

## Von allerley Salzen.

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

**I**mb ein gute Menge der abgeröhrleten Attich-Bör in ein sauber Schaff / zerstoß mit einem hölkernen Stämpffel / laß 4. oder 5. Tag also zugedeckt stehen / alsdann preß auß / koche dann den Safft zu einer Dicke / aber langsam / daß es einer Salzen gleich siehet.

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

**E**rstlich muß man nehmen Creutzbör / so im Monath October zeitig werden / und muß sie sauber aufwaschen / und darnach in einen gläsernen Weidling thun / und einen guten Oesterreicherischen Wein darauff gießen / daß er 2. zwerch Finger über die Bör gehet / und also 24. Stund paßsen lassen / darnach nimbt man 3. Maß solcher gepaßsten Bör / und thut sie in ein messingenes Beck / und darein 15. Gewürz-Nägerl / ein Röhrl-Zimmet / wie ein kleiner Finger / und 10. Imber-Würzen / das Gewürz muß man alles klein zerschneiden / und unter die Bör thun / und so lang kochen / als ein frisch paar Apr / darnach durch ein Tuch ausdrücken / zu 3. Pfund des Saffts / 1. Pfund Zucker / und laß es wieder durcheinander kochen / biß es wie ein dicker Zulep wird / so ist er fertig.

Folget / wie man die Salzen brauchen soll.

**E**rstlich 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 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 / wanns subtiler Natur seynd / so gibt man anderthalb Loth / wann sie auch schwach ist / so gibt man 2. oder 3. Tagen widerumb.

### 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 kochen / darnach außgepreß / und den Safft wiederum kochen lassen / und  
alles

allerweil absaumen / sonst bleibt sie nicht gut / man muß es aber zim-  
lich dick sieden.

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

Selbige wird ingeleichen / wie die Attich-Salzen zugericht.

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

**M**An nimbt Hetscheböttschen / die der Reiß brennt hat / doch daß sie  
nicht zu weich seyn / mach es sauber auff / thue die Körnl und das  
Rauche herauß / ein grosse hölzerne Schüssel voll / setz ein schönes  
Wasser zu in einem Hasen / wann das Wasser über und über waltet / so  
schütt es auff die Hetscheböttschen / daß die Schüssel ganz voll wird / nimb  
ein saubers Tuch / deck es zu / und ein Schüssel oben darauß / daß kein  
Dampff darvon kombt / laß also 2. Stund stehen / hernach / wann du  
siehest / daß sie fein hüpsch weich seyn / so seyhe das Wasser herab / schlage es  
durch ein enges Sieb / das erste ist dinn und Wässerig / das thue ganz  
weg / darnach wird es schön dick / schlags also durch / biß du 1. Pfund hast /  
nimb alsdann 1. Pfund Zucker / siede und läutere ihn so dick / daß er sich  
spinn / nimb den Zucker / gieß ihn über die Hetscheböttschen / rühr es gar ge-  
mach / 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 luff-  
tiges Orth / so bleibt es / so lang du wilt.

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

**N**istlich nimb schöne zeitige Attich-Bör / presse sie auß / nimb als-  
dann von diesem außgepressten Safft 10. Viertel / laß ihn halben  
Theileinsieden / biß 5. Viertel verbleibt / hernach nimb ein Viertel  
schöne schwarze zeitige außgeklaupte Cronabethbör / überstoß dieselben  
ein wenig / und schütte sie zu dem Safft / laß ein gute Stund sied / her-  
nach seyhe es durch ein Sieb / laß es wieder sied / biß es schier die rech-  
te Dicke elner Salzen haben will. Als dann nimb runde Holl-Wurzel /  
Allant-Wurzel / Bibernell-Wurzel / Angelica-Wurzel / die Wälsche ist  
besser / Lußstock-Wurzel / und Meister-Wurzel / jedes ein Loth / schöne  
rothe Gold-Würzhen ein halb Loth / Gasser ein Quintl / dieses alles ma-  
che zu zarten Pulver / und sähe es durch ein dickes Sieb / hernach thue es  
in die Salzen / und laß noch so lang sied / biß die genugsambe rechte  
Dicke hat.

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