

in einen Topff voll Schmeer / menge es wohl
 unter einander / und schmiere die Schafe damit /
 so es nöthig ist / und die Schafe räudig sind /
 so vergehet die Raute / und werden fein wieder
 rein.

Wenn sie räudig werden / so hänge erstlich
 einen Kessel mit Wasser über das Feuer / dara
 ein etwa eine Tonne Wasser gehet / thue alsdenn
 den Kessel voll Kraut / welches die Schaffer
 sonst Kink nennen / so viel man dessen in das
 Wasser bringen kan / laß es also 300 Stunden
 lang auffsteden. Darnach nim einen Sten-
 gel aus dem Kessel / und streiffe ihn durch die
 Finger / wenn es gar recht gesotten ist / so streiffe
 sichs immer mehr und reiner ab / man muß es
 auch so lange steden lassen / biß sich dieselbige
 Rinde abstreiffe / wenn es nun gar gekochet ist / so
 thut man das Kraut aus dem Kessel / und wirff
 es weg / denn die Krafft ist schon alle herauß.
 Und läßt das gekochte Soodt im Kessel / thut
 denn 2. Loth Schwefel in den Soodt / das im
 Kessel ist / läßt es darinnen eine gute Stunde
 mit einander steden / biß es wohl gar ist / so wird
 das Soodt fein gelbe / als wann Saffran darina-
 ren wäre. Man muß auch stets darbey stehen
 und mit einem Stäblein wehren / daß es nicht
 überläufft / Der Kessel bleibet fast halb voll / wenn
 es ausgesotten ist. Alsdenn fället man es in
 eine Tonne die nur einen Boden hat / daß man
 oben herauß schöpfen kan. Wenn man denn