

zu / laß dir darnach die Leinwat mit dem Sacke vnd Brieffen wider zu wegen / doch also / daß er das Garn von der Webe nicht abschneide / du seyest denn selbst dabey. Sonsten tragen sie die Leinwat inn Keller / so wird sie feucht vnd schwer / so wirst du sehen / über ein halb Pfund wird dir's nicht feilen. Da sprechen sie / das gehet ab von den festern vnd rütteln. Gib ihnen Fettes zum schmieren / nicht Hefen / oder Meel / so können sie dich auch nicht teuschen / denn das Fette gibt keine schwer / aber das Meel vnd Hefel geben eine schwer. Bleyasche eingerieben / wenn sie Weben / gibt auch eine schwere.

## APPENDIX

### Des dritten Buchs.

**D**erweil ich in diesem Buche etliche Geheimnisse / vnd Künste / natürlicher Gewächsen beschriben / hat mich's auch für gut angesehen / denselben als eine Zugabe dieses Buchs etliche nützliche / vnd kurzweilige Küchen / vnd Kochkünste / einzuvorleiben / vnd:

### I. Vom Fleische.

Behel / oder Sulper Fleisch zu bereiten.

Nim das Fleisch in ein vierthel von einer Tonne oder in eine halbe Tonne / oder in eine ganze Tonne / darnach man desselben viel einzumachen wil / vnd durch salze es wol / vnd spünds oben zu / leges in Keller / vnd welse es alle Tage einmal vmb / daß es mit der Lacke begossen wird. Wilt du etwas davon Kochen / so nims heraus / vnd spünds wider zu / vnd also fortan. Coler.

Item / stoß Coriander zu einem groben Pulver / vnd vermisch ihn mit gutem Weinessig / vnd condire oder mache das Fleisch damit ein / vnd beize es drinnen / so bleibes lange frisch / vnd gut.

Wilt du aber gut wolschmeckend Fleisch machen / so nim Coriander Samen / Wacholder Beer / eins so viel als das ander / nach dem man viel oder wenig einsalzen wil / vnd stoß es mit einander