

## Von allerley Salzen.

### N<sup>o</sup> 1. Die Attich-Salzen zu machen.

**N**imb ein gute Menge der abgeröhreten Attich-Bör in ein sauber Schaff / zerstoß mit einem hölzernen Stämpffel / laß 4. oder 5. Tag also zugedeckt stehen / alsdann preß auß / Koche dann den Safft zu einer Dicke / aber langsamb / daß es einer Salzen gleich sihet.

### N<sup>o</sup> 2. Wie man die Creusbör-Salzen macht.

**N**stlich muß man nehmen Creusbör/so im Monath October zeitig werden/ und muß sie sauber außwaschen/und darnach in einen glafsirtten Weidling thun / und einen guten Desterreicherischen Wein darauff gießen/ daß er 2. zwerch Finger über die Bör gehet/ und also 24. Stund paiken lassen/ darnach nimbt man 3. Maß solcher gepaiken Bör/ und thut sie in ein messingenes Beck / und darein 15. Gewürz-Nägerl / ein Röhl Zimet/ wie ein kleiner Finger/ und 10. Imber-Wurken / das Gewürz muß man alles klein zerschneiden/ und unter die Bör thun/ und so lang sieden/als ein frisch paar Ayr/ darnach durch ein Tuch außdrucken/ zu 3. Pfund des Saffts/ 1. Pfund Zucker/und laß es wider durcheinander sieden/ biß es wie ein dicker Zulep wird / so ist er fertig.

### Folget/ wie man die Salzen brauchen soll.

**N**stlich 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 eine ganze Stund gehen / dann eine 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/ wanns subtiler Natur seynd/ so gibt man anderthalb Loth / wann sie auch schwach ist / so gibt man in 2. oder 3. Tagen wiederumb.

### N<sup>o</sup> 3. Die Cronabeth-Salzen zu machen.

**M**an nimbt die Cronabeth-Bör/und stosse sie wohl/ wanns gestossen seyn / so gießt man ein wenig Wasser daran / und laß wohl sieden / darnach außgepreß / und den Safft wiederumb sieden lassen / und alles

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

N<sup>o</sup> 4. Die Holler-Salzen zu machen.

Selbige wird ingleichen / wie die Attich-Salzen zugericht.

N<sup>o</sup> 5. Hetschebötsch-Salzen zu machen.

**M**An nimbt Hetschebötschen / die der Reiff brennt hat / doch daß sie nicht zu weich seyn / mach es sauber auff / thue die Körnl und das Rauche heraus / ein grosse hölzerne Schüssel voll / setz ein schönes Wasser zu in einen Hasen / wann das Wasser über und über waltet / so schütt es auff die Hetschebötschen / daß die Schüssel ganz voll wird / nimbein saubers Tuch / deck es zu / und ein Schüssel oben darauff / daß kein Dampf darvon kombt / laß also 2. Stund stehen / hernach / wann du siehest / daß sie fein hüpsch weich seyn / so seyhe das Wasser herab / schlag es durch ein enges Süb / das erste ist dünn und wässerig / das thue ganz weg / darnach wird es schön dick / schlags also durch / biß du 1 Pfund hast / nimbe alsdann 1. Pfund Zucker / siede und läutere ihn so dick / daß er sich spinnt / nimbe den Zucker gieß ihn über die Hetschebötschen / rühr es gar gemach / daß nicht knopert werden / gieß in ein Glas / laß bey dem Ofen den ganzen Abend nicht gar zu nahend stehen / und Morgens setz auff ein lufftiges Orth / so bleibt es / so lang du wilt.

N<sup>o</sup> 6. Eine gute Salzen vor die Geschwulst.

**S**ttlich nimbe schöne zeitige Attich-Bör / presse sie auß / nimbe alsdann von diesem außgepresten Saft 10. Viertel / laß ihn halben Theil einsieden / biß 5. Viertel verbleibt / hernach nimbe ein Viertel schöne schwarze zeitige außgeklaubte Cronabethbör / überstoß dieselben ein wenig / und schütte sie zu dem Saft / laß eine gute Stund sieden / hernach seyhe es durch ein Süb / laß es wieder sieden / biß es schier die rechte Dicke einer Salzen haben will. Alsdann nimbe runde Holl-Wurzel / Allant-Wurzel / Bibernell-Wurzel / Angelica-Wurzel / die Wälsche ist besser / Lußtock-Wurzel / und Meister-Wurzel / jedes ein Loth / schöne rothe Gold-Myrrhen ein halb Loth / Gasser ein Quintl ; dises alles mache zu zarten Pulver / und sähe es durch ein dickes Süb / hernach thue es in die Salzen / und laß noch so lang sieden / biß die genugsambe rechte Dicke hat.

NB. Wann ein Mensch / auch die Kinder geschwollen seynd / oder man sich der Wasser sucht befürchtet / soll man ihm nach eines jeden Alter mehr oder weniger / offt darvon eingeben.