

Zucker ziemlich dick sieden, dann ein wenig überfühlen, darnach thue die gestoßenen Rosen darein und laß ob einer raschen Gluth geschwind sieden, etwa so lang, als ein paar Eier, darnach soll man etliche Tropfen Spiritus Vitrioli darein thun, damit es eine schöne Farbe bekommt, oder von 2 Lemonden Saft, aber mit dem Lemonsaft muß er ein wenig sieden, denn sonst bleibt er nicht, mit dem Spiritus Vitrioli aber darf mans nicht sieden, solches behalt in einem Glas oder sonst irdenen saubern Geschirr. Wenn ein Mensch sich sehr erhitzt befindet oder sonst schwer und übel auf der Brust ist, soll er zu Zeiten davon nehmen, denn er fühlet gewaltig die Leber, das Geblüt und die Nieren.

Von allerley Salzen.

1. Die Attich-Salzen zu machen.

Nimm eine gute Menge der abgeröhrleten Attichbeer in ein sauber Schaff, zerstoß mit einem hölzernen Stämpfel, laß 4 oder 5 Tag also zugedeckt stehen; alsdann preß es aus,

foche dann den Saft zu einer Dicke, aber langsam, daß es einer Salzen gleich siehet.

2. Wie man die Kreuzbeer-Salzen macht.

Erstlich muß man nehmen Kreuzbeer, so im Monat Oktober zeitig werden, und muß sie sauber auswaschen und darnach in einen glafirten Weidling thun. Gieße guten österreichischen Wein darauf, daß er zwei Finger über die Beer gehet und also 24 Stund beizen lassen. Darnach nimmt man 3 Maß solcher gebeizten Beer und thut sie in ein messingnes Becken und darein 15 Gewürznägel, ein Röhrel Zimmet wie ein kleiner Finger und 10 Imberwurzen, das Gewürz muß man alles klein zerschneiden und unter die Beer thun und so lang sieden, als ein frisch paar Eier, darnach durch ein Tuch ausdrucken, zu 3 Pfund des Safts 1 Pfund Zucker, und laß es wieder durcheinander sieden, bis es wie ein dicker Zulep wird, so ist er fertig.

Folget, wie man die Salzen brauchen soll.

Erstlich einer Mannsperson, so starker Natur ist, 4 Löffel voll, einem Weib oder anderer Person, so schwacher Natur und leichter zu laxiren sind, muß 3 Löffel voll nehmen,

Nachmittags um 4 oder 5 Uhr, und muß darauf eine ganze Stund gehen; dann eine lautere Suppen getrunken. Solche Beer muß man also kennen, ob es die rechten sind, man thut den Saft auf ein weißes Papier, wenn sie die rechten sind, so wird es grün, wird es aber nicht grün, so sind sie nicht die rechten. Wenns subtiler Natur sind, so gibt man anderthalb Loth, wenn sie auch schwach ist, so gibt man in 2 oder 3 Tagen wiederum.

3. Die Cronabeth-Salzen zu machen.

Man nimmt die Cronabethbeer und stoß sie wohl. Wenn sie gestoßen sind, so gießt man ein wenig Wasser daran und laß wohl steden, darnach ausgepreßt und den Saft wiederum steden lassen, und alleweil abfauen, sonst bleibt sie nicht gut, man muß es aber ziemlich dick steden.

4. Die Holler-Salzen zu machen.

Selbige wird dergleichen wie die Attichsalzen zugericht.

5. Hetschebetsch-Salzen zu machen.

Man nimmt Hetschebetschen, die der Reif brennt hat, doch daß sie nicht zu weich sein,

machts sauber auf, thue die Kernl und das
 Rauche heraus, eine große hölzerne Schüssel
 voll, setz ein schönes Wasser zu in einem Ha-
 fen. Wenn 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 eine Schüssel oben dar-
 auf, daß kein Dampf davon kommt, laß also
 2 Stund stehen. Hernach wenn du siehst, daß
 sie fein hübsch weich sind, so seihe 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, siebe und läutere ihn so dick, daß er
 sich spinnt, nimm den Zucker, gieß ihn über
 die Hetschebetschen, rührs gar gemacht, daß sie
 nicht knopert werden, gieß in ein Glas, laß
 bei dem Ofen den ganzen Abend nicht gar zu
 nah stehen, Morgens setz an einen lustigen
 Ort, so bleibt es so lang du willst.

6. Ein gute Salzen vor die Geschwulst.

Erstlich nimm schöne zeitige Attichbeer,
 presse sie aus, nimm alsdann von diesem aus-
 gepreßten Saft 10 Viertel, laß ihn halben
 Theils einsteden, bis 5 Viertel verbleibt, her-

nach nimm ein Viertel schöne schwarze zeitige
ausgeklaubte Cronabethbeer, überstoß diesel-
ben ein wenig und schütte sie zu dem Saft,
laß eine gute Stund sieden, hernach seihe es
durch ein Sieb, laß es wieder sieden, bis es
schier die rechte Dicken einer Salzen haben
will. Alsdann nimm runde Hollwurz, Al-
landwurz, Bibernellwurz, Angelikawurz,
die welsche ist besser, Liebstockwurz und
Meisterwurz jedes ein Loth, schöne rothe
Goldmyrrhen ein halb Loth, Gaffer 1 Quintl;
dieses alles mache zu zartem Pulver und sähe
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. Wenn ein Mensch, oder auch die Kin-
der, geschwollen sind oder man sich der Was-
fersucht befürchtet, soll man ihm nach eines
jeden Alter mehr oder weniger oft davon ein-
geben.