgeklaubte Cronabethbör / überstos dieselben ein wenig und schütte sie zu dem Safft / laß ein gute Stund sieden / hernach seyhe es durch ein Sieb / laß es wieder sieden / biß es schier die rechte Dicken einer Salzen haben will. Alsdann nimb runde Hollwurz / Allandwurz / Bibernellwurz / Angelicawurz die Bällische ist besser / Luffstockwurz / und Meisterrwurz / jedes ein Loth / schöne rothe Goldmyrrhen ein halb Loth / Gaffer ein Quintl ; dises alles mache zu zarten Pulver / und sähe es durch ein dickes Sieb / hernach thue es in die Salzen / und laß noch so lang sieden / biß sie die genugsame rechte Dicken hat.

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