

sie fein/ vnd stercken sie als den widerumb mit einen frischem Salze/
vnd giessen sie widerumb auff das Fleisch / so wirds gar wol bey dem
Salz erhalten / vnd kan das Fleisch ein ganz Jahr lauren / vnd man
kan immer davon kochen.

Daß das Fleisch im Topffe zusammen wachse.

Wenn man diejer Stücke eines (als Baldrian / Tormentill/
Materrurzel / Löbstock / groß Tausentgülden Kraut / Centaureum
majus genandt / Beinwel / Agley / die Wurzel von Sanickel / vnd
Hundesgraß / holosteon genant / Ruellius nennet es denticulam
canis, das ist Hundeszahn / wechset ungefehr 3. Finger hoch / freucht
aus der Erden / seine Bletter sein schmal / vnd lang wie das Graß /
fast wie ein Rabenfuß / bringt seinen Samen in langen Kolben / so
auff besondern Stengeln wachsen / wie am Wegbreit / wird auff klei-
nen Hügeln gefunden) inn den Topff wirfft / darinnen man Fleisch
kocht / so wechset alles zertheilt wider zusammen / vnd wird ein groß
Stück darauff / daß man es hernach nicht wider aus dem Topffe
bringen kan / er werde denn zerschlagen.

Besotten Fleisch das es rohe scheint.

Nim gedörret Weiß / oder Schaff Blut / stoß es zu Pulver / strewe
es auff das gesotten Fleisch / so scheint es roh / als wenn es nie zum Ses-
wer kommen wehre. Fallop. lib. 3.

Daß das Fleisch nicht gar werde.

Wenn man einem Bley in den Topff wirfft / so kan er das Fleisch
in drey Tagen nicht gar kochen / er koche es auch gleich wie er wolle.

Daß dargegen das Fleisch bald gar werde.

Wenn man Salz vnter einen Topff schütt / darinnen Fleisch ge-
kocht wird / so wird das Fleisch bald gar / oder mürb / wenns gleich von
altem zehem Fleisch ist.

Item wenn man eine harte Rinde vom Brodt nimpt / vnd kochts
mit altem zehem Fleisch.

Item Reißlein vom Feigenbaum bey Kindern Fleisch gesotten
machen daß das Fleisch bald gekocht vnd mürb wird.