



Il Succo di Carne di Bue

“Il succo di carne di bue dovrebbe essere assunto regolarmente, come una medicina; almeno un cucchiaino da tè quattro volte al giorno, ma quando si assume deve essere sorseggiato.” (5374-1)

Il succo di carne di bue non è un brodo, ma un succo estratto dalla carne mediante un processo di calore. Si prepara come segue:

prendere circa 500 gr, preferibilmente di girello. Togliere il grasso lasciando il muscolo e parte del tendine. Tagliare a cubetti di circa 1,5 cm e mettere in un vaso di vetro senza acqua. Il vaso deve essere coperto ma non del tutto. Mettere il vaso in una pentola con acqua che giunga fino a metà o tre quarti del vaso stesso. mettere un panno in fondo alla pentola perché il vetro non scoppi. Fare bollire lentamente l'acqua per tre o quattro ore. Poi scolare il succo che si è accumulato nel vaso e spremere in qualche modo la carne per trarne il succo restante. La carne sarà allora inutilizzabile. Mettere il succo nel frigorifero, ma non conservarlo per più di tre giorni. La quantità dipenderà dunque dall'entità del consumo.

Dovrebbe essere assunto due o tre volte al giorno, ma non più di un cucchiaino da tavola per volta, sorseggiandolo molto lentamente, così da impiegare cinque o dieci minuti per consumarlo.

Può essere condito a seconda dei gusti. Sarebbe anche bene consumarlo con una galletta integrale per renderlo più gustoso.

Da: *The Edgar Cayce Handbook for Health Through Drugless Therapy*, H.J.Reilly

Disclaimer: Il contenuto di questa sezione è soltanto informazione e non dovrebbe essere considerato come guida all'auto-diagnosi o all'auto-trattamento. Per ogni problema medico consultate un medico.