

Metall.

176

Metall.

176.





64

3200











1. 1/2

1. 1/2

1. 1/2

1. 1/2



Physic. 3200



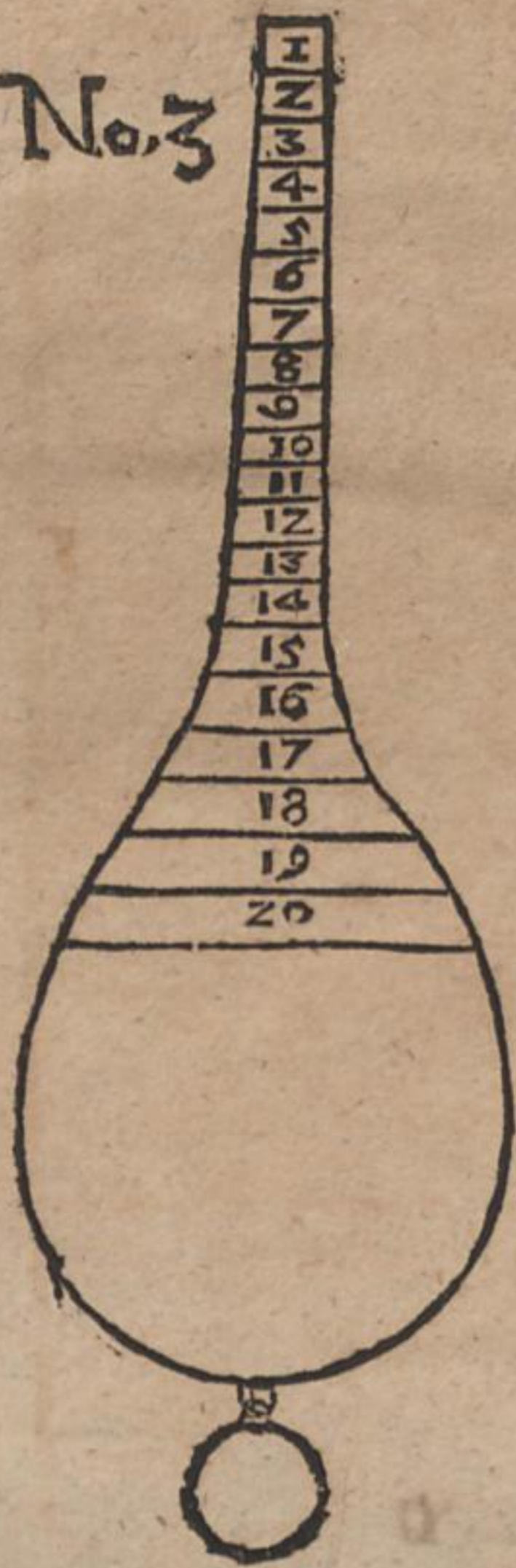
No. 1



No. 2



No. 3



No. 4





# Salz = Proben /

Dadurch man wissen kan ob ein Salz  
gut und wie viel es besser oder geringer / als  
ein ander Salz sey.

Auffgesetzt

Von

Augusto Schäßern / Med. Doct. Churfürstl. Brandenburg.  
Garnison - Medico in Magdeburg.



Magdeburg /

Zufinden bey Johann Daniel Müllern.

Anno 1687.



Handwritten title in Gothic script, likely "Biblia".

Handwritten text in Gothic script, possibly a preface or introductory text.

Handwritten text in Gothic script, possibly a date or location.







**U**nstiger Leser: Nachdem ich unterschiedene Arten Salzes an ein und andern Orte gefunden und dabey sehen müssen / daß manche Art Salz mehr / als sie werth; eine andere aber viel geringer / als es die Billigkeit erfordert / geschähet werde / so habe ich mich (Weil von dieser materia niemahls was ausführliches geschrieben gefunden) erklähet / mit wenigen zuzeigen / wie die Güte eines jeden Salzes / absonderlich derer Salze / die von der Natur oder durch die Kunst aus Wasser gewircket werden / recht zuerkennen und das eine von dem andern zu unterscheiden sey; Dabey höchlich bittend / dieses mein weniges doch wohlmeinendes vorstellen gütigst anzunehmen.

Erstlich will ich sehen / was in einigen Büchern von dieser materia gefunden wird / dann will selbiges in eine Ordnung bringen und hinzuthun / was nach meinen wenigen Vermögen ausfinden können.

Bernardus G. Penotus de Sale und zwar Theatri Chymici Vol. 1. pag. m. 683. saget: Aptior ad saliturationem est sal siccior. Trocken Salz ist das beste zum Einsalzen.

Johann Thölden in seiner Haligraphia pag. 44. sehet zum Kennzeichen gutes Salzes folgende 4 Tugenden. **Rein / Schön / Klar und Leicht.**

Bernardinus Gomefius Miede in seiner *Alloyeφία* pag. 275. saget: ex communi Medicorum sententia omnium perfectissimus eligendus est sal. Is autem est, qui candidus, qui



pellucidus, qvi densus atqve (ut more qvorundam dicam  
inodorus ac illapidofus est; qviqve æqualem & cum qvadam  
veluti suavitate temperatam habet acrimoriam. Quo ficcior  
est sal, eò magis est salus. Alle Medici ratheneinhellig man  
solle das aller vollkommenste Salz auslesen; Das ist aber  
dasselbe/ welches weiß/ durchsichtig/ dichte und nach etlicher  
Art zureden/ keinen Geruch hat/ und nicht steinig ist; Welches  
auch eine gleiche und mit einer Lieblichkeit vermischete Schärffe  
hat. Je trockner ein Salz/ je salziger es ist.

Matthias Untzerus in Physiologia Salis Cap. XV. sehet  
vier Kennzeichen eines guten Salzes 1. Acrimoniam, die  
Schärffe/ 2. Puritatem, die Reinigkeit/ 3. Colorem, die  
schöne weiße Farbe/ 4. Crepaturem, das Knacken des  
Salzes/ wenn es über den Feuer getrocknet wird.

Ulysses Aldrovandus hat in seinen Musæo Metallico  
pag. 306. folgendes: Alii inter lacustres Tarentino sali pri-  
mas assignant, qvia suavissimus & candidissimus. Denique  
sal Atticus & Euboicus ex mente Plinii, minorem habet ama-  
rorem & carnibus servandis aptior esse perhibetur. Itaque  
sal perfectissimus omnium Medicorum consilio eligendus  
est, qvi sit candidus, pellucidus, densus, inodorus, & qvi cum  
qvadam suavitate temperatam acrimoniam præ se fert, Quo  
ficcior, eo majorem salledinem participat. Andere halten  
unter denen Salzen/ welche aus Seen kommen/ das Taren-  
tinische vor das beste. Hernach hat nach Plinii Meynung  
das Euboische und Attische Salz die wenigste Bitterkeit/ und  
wird vorgegeben/ es sey zum Fleisch einsalzen das beste. Dar-  
um wird nach aller Medicorum Rath dasjenige vor das be-  
ste Salz gehalten/ welches weiß/ durchsichtig/ dichte/ und eines  
guten Geruchs ist/ und das mit einer Lieblichkeit eine tempe-  
rirte Schärffe hat. Je trockner es ist/ je mehrer Salzigkeit  
es hat.

Joh.



Joh. Schroederus in Pharmacop. Med. Chym. Cap. XX. lib. III. hat folgendes: Eligenda sunt salia hæc in genere loco natali celebriora, tum puriora, nitidiora, & si natura ferat Crystallina. Es sind insgemein auszulesen die Salze/ so von ihrem Orte/ daher sie kommen/ berühmet seyn/ fürnemlich die reinesten/ saubersten/ und wann es ihre Natur mitbringet/ die jenige/ so wie ein Crystall aussehen.

Aus angeführter Autoren Meynung und meinen Bedüncken/ sind nun die rechten und wahren Kennzeichen eines guten Salzes/ und warum ein Salz den andern vorzuziehen.

1. Candor, die schöne weisse Farbe/ weil die weisse Farbe die innerliche Puritatem, Reinigkeit/ und das es mit nichts anders vermischet sey/ anzeigt/ wie Matthias Untzerus in Physiolog. Salis p. m. 85. gar fein zeigt.

2. Pelluciditas, die Durchsichtigkeit/ weil gleichfalls solche die innerliche Reinigkeit zeigt.

3. Forma Crystallina, daß es wie ein Crystalle gestalt und eckig ist. Dieses Crystallinische Wesen/ oder Gestalt muß billich mit Unterscheid/ als ein Kennzeichen des guten Salzes genommen werden/ daß nemlich das Stein oder gegrabene Salz ganz grosse Crystallen/ das See oder Boy. Salz mittelmaßige/ das Salz aber/ so aus Wasser mit Feuer gesotten ganz kleine Crystallen habe. Hierbey kan ungemeldet nicht lassen/ daß der Salpeter und das Salz/ es sey groß/ oder klein rücklicht oder körnig/ und wann es auch als Mehl klar were/ seine Gestalt behält/ indeme/ der Salpeter allezeit länglich und das Salz/ wie Joh. Tölden pag. 65. auch schreibt/ dreyeckig/ viereckig/ fünf. und sechseckig.

4. Densitas, die Dichte/ daß nemlich das Salz feste sey und seine Körner einmahl wie das andere behalte/ und bey seiner natürlichen Trockenheit lucker über einander liege und nicht wie nasse Erde oder Sand auff einander fallen.



5. Levitas, die Feuchtigkeit/denn je leichter ein Salz/ oder Erdsafft/ je weniger Feuchtigkeit es bey sich hat/ und je schärffer es ist/ wie insonderheit das Vitriol zeigt/ und alle Chymici wissen.

6. Siccitas, die Trockenheit/ weil durch die Trockenheit alle Erdsäfte und Salze/ als Vitriol und Salpeter zu ihrer größten Vollkommenheit und Schärffe gelangen/ indeme durch das Trocknen alle unnöthige Feuchtigkeit ausgeführet wird/ daher auch Bernh. Gomosius Miede in seiner Halographia pag. 275. saget: quo siccior est sal, eo magis est falsus, ie trockner ein Salz/ te salziger es ist.

7. Granorum parvitas, kleine Körner/ weil kleine Körner nicht so viele Feuchtigkeit haben können/ und daher schärffer seyn als grosse. Welches das Vitriol ganz eigentlich zeigt/ wann man es trocknet/ dann wann man das schönste Crystallinische großstückichte Vitriol trocknet/ so zerfällt es immer je trockener es wird/ in mehr und kleinere Stücke. Dieses werden auch alle bezeugen/ die da wissen/ daß der Salpeter in seiner Krafft durch das so genante Brechen gestärcket wird in deme die schönsten Crystallinen grosse Stücke/ wann er der Salpeter gebrochen und ihme die überflüssige Feuchtigkeit genommen wird/ ganz klein/ wie ein Mehl werden. Noch giebet ein gut Zeichniß/ daß nemlich das klein Körnichte Salz besser sey/ als das grosse Körner hat/ das Spanische Boy Salz/ welches ziemlich gut/ wegen seiner grossen Körner aber die nicht wohl/ ja wie man in allen Hering Sonnen siehet/ zum Theil gar nicht schmelzen/ zu dem meisten Dingen/ da man Salz nöthig/ ganz undienlich ist.

8. Sapor purus, der reine Geschmack/ das es nemlich nicht einen bitteren/ oder andern übeln Geschmack habe.

9. Odor, der Geruch/ daß es nicht übel/ oder widerlich rieche.

10. Puri-



20. Puritas, die Reinigkeit/ daß nemlich mit den Salze nichts vermischt sey/ und keine andere Erdsäfte/ oder materiam bey sich habe/ welches zum besten durch die Zerlassung des Salzes in Wasser und Schmelzung in Feuer zu erkennen/ wie bey der 13. 14. 16. und 17. Probe mit mehrern gezeiget werden soll.

11. Solubilitas, daß es in Butter und Käse wie auch auf Fleisch und Fischen leicht und balde schmelzet und davon nichts ungeschmolzen überbleibet.

12. Aptitudo ad salicuram, daß es zum Einsalzen dienlichen und bequeme sey.

13. Solutio in aqua, das Schmelzen in Wasser / dabey zu beobachten.

1. Daß das Schmelzen ohne Aufwallung und Sischen oder Schäumen bald geschehe.

2. Daß durch das Schmelzen des Salzes in Wasser/ das Wasser seine Farbe behalte und keine andere Farbe durch unartige Dinge/ so in Saltze verborgen/ bekomme.

3. Daß in den Wasser von geschmolzenen Salze keine oder doch wenige Unreinigkeit weder aufn Boden noch über den Wasser sich zeige.

4. Daß das Wasser von den darin geschmolzenen Salze einen guten Geruch und Geschmack habe.

5. Ist zu beobachten die Schwere des mit Salz angefüllten Wassers/ daß nemlich solch Wasser die Saltzwagen hoch trage/ den je höher es die Wagen trägt/ je besser es ist. Der Saltswagen habe ich viererley ausgefunden/ deren Gestalt hierbey zu sehen/ als 1. des Joh. Thöldens Probier-Spindel mit No. 1. bezeichnet/ wird von Holz gemachet und unten Bley rumb gegossen/ daß sie die Schwere bekömmet. Zum 2. zwey nach des Thöldens andern Wag-Instrument inventirte hölzerne Birne mit langen Stielen/ darunter eine

B

Bley



Bleykugel hanget / deren das erste mit Stifflein auff der et-  
nen Seite gezeichnet und mit No. 2. bemercket / das andere  
aber rundumb Ringlein mit Nummern hat und die No. 3. wet-  
set / und 4. die in Danzig bekante Bier- Probe / welche von  
Bernstein / oder auch von Holz / wann unten was Bley einge-  
gossen wird / kan gemacht werden und mit No. 4. bezetchnet.  
Diese vier Wagen müssen mit guten Förnß wohl überzogen  
werden damit das Holz nicht von Wasser schwer wird.

14. Despumatio, die Abschäumung / wann nemlich Salz  
in reinen fließenden warmen Wasser zerlassen und gekochet /  
und dann mit was Rindsblute / wie Zucker mit Eyweiß seine  
Unreinigkeit von sich zugeben tractiret wird.

15. Crepatura, das Knacken des Salzes / wann es über  
Feuer in Töpfen oder eysern breiten Gefässen getrocknet wird /  
und zeigt Untzerus de Sale Cap. XV. das je fester / dichter und  
trockner das Salz / je mehr es über Feuer knacke. Es ist aber  
bey solcher Trocknung des Salzes nicht alleine das Knacken /  
sondern auch die Farbe / die es dardurch bekömmet zubeobach-  
ten / da dann die weisse Farbe vor andern der Vorzug behält /  
weil sie die Reintigkeit anzeigt.

16. Calcinatio seu fusio per se, wann ein Salz alleine  
und ohne Zusatz 6. bis 8. Stunden in einen Schmelz- Diegel  
geschmolzen wird. Weil man durch das Schmelzen siehet /  
ob das Salz einen Abgang durch Verbrennung anderer bey  
sich führender Dinge habe.

17. Calcinatio seu fusio cum additione, wann das  
Salz mit einen Zusatz geschmolzen wird / nemlich wann man  
erstlich zu 8. Loth Salze ein halb Loth trocknen Salpeter nim-  
met und in Schmelz- Diegel schmelzet / weil man dadurch sie-  
het / was der davon gehende Rauch vor eine Farbe hat. Zum  
andern wann man auff solch geschmolzen Salz einen Löffel  
voll Baumöl gießet und wieder schmelzen läßet / weil man als  
dann



Dann siehet/ ob es viel oder wenig Unreinigkeit bey sich hat.

18. Conservatio, daß das Salz sich wohl halte/und nicht leicht schmelze und gleichsam zerfließe.

19. Acrimonia, die Schärffe und Salzigkeit/ daß nemlich das Salz den Menschen eine durchdringende Empfindlichkeit/ oder Schärffe und gleichsam ein mässiges Brennen auff der Zunge verursache.

20. Omnia optimè conservans, daß es alles was damit eingefalzen wird wohl erhalte und von aller Verderbung oder putrefaction conservire.

Es wollen auch einige die Güte der Salze/ die aus quellenden Salzwassern gesotten werden/ aus der Sohle/ oder des Salzwassers Schwere urtheilen/ allein solches gehet nicht an und hat so wenig Fundament/ als wann ein Goldschmied die Güte des Goldes urtheilen wolte/ aus der Schwere des Erzes/ daraus ein und das andere Gold geschmolzen wird. Und ob gleich eine schwere Sohle mehr Salz giebet als eine leichtere/ so ist darum keine Folge/ daß die schwere Sohle besser Salz/ als eine leichte gebe/ wie klar zusehen an einer schweren Salpeter-Lauge/ die viel aber mit vielen Salz vermischeten Salpeter giebet/ und an einer leichten Salpeter-Lauge/ die zwar weniger aber sehr schönen reinen Salpeter giebet.

Nach deme alle erfindliche Proben und Kennzeichen eines guten Saltzes vorgestellet/ so wil nun auch vier bekante und berühmte Saltze/ als 1. das Spanische Boy-Saltz/ 2. Raffinirtes oder umbgesotten Boy-Saltz. 3. Lüneburgisch Saltz/ und 4. Hallsisch Sächisch Saltz nach allen benannten Proben examiniren und zeigen/ wie nach jeder Probe ein jedes Saltz den andern vor oder nach zu setzen. Hier aber muß ich eine sehr nothwendige Erinnerung thun/ daß nemlich/ wann man ein Saltz gegen das andere examiniren und sehen will/



soll/ welches unter zweyen oder mehrern Saltzen das beste sey/  
 man nicht von jeden Saltze ein Maas oder Schöffel/ son-  
 dern ein Pfund oder Centner nehmen / und nicht nach den  
**Maße**/ sondern nach den **Gewichte** ein Saltz gegen das  
 andere oder auch noch mehrere schätzen müsse/ und zwar weil  
 eine Kanne trocken Saltz nicht so schwer/ als eine Kanne naß  
 Saltz und ein leichte Saltz mehr Raum als ein schweres er-  
 fordert. Auch müssen die Salze die gegen einander sollen  
 probiret oder geschätzt werden/ erst eine gleiche Zeit an einem  
 warmen Orte gedrucknet werden/ damit ein jedes nach seiner  
 Art seine vollkommene Trockne bekomme/ in deme das Saltz  
 leicht Feuchtigkeit an sich ziehet und ein Saltz/ wann es feuchte/  
 jedes mahl schwerer/ als wann es trocken/ und wann es feuchte  
 nimmer so scharff/ als wann es trocken ist. Hier muß ich auch  
 erinnern/ daß wegen anziehenden Feuchtigkeit unter denen  
 Salzen/ die aus den natürlichen Saltzwassern durch die Son-  
 ne oder ein Feuer gekochet werden/ und unter denen Salzen/  
 die chymicè aus allerhand Asche gelaugert und nach einer cal-  
 cination oder fusion verfertigt werden/ ein grosser Unterscheid  
 sey/ damit nicht jemand meynen möge/ ich setze alhie/ daß alle  
 Arten Salze gleich leicht und bald und gleich viele Feuchtigkei-  
 ten an sich ziehen. Folget hierauff die Probirung der vierge-  
 melten Salze: Wann selbige neben einander geleyet/ und  
 nach der

1. Ersten Probe (so da ist Candor, die schöne weisse Far-  
 be) geschätzt werden/ so wird ein jeder/ der sie nur ansiehet/  
 gleich gestehen und sagen müssen/ daß 1. das Spanische Bohn-  
 Saltz mehr grau/ als weiß sey/ daß 2. das Raffinirte Bohn-  
 Saltz/ wie auch 3. das Lüneburgsche Saltz weiß müsse genen-  
 net werden/ und daß 4. das Hällische Sächsische Saltz das aller  
 weißeste sey und daher billig candidissimus sal müsse genen-  
 net werden. Dabey sonderlich auch zu mercken/ daß das Häl-  
 lische



lische Saltz alle mahl unter diesen vieren das weisseste sey und bleibe/ es mögen diese viererley Saltze trocken oder feuchte seyn/ oder wie sie sonst durch Feuer und Wasser tractiret werden können.

2. Wann sie nach der andern Probe (nemlich Pelluciditatem, die Durchsichtigkeit) examiniret werden/ so ist nur das Spanische etwas dunkel/ die andern drey aber alle ganz durchsichtig.

3. Wann sie nach der dritten Probe (nach der forma crystallina, daß nemlich wie Crystallen gestalt und ecklich) beobachtet werden/ so findet sich/ daß ein jedes nach seiner Art/ als oben gemeldet/ vermittelst dieser Probe ganz gut sey.

4. Wann sie nach der vierdten Probe ((juxta Densitatem, oder die Dichte) beschauet werden/ so sind sie alle viere gut und ohne Tadel.

5. Wann sie nach der fünfften Probe (nempe per levitatem, die Leichtigkeit) examiniret werden/ so findet sich unter allen vieren ein grosser Unterscheid. Ich habe eine Bier-Humpe (darein 2. Pfund und 2. Loth rein Wasser gehen) genommen/ selbige mit einem jeden Saltze voll angefüllet/ und zwar habe ich mit ieder dieser viererley Saltze die Humpe nach einander gleich voll gemacht/ und das Saltz so viel möglich zusammen geschüttet und gerüttelt da ich dann gefunden/ daß die Humpe voll Spanisch Boy-Saltz/ nach Abzug der tara (wie bey allen andern auch geschehen) 2. Pfund 12. Loth 1. Quent. gewogen. Die Humpe voll Raffinirtes Boy-Saltz 2. Pfund 5. Loth 1. Quent. Die Humpe voll Süneburgisch Saltz/ 1. Pfund 21. Loth. Die Humpe voll Hällisches Saltz nur 1. Pfund 18. Loth 2. Quent. ausgetragen; Woraus klärllich zu ersehen daß das Hällische Saltz das leichteste und beste.



6. Wann man sie nach der sechsten Probe (Siccitatem, die Trockenheit) examiniret/ so ist das Spanische das feuchteste/ das Raffinirte ein wenig trockner/ das Lüneburgische noch trockner und das Hällische das aller trockneste/ welches dann sehr leicht so wohl nach der vorstehenden Probe der Leichtigkeit/ als auch aus der sechzehenden Probe der Schmelzung ohne Zusatz) (da das Spanische den meisten und Hällische den wenigsten Abgang hat) zu erkennen.

7. Wann die vier Salze nach der siebenden Probe (Granorum parvitatem, daß es kleine Körner habe) besichtiget werden/ so hat das Spanische gar zu grosse Körner/ und ist daher nicht wohl zunutzen/ das Raffinirte und das Lüneburgische haben auch etwas grosse Körner/ das Hällische aber ist das schönste klein Körnerichte Salz/ so bey nahe zu finden.

8. Wann dieselben nach der achten Probe (Saporem purum, den reinen Geschmack) geurtheilet werden/ so hat das Spanische einen etwas widerlichen Geschmack; das Raffinirte einen reinen; das Lüneburgische einen scharffen etwas bitteren; und das Hällische den reinsten und angenehmsten Geschmack.

9. Wann sie nach der neunten Probe (Odorem, den Geruch) consideriret werden/ so riechet das Spanische nach der See und gleichsam Fischhaftig/ die andern drey seyn ohne allen widerlichen/ oder starcken Geruch.

10. Wann man selbige nach der zehenden Probe (Puritatem, die Reinigkeit) besiehet/ so findet man/ daß das Spanische ganz unrein sey/ und dieses zeiget sich so wohl durch das euserliche Ansehen/ als auch insonderheit/ wann es in Wasser zerlassen wird. Das Raffinirte ist den euserlichen Ansehen nach rein/ und zeiget auch wenig Unreinigkeit/ wann es in Wasser zerlassen worden/ da es aber mit Rinder-Blut geschäumt wird/



wird/ findet sich eine häuffige und garstige Unreinigkeit/ wie bey der 14. Probe mit mehrern zusehen. Das Lüneburgsche scheint zwar den euserlichen Ansehen nach auch reine zu seyn/ wann es aber in Wasser zerlassen/ mit Rinder-Blut geschäumet/ oder mit Baumöl geschmelzet wird/ so findet sich eine solche Unreinigkeit/ daß ein jeder/ der es siehet/ wird sagen müssen/ es sey ein unreines Salz. Das Hällische aber ist vollkommen rein und auff keinerlei Weise mit Unreinigkeit vermischet/ in deme es/ wie es auch immer möge tractiret werden/ alle mahl seine Reinigkeit zetget/ seine schöne weisse Farbe behält/ auch kein Wasser trübet.

II. Wann man sie noch der 11. Probe (Solubilitatem, den leichten Schmelzen) consideriret/ so findet sich/ daß das Spanische auff Fleisch und Fischen nimmer gänzlich oder völlig/ in Butter und Käse aber (wo es nicht mit grosser Mühe klein gestossen wird) gar wenig schmelze. Das Raffinirte schmelzet auch an allen sehr langsam/ muß auch erst klein gemacht werden/ wann man es zur Butter und Käse bequem gebrauchen wil. Das Lüneburgsche schmelzet etwas leichter/ doch nicht gar geschwinde. Das Hällische Salz aber schmelzet auff Fleisch und Fischen/ in Butter und Käse/ allezeit bald und vollkommen.

12. Wann man sie nach der 12. Probe (scil. Aptitudinem ad salituram, nach der bequem- und Dienlichkeit zum Einsaltzen) betrachtet so wird man finden/ daß das Spanische wegen seiner grossen Körner und vielen Unreinigkeit zu nichts/ als Seefische einzusaltzen wohl diene. Daß das Raffinirte von vielen/ sonderlich in Hamburg zum Fleisch einzusaltzen nicht genommen wird/ und wolte ich sagen es kömme daher/ weil es sehr langsam auf den Fleische schmelzet und also dasselbe gar spät mit Saltze anfüllet/ woraus erhället/ daß es zum Fleisch einzusaltzen nicht recht bequem sey. Daß Lüne.



Eüneburgsche ist zwar zur Einsalzung aller Sachen gut und bequem/ aber das Hällische ist dazu besser und bequemer / ja das allerbeste und bequemste / in dem es am allerleichtesten und vollkommensten in und auff allen Sachen schmelzet. Es wird aber ein jeder der sehen wil / wie diese Salze sich zum Fleisch einsalzen schicken / und daß das Hällische das bequemste und beste darunter sey / leicht darvon eine gute Probe finden / wann er nur vier gleiche Stück Rindfleisch / jedes Stück Fleisch mit einer Art Salz gleiches Gewichtes bereibet und nur eine viertel Stunde stehen läffet / da dann sich zeigen wird / daß das Hällische Salz zum aller geschwindesten 1. auff Fleisch zer- schmelzet / 2. eine Sohle / oder Lacke machet / 3. den Fleische eine andere / nemlich die Peckel Farbe giebet. Nun wird ein jeder gestehen müssen / daß je schwinder ein Fleisch sich peckelt / je bes- ser es ist und je länger es sich hält.

13. Wann man die vorgedachten Salze nach der 13. Probe (Solutionem in aqua, den Schmelzen in Wasser) con- sideriret / so findet sich (wann in vier gleiche Gläser / als vier Bier-Humpen von gleicher Größe und einerley Glase / von je- den Salze zum Exempel 6. Loth gethan / und dann auf jedes Salz 1. Pfund 12. Loth reines fließenden Wassers gegossen wird) daß (1.) das Spanische ohne Auffwallung ganz lang- sam schmelze und etliche 30. Stunden erfordere / ehe es völlig zergethet / auch keinen Schaum mache das Raffinirte schmelzet in einer guten viertel Stunde / sondern alles gischen / und be- kömmt wenig Schaum. Das Eüneburgsche schmelzet in einer guten halben viertel Stunde gewinnet viel weißlichten Bisc / oder Schaum / in deme es gleichsam etwas klinget oder wasset. Das Hällische zerschmelzet alsobald / sonder alle Bewegung und ohne Schaum / und hat oben viel kleine Blasen. Damit aber diese vier Salz in der Zeit / die ich gesetzt / schmelzen mö- gen / müssen dieselbe mit einem Stöcklein ein paar mal umbge- rühret werden. (2.) Daß



(2.) Daß von Spanischen die Farbe des Wassers grau-  
lichen wird/ von Raffinirten das Wasser klar bleibt/ von Lüne-  
burgischen dasselbe weißlich wird/ von Hällischen aber es seine  
Farbe behält/ auch ganz klar und unverändert bleibt.

(3.) Daß von Spanischen viel Unreinigkeit in Wasser  
sich zeigt/ von Raffinirten keine Unreinigkeit sich merken läßt/  
von Lüneburgischen aber auf dem Wasser/ mitten in Wasser  
und unten auf den Grunde sich ziemliche Unreinigkeit findet/  
hingegen von Hällischen im Wasser sich wenig ja fast keine Un-  
reinigkeit spüren läßt.

(4.) Daß von allen vier Salzen das Wasser ohne Ge-  
ruch bleibt un dem Geschmacke nach kein anderer Unterscheid/  
als oben bey der 8. Probe gemeldet worden/ sich hervorthut.

(5.) Daß alle vier Salze die Wagen fast gleich hoch tra-  
gen und selbige nur das Hällische einen Merck oder vierdten  
Theil eines gradus höher trägt/ als die andern.

14. Wann sie nach der 14. Probe (Despumationem, die  
Abschäumung) tractiret werden / nemlich wann von jeden  
Salze 8. Loth in 4. Pfund Wasser/ das leßo kochen wil/ zerlas-  
sen und dann wann es wieder recht kochet mit einem Löffel voll  
Rinder-Blut zum schäumen gebracht werden/ so giebet das  
Spanische sehr viel dicken schweren Schaum und siehet man/  
daß sich ein garstiger Schleim oben an die Pfanne ansetzet.  
Das Raffinirte giebet auch sehr viel dicken schweren Schaum  
und leget sich gleichfals ein fast zehrer und gleichsam fetter  
Schleim oben an die Pfanne. Das Lüneburgische giebet viel  
dünnen leichten Schleim/ und was sich oben an die Pfanne se-  
zet gehet leicht loß. Das Hällische giebet ganz wenig dünnen  
leichten Schleim und setzet sich wenig Unreinigkeit an die Pfan-  
ne/ welche auch ganz leicht wieder loß und abgeheth. Daben ha-  
be ich observiret/ daß die Spanische und Raffinirte Salze sehr  
langsam ankochen/ die Lüneburgischen und Hällischen aber sehr  
leicht zum kochen kommen.

E

15. Wann



15. Wann sie nach der 15. Probe (Crepaturam den Knackten) beobachtet werden/so knacket das Spanische einheln/aber sehr hefftig/ das Raffinirte häuffiger und nicht so gar starck/ das Lüneburgsche knacket zum schwächsten/ und auch nicht so gar viel. Das Hällische knacket ziemlich starck nach der Grösse seiner Körner und auch gar viel zusammen ja schier unauffhörlich. Anlangend die Farbe/ so jedes Salz durch das Knacken oder Trockung bekömmet/ so wird das Spanische ganz bräunlich/ das Raffinirte etwas graubräunlich/ das Lüneburgsche graulich/ das Hällische aber bleibt das weisseste.

16. Wann man sie nach der 16. Probe (Calcinationem per se nach der Schmelzung ohne allen Zusatz) examiniret/ so gehet den Spanischen das meiste ab/ darauff folget das Lüneburgsche/ hernach das Raffinirte, und leztlich das Hällische/ welchem das wenigste abgeht.

17. Wann man sie nach der 17. Probe Calcinationem cum additione, nach der Schmelzung mit einem Zusatze consideriret und zwar erstlich wann ein halb Loth Salpeter zu 8. Loth Salz gemischet und alsdann geschmelzet wird/ so giebet das Spanische einen schwarzen Rauch/ oder Flamme/ das Raffinirte und Lüneburgsche/ eine blaulichte Flamme/ und das Hällische eine gelbe Flamme. Zum andern/ wann ein Löffel voll Baumöl darauf gegossen/ und dann wieder geschmolzen wird/ so siehet ein jeder/ daß das Spanische gar viel Unreinigkeit bey sich habe/ das Raffinirte auch noch ziemlich unreine sey/ das Lüneburgsche gleichfals viel impurität/ das Hällische aber ganz keine/ oder doch sehr wenig Unreinigkeiten mit sich führe.

18. Wann sie nach der 18. Probe (Conservationem, daß das Salz sich wohl halte) examiniret werden/ so seynd sie alle vlers gut/ und lassen sich wohl verführen und lange halten/ damit aber niemand an dem Hällischen (dessen conservation weniger als der andern bekandt) zweiffeln könne/ so stelle ich (1.) vor/ daß es 30. 40. und mehr Meilen auf Wagen und Karren  
nur



nur mit etwas groben Finnen Tuch/ einer Decke von geflochtenen Pinzen und gar wenig Stroh bedeckt/ in allen Regen und feuchten Wetter verführet wird. Wie viel besser würde es sich halten/ wann es in Tonnen wohl verwahret fortgebracht würde. (2.) muß ich melden/ daß ich 1. Tonne eines Centners schwer mit Hällischen Salze ein halb Jahr lang in meinem Hause in einer sehr feuchten Kammer stehen gehabt/ welches sich doch so wohl conserviret/ daß nach dem es schon so lange/ wie gesaget am feuchten Orte gestanden/ ich selbiges so gut gefunden/ daß ich alle Proben/ derer hier Meldung geschehen/ damit machen können; da aber (3) wieder verhoffen doch noch jemand an des Hällischen Salzes guten conservation zweiffeln sollte/ der nehme von allen gemeldeten vier Salzen ein wenig und streue etn jedwedem ganz dünne auf ein Bret besonders/ und thue das mit den Salzen belegte Bret an einem feuchten Ort/ und beschau dann zum offtern diese Salze/ so wird er gewiß finden und gestehen müssen/ daß das Hällische Salz sich so wohl/ als die andern halte/ ja ob es gleich die kleinsten Körner hat/ doch nicht so bald/ als das Raffinirte und Lüneburgische in Wasser zerfließet.

19. Wann sie nach der 19. Probe (Acrimoniam, nach der Schärffe/ oder Salzigkeit) versucht werden/ so seynd sie alle viere scharff genung/ und wird eine scharff-schmeckende Zunge finden/ daß das Lüneburgische nebenst seiner grossen Schärffe auch eine Bitterkeit habe/ dahero mir dessen grosse Schärffe etwas verdächtig ist/ zumahl weil das Salzwasser darinne 6. Loth Hällisch Salz in 38. Loth Elbwasser und 4. Loth distillirten Zittwerwasser zerschmelzet viel schärffer un bitterer schmecket/ als dasjenige Salzwasser/ darinne 6. Loth Hällisch Salz in 42. Loth reinen Elbwasser zerflossen/ und solte ich dahero fast sagen/ daß die grosse Schärffe/ die den meisten Menschen von Lüneburgischen Salze auf die Zunge fällt/ von der anklebenden Unreinigkeit herkomme/ welche durch viele Proben sich sattsam

an



an dem Tag giebet/ dahin gegen das Hällische nebst einen lieblichen Brennen auf der Zunge auch eine zusammen ziehende Krafft hat.

20. Wann man sie leylichen nach der 20. Probe (qvæ est, qvòd omnia optimè conservet, daß das Salz alles wohl erhalte) consideriret/ so seynd sie alle viere gut und conserviren alle Dinge wohl nur muß ich dabey dieses gedencken/ daß das Hällische zum Butter-salzen das beste Salz sey/ denn man wird keine Butter finden/ die sich besser und längere Zeit hält/ und durch und durch so eine gleiche Farbe und einen so gleichen Geschmack hat / als eben die Boigtländische und Metzische Butter/ welche mit Hällischen Salze gesalzen worden; dahin gegen die schönste und beste Holsteinische/ Dänische und andere Butter viel weisse und ungeschmacke Flecke hat/ welche weisse Flecke sonder wieder Rede den grobkörnichten und langsam schmelzenden Salze zuzuschreiben. Wer noch eine andere Probe zusehen verlanget/ daß nemlich das Hällische alles wohl conserviret/ der lasse sich nur ehliche geräucherte Schincken von Halle bringen / oder salze nur selbst darmit was ein/ so wird er gewiß erfahren/ daß das Hällische Salz/ alles so wohl und so lange conservire, als ein Salz in der Welt thun mag.

Wann nun das Spanische Boy-Salz nur nach 5. Proben/ das Raffinirte oder ungesottene Boy-Salz nur nach 10. Proben und das Lüneburgische Salz auch nur nach 10. Proben sich recht gut befindet/ das Hällische Sächsische Salz aber in allen 20. angeführten Proben völlig gut oder doch zum wenigsten besser/ als die andern drey sich legitimiret und sich gleichsam einen jeden vor Augen stellet/ so wird niem and mit Grunde der Wahrheit anders urtheilen und sagen können/ als daß das Hällische Sächsische Salz unter diesen vorgestellten viererley Salzen das aller Reinste/ Feinste/ Beste und zu allen Gebrauch das Bequemste und Gesundeste Salz sey/ ja ich glaube fest/ es behalte das Hällische Sächsische Salz unter allen Salzen in ganz Deutschland mit Recht und Fug den Ruhm des besten Salzes/ wie dann durch die vorgestellten Proben oder Kennzeichen eines guten Salzes es ein ieder selbst erfahren und klarlich finden wird.







