



Informazioni su questo libro

Si tratta della copia digitale di un libro che per generazioni è stato conservata negli scaffali di una biblioteca prima di essere digitalizzato da Google nell'ambito del progetto volto a rendere disponibili online i libri di tutto il mondo.

Ha sopravvissuto abbastanza per non essere più protetto dai diritti di copyright e diventare di pubblico dominio. Un libro di pubblico dominio è un libro che non è mai stato protetto dal copyright o i cui termini legali di copyright sono scaduti. La classificazione di un libro come di pubblico dominio può variare da paese a paese. I libri di pubblico dominio sono l'anello di congiunzione con il passato, rappresentano un patrimonio storico, culturale e di conoscenza spesso difficile da scoprire.

Commenti, note e altre annotazioni a margine presenti nel volume originale compariranno in questo file, come testimonianza del lungo viaggio percorso dal libro, dall'editore originale alla biblioteca, per giungere fino a te.

Linee guida per l'utilizzo

Google è orgoglioso di essere il partner delle biblioteche per digitalizzare i materiali di pubblico dominio e renderli universalmente disponibili. I libri di pubblico dominio appartengono al pubblico e noi ne siamo solamente i custodi. Tuttavia questo lavoro è oneroso, pertanto, per poter continuare ad offrire questo servizio abbiamo preso alcune iniziative per impedire l'utilizzo illecito da parte di soggetti commerciali, compresa l'imposizione di restrizioni sull'invio di query automatizzate.

Inoltre ti chiediamo di:

- + *Non fare un uso commerciale di questi file* Abbiamo concepito Google Ricerca Libri per l'uso da parte dei singoli utenti privati e ti chiediamo di utilizzare questi file per uso personale e non a fini commerciali.
- + *Non inviare query automatizzate* Non inviare a Google query automatizzate di alcun tipo. Se stai effettuando delle ricerche nel campo della traduzione automatica, del riconoscimento ottico dei caratteri (OCR) o in altri campi dove necessiti di utilizzare grandi quantità di testo, ti invitiamo a contattarci. Incoraggiamo l'uso dei materiali di pubblico dominio per questi scopi e potremmo esserti di aiuto.
- + *Conserva la filigrana* La "filigrana" (watermark) di Google che compare in ciascun file è essenziale per informare gli utenti su questo progetto e aiutarli a trovare materiali aggiuntivi tramite Google Ricerca Libri. Non rimuoverla.
- + *Fanne un uso legale* Indipendentemente dall'utilizzo che ne farai, ricordati che è tua responsabilità accertarti di farne un uso legale. Non dare per scontato che, poiché un libro è di pubblico dominio per gli utenti degli Stati Uniti, sia di pubblico dominio anche per gli utenti di altri paesi. I criteri che stabiliscono se un libro è protetto da copyright variano da Paese a Paese e non possiamo offrire indicazioni se un determinato uso del libro è consentito. Non dare per scontato che poiché un libro compare in Google Ricerca Libri ciò significhi che può essere utilizzato in qualsiasi modo e in qualsiasi Paese del mondo. Le sanzioni per le violazioni del copyright possono essere molto severe.

Informazioni su Google Ricerca Libri

La missione di Google è organizzare le informazioni a livello mondiale e renderle universalmente accessibili e fruibili. Google Ricerca Libri aiuta i lettori a scoprire i libri di tutto il mondo e consente ad autori ed editori di raggiungere un pubblico più ampio. Puoi effettuare una ricerca sul Web nell'intero testo di questo libro da <http://books.google.com>



6 1

1 2

4 R

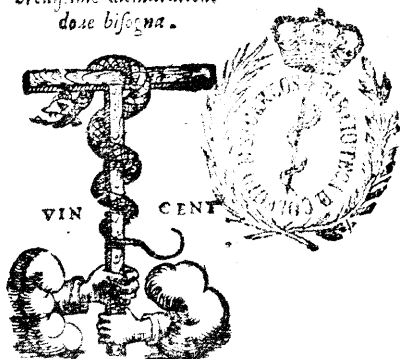
RICETTARIO
V T I L I S S I M O

ET MOLTO NECESSARIO

*à tutti gli spetiali,
che uogliono preparar le medicine
regolatamente,*

DA DIVERSI ET ECCELLENTI
medici riueduto. &
approuato,

*Et nuouamente corretto & esposto con
breuissime dichiarazioni
dove bisogna.*



IN VENETIA
Appresso Vincenzo Valgrisi.

1 5 6 9.

IL LIBRO, È DIVISO IN TRE PARTI.

Nella prima parte si contengono le Regole generali utili à prouedere, eleggere, conseruare, & preparare le medicine semplici. In oltre le maniere delle medicine composte, che nel uestro ricettario saranno descritte, & le regole generali di comporle, et di porgerle, & ministrarle à gli infermi, quando saranno ordinate da i medici.

Nella seconda si contiene tutte le ricette di varie sorti di medicine vsuali, tratte da diuersi Autori, le quali hanno in fronte il nome della medicina, & il nome dello Autore donde sono tratte, & le medicine semplici sono chiamate pel nome volgare quelle che Phanno commune à tutti gli spetiali, quelle che non Phanno commune, son chiamate per il nome Latino, Greco, o Arabo secondo che le sono, ridotto, quanto è stato possibile à vso del nostro volgare.

La terza parte contiene. Primo la dichiarazione de pesi, & misure, dellequali si fa mentione nel nostro libro. Secondo i medicamenti succidanei, cioè, il modo del supplire in luogo delle medicine, che mancano con alcuna altra, che più si accosta a quelle, & in questo seguiranno, & la ragione, & la autorità de medici antichi. Et in prima sarà scritto il nome delle medicine che mancano, per l'ordine dell' Alphabeto, & al rincontro il nome di una, o più, quali vogliamo, si vsino in cambio di quelle.

2

A GLI SPETTABILI
SIGNORI CONSOLI

*dell'arte, & uniuersità de me-
dici & spetiali della
Città di Firenze,*

IL COLLEGIO DE MEDICI



Fu, & con ragione & con prudenza da i nostri antecessori ordinato, che tutti gli spetiali della nostra città componessino le medicine con un medesimo ricettario, accioche ei potessino correggere coloro, che alcuna fraude commetter uolessino: laqual cosa ageuolmente si farebbe potuta nascondere, se gli spetiali non fussino stati costretti à comporre le medicine con una medesima regola. Onde da gli Magistrati allora presenti fu data la cura al Collegio de Medici di esaminare, et mettere insieme tutte le ricette che erano in uso in quegli tempi, con quelle considerationi, & auuertimenti, che ei giudicauano utili alla compositione delle medicine, & in lingua uolgare, accioche elle

A 2 fussino

fussino cōmuni à ogn'uno, così nella città, come in tutto questo Dominio; laqual cosa fu da i detti diligentemente eseguita, & ridotte tutte le ricette che s'usauano allora in un libro, ilquale è stato infino à questo giorno commune à tutti gli spetiali. Al presente per esser mancato detto libro, & per hauere il tēpo mostrato nuoue sorti di medicine per molti rispetti, desiderando V.S. che i nostri spetiali, per le medesime cagioni che mouono i nostri passati, componghino le medicine con una medesima regola, hanno dato la cura à medici del collegio presente di riuedere il ricettario passato, & aggiugnerui, tutto quello, che ò per il tempo, ò per qual si uoglia altra occasione fussi uenuto à luce. Al qual ragio nuole desiderio, & comandamento ci siano sforzati di sodisfare, & habbiamo con breuità, & chiarezza raccolto nel presente libro tutto quello ci è paruto necessario à sodisfare à quanto ne haue-
re imposto: del quale V. S. disporranno quello gli piacerà à commune utilità, & honor di Dio. 3

PARTE



L B V O N O spetiale, vuole effer d'ingegno, & di corpo dextro, di buoni costumi, nō avaro, & fedele, esercitato da giouene nella cognitione delle medicine semplici, & bene ha-uer cercati tutti i luoghi atti a proueder Pherbe, & l'altre medicine, sapertanto della lingua Latina, che possi leggere Dioscoride, Galeno, Serapione, Mefue, Auicenna, & altri che parlano della materia, che si tratta dallo spetiale, ò non ne sapendo debbe esere instruito da uno maestro ualēte, & esercitarsi à leggere de moderni, iquali hanno tradotto, e scritto di questa materia in lingua uolgare.

La bottega dello spetiale uouole essere posta in luogo doue non possino uenti, ò Sole, che non habbia uicino fumi o mali odori, vuole hauer piu stanze, & sotto, & sopra terra, accioche ei possa comodamēte preparare, & cōseruare ogni sorte di medicina, & in oltre hauere ò orto, ò terrazzo doue dia il Sole, accio possi seccare, & imbiancare alcune sorti di medicine; & in oltre comporre tutte quelle, che si debbono secondo il prescritto de dottori comporre al Sole.

Delle maniere delle medicine semplici.

L E medicine semplici sono ò piante di

Parte prima

8 **T**utte le sorti, & le loro parti, ò Animalì, & le loro parti, ò Terra, ò Pietre, ò metalli, & cose che nascono nelle loro uene, & che si generano nel cauargli di quelle, ò uera cose che nascono nel mare ò nelle acque false, & minerali. Delle quali alcune sono prodotte nel nostro paese, alcune uengono di fuori di paesi piu ò meno lontani.

Di quelle che produce il nostro paese porremo le regole in che tempo, in che luogo & modo si debbino prouedere, & conseruare. Di quelle che uengono di fuori porremo le regole, & da conoscere, & da scerre, quali sieno nel genere loro migliori, & per che interuiene che q̃lle medicine che sono portate di paesi lontani sono di pregio, & p̃ questo, ò per altri molti rispetti, sono falsate, ò mancano della loro perfettione; agguerneremo i particolare i segni cō iquali certe medicine pretiose, che sogliono ageuolmente esser falsate, ò uenire alle mani nostre cattive, per esser colte senza diligenza, ò mal cōseruate, ò uero per il tempo guaste, si possino dalle buone cognoscer, accioche le medicine cōposte nō m̃achino in quella parte nellaquale consiste per il piu la uirtù loro.

Dell'herbe nostrali.

L'HERBE che nascono nel nostro paese, & ne monti, & ne colli, & ne piani si debbō corre ne mōti altissimi, ne luoghi esposti al Sole, & uenti, eccette alcune, lequali son piu frequenti ne colli, & in essi piu odorose, come la Que rciuola, & l'herba Iua, cioè came
drio

aro ò calamandrina.

Quelle che nascono solo ne piani, ne luoghi più asciutti, e discosto da laghi, & da fiumi, eccetto quelle che nascono solo in simili luoghi, come la Ninfea, il Tribolo, & la Lenticchia palustre, & simili.

Il tempo di corle è quando son fiorite, & che di già cominciano ad allegare il frutto & che non sieno state uicine piogge per alquanti giorni, & nel tempo del giorno che non sieno molli dalla rugiada, ne secche dal Sole oltra modo. Debbonfi eleggere quelle che nella specie loro sieno ben nutrite, uigoroze, fuggendo quelle che sono troppo grandi, & troppo piccole, & stétate. Debbonfi pigliare le cime cò le foglie, e fiori che son in esse. Seccansi all'ombra in stanza uolta a mezzo giorno, senza humido, senza poluere, & fumo. Et còseruansi in casse, o armarii, doue non possino uere offese dalle predette cose. Durano in tutto perfectione un anno, & debbonfi in ciascuno anno rinouare, eccetto quado falsino stare colte in un anno asciutto, & senza pioggia, & ne seguitasse un'altro molto piuoso, perche meglio sarebbe adoperare quelle dell'anno dinanzi asciutto, che quelle del presente piuoso.

Dell'herbe forestiere.

Dell'herbe forestiere, quelle che appressogli antichi erano in pregio, prodotte in certi luoghi particolari, ne quali hoggi non si puo praticare, & trarne dette herbe, si debbe con ogni diligéza cercare se sono ne no-

Parte prima

Nostri paesi, & se si appressano in bōtā alle predette con i segni di Dioscoride, ò altri autori antichi, & moderni, in luoghi, & monti simili a quegli, ne quali erano lodate dette herbe, della qual sorte ne sono in Italia molti. In particolare in Toscana, & in Liguria, ne quali nascono l'herbe così nobili, come quelle di Candia, ò d'altri luoghi lodati, & massimamente, quando la primavera, & la state non sono molto piovose, eleggendo il tempo, il modo di prouederle, & conseruarle, che di sopra si è detto.

Dell'herbe forestiere, che non nascono ne nostri paesi.

QUELLE herbe che non nascono ne nostri paesi, et che bisogna à ogni modo hauerle di fuori, per i detti di Dottori, & p prattiarle si conoscono, & in oltre p certi segni generali, i quali ci possono dimostrar ageuolmente, se quelle piante son state colte ne luoghi, tēpi, & modi conuenienti, & conseruate senza che l'habbino patito per il tempo, ò luogo, ò uiggio incōmodo alcuno, & tutto si comprēde per l'odore, sapore, & colore di dette, & di piu se si ueggono le foglie & i fiori appiccati a gambi dell'herbe loro.

De fiori.

DE fiori usuali la maggior parte nasce ne nostri paesi, e si colgono quando son aperti innāzi che comincino ad appassire, ne luoghi ne quali le piāte sono piu eccellēti. Secansi, & cōseruansi nel medesimo modo delle herbe, & durano in loro perfettione uno anno,

Del Ricettario .

5

anno, & si debbono rinouare come dell'herbe è detto .

Quegli che uengono di fuori, si conoscono per l'odore, sapore, & colore proprio, & se sono conseruati interi senza esser minuzati, ò altrimenti guasti.

De semi .

I Semi nostrali si colgono in quegli luoghi doue le lor piante sono eccellenti, & di quella sorte che dell'herbe, è detto, quando sono maturi innanzi che comincino a cadere. Eleggonfi i piu pieni senza grinze, i quali cōseruano l'odore, & sapore della sua specie perfettamēte, seccāsi come dell'herbe è detto, & si cōseruano, o in uasi inuetriati, o in sacchetti in loco sicuro dallo humido, & altro come è detto. Alcuni che erā lodati di certi lochi particolari, come dell'herbe in terueniua, si debbon corre di alcuni simili quāto si può à quegli, ne quali appresso gli antichi tali semi erano in pregio. Durano i nostrali uno, ò due anni. Di quegli che uengono di fuori, & di paesi lōtani, bisogna cōsiderare i segni detti da i Dottori, & esercitarsi nel conoscergli, & in oltre sapere il sapore, et odore loro, & sciegliere quegli che sono piu pieni, & senza grinze, ò tarli.

De frutti .

I Frutti nostrali si debbono corre di quegli lochi doue le piante loro sieno in perfettione, et il tempo di corgli, è quādo son maturi, auanti che comincino à diuentare mezzi. Debbonfi eleggere quegli che so-

A 5 no

Parte prima

no piu pieni, e uigorosi, seccansi al Sole, & nel forno, secondo che hanno piu ò manco humidità. Conseruansi in armarii, casse, ò luoghi doue non sia humido, ò fumo, ò poluere, & si rinuouano ogni anno.

I frutti forestieri si conoscono per i segni loro proprii, & la perfettione loro si conosce per i medesimi segni detti de semi.

Delle radici.

Le radici si debbon corre dalle piante, & ne luoghi idonei, & dalle migliori, c'habbi no tutte le perfettioni loro, come è detto. Il tēpo del corre, è quando l'hanno perduto il loro fratto, & che le foglie cominciano a cascare innâzi che uēghino le pioggie le quali le fanno molto deboli, & le riēpiono di nuouo humido non digesto. Seccansi parte intere, come quelle che son piccole, la valeriana, la Bacchera, le barbe del Brusco, de i Sparagi, e simili. Parte tagliate in girelle, parte leuando l'anima di dentro, & serbâdo la scorza, le quali si infilano in un spago discosto l'una da l'altra, cāto che non si tocchino, & si appicchino in una stāza delle quali radi com'è detto, infino a tanto che sieno bē secche, come le barbe dello Gentiana, della Brionia, della Calina, della Cētaurea maggiore, & simili, cōseruansi come l'herbe. Durano le piccole uno anno. Le grandi fino in dua. Debbonsi mutare in tra detto tempo, e leggendo uno anno secco, & uenendo uno molto molle, & massime nel tēpo di corre de tre radici meglio è usar ôlle di prima, se
sono

Del Ricettario.

6

sono state conseruate nel modo habbiamo detto.

Le radici forestiere si cognoscono per i loro segni proprii, e la perfezzione loro, se hanno il sapore, odore, & colore conueniente, & se sono piene, & senza tarli, & grinze il piu sia possibile.

De sughi.

I sughi si cauano dalle piante, quando le foglie, & le uermene sono ancora tenere, pestando dette in mortaio, & spremendo il sugo con le mani, & con strettoloio. Si usano sughi subito che sono cauati, & si conseruano, o liquidi, o secchi, o mescolati col zuccherò come in siroppi. Quegli che si conseruano humidi si debbon purificare dalle parti piu grosse, o con fuoco, o tenendogli al Sole, & mutandogli, poi mettèdo sopra il uetro che habbi la bocca stretta dua dita d'olio di uliue. Quegli che si serbano secchi si seccano al Sole, o al fuoco, tanto che sieno bene asciutti, si conseruano, o in uaso di terra uetriato, o in scatola. Gli humidi si mutano ogni anno, de secchi, e nostrali, o ogni anno, o al piu dua, i forestieri si conoscono in generale dallo odore, sapore, & colore conueniente, & che non sieno intarlati in modo alcuno, o guasti altrimenti.

De liquori, lacrime, & gomme.

I liquori, lacrime, e gomme, le quali si usano per la medicina son la maggior parte forestieri; quegli che sono nel nostro paese si traggono dalle piante quando sono perfe-

Parte prima

te, & quando danno segno del tempo di detti. Quelle che uengono di fuori si conoscono per i segni come di sopra, & la perfettione per certi altri, de quali si dira in molti particolari qui appresso, quâdo tratteremo certe di queste in compagnia di molte altre medicine semplici.

Delle scorze.

Le scorze che si usano in medicina, sono parte di fructi, parte di radici, parte di rami le quali si debbon pigliare, ne lochi, tempi, & modi idonei, come di sopra è detto. Quelle che uengono di fuori si debbon conoscere come è detto, & in particolare si dirà di quelle che farà mestieri.

De legni.

I Legni che s'usano in medicina la maggior parte sono forestieri, i nostrali si debbon prendere quando l'arbore è in sua perfettione, come è detto de forestieri, & si dirà in particolare.

Delle medicine de gli animali.

De gli animali si traggono molte medicine, & de gli animali interi, & delle loro parti, lequali si debbono eleggere da gli animali nõ troppo gioueni, ne troppo uecchi, nel tempo nel quale sono piu grassi, & meglio nutriti, & si preparano, & conseruano, come appresso si dirà di molte.

Delle terre, metalli, & cose che nascono nell'acque.

Queste maniere di medicine sono per la maggior parte forestiere, per cio si dirà quã

ro apertiene à ciascuna di quelle che sono piu in uso, insieme con alcune altre, lequali uengono di fuori, ò hanno difficoltà al cognoscersi. Delle quali porremo la descrizione secondo gli scrittori antichi, & i segni con i quali si comprenda la bontà loro, & se fraude alcuna fusse stata usata in esse per ordine dello Alfabeto, & in prima.

L'Acacia è una pianta spinosa, dal frutto della qual si caua un sugo chiamato acacia, ilquale nõ descriueremo poi che non l'habbiamo, ma nel succidaneo diremo quello si habbi a usare in loco suo. Esce ancora dalla pianta sopradetta una gomma, laqual pare sia quella che hoggi si chiama, & si tiene per il Dragante, come nel proprio cap. si dirà.

L'Acoro secódo Dioscoride produce le foglie come l'Iride, & ancora le radici assai simili, non profonde, ma sparse fra le dua terre, intricate con assai nodi, & torte bianchiccie, di sapore acuto, & secondo Galeno alquanto amare & odorate. La migliore è quella che è piu ferrata, bianchiccia, non intarlata, piena, & odorifera. questi segni quasi tutti si ritruouano in quella radice, che hoggi si chiama Calamo Aromatico. Però quella si pigli per il uero Acoro, ò uero quella che nel Succidaneo si dirà.

L'Allume appresso gli Antichi, era di tre spetie, liquido, rotondo, & scissile, de quali nõ habbiamo altro che lo Scissile, chiamato uolgarmēte Allume di Piuma. Trouandosi nelle Ricette scritto semplicemente Allume,

Parte prima

me, si debbe intendere lo Scissile, come piu efficace di tutti; & il migliore è quello che è biâchissimo, al gusto molto astringente, di odor graue, non salsoso, non ferrato insieme, ma che ordinatamente si diuide in certi, come capelli canuti, & si porta d'Egitto. Adulterasi con la pietra Amiantho, ma si conosce al gusto, perche non ha lo astringente. Oltre a i predetti allumi, ne habbiamo ancora tre altri de fattitii, cioè l'allume di feccia, ilquale si fa abbruciando la feccia del uino prima secca al Sole fino che diuêti bianca, l'allume catino, ilquale si fa di cenere de l'herba Cali, chiamata uolgarmente Soda. L'allume scagliolo, ilqual si fa della pietra speculare, chiamata uolgarmente Specchio d'afino. Fattitii son ancora l'allume di Rocca, & il zuccherino, perche quello di Rocca si fa con molte preparationi d'una pietra la quale è bianca, & alcune uolte rossigna, & il zuccherino si fa d'allume di Rocca, di zucchero, & di chiara d'uoua, in cambio dell'allume liquido, & ritondo, si puo usare assai commodamente di quello di Rocca.

L'Aloe è'l sugo d'una piâta cosi detta, & è notissima. enue secondo Dioscoride di due sorte, uno come rena, ilquale è quasi la feccia del migliore, l'altro è cōgelato à modo di fegato, donde ha preso il nome uolgare chiamandosi Aloe hepatico; il migliore è quello che è grasso, netto, senza sassi, & senza rena, splêdido, rolleggiante, frangibile, simile al fegato, facile al dissoluerli, & amarissimo.

rissimo . Per il contrario si uitupera il nero, & quello che malageuolmente si dissolue. Si falsifica l'Aloe con la gomma, ma si conosce al gusto , perche non è molto amaro , ne ha tanto odore, & nel stropicciarlo cò le dita, non si disfa interamente, ma ne rimangono certi pezzetti. Alcuni lo falsano secôdo Dio scoride col sugo della Acacia, che si compré de dal sapore, che non è tanto amaro, & piu astringente.

L'ambra gialla, chiamata da Latini succi no, da Greci electro, & da gl'Arabi carabe, tra molte uarie opinioni , è secondo alcuni nata d'un bitume liquido, che distillâdo nel mare dalle rive uicine si condensa in quel modo che neggiamo. Trouasene in Germania, ributtata dall'onde del mare nel lito . Se ne raccoglie della gialla, laquale è trasparente, e della biâca, & d'altri colori simili, ma la biâca per esser piu leggiera, & odorifera è tenuta la migliore . quasi l'Ambra stropicciâdo la con un pâno, perche s'è buona tira à se subito le paglie, & altri festuchi leggeri, & ardédola, s'è buona rende odore di Bitume.

L'âbra odorifera , laquale si porta d'Arabia felice, & dell'India, & è ancora ella secôdo alcuni nata di bitume nel medesimo modo che l'âbra gialla di Germania, & ritroua si spesso nel uentre de pesci , i quali mangiandola si muoiano. Lodano quella, che si troua appresso le Reni, uituperano quella che è nel uentre , tenendo nondimeno esser migliore di tutte quella che non è stata mâ-

giata

Parte prima

giata da Pesci , bêche se ne troui ancora del
l'eccellête in detti Pesci. Quella che gialleg-
gia, & che uie dell'India, è tenuta migliore.
Quella che biâcheggia, & uiene della Ara-
bia felice , è inferiore. Fassene dell'artificiale
col musco , zibetto, legno aloe, styrace , &
Ladano . Ma si conosce all'odore che rende
di dette cose , & al colore, ilquale suol esser
nero , & ancora tenuta nell'acqua si ramor-
uida piu tosto che non fa la naturale .

L'Amcos , chiamato da Greci , & Latini
Ammi, hoggi da alcuni si mostra con foglie
assai piu minute del finocchio , fusti sottili,
cô l'ombella, nella quale sono i fiori biâchi,
& i semi minutissimi , simili al Comino , il
quale non risponde in tutto alla descrittio-
ne de gli Scrittori . Et alcuni credono che
un certo seme , che hoggi è portato di Spa-
gna per l'Amomo , sia il uero Ammi, ò che
si possa usare in cambio di quello ; Nel suc-
cidaneo si dirà quanto occorre .

L'Amomo è una pianta hoggi incognita
in Italia , della quale qui nô si dirà altro , &
nel succidaneo si porrà il suo scambio.

L'Aristologia detta da i Greci Aristolo-
chia, è di tre spetie, secôdo Dioscoride, ritô
da, lûga, & clematite. Fra le quali la ritonda
è hoggi notissima , per hauere ella la radice
rotôda come una Rapa , & tutti gli altri se-
gni attribuitigli da Dioscoride, ma qual sia
la lûga non è manifesto , perche quella, che
hoggi uolgarmête si tiene per la lunga, è se-
côdo alcuni la terza spetie detta Clematite
per

per hauere ella le radici nõ lunghe quattro dita, come debbe hauere la lunga, secondo Dioscoride, ma lūghissime, & sottili, come si attribuiscon à la clematite, bêche poi (se il testo di Dioscoride non è scorretto come si pèsa) non gli quadrino le foglie del sopra uiuo minore. Adunque è dubbio qual sia la Aristolochia lunga, & la clematite. Ma per esser la ritòda piu efficace di tutte, quella si debbe usare, quãdo semplicemente si trouerà scritto Aristolochia, & ancora la medesima p la lunga, & per la clematite. Meno efficace di tutte è la uolgare Aristologia lūga.

L'Armoniacò detto da i Greci, & Latini Ammoniacò è una lagrima d'una Ferula secondo Dioscoride, & è notissimo. L'eletto è quello che è bẽ colorito, che ha i grani minuti come l'incenso, denso, sincero, d'odore simile al Castoreo, al gusto amaro, & che nõ habbia altri mescugli di legno, ò di sassi, ò d'altre cose simili.

L'Aspalatho, pche non ci se ne porta anchor di modo che se ne possa hauere nelle spetierie nõ accasca dirne altro. nel succidano si dirà quello si debbe usar in suo loco.

L'Assa fetida, è una lagrima, ò sugo d'una piãta forestiera. Secòdo alcuni è il sugo del Silfio, che nasce in Media, ò in Sitia, ilqual secondo Dioscoride non era di odor grato come quello di Armenia, ò di Libia, ilqual pè sano che sia l'assa odorata, & il Bègiuino delle spetierie. Laqual cosa non rispòde, pche Dioscoride loda questa p la miglior, ò
piu

Parte prima

piu potēte. Et gl'Arabi dicono che la fetida è piu calida, & piu potēte, & molto meno è il Bēgiuin, ilquale nō ha tātā caliditā, quantā gli attribuisce Galeno, sostituendo l'Euforbio non fresco in luogo del Laserpitio.

Il Balsamo poi che hoggi ci manca, lo la scieremo senza altro dirne, nel succidaneo gli si darà lo scambio.

Il Bedeguar chiamato da Dioscoride Spina bianca è secondo alcuni quella piāta spinosa, laquale pduce le foglie lūghe, & strette, macchiate di bianco, & i capi spinosi co' i fiori rossigni, & nasce in Toscana, & massime ne luoghi montuosi, alla quale si conuēgono quasi tutti i segni datigli da Dioscoride, per tanto si può usare p essa uera, ò uero sostituendolo, come nel succidaneo si dirà.

Il Beē bianco secondo alcuni, è la Polemonia di Dioscoride, cioè quella piāta che pduce la radice lūga quasi un braccio, biāca, et i fusti à ginocchietti, nō dissimili à quegli delle uiole chiamate ghetofani, da quali depēdono certe bocciette tōde, & bianche, le foglie s'assimiglian a quelle della correggiuola la maggiore, ma piu grandi, & piu lūghette à dua, à dua, la quale in Toscana è notissima. Il Beem rosso, uogliono alcuni sia il Tripolio di Dioscoride, & mostrano p questo una pianta, laqual nasce nel lito del Mare, con frondi simili al Guado, ma piu uerdi, & piu lunghe, il fusto nella cima si diuide, dou'è pieno di fiorellini molto minuti, che tendono al rossigno, la radice rossa, lunga

una spanna, & ritorta . Il Beé rosso pare che quadri assai à questa descrizione, piu che il Beem bianco alla Polemonia , nondimeno infino che non sene ha migliore certezza se guiteremo il Succidaneo .

Il Bengiun è una Gomma d'uno albero forestiero, & nò il Lasperpitio, forse piu tosto secondo che credono alcuni dello Agal loco, detto uolgarmente legno Aloe , il quale è noto; Il buono è quello che è chiaro, cò certe granella bianche , simili allo Incenso, rofleggianti, che getta odor grato, & simile à quello del legno Aloe , quando abbrucia. & per questa uia si discerne dall'adulterato.

Il Berbero, chiamato da Dioscoride Spina acuta, benchè non sia chiaro se gli è quello arbuscello spinoso , chiamato Crespino, ò uero quello sterpo , che quasi per tutte le siepi si uede con foglie intagliate, simili allo Azaruolo, ò alcuna altra pianta, nondimeno si puo vsare il uolgar Berberi, cioè il Crespino , per infino che non si troua miglior certezza .

Il Bdellio è la grima d'uno albero Saracinesco, secondo Dioscoride; Dellaquale qlla è la migliore, che è amara, trasparète à modo di colla di Toro , dètro grassa, & che nel maneggiarla s'amorbidisce senza legno , ò altri mescugli , & che abbruciato réde odore simile alle Blatte Bisantie . Il secondo in bontà è quello che è come secco, ragioso, di colore quasi liuido . Il manco buono di tutti è quello, che è imbrattato, nero, & in gran pezzi,

Parte prima

pezzi, il quale uiene dell'India. Si falsifica il Bdellio cò la Gomma, si cognosce al gusto, perche non è sì amaro. Anchora non rende sì suaue odore nel bruciarlo. 'E da scierre di questo che hoggi hauiamo, quello che si appressi piu alle qualitali predette, in sino à tãto, che'l tempo ne dimostri del migliore.

Il Bitume chiamato da Greci Asphaltho, è un grasso della terra, che facilmente si accède, enne del liquido come olio, & chiamasi uolgarmente Petrolio, noto à ciascuno, enne anchora del condésato in modo di Pece, ilquale innãzi che si congeli suole nuotare sopra l'acque, liquido come un'olio, & di q̃sto óllo che nasce in Giudea, si chiama priuataméte Asphaltho, & pare sia quello, che hoggi uolgarmentè si chiama così. Del quale quello si debbe eleggere secondo Dioscoride, che risplende à modo di porpora, che è graue, & di odore potente. Vituperasi il nero, & quello che è imbrattato. Si falsifica cò la Pece, cognoscesi al colore nero, & allo odore di Pece. Quello che nasce in Babilonia, si chiama Naphtha, & è secòdo Dioscoride una colatura del loro Bitume bianca, & qualche uolta nera, rapacissima del fuoco, & questa sorte di Bitume non ci essendo portata, possiamo sicuramente pigliare il nostro Petrolio in suo scãbio, come anchora in luogo dello Asphaltho, quãdo si dubitasse che'l uolgare Asphaltho nõ fusse il Bitume Giudaico. Ma uolendolo ispessire come quello, bisogna cuocerlo in un uaso di rame ò di terro,

ro, & perche si suole accédere, si estingue la fiamma con un panno lino bagnato nell'acqua buttandouelo détto. Et così questo Petrolio cōdélato si potra usare p la Naphra, & p l'Asphaltho. Quello che nasce in Apollonia di Epiro, perche rende odore di Pece, & di Bitume, si chiama Pissasphaltho, & credesi per alcuni sia la Mumia de gli Arabi, bē che e chiamino anchora Mumia una mistura, cō laquale empiono i corpi morti. Si fa artificialmente il Pissasphaltho, mescolādo il Bitume cō la Pece. Eccì anchora un'altra sorte di Bitume, indurito come pietra, come la terra Ampelite, ò uero Formacite, quale si caua di sotterra come pezzi di legno, ma nero come carboni, & trouasene i molti luoghi, & molte altre pietre, & gōme hāno natura di Bitume. Lequali p breuità trapasso.

Il Bolo Armeno hoggi è di due maniere: uno chiamato Orientale, l'altro Nostrale, ilquale nasce nell'Elba, & in molti altri luoghi, doue sia la caua del ferro, & sono terre ambedue rosse & spetie di Rubrica. Si crede per alcuni ch'il Bolo Oriētale, uēghi d'Armenia, & sia quello medesimo del quale scriue Galeno cō color pallido, & gli Arabi cō color giallo, simile al zafferano. Ma p essere ella piu tosto rossa come è detto, non senza ragione si dubita che egli non sia il Bolo di Armenia. E opinione d'alcuni che e' sia la uera terra Lēnia, la quale già si soleua sigillare cō la imprōta della Capra, ò piu tosto q̃lla che Galeno chiama Rubrica Lemnia, differente

Parte prima

rente dalla terra Lemnia,perche la Rubrica tigne le mani , & la terra nò. Comunche ei si sia,penfiamo si poffi vfare,per luna, & per l'altra, come di sotto fi dirà , & il Bolo noftrale fimilmente ne medicamenti di fuori del corpo .

La Borrace è nota nelle fpetierie , faffi d'una pietra trasparente , laquale fi chiama Borrace non rifatta. Et fecondo alcuni è una fpetie di Nitro foſſile . Vfaſi per medicina & per appiccare l'oro, & l'argêto, come interueniua della Cryſocolla de gli antichi, laquale era minerale , & fattitia. La minerale fi cauaua della miniera dell'oro, dell'argêto , & del rame, & la migliore era q̃lla della miniera del rame di colore Verdeporro, & ancora hoggi ſe ne ritruoua nelle caue del rame, & da per ſe ſimile alla rena, & appiccata al metallo, laquale raſa, è ſimile medefimamête alla rena. La fattitia ſi faceuacô l'orina d'un fanciullo rimenata in un mortaio di rame cò un peſtello di rame, & q̃ſta era in uſo p le medicine. Faſſene dell'altre fattitie, lequali ſeruono per colore de dipintori.

Il Calamo Aromatico di Dioſcoride è hoggi incognito . Il uolgare Calamo Aromatico è forſe il uero Acoro, come al capitolo dell'Acoro s'è detto, però qui nò ſe ne dirà altro, uegghifi il ſuccidaneo .

Il Calcite è un Minerale , che naſce nella caua del rame, di uirtù in mezo tra'l Miſi, & il Sorì , de quali non habbiamo hoggi copia, nel ſuccidaneo ſi dirà quello che in câbio

bio di ciascuno si debbe usare .

La Canfora secondo gli Arabi è una Góma d'un'albero d'India, ma secondo alcuni altri è una sorte di Bitume dell'India. Et dicono che gli Indiani cuocono quel Bitume che scola della Canfora natiua , & le parti piu sottili nel cuocersi diuétano bianche, & sagliono al coperchio, ilquale da alla Canfora quella figura che noi ueggiamo. Onde auiene, che spesso con la Canfora i Mercàti ui mescolano del Bitume, ma nó è cosi bianco, come debbe essere la Canfora cotta , rifatta nel modo predetto. Cognoscesi la buona, s'è biáca, chiara, pura, & molto odorata. Et se mettendola in un pan caldo si risolve in humore, còseruasi sotterrata, nel seme di Lino, ò di Miglio, ò di Phillio, ò Pepe, acciò che stando all'Aria non si consumi .

Le Cantarelle sono note nelle spetierie. Debbonsi eleggere quelle che si trouano ne Grani, & hãno à trauerso à l'ali certe cinture gialle, & il corpo lungo. Ammazzanfi, ò tenendole in su uno straccio, ò uero in un uaso con la bocca stretta sopra l'Aceto . Di poi si seccano, & si conseruano in scatole, ò vasi inuetriati. Durano insino in dua anni.

Il Cardamomo de Greci, chiamato Cordumeni da gl' Arabi , ancora che molto dubbio sia, qual seme hoggi possi essere nondimeno pare, che q'llo, che si chiama nelle spetierie Cardamomo maggiore p essere assai aromatico acie, & nó senza qualche amarezza, benchè oscura, pare si possi usare p el ue-
ro

Parte prima

ro Cardamomo de Greci , gli Arabi per il Cardamomo intédono un'altra cosa diuersa da Greci , & fannone di due maniere , il maggiore, & il minore, iquali ò uero ci sono incogniti ambedui, ò uero il maggiore è quello, che hoggi si chiama Meleghetta , & Grana paradisi: Il qual seme è anguloso acre & morde la lingua, bêche nõ troppo aromatico. Quello che si chiama Cardamomo minore nelle spetiarie, nõ è in nessun modo il Cardamomo minore de gli Arabi, ne è alcuna altra sorte di Cardamomo , ma una specie di Nigella, come nel pprio cap. diremo.

La Casia de Greci, come si uede p quello ne dice Dioscoride , & Galeno pare che sia la Cànella delle spetiarie, & che per quella si possi sicuramente usare, eleggendo quella che sia la migliore, cioè la Cànella lûga, di odore, & sapore possente, & grato, & di colore rosseggiante, della qual sorte ageuolmête se ne può truouare. La Cassia de gli Arabi è la Casia nera solutiua, laquale è cõmune, & notissima . Eleggesi di quella ch'è portata d'Alessandria, che ha le canne grosse, pesanti, & che scotédole non si sente sonare il seme, ha la scorza liscia, & rosseggiante. Ogni uolta che nelle ricette de Greci si truoua scritto Casia, si debbe pigliare la Cànella, finna, similmente appresso gli Arabi, quãdo recitano le ricette de Greci, & che nõ sono atte à muouere il corpo , quãdo si truoua scritto Cassia, si debbe pigliare la Cànella. Quãdo recitano ricette de gli Arabi, ò che sono atte à

te à muouere il corpo, si debbe pigliare la Cassia in canna.

Il Castoro è il testicolo d'uno animale così detto. Quegli sono gl'eletti secôdo Dioscoride, che pcedono da un medesimo principio, & hanno dentro un liquore simile alla cera, di odore graue, & fastidioso, al gusto mordace, & acre, & fragile, & circôdato intorno da piu naturali pelle. Si adulterano mescolando l'Armoniaco gôma, con il sangue di qsto animale, & cõ i testicoli, ò vero pestâdo i testicoli, & gli argnioni del medesimo animale insieme, & accôciâdogli in certe uesiche, & seccâdogli. si cognosce l'inganno dalle qualità sopradette, & ancora pche questi tali cõtrafatti sogliono esser piu grâdi de naturali i quali sono assai piccioli.

La Cêtaurea è di due forti, la maggiore, & la minore. La maggiore secondo Dioscoride, ha le foglie simili al Noce, lunghe, & uerdeggianti come'l Cauolo, intorno intaccate à uso di sega, il fusto come la Romice, (cioè Lapatio) alto due braccia, & tre, cominciando da pie à mādàr rami assai. Sopra quali son certi capi come di Papaueri, nella rotôdita lûghetti, il fiore paonazzo sbiâcato, molto simili à i nostri fioralifi, ma maggiori. Dêtro è il seme ristretto insieme, come suole essere ne fiori che fanno la lanuggine, la radice grossa, graue, lûga un braccio & mezzo, piena di sugo acuto, & alquâto astringête, cõ un poco di dolcezza, rosseggia la radice, & il sugo, & è qlla radice nelle specie-

Parte prima

rie molto nota, sotto il nome del Rapontico. La Centaurea minore, chiamata uolgarmente Biondella, nasce in Toscana p tutto, & è notissima p la descrizione di Dioscoride. Della maggiore è in uso la radice. Della minore le cime dell'herba co' fiori, & co' semi.

La Cera è notissima. La migliore di tutte è quella che mediocremente roffeggia, nõ troppo grassa, pura, odorifera con alquanto odore di Mele. Tiene il secondo luogo quella che biancheggia, & di sua natura è grassa. Elodata quella di Póto, & quella di Creta.

Il Cinnamomo di Dioscoride secódo la comune opinione hoggi non ci si porta, bẽ che alcuni pẽsano, che facilmente potrebbe esser una spetie di Cãnella, massime di q̃lla piu odorata, per assimigliarsi alcune spetie di Cinnamomo secódo Dioscoride alla Casia. Comunque si sia la Cãnella fina si può vsare, & per il Cinnamomo, & per la Casia de' Greci in fino à tãto che meglio nõ n'apporti il tẽpo, come nel succidaneo si dirà.

La Cinoglossa, uolgarmente conosciuta da tutti, anchora che non sia quella di Dioscoride, secódo alcuni, è descritta da Plinio infra le spetie della Cinoglossa, & credesi che habbia le medesime uirtù: & per tanto si può usare.

Il Cippero, chiamato da Greci Cypero è un giunco triangulare, ancora che se ne truoua del quadrangulare, alto un braccio, ò piu, ha le foglie di Porro, piu lunghe & piu strette, lequali nella sommità del Giunco
son

son piu picciole, & contengono nel mezo il seme . Le radici le quali sono in uso per la medicina sono ritratte à modo di Vliue, lûghette insieme, & alcuna uolta sono tonde, nere, di buono odore, & amarette. Nasce ne luoghi paludosi . Trouasene hoggi in Italia di due forti. Vno picciolo, ilquale ha le radici Oliuari, & è migliore. Vnaltro maggiore di questo, ilquale ha le radici lunghe ineguali, & torte. Quella radice è ottima secondo Dioscoride , laquale è piu graue, serrata, grossa, dura, aspra, odorata, & alquanto acuta, come quella che uiene di Cilicia , di Siria, & dell'Isola Cyclade, & cosi hoggi quella che uiene di Levante è migliore della nostra . Vn'altra sorte di Cippero recita Dioscoride nascere nell'India, simile al Gengio uo, & che tigne giallo come il Zafferano , il quale si crede hoggi, & ragioneuolmente esser la Curcuma de gli spetiali.

Il Costo secondo Dioscoride è una radice bianca leggierissima, di odore molto suaue, come dice esser quello di Arabia , & è il migliore . Il secondo luogo dice che tiene l'Indiano, grosso, leggieri, nero, come la Ferula . Il terzo il Soriano, ilquale è graue, di colore del Boffolo, & che cò l'odore ferisce assai il naso. Eleggesi il fresco biáco, pieno per tutto, bẽ serrato, secco, nõ intarlato, senza mal odore , alla bocca acuto, & che morde la lingua, & secondo Galeno amaretto alquanto. Quasi tutti questi segni attribuiti al costo migliore, si trouano nella radice della

Parte prima

Angelica, la quale è nota. Pero è opinione d'alcuni, che quella per il uero Costo si possa usare, & meglio è pigliare la detta radice per il Costo, che il uolgare Costo delle spetierie, ilqual è lontan da i segni sopradetti.

Le Cubebe che sono in uso nelle spetierie, sono un seme forestiero assai noto, le quali non sono le Cubebe de gli Arabi, ne si debbono nelle loro ricette usare, anzi in cábio la Cannella, pèfando Serapione, che le Cubebe sieno il Carpesio, dicendo di sentètia di Galeno, delle Cubebe, quello che Galeno dice del Carpesio, ilquale pose che fusse una scorza simile al Cinnamomo, & uoleua che in cambio del Cinnamomo si potessi usare il Carpesio in maggior quántita, come nel succidaneo si dirà.

La Curcuma de gli Arabi è una radice nota nelle spetierie. Crede si come è detto che sia un'altra spetie di Cipero, quale dice Dioscoride che nasce nell'Indie.

La Cuscuta chiamata da i Greci piu moderni Cassutha è una pianta capillare, senza foglie. Laquale si auuolge intorno all'altre piante, & ammazzale & è nota. Quella si debbe eleggere che si auuolge intorno alle Ginestre.

Il Diphrige è come una feccia del rame, la quale rimane attaccata nel fondo della fornace, quando il Rame è cotto, & gettatoli sopra l'acqua fresca, si caua della fornace. Passene anchora d'un'altra sorte cuocendo la Marcasita del rame (chiamanla Pirite ero so)

so) per alcuni giorni continui come la calcina, per infino che diuēti rossa come la Rubrica. Poi si caua, & riponfi. Faceuafene ancora d'una terra di Cipri un'altra sorte, dellaquale hoggi non habbiamo copia. Le prime due spetie facilmente si possono hauere. Falsificafi con l'Ocra cotta, laquale diuenta rossa come il Disfrige, ma si cognosce che nõ stringe subito la lingua, & non fa di Rame come il uero Disfrige.

Il Dittamo è una pianta che nasce solamente in Cădia, simile al Paleggio, ha le foglie maggiori, coperte da una lanuggine bianca, & secondo Dioscor. non produce ne fior ne seme, ma secondo Theophrasto, & altri Autori fa il fusto, i fiori, & il seme, come manifestamente hoggi si uede nel Dittamo, che ci si porta di Cădia, nel quale si ritrouano tutti gli altri segni, attribuitigli da Dioscoride, ma produce il fiore, & il seme. Chiamafi hoggi Dittamo bianco una pianta nostra, tutta diuersa dal Dittamo di Cădia, & altrimenti si domanda Frassinello, il quale ancora che molto uirtuoso sia, nondimeno non si debbe porre in cambio del Dittamo di Candia, del quale tutti gl'antichi intesero, parlando semplicemente del Dittamo.

Il Dragante, chiamato da i Greci Tragantha è una lagrima che stilla dalla radice d'una pianta spinosa, così detta. Ilquale si cōdenfa. Quella è migliore ch'è trasparēte, liscia, minuta, stietta, & alquanto dolce. Pare che questa sia quella, che uolgarmēte si chia

Parte prima

ma Gomma Arabica, & che quello che si tiene per il Dragante sia la Gomma della Acacia, come di sopra nel capitolo della Acacia dicémo. Nondimeno per essere simili di facultà si puo usare l'una per l'altra.

Lo Elaterio è il sugo cauato del frutto del Cocomero Asinino, pianta notissima. Il migliore è quello che è liscio, leggiero, con alquanto di bianchezza, humidiccio, amarissimo al gusto, & che accostato al lume di lucerna facilmente s'accède; Si uitupera quello che è aspro, torbido, che uerdeggia, di colore infra l'Eruo, & la Cenere, & graue. Alcuni ui mescolano dell'Amido per dargli il colore bianco, & accio pesi piu. E buono dopo due anni infino à dieci secondo Dioscoride, benché altri altrimenti sentino. Il modo di cauar l'Elaterio si dirà nel luogo doue diremo del trarre i sughi.

L'Elleboro è di due sorti, bianco, & nero, il biâco ha le radici biâche, minute, & assai, & appiccate tutte à un capo piccolo, & lûghetto, come nelle cipolle, pduce le foglie simili alla Piâtaggine, il fusto alto piu d'un palmo, uoto, & riuolto in certe buccie, & è assai noto. Delle radici si debbono eleggere quelle, che sieno colte ne móti altissimi, nel tēpo che s'è detto di sopra, & che sieno bianche, mediocrementemente ritirate, frangibili, carnose, & che nel romperfi non faccino poluere, ma che détro habbino una midolla sottile, mordenti al gusto, ma nò troppo, perche quelle che troppo mordicano, strangolano.

Del Ricettario.

16

Il Nero produce le foglie come'l Platano uerdeggiati, ma minori, & che s'accostano à quelle dello Spondilio, cò piu diuisione, piu nere, & piu grosse, alquanto aspre, il fusto ruuido, i fiori biâchi, tinti di rosso, simili à queglii del Cotogno, & à ciocche come Grappoli, nel qual è'l seme che somiglia il Gruogo Saracinesco. (cioè Carthamo) Le radici nere, sottili simili à quelle dello Elleboro biâco, le quali solamente sono in uso. Eleggesi il bẽ nero, carnosso, pieno, che ha la midolla sottile, & feruente al gusto. Quello Elleboro nero, che hoggi per il piu s'usa nõ è quello ch'è qui descritto, ma se ne troua bene ancora del uero in Toscana, cò tutti i predetti segni, bẽche raro, pero è da usare diligenza di hauere di quello, benche nõ sia molto male in defetto del uero usare quello che hoggi comunemente s'usa.

L'Epithymo è una pianta simile alla Cuscuta, ouero la cuscuta che nasce in sul Thymo, & à quello si auuolge co' suoi uiticci: ma pche à tẽpi nostri non habbiamo copia di Thymo cimãca ancora il uero Epithymo. quello che cõmunemẽte s'usa è l'Epithymbra, p nascere egli sopra la Thymbra, tenuta hoggi per il Thymo, & hoggi si puo questo usare p il uero Epithymo, hauendo egli le medesime facultà, bẽche alquanto piu deboli. Quello che è portato di Candia pare similmente Epithymbra, & non è il uero Epithymo, benche è migliore del nostrale.

L'Esula si chiama da i Greci Tithymalo.

Parte prima

Ma doue sotto questo nome d'Esula s'intendono tre piante, cioè la maggiore, la minore, & la rotonda. I Tithymali son sette, descritti da Dioscoride, & molti altri piu. Per l'Esula maggiore s'inrède la pytiusa di Dioscor. & l'Alscebram maggiore di Mesue. per l'Esula minore, il Tithymalo Cyparissia, & l'Alscebram minore. Per l'Esula rotonda il Peplo: le quali piante hoggi son tutte note. Ma è da conoscere ancora tutto il resto de Tithymali, & massime il Caracia, il quale era il migliore di tutti, & era appresso de Greci usato, & hoggi si conosce come tutti gli altri Tithymali, da chi ne cerca, perche in Thoscana si truouano tutti. La loro descrizione per non essere troppo lunghi, la scieremo, rimettendoti à Dioscoride.

L'Euforbio è un sugo, che distilla da uno albero simile à una Ferula. Et enne secondo Dioscoride di due ragioni. Vno che è trasparente come la Sarcocolla condensato in granella alla grâdezza d'uno Orobo. L'altro è quasi feccia, & è peggiore. Adulterasi con la Sarcocolla, & Góma Arabica, & difficilmente si conosce al gusto per esser così feruente. Ma si debbe elegger quello ch'è chiaro, non si debbe usare infino che non ha l'anno, per esser troppo uiolento, dura la uirtu sua quattro anni, da indi in la si suanisce, accio non s'inuecchi, lo còseruano nel miglio, faue, ò lenti, & piu ageuolmente interuiene, che l'habbiamo uecchio che nuouo, onde bisogna piu auuertire à questo.

L'Eupato.

L'Eupatorio de Greci è quella pianta che uolgarmente si chiama Agrimonia, & è assai noto . Quello di Auicenna si crede che sia quello che uolgarmente si chiama Eupatorio, cò foglie simili alla canapa saluatica, & che nasce appresso all'acque, ancor egli noto . Quello di Mesue, è quell'herba amara, chiamata da alcuni cāforata, & da altri herba Giulia, & credesi sia l'Agerato di Diosc. Essendo tutte queste herbe chiamate Eupatorio, si debbe auuertire di non usare inauuertentemente una per un'altra; ma nelle cōposizioni de Greci è da usare l'agrimonia. in quelle d'Auicenna il suo, & in quelle di Mesue ancora il suo, perche ciascuno dà le uirtù al suo Eupatorio, differēti l'un da l'altro.

Il fegato del Lupo, & d'altri animali si pigliano da gli animali gioueni, & si lauano con uino odorato, & si seccano in una pentola in forno, tanto che sieno secchi, & non abbruciati, dipoi si ripongono in un uaso inuetriato rinuolti in Assentio secco, accio che non si putrefaccino .

I feli si pigliano da gli animali di medio cre età, che nō habbino patito fame, ò sete & che non sieno esercitati, ò adirati oltre à modo. Spiccanfi dal fegato, & con un filo si ferrano le uie, dōde entra, & esce la collera & si mettono nell'acqua bollita per buono spatio, di poi si appiccāo in luogo asciutto tanto che sieno secchi, & conseruansi. Seccanfi ancora senza mettergli nell'acqua tenēdogli applicati al camino, & alcuna uolta

Parte prima

fi usan cauati da gli animali di subito, come da galli, pñici, pesci, & simili, che si possono à sua posta, & senza molta spesa prouedere.

Il fior del Rame son certe granellina come panico, rosse del colore del rame, le quali saltano fuori, quãdo il Rame si cola, & ui si getta su dell'acqua fresca & pura, facilmente se ne puo trarre de luoghi doue si lauora & si fonde il Rame. Il migliore è quello, che è frangibile di color rosso quando si stritola, che ha forma di miglio, ma piccolo, graue, & che alquanto risplende, al gusto astringente, & che non habbi mescolata la limatura del rame, con la quale si adultera, ma si cognosce stacciandolo co denti, perche la limatura non si stritola, ma si dilata.

De Cagli, il piu lodato è quello della Lepre, dipoi del capretto, & del capriolo. Si pigliano innanzi che i detti animali habbino gustato cibo alcuno fuori che'l latte della madre. quello del uecchio Marino si piglia innãzi che uadia con la madre à pascere. Si seccano al fumo, ò al sole, & si conseruano in luogo asciutto. Durano un'anno, ò dua.

La Galanga è una radice piena di piccoli nodi, di color rosso dentro, & di fuori, in alcuni spatii tra nodo, & nodo ritorta, odorifera, è d'acutissimo sapore, & odore di cipero, al qual si assomiglia, onde alcuni si pensano esser una spetie di cipero. Debbesi eleggere la graue, rossa, al gusto acutissima: si sofisticata pigliãdo le radici del cipero nostra le, & torcendole le mettono in molle in ace

ro col pepe, ma si cognosce radendo le scorza, perche dentro non ui si sente acutezza, ne sapore di Galanga .

Il Galbano è un liquore d'una Ferula hoggi cognosciuto; cognoscesi la bonta sua quãdo è granelloso, stietto, simile all'Incenso, grasso, non legnoso, & che ha seco mescolato qualche poco del seme della sua ferula, di odore, graue, non liquido, ne secco. Falsasi con la Ragia, farina di Faue, & Armoniaco. Cognoscesi à i segni detti .

La gomma Elemi, è secondo alcuni una ragia del Cedro, ò d'oliuo d'Ethiopia, ò uero d'uno albero incognito . Eleggesi quella che è ragiosa, granelloso, leggiera, di odore, & sapore potente .

I grasi si pigliano de gli animali gioueni ben nutriti . Il tẽpo non è commune à tutti, pche tutti nõ ingrassano nel medesimo tẽpo. Conseruansi lauati tanto, che sieno ben netti dal sangue, & da ogni altra cosa, & si asciugano, & ripongonsi ne luoghi asciutti, uolti à tramõtana, ò uero in uasi di terra inuetriati, rinuolti in foglie d'alloro secche & bẽ turati, ò uero si leua le mẽbrane che gli sono intorno, & si tritano sottilmente, & si struggono in Balneo Marie, si cõseruano in uasi inuetriati, bẽ turati nelle stãze delle medesime qualitadi. Conseruansi ancora insalati, & s'usano in certe ricette particolari, & quando è scritto Grasso semplicemente, si debbe pigliar senza sale, & dell'anno presente, perche passato detto tempo mutano qua

Parte prima

litadi, & sono buoni à certi altri effetti diuersi da freschi.

L'Harmel chiamato da Greci Harmala, è una spetie di Ruta descritta da Dioscoride sotto il nome di Ruta Galatia, secondo alcuni è il Dittamo bianco uolgare, ma non gli si conuiene il seme rossigno, & triangulare. Però seguitisi per il suo succidaneo, per infino che non si ritruoui meglio.

L'Hermodattilo è una radice nota nelle spetierie, son uarie opinioni di qual piãta la sia di quelle descritte da gli antichi. Pare piu uerisimile che sia la radice del Colchico, & nõ osta che Dioscoride dica che sia uelenoso, perche le medicine purgãti sono la maggior parte tali. crediam' che appresso i Greci, & appresso gli Arabi, l'Hermodattilo sia una medesima cosa, & seguendo l'effetto da questa nostra radice l'useremo per gli Hermodattili de gli antichi. Eleggonfi i bianchi, uigoriosi, pieni, graui, & non intarlati.

L'Hypocistide è una piãta che nasce alle radici del Cisto uolgarmente detto Imbrẽtina, & è senza foglie, simile al fior di Melagrano innãzi che ei s'apra, cõposto di certe granelletta tonde simili al frutto, ò seme di quella pianta, che si chiama grano d'India; le quali granella sono, ò bianche, ò uerdi, ò rosseggiãti. Le migliori souo le rosseggiãti. Dell'Hypocistide si trahe'l sugo, & si prepara, come al suo luogo si dirà. Bisogna hauere auuertenza che non si pigli in cãbio dell'Hypocistide un'altra pianta, che gli si
asso-

assomiglia un poco, & si chiama uolgarmente coda di Leone, ò Pisciacane, & è la Orbanche di Dioscoride.

L'Hyfopo de Greci è una herba c'ha le foglie, & i fiori simili all'Origano røde, & è manifesto, che hoggi nò è conosciuto. L'Hyfopo di Mesue domestico è quel che uolgarmente si chiama Hyfopo, & si coltiua ne gli horti. Il saluatico è quello che nasce su i monti, & uolgarmente si chiama Thymo. I quali ambidue sono specie di Thymbra, & si possono usare in cambio d'Hyfopo, & massime il saluatico detto Thymo.

La Lacca de gli Arabi, chiamata da Greci Cancamo, hoggi non si truoua. Pero cerchisi nel succidaneo.

Il Lapis Lazuli chiamato da Greci Cyaneo, & uolgarmente Azurro oltramarino, è una pietra di colore azurro, la quale si truoua nelle miniere del Rame, dell'Argento, & dell'Oro. Il miglior di tutti è quel dell'Oro, carico di colore, & che ha in se alcune stelle come d'oro, quale suol esser quello di che si fa l'azurro oltramarino, però si doue rebbe usare di quello, hauendo ben cura di non pigliare alcuna sorte di fattiti, i quali tutti si debbono lasciare à dipintori, & usare solamente il naturale, lauandolo bene, come si dirà.

Il Lapis Armenus, chiamato uolgarmente Verdazzurro, ancora che non l'habbiamo di Armenia, nondimeno molti pensano che si possi usare quello della Magna scegliendo

Parte prima

do quello che è liscio, azurriccio, nõ aspro, ageuole à romperfi. Del nostro uerdazzurro per non cen'essere copia si debbe usare in suo scambio il Lapis Lazuli.

Il Ladano è un liquore, che risuda dalle foglie d'una pianta detta Imbrëtina, che è la terza spetie del Cisto di Dioscoride chiamato Ladano, hoggi assai noto il liquore, & la pianta. Il migliore, & non sophisticato debbe essere odorato, uerdeggiante, trattabile, grasso, raioso, & senza rena, ò altro come è quello di Cipri.

Il legno Aloe, chiamato Agalloco da Diosc. è un legno che uiene d'India, & della Arabia, uario, punteggiato, odorifero, al gusto astringente cõ alquanto di amaro, la corteccia sua è simile al cuoio, di colore alquanto uario. Il migliore secondo gli Arabi, è quello che uiene d'India, che è grosso, nero, uario, duro graue, senza alcuna bianchezza, & che assai dura sopra il fuoco.

Il legno Guaiacco, detto altrimenti legno santo è tenuto una spetie di Ebano. Il migliore è quello, che è graue, denso, che ha la parte di dentro bẽ nera, & quella d'orno che uolge al giallo, la scorza liscia, & che sta appiccata, ilqual di poi tagliato, ò scuffinato, stretto cõ mano si attien' insieme, che de nota la sua grassezza, & finalmente cotto lascia nella decottiõ di molto odore & sapore & la fa cotta di colore, la grãdezza, o piccolezza de pezzi nõ rileua quanto i segni di sopra, & in questa parte si puo lodar la mediocrità,

diocrità. E da sapere che hoggi che s'usa se paratamēte la scorza, interuiene che è adulterata con le scorze del frassino, ò altre simili, le quali si cognoscono dal sapore, & odore proprio.

Il Leuistico, detto da Diosc. Ligustico, da Galeno Libistico, ancora che molte piatte le somiglino in molte parti, nondimeno ancora non se ne è truouata una che à tutte risponda. Nel succidaneo si dirà, quello si debbe usare in suo scambio.

Il Lithargyrio è una pietra fatta del Piombo, perche il Piombo, mentre nelle seconde fornaci si coce, ò da se solo, ò mescolato cō altro metallo, parte diuēta lithargyrio, parte piobaggine. Enne di due sorti, una di colore d'oro, l'altra di colore d'argento, onde una si chiama lithargyrio d'oro, l'altra lithargyrio d'argēto; & questa differēza nasce p hauer patito, ò piu, ò mēco'l foco; migliore è'l lithargyrio d'oro; hoggi è notissimo.

La Mace è la scorza di fuori della noce moscada, nella quale sta nascosta la noce, come le nocciuole nel mallo loro. La piu grossa, piena, odorata, & potente di sapore è migliore, & hoggi è nota.

La Māna è una rugiada che casca dall'aria in su gli arbori, herbe, pietre, & p terra, doue si cōdēsa in granelle minute, & si raccoglie. la miglior è tenuta la Calaurese, della quale quella ha'l primo luogo, la qual è raccolta delle foglie de gl'alberi, & si cognosce pche è di granelle minute, trasparēti, grani, simili
à pie-

Parte prima

à piccole granella di mastice, biāca, & al gusto dolce, & suaue. Tiene il secondo luogo quella de rami, il terzo quella delle pietre, le quali sono piu grosse, & máco sincere di colore torbido. Quella che uié di Soria, quādo è in sua perfettione granellosa simile al Mastice, è ancora molto buona, dolcissima & al gustarla fresca; adulterasi quādo inueccia, che diuēta à modo di Bābagia, leggiere, & uota cō farina di Amido, & altre simili, & facilmente si cognosce. Ancora quella che è ammassata insieme, suole essere sofisticata col zucararo, & sēa, & tinta col zafferano, ò fiore di Gruogo Saracinesco, (cio è Carthamo) ma si cognosce al gusto.

La Māna d'Incenso è la parte piu minuta dell'Incēso; quella è tenuta la migliore, che è biāca, netta, granellosa di picciole granella. Falsasi mescolandoui la ragia della Picea stacciata, & col fior di farina, ouero con la scorza dell'Incenso pesto. Cognoscesi col fuoco, p̄cioche la falsata non arde ugualmente, & il fumo nō è così chiaro, ma brutto, & impuro, & réde odore uario, hoggi si piglia la parte piu minuta dello Incenso.

Il Maro è tenuto che sia la Persa gentile, nota à ogn'uno, & quella pare che si habbi à pigliare per il Maro, senza cercare altro succidaneo.

La Mastice è una ragia che si caua del Lērisco. La migliore è quella che risplende à modo di Lucciole, che è cādida come la cera bianca di Toscana, grossa, secca, odora-

ta, frangibile , manco buona è la uerde & la gialla . Si adultera mescolandomi Incenso, & ragia di Pine .

Il Mele si debbe eleggere giallo, d'odore, & di sapore suaue , acuto, puro, netto, risplendente per tutto , & che quando cola uada unito fino in terra , & non si rompa nel cadere, & questo si uede quando è strutto .

Il Meliloto è una pianta c'ha il fiore di colore giallo simile al zafferano, & odorifero. quello che è migliore ha le foglie piccolissime, & grassissime, fa'l seme in certi baccelletti, tondi, & sottili , ne quali sono i semirari, rotondi, minori della Senapa, di colore giallo ; di qui è manifesto , che quello che hoggi s'usa non è il uero Meliloto, per non essere odorato, ma bene puo essere una specie di quello che dice Dioscoride nascere in Campania, il quale nō è odorato, pero si douerebbe usar diligenza d'hauer del uero, ilquale pensano alcuni che sia un Trifoglio, che nasce ne luoghi montuosi, magri, à mezzo giorno, ilquale ha le foglie simili à quelle del cece, ma minori, & hanno intorno certe punte à modo di stella , il fior giallo, roseggiante. Il seme è in un baccellino piccolo, appuntato, giallo; la pianta tutta è di grauissimo odore, simile à quello della Theriaca , & i contadini di Toscana dall'effetto la chiamano herba Bachaia , perche curano con essa i uermi de fanciulli .

Il Meù è una pianta che produce il gambo & le foglie simili allo Aneto , ma è piu grosso,

Parte prima

grosso, & spesso, alla grandezza di due braccia. Ha le radici sottili, & sparse, alcune i tra uerso, & alcune in profondo, lunghe, odorate, feruenti alla bocca. Trouasene hoggi in Toscana ne monti altissimi, al quale si conuengono tutte le dette descrittioni. Però il diligēte spetiale impari à cognoscer questo, & lasci il uolgar Meù, nondimeno quando non se ne potessi hauere, diremo nel succidaneo quello che i suo luogo si possi usare.

Il Mezereon, è la Thymelea di Dioscoride, quātūque ancora ui cōprendino sotto questo nome la Chamelea, sono hoggi ambidue cognosciute, una si rassomiglia, con le sue foglie, & uermene al Lino, o alla herba Linaria, bēche sia piu grossa: la Chamelea ha le foglie dello Vliuo, ma maggiori.

Le Midolla si pigliano de gli animali come de grasi è detto. Il tempo è il principio dell'Inuernata. Sono di due sorti, Midolla d'ossa, & Midolla della spina, le quali sono differenti di qualità, & si debbe ciascuna da per se conseruare. Conseruansi, & preparansi, come, & quanto de Grasi è detto.

I Mirabolani de gli Arabi, nō sono il Mirabalano, cioè Noce unguetaria di Dioscoride, chiamata uolgarmēte Beem. Ma sono altre spetie di Noci; de quali ne fanno cinque spetie, cioè Citrini, Chebuli, Indi, Emblici & Bellirici, tutti hoggi cognosciuti. De Citrini qgli sono migliori che sono bē gialli, & alquāto uerdeggianno, graui, pieni, gomosi, grossi di corteccia, & che hanno il lo

ro nocciolo picciolo. De Chebuli si eleggo no i piu grossi, di colore nero che uolge al rosso, graui, che messi nell'acqua uanno presto al fondo, & la loro scorza sia grossa; gl'In di sono ottimi, quando sono neri, & rompendosi di dentro sono saldi, ben densi, grossi, & graui senza nocciolo. De gli Emblici si loda no quegli che uengono in pezzi piu grossi, densi, graui, con assai polpa, & poco nocciolo; i bellirici debbono esser densi, grossi, graui, & di corteccia grossa. Quegli che non sono cosi fatti, ò sono troppo uecchi, ò egli no hanno patito in qualche altro modo.

La Mirra è lagrima d'uno albero d'Arabia, ancora che à quella de tempi nostri nõ si conuenghino tutti i segni di Dioscoride, nõdimeno ha molte buone qualitadi, onde pensano che si possi per la uera usare. Eleggesi quella che sia grassa, raiosa, rosseggiante, densa, & chiara. La Storace liquida si crede per certi, che sia la stillatura della Mirra, che si chiamaua da gli antichi Statte. Laqual cosa non risponde, anzi la Storace liquida pare una mistura fattitia, & da non punto usarla per lo Statte della Mirra. Quello che diceua Galeno dello Opocalpaso, che è simile alla Mirra, ma uelenoso, & che à suoi tempi poteua essere stato cagione che alcuni fussero morti, per hauer presi medicamenti, ne quali fussero stato messo l'Opocalpaso per la Mirra, non s'intende che sia à tempi nostri accaduto. Il che puo dimostrare che noi nõ habbiamo la uera Mirra.

La

Parte prima

La Mumia de gli Arabi, è una mistura di Aloe, Mirra, Zafferano, & Balsamo, con la quale si cõdiuano i corpi morti, & dopò un certo tempo la cauauano delle sepulture cõ quello che risudaua da i corpi, & riponeuã-la per l'uso della medicina. Ma perche si so-leuano ancora empieri di Bitume, & di Pece parlano di questa, quello che Dioscoride dice del Pissasphaltho, & dicono che ha la medesima uirtù, che ha il Bitume, & la Pece mescolata. Se cõsi è nõ hauendo noi la uera Mumia, ne il Pissasphaltho di Dioscoride, si puo fare artificiale col Bitume, & con la Pece, come si è detto parlando del Bitume.

Il Musco è uno escremento d'uno animale che lo produce n'un certo tempo dell'anno intorno al bellico come in una postema. Il migliore è quello di Levante, il quale rof-seggia. Adulterasi come tutte l'altre cose pretiose, & si cognosce dal colore, odore, & sapore proprio, & in oltre dal peso, perche mescolandouisi diuerse cose per falsarlo, chi ha notitia per esperienza del uero, & sincero ageuolmente da questi segni potrà cognoscere la fraude.

Il Musco de gli Alberi, chiamato hoggi Vſnea, è una lanuggine secca, che nasce sulle Querce, Abeti, Larici, & molti altri alberi. Eleggesi q̃llo che è biãco, & odorato; Lo dasi q̃llo che nasce in sul Cedro, dipoi quello de Popoli, ma sopra tutto è da eleggere, il piu odorato, & bianco, come s'è detto.

La Nigella chiamata da Dioscoride Gith,
ò uero

ò uero Melâthio, è una herbettache fa i suoi festuchi sottili, lunghi due palmi, ò piu, le foglie picciole, che si rassembrano alquâto al Senetione, cioè Ciliccione, ma molto piu minute, in cima de gambi fa uno capitello picciolo, di forma simile al Papauero, lunghetto, dêtro tramezato, doue è il seme nero, acuto, & odorato. Quello che hoggi s'usa per la Nigella, non è il uero Melanthio, ma forse una sorte di Comino saluatico di Dioscoride. Trouasi hoggi il uero, ma non per tutto, però usisi diligenza. Vna spetie di Melanthio è quel seme che è tenuto per il Cardamomo minore, & chiamasi Nigella Citrina, la quale dal colore in fuori nō è pùto differente dal Melanthio descritto qui di sopra, però quello si puo usare per la uera Nigella, piu tosto che quella c'hoggi si usa, per non essere ella tanto aromatica, come debbe essere la uera Nigella.

Il Nitro era appresso gli antichi di piu spetie, de naturali, & fattitii, & quello che chiamauano Aphronitro, che era come il fior del Nitro. Hoggi non n'habbiamo, se non d'una sorte, & questa è la Borace nō rifatta, laquale secondo alcuni è un Nitro fossile, & puossi usare per il Nitro. Il Salnitro, ancora che sia di natura propinqua al Nitro, nō dimeno non si debbe usare nelle medicine, & massime in quelle di dentro. Del Nitro se ne dirà ancora nel Succidaneo.

La Noce Moscada è il frutto d'uno albero d'India, simile (come riferiscono) à un Pescio,

Parte prima

Pesco, ilqual produce la Noce moscada, rinuolta dalla Mace, come l'Auellana nel suo guscio di fuori. Dopo la mace seguita, come delle Noci, il guscio duro dentro alquale è riserrata la Noce, laquale usiamo. Debbõsi eleggere quelle che sono fresche, nõ forate, graui, piene d'humore, grasse, & odorate.

L'Oesipo è il sudiciume della lana di pecore, & si chiama uolgarmente Isopo humida. Preparasi in questo modo, pigliando la lana sudicia del collo, & delle coscie in buona quantità, laquale s'infonde in acqua bollete, & si laua tãto che sia ben netta, & trassi dell'acqua, laquale, ò si rimena molto cõ bastoni, ò uero si piglia cõ catini, & uersasi sopra il restãte infino à tãto che faccia molta stiuma, laquale stiuma si lascia risolvere, & si piglia quel grasso che nuota sopra l'acqua, dipoi si fa il medesimo, & di nuouo si serba il grasso infino à tãto che non faccia piu stiuma, & non rimãga sopra l'acqua piu grasso, ilquale dipoi tutto si mescola, & lauasi in acqua pura, rimenantolo al sole continuamente con le mani infino jà tanto che diuenti bianco, & l'acqua esca chiara, dipoi si ripone in un uaso di terra grosso, & bẽ cotto, & si tiene nella uolta, ò in luogo fresco.

Lo Opoponaco è il sugo che stilla dalla radice, ò uero dal gãbo intaccato della Panacea, chiamata Panace Herculeo da Dioscoride, & hoggi pare sia conosciuta la pianta. Del sugo, del quale quello è il migliore, che è amarissimo, di colore dẽtro bianco, & rosso
figno

figno, di fuori giallo come Zafferano, liscio
grasso, frangibile, tenero, che si disfa ageuol-
mente nell'acqua, di graue odore. Vitupera-
si il nero & molle . Adulterasi con l'Armo-
niaco , ò con la Cera. Si cognosce stropic-
ciandolo con le dita nell'acqua , perche il
sincero si risolue, & diuenta come latte.

L'Oppio è il sugo che si caua de capi del
Papauero nero , & è di dua forti , uno fatto
de capi , & delle foglie spriemuti ilquale i
Greci chiamano Meconio, & è manco ualo-
roso. L'altro esce , & distilla da se, da i capi
intaccati , & è il uero Oppio. De quali q̃llo
è il migliore, che è denso, graue, amaro , &
che à odorarlo fa uenir sonno , & che facil-
mēte nell'acqua si disfa, liscio, & bianco, nō
aspro, nō granelloso, & che colato nō si rap-
piglia presto come la Cera, q̃llo che al sol si
strugge, & accostato alla lucerna, leua la fiam-
ma chiara , & spēto serba l'odor suo. Falsasi
con il Glaucio, cioè, Memite, ò con la Gō-
ma, ò sugo di lattuca saluatica, ma si cogno-
sce, perche quello che è falsato col Memite
lauato diuēra giallo come Zafferano , & q̃l-
lo che è falsificato col latte della Lattuga,
nō ha odore , & è piu aspro . Quello che ha
della Gōma, è debole nello operare, & rilu-
ce . Alcuni ancora ui mescolano del Seuo.

L'Orobo, ò uero Eruo, è q̃llo che in To-
scana si chiama Moco , ilquale s'usa di semi-
nare, & è notissimo. Quello adunque s'usi, &
non altro seme . Alcuni tengono un'altro
seme , simile al sopra detto, che è portato di
Candia,

Parte prima

Cádia, & è così chiamato hoggi in quel luogo. Fa le foglie come i Fagioli ordinarii, ma piu strette, & piu picciole, il seme rossogianto, & sendo difficile à hauerne, seguitisi quanto di sopra è detto.

L'Origano secondo Diosc. è di tre specie, lo Heracleo, l'Onite, & il saluatico. De quali il saluatico è abbondantissimo nelle nostre marine. Gli altri due si cognoscono bene, ma sono rari. Il Tragorigano non si cognosce; Quello che hoggi s'usa per Origano, non è nessuna delle dette specie, prima perche egli non fa alla Marina, doue solamente fanno gli altri, & dipoi non è acuto alla bocca come sono i ueri Origani. Adunque sarà un falso Origano, pche in tutte l'altre fattezze rassembra tanto al uero Origano, che quasi, non altri che il gusto ne può dar differenza. E da ingegnarsi di hauere del uero, & tralasciare questo. Del uero hoggi è portato à Vinegia di Candia abundantemente.

L'Orpimento è un Minerale, che imita col suo colore l'oro, & enne secondo Dioscoride di due forti, uno che è composto di scaglie poste una sopra l'altra, & è il migliore, se non è mescolato con altro minerale, l'altro ha il colore quasi della Sádarcha, cioè rosso, & è simile à una zolla; Eleggesi adunque quello che risplende, di color d'Oro, che è minuto di scaglie, & facilmente si diuide, & non è mescolato con altre pietre, o terre. Fanno si de gli artificiali, cioè l'Arsenico, & il Risagallo, così chiamati, con l'orpimento naturale.

I Papa-

I Papaueri sono appressò Dioscoride sei ñ numero. Il primo è il saluatico chiamato Rheas, & non è altro che il nostro Rosolaccio da ognuno cognosciuto. Il secondo è il Papauero biāco; il quale fa i capi lunghi, & bianchi, & il seme candido, è ancor egli noto. Il terzo, & il quarto si chiamano Papaueri neri, de quali si caua l'Oppio. Questi fanno il seme nero, & chiamansi ancora loro Papaueri saluaticchi da Dioscoride, & sono noti. il quinto è il Papauero Cornuto, così detto, perche egli nō pduce il capo, ma un baccello lungo, & tondo, simile à un corno, il fior giallo, & è ancora assai noto. Il sesto si chiama Spumeo, il quale pare che sia incognito. Dicendosi semplicemēte Papauero, s'intende del domestico, cioè del bianco.

La Pece è quella che scola da i legni che sono pieni di Ragia, & si fa massime del Pino, bēche in alcuni luoghi per carestia de Pini, si facci ancora della Picea, del Cedro, del Terebintho, & altri simili nel modo che di sotto al suo luogo si dirà. Chiamasi comunemēte Pece nauale, la quale è di due sorti, liquida, & secca. La liquida ancora è di due sorti, Vna che scola prima, & è simile alla acqua, la quale in Soria odoperano p cōdire i corpi morti, & chiamanla Cedria per farsi ella del cedro, cōciosia, che nō ui hāno pini. l'Altra è il secōdo liquore, che esce dopo la prima, & raccolta i certi cassōi, si spessisce cō l'aceto, & così rappfa, si chiama pece Brutia, differēte dalla altra solamēte nell'es-

Parte prima

feruifcosa, di colore tanè, & piu grossa; con questa si impeciauano i uasi da tenere il uino. La Pece secca, si fa della liquida, cuocédola un'altra uolta, & di questa ne sono due altre spetie, una simile al Vischio tenace, l'altra secca, & frágibile. Oltre di questo n'è ancora un'altra sorte, chiamata Olio di Pece, la quale si raccoglie con la luna de Vapori che si Generano, quâdo si ricuoce la Pece liquida & lodasi di qsto, quello che si fa della Pece Brutia. Vn'altra sorte di Pece chiamauano Zopissa, la quale si faceua della ragia, che si rastia delle Naui, & con la cera. Tutte qste sorti di Pece si possono hauere. Della liquida si elegge quella, che è risplécente, liscia, & sincera. Della secca, si loda qlla, che è pura, grassa, odorata, rosleggiâte, & raiosa. Vituperasi qlla che è abbruciata, che fa di fumo, & è acida. Pruouasi se i pezzi lustráo, & sotto al déte par uischio, & di buon sapore.

La Pece Greca è la Ragia di Pino, ò di altri Alberi, cotta nell'acqua, p infino che perda il suo naturale odore, & diuêti fragile, & secca, & questa si chiama Colophonia, pche si portaua di Colophone. Debbesi adunque per la Colophonia sempre intédere la Pece Greca, non perche la Ragia non cotta, non si chiami ancora ella Colophonia, ma perche nell'uso della Medicina simili ragie non si adoperano se non cotte, ò rade uolte, & massime delle Ragie liquide.

La Pegola, chiamata da i Greci propoli, è quella che si ritruoua intorno all'étrata che fanno

fanno le Pecchie nelle loro cassette, simile alla Cera, con la quale ancora riempiono se u'è fessura alcuna. Debbesi eleggere quella, che è gialla, odorata, che rappresenta la Storace, che è morbida, trattabile, & tirata, fa le fila come la Mastice.

Il Pepe è il frutto d'uno Arbuscello, che nasce in India, Il quale secondo Dioscoride produce in prima certi baccelletti, i quali noi chiamiamo Pepe lùgho, dentro à quali ui sono i granellini minuti come il miglio, & questi, nell'aprirsi, i baccelletti, escono fuori in modo di grappoletti, & i suoi acini colti mentre sono acerbi, si chiamano Pepe biâco, et quâdo sono maturi, Pepenero. Quegli che nauigano all'Indie, & hanno uedute le piâte del Pepe, dicono che nasce duna pianta simile alla Vitalba, & che da diuerse si produce il Pepe lùgo, & tódo. Il che molto nō importa. Del nero si elegge quello che è fresco, graue, & pieno. Del Bianco il migliore è quello, che non è crespo, & che è bianco, & graue. Del lungo quello che nel romperfi appare di dentro denso, & serrato insieme, di sapore acuto che morde la lingua. Si adultera il Pepe lungo con un'herba simile; cognoscesi mettédolo nell'acqua perche l'adulterato si liquefa, & il buono rimane sodo.

I Polmoni de gli animali, s'usano freschi, & secchi. Piglianfi da gli animali grassi, & uigorosi. Seccanfi cauandone la canna, che è l'Arteria aspra, in una pentola in forno, si cōseruano rinuolti in assentio secco, come

Parte prima

de Fegati s'è detto .

La Ragia è il liquore, che naturalmēte distilla dal Pino, dal Peccio, dall'Abeto, & simili, & enne di due maniere, una liquida, come dal Terebintho la Terebintina, dal Larice, la Laricina, la quale è hoggi la uolgar Tremētina (perche non habbiamo copia di quella del Terebintho) l'altra è secca come quella che esce dalle Pine, & da i frutti degli altri alberi ragiosi, simile all'Incēso. Delle liquide, la migliore di tutte è la Terebintina, la quale è bianca, trasparente, di colore di uetro, che tira al Celestro, & odorata come il Terebintho. Nel luogo della quale è successo, come è detto, la Laricina, la quale debbe essere di colore di Mele, & di odore ancora simile. Fra le secche, quella si debbe eleggere, che è piu odorata, trasparente, nō troppo secca, ne humida, frágibile, & che si rassomigli alla Cera nel colore. Vituperasi la rossa, & la sbiancata, & di queste la piu eccellēte è quella del Peccio, & dello Abeto, laquale imita l'Incenso nell'odore. Tutte queste ragie cotte, si chiamano Greca, della quale s'è detto di sopra.

Il Rame, in che modo si abbruci p adoperarlo nelle Medicine, si insegnera di sotto. Il Rame abbruciato, è hoggi quello che uolgarmente si chiama Ferretto di Spagna, eleggesi quello, che è rosso, & che tritato si somiglia al Minio.

Il Rapontico, uolgarmēte chiamato Reu Pontico, è una Radice nera. Simile alla Cētaurea

taurea Maggiore, ma minore, & piu rossa, senza odore, fungosa, & leggieri, la quale tritata, & masticata diuenta di color pallido, simile al Zafferano, differente dal Riobarbaro (secódo alcuni) solamente nel luogo, doue nasce, impero che il Riobarbaro uiene dalle parti Meridionali, & il Rapontico dalle Settentrionali. Di poi il Reopontico è una radice lunga & sottile. Quella del Reubarbaro è corta, & grossa; E anchora opinione d'alcuni, che quella pianta ch'hoggi si ferma negli horti, simile alla Romice, tenuta per Riobarbaro, sia il uero Rapontico, & dicono essersi sperimentato che ella fa il medesimo effetto che il Riobarbaro, ma data in doppia quantità. Portasi hoggi il uero Reupontico, ma non è gia quella radice, la quale di sopra dicémo essere della Centaurea maggiore. Debbesi eleggere quello, che non è tarlato, & che è glutinoso, & alquato astringéte al gusto. Fallasi cuocédolo, ma si cognosce, che le parti di fuora nò sono dense, & ferrate insieme, ma rude, & al gusto niéte, ò poco astringente.

Il Riobarbaro è una radice grossa inequalmente, & nò molto profonda, molto simile al Reupontico, al colore, & alla sustanza. Ne sono di tre sorti, uno che uiene dell'India, & è il migliore, l'altro di Barberia che tiene il secondo luogo. Il terzo di Turchia, peggior di tutti. L'ottimo è il fresco, che neregia, & tiene alquanto del rosso, che è graue nella sua rarità, & che rópédosi si truoua es-

Parte prima

fere dētro di colore uario, mistiatio di rosso, & giallo, & tigne come il zafferano; si falsa tenēdolo in molle alquāti giorni per cauare la uirtu, ma si cognosce che rompendosi, non ui si uede la uarietà del colore che si è detto, & non tigne giallo, & è piu leggieri, & piu astringente.

Il Ribes è una pianta, che ha il gābo rosseggiante, che uolge al uerde, tenero, il sapore del quale è dolce con alquanto di acetosità, le foglie tōde, larghe, & grandi, produce gli Acini di sapore acido. Quello che hoggi è in uso per il Ribes, bēche pare che nō gli si cōuenghino tutte le descrittioni dette, nō dimeno pensiamo si possi usare per il uero.

Il Sale è naturale, & fattitio, il naturale, ò si caua della terra, ò si ritruoua generato dall'acque del mare, de laghi, de fiumi, & fonti. Del naturale āchora che se ne truoui di molte sorti, nate in diuersi luoghi, nondimeno p l'uso della Medicina sono recetti q̄sti tre. Il Sale Hāmoniacο, detto uolgarmente Armoniacο, il Sal Gemma, & il Sale Indo. Ma di questi hoggi non habbiamo se non il Sal Gemma, bianco, & trasparente come il Cristallo, & è il Sale fossile. Quello che hoggi si chiama Sale Armoniacο, non è naturale, ma fattitio. Di q̄gli che si ritruouano nell'acque, fatti dalla natura sono di molte sorti. Quello che nasce nel mare, & si ritruoua negli scogli fatto della stiuma del mare, si chiama stiuma di sale. Quello che nasce nel lago di Gindea, doue nasce ancora l'Asphalto si chiama

chiama Sodomeo, & da' gli Arabi sale Naph-
tico ilquale è amaro, ma hoggi ne manchia-
mo, come ancora de gli altri naturali, nati
de laghi, ò de fiumi. I fattitii son ancora di
uarie sorti, differèti p la materia di che si fan-
no. Perche altri si fanno d'acque false, come
il Marino, & altri di fonti, come è'l nostro
usuale, altri di cenere, ò d'altre mesture, co-
me'l sal' Alchali, ilqual si fa dell'herba cali,
cio è di quella che si fa la soda, & il uolgar sa-
le Armoniacò, che si fa in Alessandria ne ba-
gni cò altre cose. In somma hoggi habbia-
mo per uso della Medicina p il piu potente
il sal Gemma, ilquale è sal fossile come è det-
to, & se ne caua nella Magna, & in altri luo-
ghi. Dopo questo il Marino; meno efficace
di tutti è'l nostro usuale. Il zucchero Can-
di, béche alcune uolte si chiami da Auicéna
Sale Indo, nondimeno nò pare si debba nu-
merarlo fra i Sali. Ancora quello che Dio-
scoride chiama fior di Sale, ò p dir meglio,
fior di Mare è una cosa assai diuersa dal Sale
imperochè questo è una grassezza di color
giallo di zafferano, che nuota sopra l'acque
del Mare, del Nilo, & d'altri paduli, che lo
producono; ma di questo hoggi ne manchia-
mo. Quello che propriaméte si chiama fior
di Sale, si ritroua nelle miniere del Sale an-
cora nelle saliere, come farina che circonda
il Sal grosso, & è di parti piu sottili assai ch'
il Sale, di color biâchissimo, & alcuna uolta
di colore di cenere, ma meglio è il bianco.

La Sâdaracha è una pietra che nasce nelle

Parte prima

miniere di metalli, il piu delle uolte insieme con l'orpimento, di colore rosso come'l Cinabro, ò uero che tède alquanto al giallo, la qual arsa fa il fumo giallo, & sa di zolfo, ancora che non si consumi, hoggi è facil co'sa à prouedere della buona, nò dimeno si puo fare arteficialmente, cocendo l'Orpimento fino che pigli il colore del Cinabro, & si puo usare per la uera Sâdaracha. Ma, è da auuertir che questo nome di Sâdaracha appresso gli Arabi significa la uernice, la quale è gôma del Ginepro, & non la detta pietra. Pero guardisi bene nelle medicine di non pigliare l'una per l'altra indifferentemente.

Il sangue s'usa in medicina, preso da molti animali, nel tēpo che sono piu floridi, & d'età mediocre. Il sangue di becco si prepara in questo modo. Nel tempo che l'uua còmincia à maturarsi, si piglia un Becco di 4 anni, ben nutrito, & se gli taglia la testa, & lasciasi uscire alquãto di sangue, poi si riceue parte del restante in una pentola bẽ cotta, & bollita nell'acqua tãto che si rappigli, dipoi si taglia in pezzi cò una cãna tagliente, & si scola l'humidità, dipoi si cuopre cò un pãno lino rado, o una stamigna, & si tiene al sole, & alla rugiada, tanto che sia ben secco, guardãdo che nò sia bagnato da pioggia, dipoi si pesta, & serba in uaso di uetro, ò di terra uetriato, & bẽ turato. Altri nutriscono il Becco ne di caniculari d'herbe atte à ròper la pietra, & gli dãno bere uin bianco odorato, infino à tãto che l'orina diuēti nera,

ra, dipoi lo pigliano, & preparano come di sopra, la qual preparatione nõ pare che debba essere inutile, nondimeno non è necessario, sendo stato in uso de Greci il sangue del Becco, senza essere talmente nutrito, mescolato con alcune medicine, che hanno virtù di rompere la pietra.

Il sangue di Drago che è piu in uso è tenuto che sia il Cinabro di Diosc. ma se sia un minerale, ò altra materia non se ne ha la certezza da gli antichi. Hoggi si tiene da molti che sia una gomma, la quale stilli dal suo albero, come dal Larice la nostra Trementina uolgare, ha il colore rosso come di sangue naturale, è trasparente, & è frangibile, & chiamasi uolgarmente sangue di Drago in lagrime, a differenza d'un'altra mistura, la quale si uende per sangue di Drago, & è adulterino, & non da usare per esso. Alcuni pensano che'l sangue di Drago sia il sugo della Siderite Achillea, chiarito, & secco, del che non n'habbiamo certezza, ben si potrebbe usare pel sangue di Drago, hauendo qualitadi assai simili.

La Sarcocolla è un liquore d'un Albero di Persia, simile alla Manna d'Incenso, di colore, bianco, ò rossigno, amaro al gusto. Eleggesi la rossigna, & quella che è piu amara, si falsa con la gomma; cognoscesi al gusto, perche l'adulterata non è amara.

Il Satirion appresso gli Arabi è nome comune à tutte le sorti de testicoli, & diuidon gli i testicoli di cane, & testicoli di golpe, i-

Parte prima

tendendo p i testicoli di Golpe , quegli che appresso i Greci si chiamano propriamente Satirii , che hâno la radice grossa come una Mela, di fuori rossa, & di dentro biâca. Hoggi s'usano i testicoli di cane, sotto nome de testicoli di Golpe , & del Satirio di Diosco, perche pare che manchiamo de i ueri Satirii, & se pure gli habbiamo, per ancora non si cognoscono fra tante sorti di testicoli che si ueggono , auuêga che pare che tutti sieno testicoli di Cane, conferendogli alle descriptioni, & pensiamo si possino usare per i ueri Satirii. Sono hoggi noti. Vñ si p le cose Venerie la radice piu alta, che è piu grossa , & piena, perche la piu bassa , la quale è flaccida, & grinza, dicon che fa il contrario.

La scaglia de metalli, chiamata da Latini Squama, è quella che casca da metalli, quando col martello si percuotono mentre sono affocati; esce la scaglia solamente dal Rame, & dal Ferro . Lo Stomoma è la scaglia che esce del Ferro, quando si spegne nell'acqua, per temperarlo, ò per altro. Trouansi queste in tutte le botteghe de Fabbri . La scaglia del Rame si debbe eleggere quella che è rossa come il Rame, grossa, la quale bagnata con l'Aceto, fa la ruggine , come è quella che esce dal Rame rosso , & gia si cauaua di Cipri, Si uitupera la sortile, debole, bianca, ò uero nera .

La Scoria de metalli chiamata da Latini recremento, è differente dalla scaglia detta qua da sopra, in perche si chiama scoria q-

Io che si separa dal metallo, quãdo nelle fornaci si è cotto insieme cõ la sua uena, & poi si fonde in altro uaso, & quello che si trahe fuori quando è così fuso. E la Scoria come una stiuma di metallo, bẽche si trahe ancora la Scoria nelle seconde fornaci, cioè quando si separa l'Argento dal Rame, ò altri metalli. La prima Scoria è grauissima, pche ha mescolato ancora del metallo, & però si ricuoce la secõda, & la terza uolta infino che se ne sia cauato tutto'l metallo, & quella Scoria che rimane è leggierissima, & è com'una spugna, cauasi la Scoria della uena dell'oro, dell'Argẽto, del Rame, & del Piombo bianco, & nero. Ma della uena dell'Argento uiuo, & della terza spetie di Piõbo, che ha color di cenere non se ne trahe la Scoria, perche di queste n'esce prima il metallo che la uena sia cotta di modo che diuenti Scoria. Ogni Scoria suol hauere il lustro, & essere di color nero, eccetto quella che si fa doue si separa l'Argento dal Rame; la qual suole essere di colore uario, & quella del Piõbo nero uolta al giallo, & molte uolte se è sottil pare un uetro trasparẽte, tinto di giallo, benche se ne truoua di quella che nuota sopra al Piõbo nero, la quale è di colore candido come l'Argento. Eleggesi secondo Dioscori. della Scoria del Piombo, quella che tende al giallo, & è simile al uetro, densa, non frangibile, senza parte alcuna di Piombo, & che rappresenta alquãto la Bianca. Cerchi al diligente spetiale le scorie

Parte prima

nelle fornaci doue si lauora de Metalli.

La Scamonea è il sugo che stilla da una piãta chiamata da Greci Scamonio. Di questa si loda quella che è trasparente, rada, et leggiere, di colore simile alla colla di Toro, fũgosa, & minutamẽte spugnosa. Alcuni ui aggiungono che toccata con la lingua, diuenti biãca, ma secõdo Diosc. non bisogna fidarsi in questo segno, perche suol fare il medesimo ancora la falsata con il Tithymalo. Ma questo altro segno è piu sicuro, cioè, che al gusto non incenda la lingua, come suol fare il Tithymalo. Adulterasi col latte del Tithymalo, & cõ la farina dell'Orobo, & si cognosce à i segni predetti.

Lo Scordio, herba simile alla Querciunola (cioè Camedrio ò calamãdrina) hoggi conosciuta, si debbe usare per quello che chiamiamo Scordeon, & nõ gli Agli saluatichi.

La scorza dell'Incẽso, è la cortecchia dell'albero che produce l'Incẽso; eleggesi quella che è grassa, odorata, fresca, liscia, grossa, & nõ cartilaginosa. Adulterasi cõ la cortecchia del Pino, ò cõ i gusci del suo frutto. Cognoscesi ardendola al fuoco, perche la uera arde à poco à poco, facendo un fumo molto odorato, ma la falsata nõ mantiene la fiamma, & cõsumasi tutta in fumo, senza odore.

Il Serapino, chiamato da Greci Sagapeno, è un liquore d'una Ferula cosi detta. Eleggesi quello che è chiaro, di colore rosso di fuori, & dentro bianco, di colore in mezzo infra l'Assa, & il Galbano, acuto

al

Del Ricettario.

31

al gusto . Aggiugnei Mesue che sia spesso, & leggieri , & che habbia odore del Porro, & che nell'acqua facilmente si strugga , per che quello che non è tale , è falsato con altre gomme . Meglio è quello che uiene di Leuante, che d'altroue .

La Sinopia, chiamata da Diosc. Rubrica Sinopide, perche si uedeua in Sinope città, è una terra rossa, hoggi ne habbiamo di molti altri luoghi , & chiamasi Bolo Armeno, del quale si è detto di sopra del Bolo . Eleggesi secondo Diosc. quella che è graue, densa, del colore del fegato, senza pietre, & colorita tutta egualmente , & che messa nell'acqua ageuolmente si disfa. Qui per il Bolo intendiamo il nostrale . Quella Sinopia che adoperano i legnaiuoli è un'altra sorte di Rubrica, & si suol fare di Odra cotta.

La spica Celtica è una piata piccola, che ha le foglie lughette, & in cima larghe, fa il fior giallo , produce dalle sue radici minute molti talli piccoli , simili à certe spighette, questi piccoli talli, insieme con le barbe, leuatone le foglie son in uso , & sono molto odorate. Si contrafanno cò un'herba molto simile , ma si cognosce che non ha le foglie sì lunghe , ne il tallo, è più bianca, & non è amara, ne odorata come la spica Celtica. Eleggesi la fresca, odorifera, che ha assai radici, male ageuoli à rompersi, & piene.

Lo Spigo Nardi, è (secondo Galeno) una radice, & nõ spiga, & è noto. Eleggesi quello, che si chiama Soriano, & ha questi segni,
ha

Parte prima

ha la spica corta, folta de suoi capelli, rossa, di odore grato, simile alquãto à quello del Cippero, & che masticato è amaro, & rasciuga la lingua, & dura il suo odore lungo tempo. Si adultera con l'Antimonio spruzzãdo uelo sù con l'acqua, ò con uino de Datteri per dargli piu peso. Cognoscesi à i segni sopradetti. Ancora si suole uendere quando è stato tenuto in molle, ma questo si conosce, perche ha le sue spiche bianche, aride, & senza terra appiccata.

Lo Spodio si truoua nelle fornaci del Rame, nelle quali si truoua ancora la Pópholige, che è la Tutia de gli Arabi, & si fanno delle fauille che escono del metallo, & sono differēti, che'l spodio è fatto delle parti piu grosse, & si ritruoua nello spazzo della stãza doue si cuoce, & perciò è terroso, & imbrattato. La Pópholige è fatta delle fauille piu sottili, lequali uolano in alto, & si attaccano al palco, & fanno à modo d'un sonaglio, come quegli che si fanno nella pioggia, nel tẽpo della Primavera, di color biãco, le quali si dis fanno in poluere, simile alla farina, sono di uirtù simili, la Pompholige è di parti piu sottili. Hoggi son conosciuti, & ageuolmẽte se ne puo hauere de luoghi d'Italia, & della Alemagna doue si lauora il Rame, & in cãbio si puo usare gli Antispodii di Diosco. ò uero la Tutia de gli spetiali, come nel succidaneo si dirà. Lo Spodio d'Auicenna si fa delle radici delle Canne, & si debbe usare nelle sue ricette, perche è uno Antispodio.

Quel-

Quell'altro fatto di stinchi di Buoi, & simili animali, che s'usa per le spetierie, è meglio lasciare, & usare in cambio, ò quello d'Auicenna, ò uno de gli Antispodii di Dioscoride nelle mddicine che si danno dentro al corpo, in quelle di fuori, ò il uero Spodio ò la Pópholige, ò uero la Tutia de gli spetiali preparata.

Lo Squinantho, cioè fior di Giunco odorato, si cognosce hoggi per tutto, debbesi elegger quello che è rosso, di colore acceso fresco, sottile, & dètro quando si rompe rosficcio, & stropicciatolo con le mani rende odore di rose, acuto alla bocca, & alquanto mordente. Già soleua uenire la pianta con i fiori, donde prese il nome di Squinantho, & quello si eleggeua che haueua piu fiori; ma hoggi non uiene se non la paglia, & la radice dello Squinantho, pero si debbe auuertire, che non ui sia mescolata altra paglia, il che si conosce da i segni detti.

La Storace è hoggi di due forti, una chiamata Storace calamita, & da Greci semplicemente Stirace, l'altra Storace liquida, & credesi da molti che ella sia lo statte della Mirra, che è la grassezza sola, che non pare puto uero in questa c'hoggi si uede nelle spetierie. La Storace calamita è la Góma d'un albero simile (come dicono) al Melo Coto gno. Eleggesi di questa, quella che è rossa, grossa, raiosa, che nelle sue granelle biancheggia, che riserva lungo tempo il suo buono odore, & quando si maneggia n' esce un
liquore

Parte prima

liquore simile al Mele. Vituperasi la nera, fragile, & semolosa, si adultera con la segatura del suo legno, col Mele, cò la cera, col grasso fatto odorifero, & cò altre cose, si conosce la falsata dall'odor debole, perche la sincera ha l'odore molto potente. Quella che hoggi si uede nelle spetierie conuiene in qualche parte alla descrizione di Dioscoride, & pensiamo si possi usare infino à tanto che meglio non ci si dimostri.

I Tamarindi sono i frutti d'uno albero, spetie (secondo alcuni) di Palma, son si uiste le foglie de Tamarindi molto simili à quelle dello Hyperico, cio è Perforata, ancora che da alcuni gli sieno attribuite le foglie del Salcio. I frutti, i quali hoggi si adoperano, son noti. Eleggon si quegli, che nel nero rosseggiano, & teneri, pieni di certi filamenti, freschi, grassi, & non riseddi, di sapore dolce, con un poco di acetosità, simile al uin puro. Si adulterano con la polpa delle Sufine, ma si conoscono, perche sono neri, senza lustro, sono piu humorosi, & sentuifi il sapore delle Sufine. Si conseruano ammassati insieme in un uaso uetriato in luogo fresco, & asciutto.

La terra Sigillata delle spetierie deuerebbe essere la terra Lemnia di Diosc. & di Galeno; à tēpi nostri sono portate di Constantinopoli due sorti di terra, una che rosseggia in girelle piccole, sigillate con lettere Turchesche. Vn'altra di colore bianchiccio uerso il cinericio, in girelle piu grosse, sigillate

figillatè con lettere Turchesche, lequali sono in pregio appresso à Turchi, & in grande riputatione contro à ueleni, & nõ è ageuol cosa à poterne hauere copia. Le quali sono portate in Constàtinopoli per quanto si ritragga, non di Lemno, ma d'altri luoghi lontani, & molto diuersi, perche non si può dire ch'alcuna delle predette sia la terra Lemnia. La rossa, secondo alcuni, è portata di Lemno, & è la uera terra Lemnia. Molti hãno creduto che'l Bolo Armeno Orièta le sia la uera terra Lemnia. Del che non si puo hauer certezza, ben pare che se gli conuenghino piu i segni della terra Lénia, che alle due predette. Truouasi ancora in Maltha una terra bianca, leggiera, la quale uendono i Ciurmadori, che ha uirtù contra à ueleni; onde si puo in cambio della terra Lénia, pigliare assai cõmodamente, ò il Bolo Armeno orientale, ò una delle sopradette. Benche non sieno le Turchesche molto potenti contro al ueleno della Vipera, quella di Maltha uia meno. se il Bolo Armeno Orientale hauesse quella uirtù cõtra al ueleno della Vipera, che attribuiscono alla terra Lemnia, certo è che ò egli sarebbe l'essa terra Lemnia, ò si potrebbe per quella sicuramente usare, & lo esperimentarlo non è molto difficile, come habbiamo fatto delle terre Turchesche ne Cani morsi dalla Vipera, i quali tutti cõ l'Aglio col uino sono cãpati, & quegli c'hanno preso le terre sopradette morti, ò con gran fatica campati.

Parte prima

La terra Sigillata delle spetierie, per non si fimigliare in parte alcuna la Lemnia non si debbe usare, eccetto in alcuni medicamēti di fuori, doue non si ricerca se non l'operationi delle qualità manifeste.

Il Thymo non fa ne nostri paesi. Si uede una pianta portata di fuori che ha le foglie minute, odorate, il fiore rosseggiante, il quale pare che sia ageuolmente il Thymo, non n'è copia in Toscana però cerchi si il succidaneo.

Il Thlaspi è secondo Diosc. un'herba, che ha le foglie strette, lunghe un dito, uolte uerso terra, & alquanto grossette, diuise in cima, il gambo sottile alto due spanne, cō certi rametti, circa i quali produce intorno certi follicoletti, larghi, & stiacciati, come una Lente, & in cima un poco fessi, dentro à quali sta il seme simile al Nasturtio, fa i fiorellini bianchi. Questo è hoggi conosciuto, & ben che non ne nasca molto in Toscana, si può facilmente farne uenire d'altronde. Pone Dioscoride un'altra sorte di Thlaspi di authorità di Crateua con le foglie piu larghe, & le radici maggiori, il quale si truoua piu ageuolmente, & si potrebbe in cambio del primo usare.

Il Trifoglio, del qual intesero i Greci, chiamandolo Trifoglio acuto, ò Asphaltite, pche fa di bitume, è una pianta che fa i suoi rami folti, & alti un braccio ò piu, cō le foglie gradi, & acute, tre p picciuolo, le quali mentre sono tenere fanno di Ruta, & come

me cresciute sono , di Bitume il fiore rossigno , il seme largo , & pelosetto , che da una banda sparge in fuori come un cornetto , la radice lunga , & sottile , dura . Questo si troua hoggi copioso nell'Elba , & in quello di Pietra Santa . Et questo si debbe usare . & nō i nostri Trifogli de prati , i quali sono diuersissimi dal uero Trifoglio , del quale intesero i Greci .

Il Turbith è la radice , d'una piāta latticina , la quale è , ò bianca , & tienfi che sia la radice dell'Alpio di Dioscoride , ò nera , ò citrina , la quale si pensano molti sia la Pytiussa . Hora comunche si sia si loda piu la bianca , la quale uiene hoggi di Soria , & credesi sia il uero Turbith bianco , ò che per quello si possi usare , & di questo si elegge quello che dentro è uoto come una canna , gommoso , la corteccia di color di cenere , pulita , & che sia frangibile . Si adultera impiastrandolo di fuori con la Gōma prima dissoluta . Ma si cognosce rompendolo , che di dentro nelle rotture non ui è Gomma .

La Tutia delle sperierie è la Cadmia degli antichi , si genera nelle fornaci del Rame delle fauille , come lo Spodio , & la Pōpholige . la quale è la Tutia de gli Arabi . La Cadmia si genera delle parti piu grosse , & si troua , ò piu alta , & in forma di grappoli , appiccata alle uolte delle fornaci , & si chiama Botrite , ò appiccata intorno à certe uerghe di ferro , lequali p qsto si mettōo nelle fornaci , ò uero alle pareti , la quale si chiama Placite
Noi

Parte prima

Noi habbiamo à tempi nostri piu copia di quella che si appicca alle uerghe del ferro, che delle altre due sorti, ben che se ne truoua assai della adulterata, & fatta di certa pietra pestà, & cō acqua, ò altro liquore, & zolfo ridotto a modo di pestà, & impiastrata in su le Canne, & cotra. Cognoscesi dal colore, il quale non è così bigio, ne ua uerso l'azzurro come la uera, & anchora si cognosce alle granella, che non sono simili à quelle della vera, che paiono appiccati insieme à suoli, & al peso, perche la uera, & nō adulterata è piu graue assai. Trouasene anchora una sorte à modo di pietra nelle caue del Rame secondo Galeno, benchè Dioscoride nō uolesse, & anchora hoggi se ne truoua, & serue à coloro che fanno l'ottone. Eleggesi la Botrite, della quale rade uolte si uede ne nostri tēpi, ò uero quella che si chiama Alessandrina, che è quella, che si auuolge intorno alle uerghe, ò à altri corpi tōdi, la quale si discerne dalla falsa come è detto.

La Valeriana chiamata da Dioscoride, secondo alcuni Phu, è una pianta hoggi nota. Trouasene di due sorti; una domestica ò uero maggiore, & seminasi ne gli horti, l'altra saluatica, & minore, la quale nasce da se alla campagna. Pare che la radice della maggiore sia assai simile al Phu, & che si possi per essa usare. Nel succidaneo assegneremo altre medicine, che secondo Galeno si possono sostituire per il phu.

Il Vitriuolo chiamato da i Greci Calcātho,

tho, & da Latini Atraméto Sutorio, è di due forti. Fattitio, & naturale. Il naturale si truoua cōgelato nelle uene della terra, & fra le commessure de sassi, ò uero destillādo nelle cauerne, parte pēde da quelle, parte casca nel fondo. Truouasene hoggi d'un'altra forte cōgelato nelle superficie della terra, chiamato Capparosa. I Fattitii ancora sono di due forti, uno che particolarmente si faceua in Cipri, d'un'acqua che distillaua dalla uena del Sori, del Calcite, & del Misi, & portata in certe peschiere quadrate, iui da se si cōgelaua. l'Altro si fa cuocendo l'acqua nella quale sia macerata certa sorte di terra atramentosa, come hoggi in molti luoghi s'usa. Migliori sono i naturali che i Fattitij. Però infra quegli si puo usare la Capparosa di Cipri per nō esser così copia de gli altri. De i Fattitii migliore era quello di Cipri, ma poi che ne manchiamo si puo usare il Vitriuolo Romano, & il Siciliano, come migliori di tutti gli altri nostri Fattitii.

Il Zafferano, perche molto è in uso de' sani, & della medicina, debbesi hauer cura di hauerlo sincero, di buona qualità, & fresco. Imperoche si adultera in piu modi, il che si cognosce dal colore, & dall'odore, & dal peso; lo adulterato nō ha il color chiaro, similmente quello, che è uecchio, ma scuro, & nō ha l'odor potente, come il fresco, & è graue di peso. Il zafferano che ha mescolati certi fior gialli, si cognosce all'odore, & masticanolo al sapore, & che nō tigne del colore del buono

Parte prima

buono zafferano. Quello che è bagnato con la sapa à gustarlo è dolce, & scuro di colore. Quello che ha del letargirio pesa piu che non è conueniente.

DELLE PREPARATIONI DELLE MEDICINE S E M P L I C I .

Del Purgare .



L P V R G A R E le medicine semplici è separare tutte le cose inutili, ò sieno parte di dette medicine, ò uero cose mescolate con esse, come si purgano le radici, i frutti, i semi, & l'altre cose simili, quando sono imbrattate di terra, ò d'altro, lauandole, come si fa communemente di tutte le cose; ò uero come le Gomme, & le Ragie, con lequali il piu delle uolte è mescolato, ò terra, ò legno, ò altre cose inutili, & queste si struggono, & colano, & s'adopera la parte pura. Le medicine si purgano da alcune loro parti inutili, come le radici da quella prima scorza di fuori, che tocca la terra, fresche, ò secche che elle sieno, rafiandole col coltello; similmete si purgano dalla midolla di dentro, laquale è in molte
inutile,

inutile, come nel Cocumero Afinino, nel Dauco, nelle Pastinache, nel Prezemolo, & in molte simili, fendendole pel mezzo, & separando la midolla dalla scorza. Le secche si inumidiscono, & di poi si fendono, & purgano dalla midolla, come le fresche. I fiori si purgano levando loro i gabi, le boccie, & pigliando solo le foglie, come le Viole marmole, & le Viole gialle, & in oltre da alcuni si leua qualche parte della foglia, come delle Rose quella parte, con la quale sta appiccata alla sua boccia, & si chiama, Vgnia, & quando si truoua nelle ricette Rose, trattone l'ugnia, si intende che sia leuata uia tal parte. I frutti si mondano dalla scorza di fuori, & dal seme loro, & da alcuna parte legnosa, che in essi si contiene, se sono freschi, & grossi, & di carne, & scorza tenera, come Cotogne, Mele, Pesche, mondanole col coltello, & apréndole, mondando quella parte di dentro legnosa doue si contiene il seme, i quali quando sono piccoli, come Ciriege, Sufini, Prugnoles, & simili, si passano per lo staccio, & si caua solamente la polpa utile: I medesimi frutti, se sono secchi, si mettono in infusione, & si cuociono, & si passano per lo staccio, come l'Vue passe, le Sufine, i Tamarindi, i Darteri, & simili. I frutti che hanno la scorza dura, come le Mandorle, i Pinocchi, le Nocciuole, i Pistacchi si purgano dalla prima scorza dura stracciandole con un martello, dalla seconda appiccata alla carne, o mettendogli in infusione in acqua calda per alquanto di spatio, & dandogli un piccolo

Parte prima

colo bollire, ò uero seccandogli in su uno pannello tãto che la scorza si rōpa, & stropicciandogli con le mani, ò rimenãdogli in un sacco tanto, che si separi la detta scorza. I semi che hãno la scorza grossa, come le Faue, Lenti, & Ceci si purgano, ò pestandogli leggermente, ò macinãdogli con una macinetta leggieri, tanto che si rompino, dipoi cō un uaglio, ò uasoio si gettano in aria, & si purgano dalla loro scorza. Certi altri semi, che hãno la scorza molto appiccata, & male ageuole à separarsi, come il Cartamo, & l'orzo si mondano seccandogli & stropicciãdogli come di sopra; ilqual modo altera la qualità de detti semi, & male ageuolmente conduce à effetto quello, che si desidera; Onde meglio è immollare i detti semi, & massime l'orzo, & dipoi pestarlo in un mortaio largo cō un pestello di legno, percuotẽdolo leggiermẽte, onde uiene sempre à uenire à galla quello del fondo, la scorza si spicca à poco à poco, & come comincia à non uenire piu à galla, ma à ammassarsi, bisogna cavarlo in un uasoio, & gettarlo in aria, & la scorza spiccata si separa, & di nuouo facẽdo nel medesimo modo p due, ò piu uolte, uiene mōdo; debbesi dipoi rasciugare, ò al sole, ò al fuoco in su uno pannello, & serbarlo p la prafana de i Greci. Il medesimo riesce nel Cartamo, ma piu difficilmẽte; onde è parso à alcũ, che si pesti il seme cō la scorza, & cō la polpa, dipoi si mescoli cō l'acqua, ò altro humore idoneo, & si coli p una pezza di a
onde

onde la scorza rimane , & la polpa esce sola con l'humore. Il simile s'usa nel seme del Popone , & del Cocomero, quando non sia ha-
agio di potergli di nuouo purgare dalla scor-
za à uno à uno , concio sia che quegli , che
sono netti dalle loro scorze piu tépo innan-
zi inuietino, & diuentino inutili. Le Sugne
ancora si purgano da quelle mēbrane che la
circōdano , leuandole col coltello, ò strug-
gendole, dipoi colandole. Le sopra dette, &
simili, sono le sorti del Purgare , che appar-
tengono agli spetiali, certe altre appertēgo
no piu tosto à quegli, che trattano i Metal-
li, & agli Alchimisti .

Del Seccare .

C O M E si secchino le medicine sempli-
ci, quando sono di nuouo colte, come l'her-
be, fiori, frutti, radici, & simili per la loro cō-
seruatione s'è detto di sopra. Al presente di-
remo di quella parte, che resta per la prepa-
ratione delle medicine. Molte uolte adunq;
ricerca che si secchino piu oltre di quello,
che si ricerca alla cōseruatione loro , come
quādo si uogliono pestare, ò altro. Et q̃lto si
fa al sole, ò al fuoco, ò al fumo, ò al uēto tra-
montano, secondo che piace à i dottori. Sec-
cansi le Mandorle, Pinocchi, Pistacchi, & al-
tri frutti, accioche ui si appicchi su il Zucche-
ro ageuolmente, & non inhumidisca, & per-
da la sua bianchezza , & quando si uogliono
purgare dalle seconde scorze loro .

Dello Infalare .

Lo Infalare serue alla preparatione delle

D medi-

Parte prima

medicines, & à modo di condimento, come s'insala la carne della uipera, mettendoui tanto sale appunto, quanto basti à condire i cibi, che si mangiano, & per dar qualità alla medicina, come à gli Scriccioli, Spinosi, & à molti altri animali, iquali s'ardono per usare nelle medicine, & bisogna dargli molto sale, che sieno bene coperti, & pieni. Serue ancora à conseruare le medicine, come le parti de gli animali, & molti animali, doue si toglie maggior quantità di sale, & si insalano, ò per mantenergli secchi, iquali insalati che sono, & tenuti coperti nel sale per spatio còueniente; si cauano, & tengono al uento, ò al fumo tanto che si seccino, ò uero si insalano per mātenergli humidi, à quali si fa prima la salamoia; & ui si mettono dentro, ò uero si lasciano stare in quella stessa, che si fa del sale, & dell'humidità di detti animali.

Dello inhumidire.

Questa operatione serue à condire, & confettare i frutti, le radici, & le scorze forestiere odorate, lequali non si potèdo hauere fresche si tègono in infusione, tātò che si inhumidischino. Si inhumidisce ancora, come di sopra s'è detto, l'Orzo, & il Cartamo per purgargli dalla loro scorza, bagnandogli con l'acqua. Alcune cose odorate, come l'Ambra, e'l Musco si inhumidiscono quādo si uogliono pestare, accioche non exhali no uia le parti odorate, & sottili. Alcune herbe,

be, come l'Ombilico di Venere, la Porcellana, l'Ellera, & simili, che hanno poco humore, & uisoso, si inhumidiscono con alcuno humore simile, pestàdole, & spargendoui sopra di detto humore, col quale spremendo esca il sugo di q̃lle herbe, dalle quali sole nõ si potrebbe trarre, & si adopano uarij humori, secondo che egli è ordinato da i dottori.

Del nutrire delle medicine.

IL nutrire è simile allo inhumidire, ma è differente in questo, che egli si fa cõ meno humore, & subito, che è inzuppato si mette à sciugare, al sole, ò al fuoco, & si replica il medesimo cinq; , ò sei uolte, si come si nutrisce la Sarcocolla con il latte d'Asina, ò di Donna, & il seme del Caro, i Mirabolani Emblici bagnadogli in tanto latte, quanto possono da per loro succiare, che non n'auanzi, di poi seccandogli. Il Comino si nutrisce con l'Aceto, bagnandolo, & rassciugandolo nel medesimo modo.

Delle infusioni.

NELLE Infusioni, che seruono alla preparatiõ delle medicine, si cõsidera l'humore, nel quale si fa la infusiõ, & la qualità sua se è freddo, ò caldo, la quantità, & il tẽpo dello stare infuso. Si infondono i frutti, & le radici che si hãno à inhumidire p cõdirgli & cõfettargli in cõserue, in acqua calda, & in molta quantità, & ui si tẽgono tãto, che habbino preso l'humido à bastãza, poi si cuocono. Cosi le cose che si hanno à nutrire, si infondono in poco humore caldo, ò freddo,

Parte prima

& per poco spatio . Le cose , che si hanno à cuocere, massimamēte, quelle, che sono secche, come i fiori, l'herbe, le radici, i semi, & i frutti, perche cosi piu ageuolmēte si cuocano si infondono in giusta quātita d'humore caldo, ò freddo, secōdo che egli è ordinato, & si lasciano stare per buono spatio , tanto che sieno inhumiditi; Onde interuiene che ageuolmente dipoi si cuocano. Similmente i semi, che si infondono per trarne le mucilaggini . Le Rose, & le Viole si infondono nella acqua bollita la sera lasciādouele stare infino al di , dipoi si spremono , & nella medesima acqua bollita si rinfondono delle nuoue, facendo il medesimo piu uolte, nella medesima acqua per farne Mele rosato colato, Siropo rosato solutiuo, Siropo rosato recēte, Siropo uiolato semplice , & Siropo uiolato solutiuo . S'infonde l'Armoniaco, il Galbano, l'opopanace, & il Serapino nell'aceto, quādo si uogliono dissoluere per purgargli, & p potergli mescolare, come si dirà Le medicine purgāti si infondono in diuersi sughi, & cō diuerse altre medicine, le quali correggano la mala qualità loro, secōdo , che è piaciuto , & è stato ordinato da i dottori, come il Reubarbaro' pesto piu, ò meno, dipoi sparsoui sopra uin bianco in poca quantità, tātō che getti fuori il colore , di poi mettēdolo nel liquore ordinato dal medico, in tātā q̃tità, che egli ricuopra il Reubarbaro, & sopranāzi, aggiugnendoui ò Spigo nardi, ò quello che sarà ordinato. l'Agarico,

Del Ricettario.

39

rigo, & l'altre medicine purganti & solative si infondono, ò sole, ò con alcuna altra nel medesimo modo.

Del dissolvere, & stemperare.

Questa operatione è utile come la infusione alla preparatione di molte medicine, & ancora al porgerle, & à amministrarle agli ammalati. Quàto appartiene alla preparatione. Le medicine si dissolvono in uarii humori, & in uarii modi, secondo che egli è ordinato, & in particolare le lagrime, come il Galbano, l'Armoniacco, l'Opoponace, & simili, in uino, ò aceto, tenendole infuse, dipoi rimenantole al fuoco, onde si possono purgare colandole, & meglio unire nella compositione delle medicine. Il Vetriuolo, il Misi, il Calcite, la Melantheria, & l'Allume si dissolvono, pestádogli prima, nell'Acqua, Vino, & aceto, secondo che egli fa di mestiero. Alcune altre medicine minerali, si dissolvono la state nello Aceto, rimenantogli al sole piu giorni, come il Verderame, la scaglia, & il fior di rame. Il Litargiro si stempera con l'acqua, uino, olio, & aceto, ma piu ageuolmente cò l'aceto, come nello Oxeleo di Galeno si dirà. Le Porcellette, le Blatte biantie si dissoluo, tenédole in infusione nel sugo di Limoni: l'Oppio Thebaico si dissolve con acqua, ò con sughi, non con olii, ò grassi, perche nó si mescola con essi. Questa operatione è simile molto alla infusione & differente, che per dissolvere, & stemperare si piglia molto manco humore, che per in-

D 3 fondere,

Parte prima

fondere, & che nel dissoluere occorre rimediare la cosa, che si debbe dissoluere; Il che nella infusione non interuiene. Et molte medicine nel dissoluere hanno bisogno del fuoco.

Dello struggere, & liquefare.

Lo Struggere è differēte dal dissoluere, perche si strugge sempre col caldo ò di fuoco, ò di sole, ò di cose riscaldate p putrefactione. Molte cose si dissoluoſo senza caldo, & in oltre le cose che si dissoluão hāno ſempre bisogno di qualche humore, le cose che si struggono nō hanno bisogno di niuno, come i grassi, le midolla, gli olij aggiacciati, i quali si struggono con poco fuoco, ò al sole, ò uero in balneo marie. l'Ambra detta Carabe, il Bitume Iudaico, la Pece, la Pece Greca, la Cera, la Gomma hāno bisogno di maggior caldo, nō pero tanto che frighino. Il Piombo, l'Argento, il Rame, & l'Oro hanno bisogno di molto maggiore, il ferro di uia maggiore, ancora, che rade uolte, ò nō mai occorre à gli spetiali liquefare simili cose, me piu toſto à coloro che trattano le cose de metalli.

Dello Ammorbidire.

QUELLE medefime medicine che si struggono, si ammorbidiscono, scaldandole leggermente, al fuoco, ò al sole, & battendole col pestello caldo, ò rimenandole cō le mani calde, come interuiene degli impiastri, quando si uogliono distendere in su le pezze, ò cuoio. Alcune altre che non hanno in
loro

Del Ricettario. 40

loro simili grassi, ò ragie, ma cose di loro natura dure, & secche, si ammorbiscono mescolandoui qualche humore, come interuiene molte uolte delle Pillole, ò d'altre medicine.

Dello Indurire.

Lo indurire si fa raffreddando quelle cose, che si struggono, & si rammorbidiscono col caldo, & l'altre mescolandoui alcuna cosa secca, secondo che fa mestiero.

Dello Scaldare.

Le medicine si scaldano col fuoco, col sole, & col caldo di cose putrefatte; quelle che sono humide, & si scaldano col fuoco, meglio si scaldano in dua uasi, de quali il maggior sia pieno, ò d'acqua calda, ò bollente, & l'altro sia pieno della medicina che si deue scaldare, tenendo il uaso piccolo nell'acqua del primo uaso, & questo si chiama da i moderni Balneo marie, & da gli antichi scaldare in uaso doppio, ò uero in Diplamate. che in una parola significa il medesimo.

Del tenere al sole, & tenere sotto il letame, sotto le uinacce, & sotto la sanza.

QUESTO serue per scaldare alcune uolte le medicine, & molte uolte per cõporle, & dargli la perfettione, & serue in cambio di cuocitura, come gli olii semplici, ne quali si infondono i fiori, le Rose, le uiole, la camomilla, & altri, si tēgono al sole per certo numero di giorni; similmente à fare il zuccherocandi, cotto alla sua misura il giuleb-

Parte prima

bo si pone in certe brocche, & tienfi al Sole. Il sugo della Squilla si caua come si dirà, tenendola al sole. quando interuiene che non sia sole, si debbono scaldare al fuoco, ò meglio in Balneo marie per molto spatio, & per interualli, facendole alcuna uolta bollire. Soppliscefi ancora col sotterrarle, sotto al letame, ò nella uinaccia, ò nella sanfa di uliue riscaldate, come si sotterra il Calcite, & la Cadmia per farne il Pforico, & il Giulebbo per il zucchero candi, & molte altre forti di medicine.

Del cuocere.

Le medicine semplici si cuocono in qualche humore, ò uapore, & si chiama lessare, ò asciutte, & si chiama arrostitire, & si cuocono per la preparatione, & ancora per la compositione. diremo quãto appartiene alla preparatione. Quelle che si cuocono in cose humide, si cuocono, ò p seruirsi delle medicine cotte che le sono, ò uero per seruirsi dell'humore, nel quale son state cotte. Quelle che si cuocono per adoperarle cotte, ricercano piu cottura, che quelle delle quali si adopera la decottione. Hanno pero certi segni, i quali per l'uno, & per l'altro cõto dinotano quando sien ben cotte, come l'herbe i fiori, le radici, & i frutti di carne tenera, & freschi, son cotti quando inteneriscono di sorte, che si possino pestare, & passare per lo staccio. Alcuni semi come di Lino, Fiengreco, & l'orzo, son cotti quando sono scoppiati: alcuni altri, come gli Anici, Coriandoli, & il

& il Comino son cotti quando inteneriscono. I frutti forettieri, & secchi, come i Mirabolani, le scorze, & legni, & le radici secche hanno molta cottura. L'herbe & i fiori hanno poca cottura, & presto diuētano tenere, ancora che habbino intra loro alcune differenze, secōdo che sono di parti piu sottili, & hanno la uirtù loro in superficie, come la Camomilla, & il capel uenere, il Serpillo, & simili, le quali cuocēdosi insieme con l'altre, si mettono quādo quelle son quasi cotte. Il simigliante interuiene delle radici, sottili, & odorate, come della Bacchera, della ualeriana, dello spico nardi, & degl'altri aromi, i quali si aggiūgono alla fine della dēcottione, & dopo tutte le dette medicine i fiori. I modi del lessare son molti: in un uaso che habbi quella quātità d'humor che sarà ordinato, nel quale debbono stare infuse le cose che si hāno à cocere, piu ò meno secōdo che sono secche, ò fresche, & ponendo detto uaso al fuoco, & facēdolo bollire prima assai forte, dipoi adagio, accio meglio si cōduchino à quella cottura che desideriamo, & nō si risolue la uirtù della medicina. Cuocōsi ancora in un uaso doppio, ò uero in Balneo marie nel medesimo modo. Vn terzo modo di lessare usa Galeno ne frutti, tenendogli sospesi in un uaso, che sia mezo d'acqua bollente, & uoltando detti frutti tāto che inteneriscono egualmēte p tutto, onde nasce che la uirtù del frutto nō esali come se si cuocesse asciutto, & nō si cōmunica

D 5 nell'hu-

Parte prima

nell'humore, come se si cuocessi nell'acqua. I uasi in che si cuoce possono esser di terra cotta, bene inuetriati, tenuti in molle, di uetro, di rame stagnato, & di brôzo, il meglio che si possa usar sarebbe uasi di uetro in Balneo marie, ò appresso al fuoco, ò in rena, ò in cenere, ò in un fornello, che habbia sotto il fuoco. Il fuoco vuole essere di carboni, ò di brace bene accesa, & di fiamme di legni secchi, che non faccino fumo.

Dello arrostitire, friggere, & abbronzare.

L'Arrostitire è cuocere alcune medicine, che hâno qualche humore, come le carni, i frutti, & le radici, sole senz'altro humore di fuori. Il friger è cuocere quelle medesime, altre che sieno secche, aggiugnendoui olij, ò grassi, ò altri humori in poca quantità. L'abbronzare, ò ustulare, è scaldar alcune medicine, che nõ hâno in se tanto humore, che le possino riceuere cottura, tagliandole in pezzi, & mettendole in su un testo, ò ferro ben caldo, tâto che le parti di fuori si secchino, & uenghino abbronzate, come il Reubarbaro, i Mirabolani, il seme della Nigella, & altri. Le cose che si arrostitiscono, si tégono uicine al fuoco in uno Stidione, uoltâdole continuamente, che tutte le parti habbin'equalmête il fuoco, ò si cuocono nel forno, ò nella pérôla, che sia appresso al fuoco, & coperta di sopra cò un testo, c'habbi del fuoco, ò da per loro, ò rinuolte in pasta, come la Squilla, ò uer messe in una cotognia, come la Scamonea p corregerla, la quale si mette

in una cotognia scauata doue sta il seme , & si cuoce , in forno , ò in pentola infino alla debita misura , ò sotto la cenere rinuolte in pezze , ò foglie , ò da p se , benchè questo modo acquisti alla medicina certe qualitadi stranee , & è meglio usare gli altri modi secondo che torna à proposito , non sendo ordinato questo particolarmente . Il friggere si fa ò in padella , ò in tegame . l'abronzare come di sopra s'è detto . In tutte queste operationi bisogna auuertire di fare à sufficiétia , & di non leuar crude quelle cose , che debbono essere cotte , ò per arrostitura , ò frittura , ne di cuocerle troppo , che elle si abronzino , ò ardino , & diuentino inutili à quello , perche si fa tale operatione .

Dello Ardere le medicine .

Le medicine s'ardono , ò uero accèdendo le elle stesse , come i sarmèti , & rami di fico , di cerro , l'herba cali , & molte altre , ò uero mettendole fra carboni accesi , ò in una pentola insieme con zolfo , ò da se sole . In una pentola s'ardono l'Abrotino , l'Aneto , & la Zucca , mettendola in sù carboni , & lasciandola affocare tanto , che l'herba diuenti cenere . La Seta pigliando i bozzoli dell'anno presente , trahendone i bachi , & la Lana da torno , s'ardono mettendo la pentola in sù i carboni , lasciandola star tanto , che nò se ne faccia al tutto cenere , ma si leua come prima è da poterli pestare . ardó si molti animali , come gli Spinosi , gli Scriccioli , & le Ró-dini , infalandole , & mettendo la pentola in

Parte prima

sù i carboni, ò nel forno caldo; cuopresi la pentola con un testo forato, accioche si possa cōprendere per il fumo, che esce dal testo, quando sono cotti. Quando s'ardono le Vipere, & gli Scorpioni bisogna guardarli dal fumo, perche è nociuo. Il Sale, & il Nitro s'ardono nel medesimo modo, & si cognoscono, quando sono arsi, che eglino non scoppiano. L'allume, il Vetriuolo, il Corallo s'ardono in una pentola scoperta, accio che si uegga quando sono cotti, & quello è quando non bollono, che sono ridotti secchi di modo che non faccino sonagli, & il Vetriuolo quando ha mutato il colore. L'osfa, l'ugne, il corno del Ceruo si cuocono in questo medesimo modo, & in sù carboni tanto che non faccino fumo, & mutino il colore. I Granchi presi ne di caniculari, quando la Luna ha diciotto giorni s'ardono in una padella di rame. le pietre s'ardono sotto i carboni, soffiando tanto che si affochino, di poi si spengono in qualche humore, & di nuouo si mettono sotto i carboni, ò uero ne correggiuoli de gl'orefici per piu facilità, tante uolte che diuentino poluere. Il Rame, & il Piombo s'ardono facendone lame, & mescolandogli col zolfo, & col sale, & mettendogli in una pentola cruda, la quale si tiene fra carboni, ò in una fornace, tanto che sia cotta, ò uero in un correggiuolo, & tenendolo sopra i carboni tanto che egli sia bene affocato, ma il Piombo bisogna cōtinuamente menarlo, infino che diuenti poluere,

uere, ilquale si può ardere ancora senza zolfo, & sale in un forno, che habbi dua bocche, & sia diuiso nel mezzo da un muro di mattoni; alto un quarto di braccio; doue nell'una delle parti stia il fuoco, & nell'altra il Piombo, rimenandolo continuamente infino che diuenti poluere similmente, & questo è espediente fare, quando se ne haueffi à ardere quantità grande, doue si auanza, & di spesa, & di tempo. Ardesi l'Antimonio, rinuolgendolo nella pasta, & mettendolo sotto à carboni, tanto che la pasta sia arsa, perche ardendolo piu oltra si conuerte in Piombo. Ardosi ancora le ragie, gli Olii, la Pece, l'Incenso, la Storace, & simili, per hauerne la filiggine, tenendolo in un uaso, & appiccandoui dentro il fuoco, ouero strutte che elle sono accendendoui uno stoppino, & tenendoui sopra un cappello di terra, ò di rame forato in sommo, accioche'l fumo possa eshalare, raccogliendo la filiggine, che si appicca al cappello.

Dello spegnere, & estinguere.

Le pietre, & alcune delle miniere si spengono piu uolte inanzi che s'abbrucino, & questo quado sono affocate, & diuentate di fuoco, mettendole, ò nell'acqua, uino, olio mele, butiro, ò qual si uoglia humore tanto che si raffreddino. alcune si spengono una uolta, ò piu secondo che è ordinato da dottori.

Del Pestare.

Le medicine si pestano, accioche nõ si potendo unire per la grossezza, & durezza loro,

Parte prima

to, ridotte in poluere ageuolmate si unischi
no con l'altre, le quali si fanno piu, & meno
sottili, secondo che torna à proposito à chi
ha ordinato la medicina. I modi del pestar
son uarii secondo le cose. I metalli si pesta-
no con uementia, & assai. Le medicine odo-
rate, come la Cannella, & Garofani, Macis
& altre si pestano con manco uementia, ac-
cio nõ eshalino le parti sottili, & alcuna uol-
ta si mescola con esse, ò mádorle, ò si bagna-
no cõ l'acqua rosa. Le radici odorate, come
l'Angelica, la Valeriana, la Garofilata, & l'A-
saro, si pestano nel medesimo modo, & cõ la
medesima diligenza. Quelle, che non sono
odorate, & di parti grosse, come la Gétiana,
il Peucedano, & la Brionia si pestano cõ ue-
mètia, & assai. L'herbe odorate, come il cala-
mèto montano, la Persa, cioè la Maiorana,
& il serpillio si pestano come le radici odora-
te, i fiori si pestão nel medesimo modo. L'In-
censo, il Mastice, la Sarcocolla, & i sughi,
che riseruanò dell'humido, & del uiscoso, si
pestano nõ battendo il pestello ma rimenã-
dolo in qua, & in là per il mortaio. Le gomme,
ò le lagrime, come la gõma Arabica, &
il Dragante si pestano nel medesimo modo.
Il Reubarbaro, & alcune altre radici, che ri-
tengono alquãto d'humidità, si pestano nel
medesimo modo. Il Galbano, l'Ammonia-
co, l'Opoponace, il Bdellio, la Mirra, il succo
della Ligoritia, dell'Hypocistide, del ceco-
mero asinino, & l'Oppio thebaico, si pesta-
no mescolandogli cõ acqua, ò uino, ò ace-
to,

to, ò qualche altro humore : il Musco , & l'Ambra cò l'acqua rosa, accioche nò eshalino le parti odorifere; similmente certi semi che hanno del viscoso, & dello untuoso come il Thlaspi. Il seme del Nauone, & della Senepa non si pestano da per loro, ma si mescolano cò altre medicine secche, ò cò qualche humore secondo che fa di mistieri. I frutti freschi, le radici fresche, che si hanno à adoperare per i medicamenti composti, si pestano poi che sono cotte, & prima, ò si tagliano in pezzetti, ò si soppestano, & tégono in infusione come è detto.

Del soppestare.

Il soppestare è rompere in parti grossiette & non ridurre in poluere, come nel pestare. Questo è utile à molte medicine, le quali per certe utilità si ricercano che sieno tali : seruano ancora molte uolte alle medicine, che debbono hauere altra preparatione, come all'herbe, & radici che si hāno à cuocere, & à quelle cose che si hanno à macinare in poluere sottilissima, come appresso si dirà.

Del macinare.

Si macinano certi semi, come il Grano, Loglio, i Lupini, il lin seme, & il Fien greco perche non si possono così comodamente pestare, & peche pestadogli si mescolerebbe insieme la scorza, & la farina. Macinansi ancora certe medicine metalliche, le quali pestado nò si potrebbero ridurre in poluere sottilissima, come la Tutia. così le pietre, il Lapis lazuli, l'arméo, & si macinano in un
mortaio,

Parte prima

mortaiò, c'habbi il fondo largo, con una macinetta l'uno, & l'altro di marmo, spargèdo ui sopra acqua rosa, ò qualche altro humore, accioche non se ne uolia la poluere. Macinansi ancora, & meglio in su una pietra piana di Porfido, rimenantole con una macinella per lúgo spatio, tanto che piglià done tra le due prime dita, & stroppicciandole insieme nò ui si sèta inequalità alcuna.

*Del disfare le medicine fregandole in su la
pietra d'arruotare.*

IL Lapis Iudaico, & il Lapis Ematites, & molti Trocisci, & Sietti còposti p le malattie de gli occhi, si liquefanno fregàdogli cò alcuno humore in su una pietra da arruotare fine, & di quelle che ancora hoggi son portate dell'Isola di Naxo. Il Piombo si disfa in questo modo: mettendo in un mortaiò di Piombo alcuno humore, & rimenantolo con pestello di piombo, tanto che si spessifica, di poi si laua, & lasciasi andare il Piombo al fondo, & si getta l'acqua, & il Piombo si ripone. Il Rame si liquefa nel medesimo modo à fare la chrysocola.

*Dello stacciare (ciòè tamisare)
le medicine.*

SI stacciano le farine per cauarne la cruscha, & le parti della scorza de semi; stacciàsi le medicine che si pestano, accioche le sieno tutte uguali, passando per il medesimo staccio tutta la massa, & perche restino le parti grosse sole. La tela dello staccio uol essere piu ò meno fitta, secondo che torna còmodo

do à chordina. Il Lithargirio si staccia per una pezza, accioche p la sua grauezza non sforzi lo staccio di stamigna, & passi piu grosso che non fa di mistiero. Stacciâsi ancora, & passano p lo staccio alcune radici cotte, & frutti p purgargli dalla scorza, & da semi; similmente la polpa della cassia in canna si passa per lo staccio, accio solo si tragga'l fiore, & si purghi dalle parti legnose, & da i semi; similmente, i Tamarindi, & i Datteri, humettandogli, ò infondendogli, ò cuocendogli, secondo che fa di mestiero.

Del lauare.

Le medicine si lauano quâdo le sono imbrattate di qualche cosa di fuori, come le radici, & l'herbe, ma qsto nō è proprio dell'arte del preparare i medicamenti, ma cōmune à tutte le cose, che son imbrattate di terra, ò d'altro, c'habbi bisogno di lauare. Il lauar che qui dobbiamo trattare, è per dua fini, ò leuar dalle medicine alcune qualità loro, ò per communicargliene qualch'un'altra. Di quelle che si lauano per leuarne le terre, la Calcina, l'Aloe, si pestano sottilmēte, dipoi si mettono in bona quâtita d'acqua, & si rimescolano insieme, & si lasciano posare, & calare al fondo, & gettasi uia l'acqua, & qsto si fa piu uolte tanto che l'acqua sia chiara, & all'hora si secca la medicina, & si serba; i metalli pesti sottilmēte si mettono nell'acqua pura, di mare, ò nell'aceto, ò in altr'humore, & si pestano tutto'l giorno al sole di state, dipoi si lasciâo star la notte, & la mattina si getta

Parte prima

si getta uia l'acqua, & se ne aggiugne dell'altra, rimenâdo nel medesimo modo infino à tanto che l'acqua che esce sia chiara. Le pietre si rōpon in pezzi piu piccoli che si può, dipoi si mettono nell'acqua, ò in altro, & si stropicciano cō le mani, & rimenano, dipoi si lascia posare, & l'acqua si getta tante uolte che la rimanga chiara. In questo modo si laua l'Acacia, & gli altri sughi, che nō si possono ridurre in poluere, & la gōma Arabica & la Lacca. Le ragie, & grassi, le midolla, & gli olii si liquefanno, & si rimenano, & si getta uia l'acqua, tâto che l'esca pura. l'olio nō ricerca esser molto rimenato, perche si mescola cō l'acqua, & non si può poi separare. Le medicine, che si lauano cō decottioni, ò con sughi, accioche le piglino della qualita di detti humori, non si lauano con tanta quantità d'humore, quâto le sopradette, ne tante uolte, & nō s'usa quella diligenza di separarle dall'humore, come quando si laua l'Aloe, con sughi di Rose, ò di Endiuiâ, ò cō la decottione delle spetie per le pillole Alefangine, & i Turbitti col decotto dello Agarigo, & de Tithimali, accio che purghino piu gagliardamente.

Del modo del trarre i sughi.

I sughi si cauano dalle foglie, & uermene, pestandole, & spremendole, di poi chiarendogli, & seccâdogli al sole, ò al fuoco, tanto che si spessifchino, & se ne fa pastelli, & serbanfi, ò uero si serbano humidi in un uaso che habbi la bocca stretta, mettédoui sopra

un dito d'Olio. Nel medesimo modo si caua
no di certi frutti, come dello Agresto, delle
Melagrane, Sorbe, Nespole, Cotogne, Li-
moni, & di simili, iquali si traggono ancora
grattugiando quelli, che sono da grattugia-
re, & si conseruano piu tosto humidi nel mo-
do che di sopra è detto, ò uero insalandogli
come l'Agresto; alcune herbe, che hāno po-
co sugo, & l'hanno uiscoso come l'Ellera, la
Porcellana, & l'Ombilico di Venere, hanno
bisogno di mescolarui, ò acqua, ò altro hu-
more, simile alle qualitadi loro, mentre che
si pestano, accioche spremēdo uenga cō esse
il sugo di dette herbe, ò uero quando sono
bē peste, bisogna metterle in un paniere ra-
do in luogo fresco, accioche à poco, à poco
distilli il sugo. Delle radici, & d'alcune her-
be secche, ò uero che non hanno molto su-
go, come il Lentisco, l'Assentio, la Ligori-
tia, la Centaurea maggiore, la Gentiana, &
simili, si trahe il sugo infonendole in acqua
per cinque giorni, di poi cuocendole in det-
ta acqua, tanto che diuenti grossa, & si cola-
no, di poi si cuoce di nouo detta colatura;
tanto che habbi forma di Mele, & si secca al
sole, & fassi pastelli, & cōserue. Dell'Ebbio
(cioè Ebulo) Giaggiuolo, cioè (Ireos)
& del Cocomero Aquino, si caua il sugo
grattugiandole, ò pestandole, di poi spremē-
do come di sopra è detto. Della Taphia, del
Peucedado si trahe cauando intorno alle ra-
dici, & fendendo la scorza, mettendoui for-
to, foglie, ò alcuna altra cosa che lo riceua
netto.

Parte prima

netto . Quello della Tapsia si secca al sole ; quello del Peucedano all'Ombra cauasi ancora pestando, ò grattugiando dette radici, & spremédole , ma bisogna hauere in mano i guanti; & tenere il uiso ben turato, accioche i fumi che escono dalla Tapsia, nò facciano enfiare , & scorticare il uiso. Da i Tichimali si trahe cogliendo l'herba nel tempo della uédemia, tagliádo la sómita delle uermene, & lasciandole scolare in un uaso, seccandolo al sole , ò uero mescolandolo có la farina de mochi , (cioè Orobo) ò uero lasciandone cadere in un fico secco cinque , ò sei giocciolate, serbando detto fico, come dice Diosc. Dell'Hipocistide, che nasce à pie di dell'Imbrétina nel fine della Primavera, pestandolo, & spremédolo, & seccandolo al sole . Del Cocomero Asinino si caua l'Elatario in questo modo; pigliando i frutti maturi, il che è, quando toccandogli, si spiccano dalla loro pianta, & schizzano il sugo, iquali si mettono in uno straccio sopra un uaso, & si rompono con la costola del coltello grossamente, & si piglia il sugo colato, & quella carne, che rimane appiccata allo straccio, & sopra le buccie, che rimangono, si getta acqua , accioche porti uia quel sugo, che fussi rimasto in su dette buccie, & mescolasi ogni cosa, & cuopresi il uaso con un panno lino, in piu doppii, & si mette al Sole , & si getta uia continuamente quella parte aquosa , & stiumosa, che uiene à galla , tanto quanto dura, di poi si rimena, & fassi pastello , & ser-

ferbasi. Della Squilla si trahe il sugo secondo Galeno in qſto modo. Si piglia la Squilla à uenti de giorni caniculari, monda dalle scorze di fuori, & si rompe con mano, & dipoi si mette in un uaso, d'onde sia tratto il Mele di fresco, il quale debbe essere benissimo turato, & rinuolto in una pelle, & si pone al sole in luogo uolto à mezo giorno, & coperto da Tramontana, doue si tiene per quaranta giorni uoltando alcuna uolta, accioche habbia p tutto il sole, dipoi si apre, & quell'humore che è à galla, si cola, & mescola col Mele, & si cuoce, & scrba; La Squilla che è fermentata, & come cotta, si pelta, & mescola col Mele, & fassi Loch di Squilla, che è simile al sugo predetto. Della Zucca si trahe il sugo, rinuolgendola nella pasta, & cuocendola in forno, infino che la pasta sia cotta, di poi si sprema, & usasi, ò uero grattugiandola, & spremendola.

Del modo del trarre le Mucillagini.

LE Mucillagini si cauano del seme di Psillio, di Lino, Fien Greco, delle Cotogne, & di certe radici, come della Althea, Malua, & della Branca orsina, mettédole in infusione nella acqua per una notte, di poi si mescola detta acqua, & scalda tanto che la bolla, & i semi sieno scoppiati, & esca la Mucillagine grossa à galla, & tutto si mette in uno torcifeccio di panno ferrato, & si lascia colare, ò uero si piglia due bastoni, & strignesi, cominciando dalla bocca del torcifeccio uerso il fondo, & bisognando si percuote il torcifeccio

Parte prima

cio con un'altro bastone. Cauasi ancora la Mucillagine del Psillio, per fare il Loch di Psillio piu suaue, infondédolo nell'acqua fresca, come è detto, & lasciandolo stare per uéti quattro hore, di poi si rimena piu uolte cò una spatola, tanto che uenga à galla la Mucillagine, & si cola, & s'usa come di sopra. Si mile è quello, che chiamauano Mele Anacardino, che si fa leuando i picciuoli a gli Anacardi, che sieno freschi, cuocendogli nell'acqua p buono spatio, da quali esce uno humore, ò Mucillagine, simile alle predette.

Dello stillare.

L'HERBE, & fiori, frutti, liquori, & gli animali si douerrebbono piu tosto stillare cò uasi di uetro, ò di terra, che di piombo, come s'usa communemente, ancora che i si uegga per esperièza, che le cose stillate nel piombo, nò fanno quei nocumèti che te mono molti, bene si debbe auuertire che al tutto non si stilli in piombo, l'aceto, agresto, limoni, ò altre cose acute p pigliarle di détto al corpo, pche ageuolmente farebbono pericolose. Il caldo, che elieua i uapori nella distillatiõe, quando fussi d'acqua bollente sarebbe ottimo, & meno altererebbe le medicine, nò dimeno è molto difficile, & di molta spesa, & l'aque stillate à questo modo non durano, & presto si putrefanno; onde bisogna usare il fuoco di carboni accesi, ò di legni ben secchi, che nò faccino fumo, ò malo odore, & che sia moderato, & nò grande, & uguale, & meglio è sotterrare il uaso, che tienela materia

materia da stillare, in cenere, ò rena i un fornello, & dare il fuoco sotto la detta cenere, ò rena, & così facendo, il fuoco è piu uguale, & uiene piu adagio, onde l'humore che distilla è migliore, & piu simile il primo all'ultimo se bene di tutte le cose che si distillano, l'humore primo, del mezo, & l'ultimo, sono fra loro alquãto differenti. Stillasi ancora empiedo un uaso di fiori, ò legni il quale, ò sia forato, ò uero habbia, ò panno, ò graticola, che tēga sospesa la cosa da stillare mettēdo sopra il detto uaso un testo, ò copchio, il quale habbi de carboni accesi, per iquali distilla nel fondo del uaso di sotto, ò acqua, ò olio, nō altrimenti che per il modo solito, & non pūto meno odorate. L'acque stillate si debbono tenere per alcuni giorni al sole in uasi turati col panno lino, ò carte forate, accioche si risolua s'è con esse parte alcuna scremētoſa, & insieme exhaling certi uapori fumosi, & ingrati, che nelle dette acque stillate si ritrouano: Stillasi ancora con altro calore, che di fuoco, come di letame, di ninaccia, & di sanſa, iquali nō sono molto à pposito nelle preparatiōi delle medicine, ma piu toſto appartēgono à gli alchimisti.

Del trarre gli Oly.

GLI olij si cauano di frutti, semi, liquori, lagrime, & di tutte le cose che hāno dell'untuoso, & ancora delle medicine minerali. De frutti come delle mādorle dolci, & amare, de Pinocchi, Pistacchi, del Beē, delle Noci, & Noci moscade: Et d'alcuni semi, come
di

Parte prima

di lino, Sefamo, cherua, & d'altri, si traggono in qſto modo: purgando i frutti, & i ſemi che hãno la ſcorza dura, & peſtãdogli, & tenẽdogli in luogo caldo, ò al Sole, ò i Balneo marie, dipoi di nuouo peſtãdogli, & metten dogli allo ſtrettoio, ò uero quãdo ſono peſti ſpargẽdoui ſopra dell'acqua calda, & rimenantogli tanto che l'olio uenga à galla, dipoi ſi ſpreme cõ le mani, ò cõ lo ſtrettoio. De frutti dell'uliuo, alloro, ginepro, & del lẽtiſco, ſi caua facendogli bollire, quando ſono maturi nell'acqua, dipoi raccogliẽdo l'olio che uiene à galla ſopra l'acqua, ò uero peſtãdogli, & ſpargẽdoui ſopra dell'acqua calda, ſpremendo come di ſopra. De legni, come del ginepro, del legno aloe, del legno ſanto, & della picea, ſi caua facẽdo un cappello di terra cotta, ò di rame, il quale habbi di ſotto un corpo della medefima materia, che habbi nel fondo una graticola di ferro, & ſi empie il corpo di legni in pezzetti, & ſi fa una cataſta, che mettẽdo il cappello di ſopra al corpo, uẽga quaſi ripieno. Si pongono ſopra un uaſo alto un mezo braccio, il qual ſia tanto fitto ſotto terra, che mettẽdoui ſopra il corpo, & il cappello, coſi pieni, il corpo uẽga ricoperto dalla terra, & auãzi ſolo il cappello, intorno alquale ſi fa il fuoco, p il quale eſce l'olio de legni, & ſi riceue nel uaſo poſto ſotto terra, ſotto il corpo p̃detto. Delle lagrime, ragie, & de liquori ſi caua l'olio à limbicco i boccie di uetro, come dello ſtilla re s'è detto. Del zolfo ſi caua l'olio ardẽdolo
in

In vn vaso piccolo, tenédouì sopra vn cappello largo, il quale conuertà i uapori che exhalano in humore, ilquale è piu tosto acqua, che olio. L'olio si caua del zolfo anchora à limbicco, cõe della ragia, de legni, delle gõe, & di ciascuna altra cosa, della quale si possi trare l'olio, p̃ alcuno de modi detti di sopra, & si usa ancora cauarlo in questo modo; struggendo il zolfo, & mescoládouì altrettãto mattone pesto sottilmẽte, & passandolo per boccia, di poi di nuouo mescolãdo tutto quello è passato con il rimagnente, & passando di nuouo. Della cera si caua nel medesimo modo, eccetto che all'humore stillato, la prima uolta si aggiugne once tre di Lõbrichi lauati cõ uino biãco, & drãme dua di Zafferano pesto sottilmente, di poi di nuouo si mescola cõ il rimagnente di prima, & si passa di nuouo. Del uetriuolo si caua; pigliãdo dello eletto come è detto, & in oltre che habbi questa qualità che toccãdo con esso ferro pulito lo tinga di colore di rame: pestasi sottilmẽte, & si pone in boccia cõ il suo cappello, & si passa, & serba tutta l'humidità, di poi lascia stare sino à tãto, che sia arso, & diuentano rosso, dipoi, si trahè della boccia, & si pesta, & si gli rende la sua humidità, & di nuouo si ripone in boccia, & in balneo marie, di nuouo si stilla tãto che esca l'Oglio. Dell'Antimonio si trahè, pigliandolo eletto, & pestãdolo sottilmẽte, dipoi ponédolo in boccia, & aggiugnédouì sopra tãto Aceto stillato, che anãzi l'An-

E timonio

Parte prima

monio quattro dita, si tura la boccia, & si sotterra per otto giorni sotto il letame ben caldo, dipoi si passa à lento fuoco in un fornello pieno di Cenere, ò rena, & quando nõ passa piu humidità, si leua, & si aggiugne Aceto stillato, come prima, & si sotterra sotto il letame per quattro giorni, dipoi si bolle in balneo marie per una hora, ò dua, & si trahe della boccia, & cola l'humido che rimane per feltro, & di nuouo si aggiugne aceto stillato, come prima, & si rimena & passa per feltro tante uolte che uenghi chiaro, dipoi si passa tutto l'Aceto colato p boccia à fuoco lento, & quando non uiene piu aceto, quello che rimane è l'olio d'Antimonio. L'olio del Tartaro si caua ardendolo in un uaso di terra lutato nella fornace di uetri, ò di mattoni tanto che diuenti bianco, & mettendolo in un torcifeccio nella uolta, onde cola uno humore, ilquale non è olio, ma piu tosto acqua. L'olio di tuorla d'huoua, si caua facendole sode nell'acqua, & mettendole in una teglia sopra al fuoco, & rimenandole tanto che le uenghino à olio, & così caldo si mette in un panno lino, & per forza si sprema l'olio, dipoi si riscalda tãto che diuenti chiaro. Del grano, & della Senapa si caua, arrostandogli in su una teglia, & mettendogli allo strettoio, ò uero pestandogli, & mettendogli in su una teglia sopra il fuoco, & spargẽdoui di sopra acqua, & rimenando, dipoi spremendo con lo strettoio.

Dello

Dello spremere le medicine.

LE medicine si spremono per cauarne le parti humide, & sottili, & separarle dalle secche, & grosse, come i frutti, quãdo se ne trahè gli Olii, ò i sughi, l'herbe, le radici, & molte decottioni, & infusioni fatte per seruirsi della parte humida. Gli strumenti sono le mani, lo strettoio, & il torciseccio premuto, con dua bastoni di poi battuto, pãno, ò stamigna torta cõ mano, come s'usa. Debbon si le predette cose spremere piu & meno, secondo che i fa di mistiero. A trarre i sughi, & gli olii si debbe fare forte expressione: Delle infusioni, & decottioni si debbe fare, secondo che è ordinato.

Del colare.

LE Medicine si colano per purgarle dalle parti grosse, come i sughi, gli olii, le decottioni, infusioni, Giulebbi, Siroppi, gomme liquefatte, lagrime, & rage strutte. Gli strumenti sono molti, come p fistole, per stamigne, pãni, torcisecci, uasi di terra cruda, p alcuni uasi di legno di Edera, che uersano le parti molto humide, & sottili, & riserbano le piu grosse, iquali non sono in uso delle Spetiarie. Le cose humide, come i sughi, Siroppi, infusioni, & le deccottioni, si passano per stamigna, ò pãni tesi in su uno telaietto, ò uero per torciseccio; Il quale può essere un solo, ò dua, ò tre, sendo sempre il primo minore, & piu rado, il secondo maggiore, tãto che hauendo in corpo il primo, ui sia intorno, intorno spacio uacuo della grossezza

Parte prima

di tre dita, il terzo maggiore del secondo alla proportion medesima, & piu spesso, onde uiene à colarsi l'humore in un tratto perfettamēte. I Giolebbi, Siroppi con Zucchero, ò cò Mele, si colano per pāno lino rado, ò uero per Stamigna, distesi in sul telaio, ò uero p torcifeccio semplice della medesima materia, & si colano calde perche fredde nō potrebbero passare. Colansi ancora alcune medicine per il feltro, come il Vetriolo dissolto in acqua, & altre simili, lequali hāno mala qualità, & corrosiua, & si colano in questo modo. Pigliando un pezzo di feltro largo quattro dita, & lungo tanto, che aggiunga nel fondo del uaso, doue è la cosa, che si debbe colare, & auanzi l'orlo, & sia sospeso dal lato di fuori, onde inzuppando cōtinuamente il feltro dell'humore, & portandolo, alla fine lo uerfi in un'altro uaso uicino.

Del chiarire le medicine.

LE Medicine liquide, che hanno diuerse parti mescolate, si chiariscono, ò lassandole riposar tātò, che le parti grosse uadino al fondo, pigliādo dipoi la parte di sopra chiarita, ò ueramente colandole come è detto, ò uero alcune che difficilmente chiariscono, tenendole al Sole, ò cuocédole al fuoco, ò stumandole, dipoi colandole, ò uero mescolādole cò l'agresto, col sugo de limoni, ò aceto, ò con le chiare d'uoua dibattute come s'usa, dipoi facendole leuare il bollore, dipoi stumandole, ouero colandole.

Dello

Dello ftiumare.

LE Medicine, che fi cuocono, fi ftiumano & purgano leuando la ftiuma che viene à galla, con la meftola di ferro ftagnata, & forata, accioche con la ftiuma, non fi getti via, l'humore in che fi cuoce, & quefto è comune à tutte le cofe, che fi cuocono. Siiumunfi ancora i fughì, el mele, & el Zuchero per leuar via le parti piu groffe, & efcrementofe, facendogli bollire da per fe, ò con chiare d'uoua dibattute, come del chiarire è detto, dipoi leuandola con la meftola forata, ò collandogli per ftamigna, ò panno in ful telaio, ò uero per torcifeccio.

Del colorire le medicine.

LE Medicine fi colorifcono mefcolando ui alcune medicine colorate, come verderame, cinabro, minio, biacche, & fimili, & ancora con la mifura del cuocerle, come quelle che ricercano il verderame. Alcune fono verdi, & alcune roffe, & alcune fufche, ò vero lauandole come l'olio, la trementina, lauandogli diuentano bianchi, ò tenendogli al fole, come la cera, el fapone ridotti in brucioli, ò in lame sottili, & ancora cuocendole al fole, come molti impiaftri, che perche diuentino bianchi, fi cuocono, & rimenant al fole, & in oltre agitandole, come i penniti, i locchi, & i Manifcrifti, diuentano bianchi rimenantogli molto.

...

DELLE MANIERE

DELLE MEDICINE

*composte che sono in vso,
& della compositione, & conser-
uatione loro.*

De conditi,ò conserue.



CONDITI, ò uero
cōserue si fanno di fio-
ri, frutti, radici, & di
scorze. Le conserue de
fiori si fanno pestādo,ò
tagliando i detti fiori,
come di Rose, di Viole,
di Buglossa, & aggiu-
gnendoui tre, ò quattro uolte tanto zucche-
ro gratuggiato, cō tātā acqua stillata, che lo
facci bene unire, & pongonsi al Sole ben tu-
rati, & si rimennano alcuna uolta. Fannosi an-
cora cuocendo il Giulebbo gagliardamēte,
& mettendoui la terza, ò la quarta parte de
fiori pesti, ò tagliati come di sopra, & si met-
tono similmente al sole. I frutti si cōdiscono,
ò cōfettano, ò cuocendogli, & passandogli
lo staccio, & pigliando oncie quattro di pol-
pa per libra di Giulebbo, dipoi si pōgono à
fuoco, & cuocono adagio, tātō che habbino
cottura di sorte, che non muffino, & che
non sieno calidi, & secchi per la troppo cot-
tura. Il che per l'esperieza ageuolmente si cō-
prende,

prende, & cò pigliarne il saggio, lasciãdone cadere una gocciola in sul marmo, ò ferro, pche fredda che l'è, se la nō imbratta la mano, allhora è cotta à bastanza; Ouero si confiscono mondandogli dalla scorza, & dalla parte legnosa di dètro, & togliendo una parte di detti frutti, una di zucchero, & una d'acqua, & cuocono à fuoco lento, infino à tanto che'l zucchero sia penetrato p tutta la sustanza del frutto, & che sieno uenuti alla cottura ragioneuole; il che si cognosce, quando il giulebbo è uenuto à una certa grossezza, che si tiene, & fa le fila mettédole in su le dita & appiccãdole insieme, & spiccandole così mediocrementè, il che meglio per esperienza si comprende. Fannosi ancora le confesue de frutti, cauandone il sugo, & pigliandone oncie sei per libra di zucchero chiarito, & cuocendo à fuoco lento, tanto che uersandolo in scatole, ò in alberegli, sia à modo di gelatina. Fãnosi ancora le sopradette confesue di fiori, & frutti in morselli, nel medesimo modo dando lor piu cottura, & formãdogli. I frutti forestieri si confettano prima inhumidédogli, dipoi cuocendogli col Giulebbo lungo, come è detto. Le radici si confettano, purgandole prima dalla terra, & da quella scorza prima di fuori, & dell'anima di dètro, tagliandole in pezzi, & cuocédole nel Giulebbo ben lúgo, tanto che habbi penetrato la sustanza delle radici, & sia ridotto alla cottura, come d'frutti è d'tto. Le scorze d'alcuni frutti, come di Cedroni, Aranci, &

Parte prima

ci, & di Limoni p hauerè in se qualche parte amara, prima si cuocono nell'acqua, tãto che intenerischino, hauẽdogli prima tenati in molle per alquãti giorni nell'acqua, mutandola spesso, di poi che sono cotti, si mettono nell'acqua fresca, & si mutano una, ò due uolte, di poi si mettono nel giulebbo, ò Mele mescolate con molta acqua, tanto che egli uenga alla cottura predetta. Le radici, & le scorze forestiere si inhumidiscono, di poi si mettono nel Giulebbo, & cuocono, come de frutti è detto. Bastano le cõserue de fiori, & de frutti un'anno, infino in dua, & le scorze piu, & si cõseruano, ò ne gli alberegli ò nelle scatole ben turate. Aggiugnesi ancora da i Dottori à Giulebbi delle predette conserue, alcune spetierie, & medicine purganti, come di sotto si dirà.

Delle infusioni.

Delle infusioni s'è detto di sopra come si debbin fare per la preparatiõne, hora si dirà della cõpositiõne. Le quali sono di due sorti, ò per purgare el corpo da per se, ò vero per aggiugnere ad alcune altre medicine, delle quali si descriuerãno alcune piu in uso de medici de nostri tempi: & tutte due le sorti il piu delle uolte sono ordinate dal medico, in che humore, in che quantità, ò qualità, se calda, ò fredda, quanto tempo si debbin tenere infuse, & come si debbin fare l'espressioni, ò gagliarde, ò deboli: le quali tutte cose si debbono esquire diligentemente, & quãdo egli nõ è nella ricetta determinata

nata la quantità, la qualità, & il tempo, ò ueramente che dice, infondi secondo l'arte, si debbe pigliare tãta quantità d'acqua, che ricuopra le medicine che si debbono infondere. Se sono radici, ò frutti, ò legni, o scorze secche, & nel tempo dell'Inuerno si debbono mettere in infusione, rotte, & ammaccate, & pigliare l'humor tiepido, ò caldo, e tenerle in infusione per spatio di uenti quattro hore, ò in su la cenere, ò in crusca calda, ò al sole, ò in luogo caldo, ò coperte con pelli, ò panni, che conseruino la calidità dell'humore. Se sono fiori, ò herbe, ò frutti freschi, & nel tempo della state si mettono in infusione nell'humore fresco per spatio di dodici hore, & in tutte due si fa l'espressione gagliarda. Se le sono medicine purgati, come l'Agarico, i Mirabolani, & simili, si rompono in parti piu, & meno grosse, secondo che piace al medico che ordina, & si tengono in infusione l'Inuerno dodici hore, & la state sei, & si fanno l'espressioni gagliarde piu, ò meno, secondo che dal medico è ordinato. El Reubarbaro, & l'Agarico, rotti, ò triti che sono si bagnano con un poco di uino bianco, di poi li mescolano con l'altre cose appresso. Il Reubarbaro con acqua di Cicorea, & Spigonardi, ò Squinãthi, ò Cãnella. L'Agarico si mescola con tanto Ossimele che lo incorpori, & si aromatiza, con un poco di Gengiouo, & Canella, & si aggiugne un mezzo Sropulo di Gomma pesta, per una dramma d'Agarico: & in oltre con l'acqua

Parte prima

stillata, ò decottione in tanta quantità, che sia bene ricoperto, & si debbe piu uolte rimenare, accio che bene si mescolino tutte le cose insieme. Le quali infusioni si debbono ogni uolta fare di nuouo, & non pigliar quelle che passino il tempo ordinato di molto, perche si corrompono ageuolmente, & quando pure bisognasse serbarle, è di mestiero sotterrare il uaso nella rena, perche cosi meglio si conseruano.

Delle decottioni.

Le decottioni sono, ò per usarle da p se, ò per mescolarle cō alcuna medicina per la sua compositione, ò per dissoluere, ò stemperare alcuna medicina, accioche si pigli piu ageuolmente. Et ancora queste sono ordinate in che humore, in che quantità, & qualità, & se debbono prima star le cose in infusione, & come debbe essere la decottione, ò gagliarda, ò debole, & se dipoi che si colano si debbe fare la espressione delle cose grosse che rimangono, & se gagliarda, ò debole. Le quali tutte cose si debbono esequire diligentemente, & quando nō è ordinato, & determinato, si intēde in questo modo, cio è, che i fiori, l'herbe fresche, & l'herbe secche odorate, & le radici piccole, & odorate, & frutti, & scorze forestiere, & odorate, come le Noci moscadi, & Garofani, la cānella, & Macis ricercano poca cottura. Le radici grosse, le scorze, & i frutti nō odorati ricercano maggior cottura, come à bastāza di sopra s'è detto. Le quali si debbono usare subito che le
sono

sono fatte, ò poco dipoi , tenendole in uasi di uetro ben turati, in luoghi freschi, ò uero sotterrate sotto la rena , quando bisogni conseruarle per qualche tempo.

De Robbi, Giulebbi, & Siroppi.

I Robbi, ò uero Sape, sono i sughi d'alcuni frutti spessati al sole, ò al fuoco , tãto che si possino conseruare , & adoperare, principalmente nelle indisposizioni della bocca, ò sole, ò mescolate col mele, ò zucchero, ò cò la Sapa. Il segno che sieno cotti à bastanza, è quando sono spessi tanto, che freddi stieno uniti insieme, & sieno uenuti alla forma del Mele. Durano uno anno , & si conseruano ne uasi di uetro, ò di terra uetriati.

I Giulebbi, de gli Arabi , sono appresso i Greci una sorte di quelle beuande suauì , & delicate , che preparauano per la sanità. Le quali erano còposte cò l'acqua, col uino, & sughi con Mele. Gli Arabi hanno solo descritte quelle , che sono composte con l'acqua, & co'sughi , & l'hanno chiamate Iuleb. Gli altri Greci moderni Zulapion, & Iolauon, si còpongono con l'acque stillate, & sono hoggi piu in uso, & con le decottioni, & con sughi non ingrati al gusto , questi non sono in uso , & in cambio s'usano i Siroppi semplici. Quegli che si fanno con l'acqua Rosa , & di Viole si compongono con once diciotto di acqua per libra di zucchero , & perche si usano di subito , non si cuocono quanto i siropi.

I Siroppi, ò Serapi, si chiamano uolgar-

Parte prima

mente sciloppi, sono semplici, & composti. I semplici sono molto simili à Giulebbi, sono differēti, che i sughi, & decottioni, di che si cōpongono i Siropi sono piu ingrate, che quelle de Giulebbi. E composti sono fatti d'infusioni, & di decottioni di molte cose, & alcuna volta riceuono poi che son cotti, Aromi, & medicine solutiue soppeste, & legate in pezza, le quali si tengono in infusione ne vasi per lungo tempo. I semplici si fanno di sughi d'herbe di cicorea, d'endiua, fu mosterno, Betonica, e simili, ò uero di sugo di frutti, d'agresto, di sughi di Limoni, di Pomi, di cedroni, & cuoconsi i sughi à cōsumatione della quarta parte, & si lasciano chiarite, di poi si piglia una libra del sugo predetto per libra di zucchero chiarito, e cuoconsi infino che spessischino, che gettatoe vna gocciola in sul marmo si tenga, o vero pigliandole fra dua dita, e appiccandole, & spiccandole di sieme cominci à far le fila. Altri cuocono el zucchero à cottura di penniti, & vi mescolano dipoi il sugo, & lasciano pigliare un bollore insieme dipoi leuano dal fuoco, & tengono al sole. Durano i semplici uno anno nella loro perfettione, i composti fino in dua. Conseruansi come di sopra.

De Locchi.

Quella sorte di medicine, che gli Arabi chiamano Locchi, i Greci chiamano Eclegumi, & Eclecta, i Latini Lincti, perche si pigliano in bocca à modo di lābire, & leccare,

Parte seconda del Ricett. 55

re, e à poco à poco si lasciano descēdere nel la canna del polmone, sono semplici, & cōposti. I semplici sono preparati cō la decoratione, o col sugo d'alcuna medicina sola, cō zucchero, mele, ò con altro liquore. I composti riceuono gōme frutti, e aromi. La forma, ò corpo loro è nel mezzo tra quella degli siropi, et de lattouari, perche hāno piu corpo che gli siropi, & meno che i lattouari, accioche non fughino di bocca come gli siropi, & non sieno difficili à penetrare nella Arteria, come i lattouari. Rimenanfi dipoi che sono cotti nel calderotto, accioche diuentino bianchi, & cosi sieno all'occhio piu piaceuoli, perche usandosi spesso sendo altrimenti uerrebbero ageuolmente à fastidio. Durano i semplici uno anno nella loro perfectione, i composti sino in due, eccetto queglii, che hanno Mandorle, Pinocchi, Pistacchi, ò simili, che inuietano, & si conseruano ne vasi di terra inuetriati.

De Lattouari.

I Lattouari sono quella sorte di medicine, che i Greci chiamano antidoti, i quali erano di varie sorti. Noi le ridurremo à lattouari grati, & piaceuoli al gusto, à lattouari amari, & ingrati, à lattouari purgāti, et solutini, alle teriache, & à lattouari oppiati, e cosi secōdo questo ordine gli descriueremo al luogo loro. Si compongono di uarie, & molte medicine particolari, le quali tutte si debbono eleggere cō grandissima diligēza & preparare per le regole sopradette. Mescolansi,

Parte prima

155
lasciagli Spetii col zucchero, ò mele tãto cotto, che mettédoui gli spetii habbino un corpo ragioneuole, & che si possino, ò inghiottire, ò stemperare secódo che fara di metterlo, auuertédo dall'altro canto, che il zucchero, ò mele sia tanto cotto che possi conseruari sēza inforczare, ò muffare, che sarà quãdo sia uicino alla cottura de gli siroppi. La quãtità de gli spetii che si debbe porre í ciascuno, il piu delle uolte è determinato nella ricetta, quando nó è determinato, ò che dice mele, & zucchero quãto basta, si pone oncie tre di spetie per libra, & ne lattouari piaceuoli oncie due. Il tépo di mettere gli spetii è quando il zucchero, ò il mele è cotto, & stiumato, & che si leua dal fuoco, mettendolo à poco à poco, & rimenádoło tãto che si mescoli perfettamente. Conseruãsi in uasi di terra inuetriati, ò uero di piombo bẽturati. Durano i lattouari piaceuoli un'anno, gli amari dua, i solutiui uno anno. La teriaca dura infino in ueti, & gli altri oppiati infino in dieci, & non si debbono uendere se non hanno sei mesi, se gia il medico non gli ordinassi. Delle spetie de lattouari piaceuoli si fanno alcune uolte de morselli, & piace, ne quali si mette una meza oncia di spetie per libra di zucchero cotto à forma di Manuschrifti.

Delle Polueri.

Le Polueri che descriueremo sarãno parte da pigliare di dẽtro al corpo, & parte da applicare di fuori. Quelle che si pigliano p
bocca

bocca sono certe spetie cōposti di medicine aromatiche atte à correggere le indisposizioni dello stomaco, & de gli altri mēbri che seruono al nutrimento del corpo, & son alcuna uolta spetii di lattouari, come'l Diacalamēto, il Diatrion pipereon di Galeno, & simili: & ancora alcuna uolta hanno mescolato qualche medicamēto solutiuo. Quelle che si applicano di fuori, sono spetii composti di uarie medicine sēplici, & d'applicarsi à diuerse parti del corpo, come quelle che si chiamano uolgarmente da Medici, & da gli spetiali, spetii di pittime cordiali, & da fegato. Altre son utili alle ferite, & à gli ulceri, & in diuerse parti, & p diuersi effetti, come le polueri capitali, le polueri costrettive, & incarnatiue, & le corrosiue, lequali tutte si debbono cōporre di medicine elette, & pestare piu, & meno secōdo che nelle ricette sarà ordinato, & cō quell'ordine, & modo che del pestare è detto. & in uniuersale le polueri che si piglian di dētro al corpo, & quelle che seruono p le pittime, uogliono essere peste sottilmēte, p essere cōposte di Aromi, & di medicine odorate, eccetto alcuna uolta, che uogliono esser grosse, come del diatrion pipereon, & simili, accioche seruino alla intētionē di chi ordina. Debbōsi cōseruare ò ne sacchetti di cuoio bē stiuati, ò uero in uasi di uetro ben turati. Debbōsi rinouare ogni anno al piu lūgo. Quelle che si applicano di fuori non ricercano essere peste così sottilmēte, & per non essere molto cōmuni & non

Parte prima

& non esserne di bisogno di molta quantità à un tratto, si fogliono comporre al tempo dello adoperarle, & secondo l'ordine del medico che l'adopera: nondimeno noi ne descriuereмо nel nostro ricettario alcune piu approuate, & piu comuni.

Delle Pillole.

Le pillole sono medicine che si pigliano di dentro al corpo, & seruono à purgare, & euacuare pla maggior parte, & in oltre appresso à gli Arabi à stupescare il senso, & leuare i catarrri, come le pillole di Cinoglossa, & simili, seruono ancora à lenire la tosse. Còpongòsi di medicine secche pestàdole sottilmente, di poi con sughi, ò acque stillate, o acqua còmune si riducono in Magdaleoni, & si conseruano nella cartà. Nel tempo dell'usarle si pestano di nuouo, & con qualche humore si riducono in patta di sorte che si possino formare in pillole. Durano nella loro perfettione le solutiue un'anno, l'oppiate due, & tre, & piu.

De Trocisci, & Sieffi.

I Trocisci sono di uarie sorti, & parte da pigliare di dètro al corpo da per loro, & parte seruono alla compositione d'altre medicine, come i troscici di vipra, & di squila nella theriaca, parte s'usano fuori del corpo, & sono còposti di medicamèti metallici, et seruono à gli ulceri da humori maligni, & alle indispositiò di gl'occhi. Di quegli che si pigliano di dentro al corpo, parte son còposti di aromi, frutti, d'erbe, & d'alcune medicine

cine purganti, come i Trocisci d'Agarico, & di Riobarbaro: & alcuni riceuono per la loro compositione dell'Oppio. Cōpongōsi pigliando le medicine secche, & pestandole come è detto, & mescolandole con acqua, ò sugo, ò con decottione, tãto che faccino pasta simile alle pillole. Formansi in girelette, onde da Greci son chiamati Trocisci, & da Latini Pastilli, forse dalla qualità della forma loro. Seccansi all'ombra, & conseruansi come delle Pillole è detto. Durano uno anno, & gli Oppiati come le pillole oppiate. Quegli che seruono à applicare di fuori al corpo, per essere composti di medicamenti che non si risoluono durano due o tre anni. I Siefi de gli Arabi non sono altro che i Trocisci, & Collirij de Greci, che s'è detto vsarsi per le male dispositioni de gli occhi, differenti solo nella forma. Nell'uno, & nell'altro è da considerare solo che le medicine di che si compongono, ricercano essere fortissimamente pestate tra tutte l'altre forti di medicine.

De gli Olij.

Gli Olij, che s'usano nelle spetierie, parte sono tratti di frutti, & semi, parte sono fatti d'olio d'Vlue, infusoui herbe, ò fiori, & tenuti al sole, ò uero cottiui dētro in Balneo marie. Dequali quelli si chiamano semplici, che sono tratti di frutti senza altra mistura, ò uero che son fatti d'olio d'Vlue, infusoui dentro fiori d'una sorte sola, e tenuti al sole, ò bolliti. Quegli son cōposti che riceuono

Parte prima

ceuano piu medicine sèplici , & odorate, & il piu delle uolte si compongono col fuoco, & son quegli che appressò gli antichi si chiamauano unguenti, perche riceueuano in se aromi, & lagrime. onde diueniuano piu spessi. Del modo del trarre gli olii s'è detto di sopra. Quegli che si traggono de frutti , & de semi, che nõ hanno qualità eccessiua, come l'olio di Mandorle , di Sefamo , si debbono trarre quãdo s'hanno à usare , perche tratti acquistano nuoue qualità . Quegli che son tratti de frutti c'hanno del freddo , & dello astringente, come del Létisco , & del Mirto durano nella loro perfettione uno anno , di poi acquistano col tẽpo qualità contrarie. Quegli che sò tratti di frutti odorati, come di Noci moscade, & di Garofani conseruano la uirtù loro sei mesi . Quegli che sono tratti di liquori, di semi, & di legni caldi, che sono tratti per lambicco, ancora che tratti di nuouo sieno ottimi, ritengono la uirtù loro molto tempo . Gli olii semplici si fanno infondẽdo nell'olio d'Vliue dell'anno presente quella quantità di fiori, ò herbe , che uẽga ricoperta da gli olii, & freddi nell'olio lauato, & caldi nell'olio puro. Dipoi ò si tengono al sole certo numero di giorni, secondo ch'egli è ordinato, dipoi si mutano i detti fiori facẽdo forte espressione , & se ne infonde di nuouo per piu uolte, ò uero si fanno bollire in balneo marie, tanto che i fiori infusi intenerischino, dipoi si sprema , & di nuouo se ne infonde, & bollesi piu uolte , & questo

questo s'usa quãdo per breuità di tempo , ò perche sen'habbia bisogno di adoperargli subito , ò perche i fiori che si debbono usare per la cõpositione nõ durano tãto che si possino infondere , & tenergli al sole quãto si ricerca , & durano uno anno . I composti la maggior parte si cuocono,tenendo mescolato con l'olio,ò acqua,ò uino,ò deccottione,ò infusione alcuna,secondo che egli è ordinato,& fanno bollire molto adagio con fuoco di carboni tanto che egli sia consumato quasi tutto l'humore che si mescola,ò uero si cuocono in Balneo marie , il che è molto meglio . Durano uno anno. Conseruansi tutti ne uasi di uetro con la bocca stretta bẽ turati ò di terra cotta bene inuetriati.

De gli Vnguenti,Empiastri,& Cerati.

QUESTE maniere di medicine sono state descritte da Greci sotto altri nomi,per che,unguenti sono chiamati da loro solamente gli Olii composti che riceuono aromi,& si fanno con fuoco,ò sole,& uengono à una certa forma che ageuolmẽte si possono usare per ugnere il corpo. Gli Arabi sotto nome d'Vnguenti , hanno compreso i Cerati de Greci & i Malagmi, & alcuni de gli Empiastri nõ però cotti à quella misura che faceuano i Greci .

Gli Empiastri appresso i Greci sono medicamenti che riceuono uarie sorti di medicine, & massimamẽte medicine metalliche, iquali erano cotti infino à tãto che i nõ imbrattassino le mani,& hoggi sono da gli Arabi,

Parte prima

bi, & da moderni chiamati Cerotti. Appresso à gli Arabi gli Empiaſtri ſono quegli, che i Greci chiamano Malagmi, Cataplaſmi, & Epithemi, quali ſono compoſti d'herbe, fiori, di farine, d'olij, & di graſſi, & non ſono cotti tanto, che arriuino alla cottura de gli Empiaſtri, perche non lo patiſce ageuolmente la materia di che ſono compoſti, ne l'vſo perche ſono fatti.

I Cerotti de gli antichi ſono come s'è detto gli Empiaſtri de Greci, i Cerotti de Greci ſono medicamenti fatti con olio, & cera, & alcune uolte riceuono alcuna medicina odorata, lequali tutte maniere di medicamenti, ſono molto varie, & difficilmente ſi puo dare regola generale, delle cōpoſitioni loro meglio farà dirne nelle ricette particolari, che diſcriueremo nella ſecōda parte.

Doppo La prouiſione delle medicine ſemplici, & doppo la cōpoſitione, & cōſeruatione di quelle maniere di medicine cōpoſte che ſono piu in vſo, & che hanno biſogno di piu tempo, & che non ſi poſſono di ſubito comporre, delle quali s'è abàſtanza detto in vniuerſale di ſopra.

Debbe lo ſpeciale nel porgere, & miniſtrare le ſue medicine, offeruare diligentemente tutte le infraſcritte coſe.

Primieramēte : non debbe ne di ſua teſta, ne ſenza la parola del medico, ò ſua ſcritta dare ad alcuno medicina ſolutiua, ò oppiata ò vero che ſi poſſi vſare in dāno di perſona.

Secom

Secondariamente quando il medico ordina le sopradette forti di medicine, debbe attentaméte racrorre il detto suo, & scriuer lo in sul libro che communemente s'usa nel le Spetierie per detto conto, & notare il peso, la misura, il modo, & il tempo d'usarle, & dipoi che l'ha scritta leggerla al medico, accioche non nasca errore in quelle cose, che potrebbero nuocere alla uita dell'huomo grandemente.

Debbe ancora trouare le medicine ordinate, & in caso che mancassi di qualch'una, & che non fussi nella sua botega preparata, ne la potessi hauere da altri, non debbe lasciarla in dietro ò uero pigliarne in cambio una altra senza saputa del medico, che l'ha ordinata.

Doppo questo debbe pesarla & misurarla diligenteméte, & dipoi stemperarla, ò formarla, ò amorbidirla, & distenderla, facendo in oltre tutte le cose necessarie all'uso comodo delle medicine, dipoi ò mādarla à casa l'infermo hauendo scritto su ciascuna medicina, il tempo, & il modo, nel quale si debbe pigliare, & quello che dipoi si debbe fare, secódo che dal medico sarà stato ordinato, ò uero portarle, & porgerle all'infermo, se sono, beuande moleste, ò uero che non patiscino di stare molto tépo preparate, cõe la Cassia, & la Māna, le quali si uogliono all'Phora stemperare, che le si hanno à pigliare, ò uero medicine, che difficilmente si possono applicare, come di molte interuiene.

PARTE

PARTE SECONDA

DEL RICETTARIO,
nella quale sono descritte
le ricette.

DE CONDITI, O CON-
S E R V E.

Diacidonite di Galeno.

R E C I P E sugho di Cotognie stru-
thie, le quali sono in mezo di gran-
dezza, tra le Pere, & le Mele di car-
ne tenera, & mol-
to odorate } ana lib. 4.

Mele

Aceto bianco

lib. ii.

Fa bollire tanto, che si leui la stiuma, dipoi
aggiugni

.. Gengiono, cioe zenzero

℥. iiii.

Pepe bianco

℥. ii.

Dipoi di nuouo poni à fuoco lento tanto,
che habbi forma di Mele. Preparasi ancora
col sugho delle Mele Cotognie, quãdo deb-
be essere piu astringente, & ancora senza Pe-
pe, ò Giengiouo, ò uero in minore quanti-
tà, & in oltre si possono aggiugnere altri A-
romi, secondo che fa mistieri.

Miua

Parte seconda del Ricett. 66

Mina semplice di Mesue.

Recip. sugho di Mele Cotognie lib. 10
 Vin bianco brusco lib. 10
 Bolli à fuoco lento, & stiumando continua-
 mente tanto che scemi il terzo, lascia posar-
 re, cola, & aggiugni
 Zucchero lib. 6.
 Riponi à fuoco fino che sia cotto in buona
 forma.

Mina Aromatica di Mesue.

Recip. Sugho di Mele Cotognie lib. 20
 Vin bianco potente lib. 10
 Fa bollire che scemi il terzo leuando la stiu-
 ma, lascia posare, & cola, & aggiugni
 Mele stiumato lib. 6
 Et di nuouo riponi à fuoco & aggiugni gli
 infra scritti Spetii.

Cinnamomo	} ana 3.iii.	
Gherofani		
Gengiouo, cioè Zenzero		3.ii.
Mastiche	} ana. 3.i.s.	
Legno Aloe		
Mace		
Zafferano		3.ii.
Soppesta, & lega in pezza lina rada, & in mentre che bolle ua fregando la pezza tan- to, che sia cotto in buona forma, & leua da fuoco, & aromatiza con		
Musco		3.i.
Trocisci di Gallia moscata.	3.ii. & conserua	

Diacidonide purgante di Mesue.

Recip. sugho di Cotognie lib. 3.
 Mele

Parte seconda

Mele

lib. 2.

Cuoci continuamente studiando tanto non imbratti le mani, che è la forma del Cofognato, che è comunemente in uso, dipoi aggiugni le infrastrate cose.

Scamonea corretta in Cötognie 3.i.s.

Gallia buona

Gherofani

Giengiouo, cioè Zenzero

Mastiche

Pepe lungo

Cinnamomo

Noci moscade

Componfi ancora pigliando

Scamonea 3.v.

Turbith 3.xii.

Et ancora leuando tutta la Scamonea, pigliando

Turbith 3.xxv.

Cartamo 3.v.

Et ancora con altre medicine purganti, secondo che torna commodo al medico, che l'ordina

DELLE INFVSIONI, ET DECOTTIONI.

Infusione di Siero di Mesue.

Recip. Foglie di Rose complete, fresche,
purgate 3.ii.
Rheubarbaro eletto 3.ii.G.xii.
Nardo Indica 3.i.s.
Il Rheu-

Del Ricettario.

62

Il Rheubarbàro fi taglia in pezzi piccoli, & fi soppeſta, ſimilmente le Roſe, & lo Spigo fi taglia, & tutto fi infonde per una notte in ſiero di Capra, donde non ſia tratta la ricotta lib ii. Dipoi fi cola per la ſtamigna, & fa leggieri eſpreſſione, & ſi uſa.

Infuſione di Sughi di Meſue.

Recip. Sug. di radichio	}	ana onc. viii.
di Luppoli		
di Boragine purgati		

Mirabolani Citrini	onc. i.
--------------------	---------

Rheubarbàro eletto	3. iiii.
--------------------	----------

Tamarindi	onc. i. s.
-----------	------------

Polpa di Caſſia	onc. iiii.
-----------------	------------

i Mirabolani, & il Rheubarbàro ſi tritano, & ſi infondano ne ſughi ſopradetti per una notte dipoi ſi frega con mano, & ſi cola per ſiftola, & uſaſi.

Infuſione di Hyera di Meſue.

Recip. Hyera ſimplice	}	ana. 3. v.
Aloe		

Infondi in decoctione d'Eupatorio laquale è deſcritta di ſotto

lib. i.

Riponi in uaſo di vetro, & tieni al Sole per dieci giorni: ſimilmente ſ'infonde nella decoctione d'Epithymo, & di Thymo.

Infuſione delle Roſe, & Viole di Meſue, per il Giulebbo roſato, & violato di Meſue, & per il Siroppo roſato, & uiolato ſolutivo.

Recip. Roſe complete purgate	lib. vi.
Acqua pura	lib. xv.

F Le

Parte seconda

Le rose si ponghono in un uaso di terra uetriato, che habbi la bocca stretta, di poi ui si getta sopra l'acqua bē calda, & si tura la bocca, & lasciassi stare per otto hore, dipoi si cola, & le Rose si spremono, & di nuouo si mette altrettante Rose purgate nel uaso, & l'acqua medesima si riscalda, & sene rinfonde nel medesimo modo sopra le Rose, & il restante si fa come è detto, & il medesimo si fa la terza uolta, & serue per il Giulebbo rosato. Per lo Siropo rosato solutiuo si fa la infusione nel medesimo modo infino in sette, & noue uolte; la quale infusione si conserua mettendola in uaso inuetriato cō la bocca stretta, mettendoui sopra dua dita d'Olio & tenendola al Sole per quarāta giorni. Nel medesimo modo si fa la infusione delle uiole per il Giulebbo uiolato, & il Syropo uiolato solutiuo.

Decottione di Capel Venere di Mesue.

Recip. Capel Venere fresco	3̄.i.s.
Cime di Fumo terre di Luppoli	} ana 3̄.i.
Viole secche	
Sufine Catelane, ò Damascine	nu.xl
Giuggiole	nu.xx.
Acqua pura	lib.iii.
Cuoci tanto, che resti	lib.i.
In fine infondi	
Polpa di Cassia	3̄.iii.
Tamarindi	3̄.ii.
Manna	3̄.i.
Rheubarbaro	3̄.iii.
	Lascia

Del Ricettario.

62

Lascia stare tanto che si freddi, dipoi frega con mano, & cola, & vfa.

Decottione di frutti di Mesue detta acqua di frutti.

Recip. Sufine nume. xl.

Sebesten }
Giuggiole } ana. nu. xxx.

Tamarindi 3. ii.

Polpa di Cassia 3. iii. Manna 3. i.

Infondi i frutti in libbre tre d'acqua, dipoi aggiugni la Cassia, e Tamarindi, & la Manna, & fa come di sopra.

Decottione di Fumo terre di Mesue.

Recip. sugo di Cicorea

d'Endiua
di Luppoli
di Borrana
(cioe Boragine) } ana 3. iiii.

Sugo di Fumo terre 3. viii.

Cuoci i sughi, & stiuma dipoi aggiugni

Mirabolani Indici }
Citricini } ana 3. ii.

Passule purgate 3. i.

Tamarindi 3. i.

Frega, cola, & serba.

Decottione di Thymo di Mesue.

Recip. Thymo

Cuscute }

Hyssopo }

Passule purgate 3. iiii.

Mirabolani Chebuli }
Emblici } ana 3. i.

Turbit 3. iiii.

F 2

Stœcade

Parte seconda

Stecade	}	ana.3.5.
Polypodio		
Eupatorio di Mesue	}	ana 3.iii.
Assentio		
Anici		
Dauci		

Radici di Appio	}	ana.3.vii.
di Finocchio		

Cuoci tutto in libre tre, d'acqua, tanto che resti una, & cola, & aggiugni

Turbith	}	ana.3.i.
Agarigo		

Giengiouo, cioe Zenzero 3.i.
 Lascia stare in infusione per vna notte, dipoi cola, & usa.

Decottione di Epithymo di Mesue.

Recip. Mirabolani Indi

Stecade	}	ana onc.i.
Epithymo		

Passule purgate	}	ana onc.iiii.
Mirabolani Chebuli		
Cime di fumo terre		

Follicoli di Sena 3.viii.

Polypodio 3.vi.

Turbith 3.iiii.

Eupatorio 3.v.

Siero di Capra donde nõ sia tratta la ricotta lib.iii.

Cuoci tutto, eccetto l'Epithymo tanto che torni libra una, & in fine aggiugni l'Epithymo che habbi un bollore & leua da fuoco, & aggiugni

Helleboro nero	3.i. Agarico
----------------	-----------------

Del Ricettario.

63

Agarico

3.s.

Sale Indo

3.i.s.

Lascia freddare, frega, & cola, & vsa.

Decottione di Mirabolani di Mesue.

Rec. Mirabolani Citrini

Chebuli.

Indi

} ana onc.i.

Tamarindi

onc.i.s.

Cime di fumo terre

3.viii.

Assentio

3.ii

Sufine am.num.xxx

Passule purgate

onc.i.

Cuoci in libre tre d'acqua à consumatione di libre due, & quando uoi la decottione de

bole, piglia libre meza di detta, & aggiugni

Polpa di Cassia

onc.ii

Quando la uoi piu gagliarda aggiugni

Polpa di Cassia

onc.i.

Turbith

Agarico

} ana 3.s.

Si aggiugne in fine, & frega, & cola, & chi vuole la medicina piu potente, fa la decottione in Siero di Capra.

Decottione di Stœcade di Mesue.

Recip. Stœcade

Origano di Candia

} ana. 3.iiii.

Seme d'Appio

Finocchio

Eupatorio di Mesue

} ana 3.iii.

Schinantho

Hysoppo

} ana 3.ii.

F 3

Passule

Parte seconda.

Passule purgate	3.viii.
Turbit	3.iiii.

Cuoci come è detto, & usa.

Decottione d'Eupatorio di Mesue.

Recip. Eupatorio		
Affentio	}	ana 3.iiii.
Affaro		
Nardo Indica		
Capel Venere		
Cipperio		
Rheubarbaro		
Cime di Fumo terre	}	ana 3.iii.
Bedeguar, detto spina bianca da Dios.		
Secacul		
Mirabolani Chebuli	}	ana 3.viii.
Indi		

Passule purgate	5.i.
-----------------	------

Cuoci, & usa come di sopra.

Decottione commune Magistrale da stemperare le medicine.

Recip. Sufine		nu. xii.
Sebesten	nu. x. Passule	5.i.
Orzo purgato della scorza		5.s.
Glycyrrhiza, cioe Ligoritia pur	}	ana 3.ii.
Viole (gata)		
Follicoli di Sena	}	
Polypodio		
Epithymo		
Cartamo		
Anici		
Dauci		
Cinnamomo		

Acqua

Del Ricettario.

64

Aqua commune lib.ii.
Cuoci à confumatione della metà, cola, & ufa.

Decottione fresca Magistrale

Recip. Sufine nu.xii
Tamarindi } ana ʒ.s.
Paffule }
Orzo purgato ʒ.i.
Viole }
Semi comuni maggiori } ana ʒ.ii.
Cuoci in lib. ii. d'acqua commune come di sopra.

Decottione Cordiale.

Recip. Sufine nu.xii.
Paffule ʒ.i.
Sebesten nu.xvi.
Giuggiole nu.x.
Fiori di Borrana, cioè Bo-
ragine, di lingua buona } ana m.s.
Viole }
Meliffa }
Capel Venere }
Seme di Basilico }
Glycyrrhiza, cioè liquiritia } ana ʒ.ii'.
Dauci }

Cuoci come di sopra e la decottione fresca cordiale si fa aggiugnendo i semi comuni & i semi della decottione fresca, descritta di sopra.

Decottione Capitale calda.

Recip. Stecade }
Bettonica } ana m.s.
Saluia }

F 4 Radice

Parte seconda.

Radice di Peonia	3.ii.
Passule	onc.i.
Glycyrrhiza, cio è Liquiritia	} ana 3.iii.
Anici	
Dauci	
Noci moscade	3.s.
Cuoci come di sopra. Quando uuoi tempe- rarla aggiugni	
Orzo purgato	onc.i.
Tamarindi	onc.s.
Semi comuni maggiori	3.ii.

Decottione Pettorale.

Recip. passule	onc.i.
Sebesten	} ana nu.xv.
Giuggiole	
Datteri, cioè dattili	num.vi.
Orzo purgato	onc.i.
Glycyrrhiza, cio è Liquiritia	onc.s.
Capel uenere	m.s.
Hysoppo	3.ii.
Cuoci come di sopra	

Decottione Carminatiua.

Recip. Anici	} ana 3.iii.
Dauci	
Cymino	
Finocchio	
Glycyrrhiza, cioè liquiritia	onc.s.
Fiori di Camomilla	m.s.
Passule	onc.i.s.
Cuoci come è detto .	

DE ROBBI, GIVLEBBI,
ET SIROPPI.

Diamoron di Galeno .

Recip. Sugo di More Gelse lib. 7.
Mele lib. i.
Chiarisci il sugo , dipoi aggiugni il Mele ,
& cuoci in buona forma, & serba. fassi anco-
ra con sugo di More di pruni .

Il Diamoron composto di Galeno , ha
di piu

Myrrha } ana 3. i. s.
Zafferano }

Agresto onc. i.
L'Agresto si cuoce col sugo, & col Mele , &
la Myrrha , & el Zafferano si aggiungono
nella fine , quando si leua il calderotto da
fuoco.

Diamoron di Nicolao , & usafi .

Recip. Sugo di More di Pruni lib. i.
di More Gelse lib. s.
Mele lib. s.
Sapa onc. iii.
Cuoci à fuoco léto, tanto che uenghi à for-
ma di Mele, & serba.

Diarbeon di Galeno .

Recip. Sugo di Mele gra-
nate intere dolci, forti, di me } ana lib. s.
zo sapore
Mele lib. i.

F s Cuoci

Parte seconda

Cuoci il sugo à forma di Mele , aggiugni il Mele, & di nuouo cuoci, & serba.

Diacarion di Galeno , simile à quello di Mesue.

Rec. Sugo di mallo (cioè scorze) di Noci
tratto ne di caniculari lib.iiii.
Mele lib.ii.

Cuoci come di sopra .

Alcuni pigliano una parte di Mele e una di Siroppo rosato , & aggiungono Balaufti, & altri semplici, secondo che fa à proposito

Giulebbo rosato di Mesue, & è il Siroppo rosato recente.

Recip. Infusioni di tre uolte di Rose. lib.v.
zucchero lib.iiii.

Cuoci à fuoco lento come di sopra . Nel medesimo modo si compone il Giulebbo di infusione di uiole & ambi due; si compongono con acque stillate, & con sugo di Rose, e di Viole, pigliando acqua, ò sugo libre tre, zucchero libre due , & cuocendo come di sopra , & così si compone il Rhodostatte di Paulo con Mele, e sugo di Rose.

Hydromalo di Paulo.

Recip. Sugo di Cotogni lib.iiii.
Mele lib.vi. Acqua lib.viii.
Cuoci à forma di Giulebbo.

Vn'altro Hydromalo di Paulo.

Reci. Cotogni purgati, & tagliali in pezzi lib.v.
Acqua di fonte lib.xiii.
Cuoci fino che li cotogni sieno inteneriti ,
dipoi cola , & aggiugni.

Mele

Del Ricettario.

66

Mele stiumato, altrettanto quanto l'acqua,
& fa bollire che scemi l'ortaua parte.

Hydrorofato di Paulo.

Recip. Rose purgate lib.iiii.
Acqua lib.viii. Mele lib.vi.
Cuoci stiumando alla forma de Giulebbi,
cola, & serba.

Apomelite di Philargio secondo Paulo.

Recip. Fiali (cioè Fani, ò charase, ò fauorù
mellis) che siano pieni di Mele biâchi lib.i
Acqua di fonte lib.iii.s.
Spriemi il Mele, e cuoci in uaso di terra, tã
to che la stiuma, & la parte cerosa si separi,
dipoi riponi diligetemente in uasi bẽ turati.

Acqua Melata.

Recip. Mele lib.i. Acqua piovana li.viii.
Cuoci à fuoco lento, tanto che non facci
stiuma, & usa. Vasi ancora aggiugnere piu
Mele, & cuocerla infino alla misura de Giu-
lebbi, quando è ordinato dal Medico, ò per
che gli torni cosi à proposito, ò uero perche
si debbe conseruare lungo tempo. Et Aro-
matizasi con cinnamomo, foglie di Salvia,
& altro, secondo che è ordinato.

L'Acqua Pettorale si fa aggiugnendo le
cose della decottione pettorale descritte di
sopra.

Oxymele semplice secondo Galeno.

Recip. Mele stiumato lib.ii.
Aceto bianco lib.i.
Cuoci infino à tanto, che le qualità dell'A-
ceto, & del Mele sieno bene mescolate, che
sarà quando sia scemato il quatro.

F 6 Secondo

Parte seconda.

Secondo Mesue si aggiugne

Acqua di fonte lib.i.

Et scema per metà.

Vsasi ancora piu, & meno acetoso, secondo che è ordinato.

Vsasi ancora l'oxymele lungo, composto cō acqua, & chiamasi da gl'Arabi Secheniabin, & è composto in questo modo.

Recip. Mele lib.ii.

Acqua di fonte lib.iiii.

Cuoci tãtoche sia stiumato, dipoi aggiugni

Aceto lib.i.

Et di nuouo cuoci insino à tanto, che le qualità loro sieno ben mescolate.

Fassi ancora mescolando il Mele, l'Acqua, & l'Aceto in un medesimo tempo, facendo bollire tanto che scemi la quarta, ò la terza parte.

Oxymele composto di Mesue.

Recip. Scorze di radici, cioè

di Finocchio	} ana onc.ii.
d'Appio palustre	
di Petroselino	
di Asparagi	

di Brusci	} ana onc.i.
Seme d'Appio	
palustre	

di Finocchio

Acqua lib.xii.

Cuoci à cōsumatione della metà, dipoi cola, & aggiugni

Mele stiumato lib.iii.

Aceto lib.i.

Cuoci

Del Ricettario.

67

Cuoci tanto che scemi il terzo.

Oxymelle scyllitico secondo Mesue.

Recip. Mele stiumato lib.iii

Aceto Scylliti lib.ii.

Cuoci come di sopra.

L'Oxymele Scyllitico composto, si fa come l'Oxymele composto.

Aceto scyllitico di Mesue simile à quel di Galeno.

Recip. Scorze di Scilla bianca di grandezza mediocre, che son in mezo tra la prima scorza, e'l tallo, infilate con ago di legno rade, & tenute à l'ombra per 40. giorni, dipoi tagliate con coltello di legno lib.i.

Aceto buono lib.viii

Poni in uaso vetriato, che habbi la bocca fretta, & tienlo al sole, turato bene per 40 giorni caniculari, dipoi frega & cola.

Secondo Nicolao si piglia Scylla rinuolta in pasta, & cotta in forno lib.i.s.

Aceto forte lib.vii

Ertienli al sole per quaranta giorni in uaso di uetro.

Acetoso semplice di Mesue.

Recip. Aceto forte lib.iii.

Zucchero chiarito con acqua secondo l'arte lib.v.

Cuoci in uaso di terra be cotto, e fa Siropo.

Siropo di due radici acetoso di Mesue.

Recip. Acqua di fonte lib.x.

Radice d'Appio
di Finocchi
d'Endiuia

} ana onc.iii.

Sema

Parte seconda.

Seme d'Appio
 di Finocchio. } ana $\bar{3}$.i.
 d'Anici
 d'Endiuia $\bar{3}$.s.
 Cuoci à fuoco lento à consumatione della
 metà, & aggiugni alla colatura
 zucchero fino lib.iii.
 Aceto bianco lib.ii.
 Cuoci, & fa Siroppo, usasi ancora senza A-
 ceto.

Siroppo di cinque radici.

Recip. Radice d'Appio }
 di Finocchio } ana $\bar{3}$.ii.
 di Petroselino }
 di brusci }
 d'Asparagi }
 Acqua di fonte lib.vi.
 Cuoci tanto che scemi il terzo, fa espressio-
 ne, & aggiugni
 zucchero lib.iii.
 Cuoci secondo l'arte, & nel fine aggiugni
 Aceto bianco $\bar{3}$.viii.

Siroppo Acetoso Diarhodon di Mesue.

Recip. Sugo d'Endiuia }
 d'Appio } ana lib.ii.s.
 di Luppoli }
 Barbe (cioè Radice) }
 d'Endiuia } ana $\bar{3}$.ii.
 d'Apio }
 di Finocchio }
 Rose rosse $\bar{3}$.i.
 Glycyrrhiza $\bar{3}$.s.
 Nardo Indica $\bar{3}$ ii.s.
 Seme

Seme d'Anici
di Finocchio } ana 3.vii.
d'Appio

Infondi in acqua lib.vi.

Et cuoci à consumatione delle due parti, e
con zucchero lib.iii.

Aceto lib.ii.

Fa Siroppo.

OxyZacchara semplice di Nicolao.

Recip zucchero fino lib.i.

Vino di Melagrane onc.viii

Aceto 3.iii

Cuoci à basteria.

Alcuni pigliano in cambio d'Aceto uino di
Melagrani forti.

OxyZacchara composto di Nicolao.

Recip. Capel Venere }
Lingua Ceruina }
Cetraccha }
Polytrico }
Fegatella, cioè hepatica } ana lib.i.
Viole }
Radici di Finocchio }
di Brusci }
d'Asparagi }
di Gramigna }

Infondi in uino di Melagrane quanto basta
per tre di, dipoi cuoci, & fa forte espressio-
ne, & aggingni
zuchero q.b.

Cuoci secondo l'arte.

Siroppo d'Acetosità di Cidrone di Mesue.

Rec.Acetosità di Cidrone chiara lib.vi.
zucchero

Parte seconda.

Zucchero bianco lib.iiii.

Cuoci secondo l'arte.

Siroppo d'acetosità di Limoni.

Recip. Acetosità di Limoni maturi distillata per feltro lib.vi.

Zucchero bianco lib.iiii.

Cuoci secondo l'arte.

Siroppo di Bisanti semplice di Mesue.

Recip. Sugo d'Endiua } ana lib.ii.

d'Appio }

di Luppoli }

di Boragine }

di Buglossa }

ana lib.i.

Da un bollore, & stiuma, & lascia chiarire, & del chiaro piglia lib.iiii.

Zucchero fino lib.ii.s.

Cuoci à fuoco lento, & fa Siroppo.

Et alcuna uolta si aggiunge per ogni libra di sugo chiarito onc.vi.d'Aceto, uolendolo fare composto aggiugni.

Rose rosse onc.ii.

Glycyrrhiza, cioè è liquiritia onc.s.

Nardo Indica 3.ii.

Anici

Seme d'Appio

di Finocchio }

ana 3.iii.

Fa bollire co sughi sopra detti, & cola, di poi aggiugni il zucchero.

Siroppo Rosato solutiuo.

Rec. Infusione di Rose di noue uolte fatta secondo l'arte lib.x.

Zucchero lib.x.

Cuoci, e fa Siroppo, & usasi ancora cō mele Siroppo

Del Ricettario.

69

Siroppo Rosato secco.

Recip. Infusione di Rose
 secche } ana lib. ii.

Zucchero fino

Cuoci, & fa Siroppo secondo l'arte.

Siroppo Violato solutiuo.

Recip. Infusione di Viole
 fatta noue uolte secondo
 l'arte } ana lib. v.

Zucchero chiarito

Cuoci à fuoco lento & fa Siroppo.

Siroppo di sugo di Viole.

Recip. Viole Mammole, cioè zotte, elette,
 & uette da i gambi buona quantità, &
 pesta in mortaio di marmo, & cauane il se-
 go, & chiariscilo, & di detto piglia lib. iiii.

Zucchero chiarito lib. iiii.

Cuoci à fuoco lento in buona forma.

Siroppo Violato di Mesue.

Recip. Viole } onc. ii.

Seme di Mele Co-
 rognie } ana onc. i.
 di Malua

Giuggiole } ana nu. xx.
 Sebesten }

Acqua di Zucche lib. vi

Cuoci tanto che scemi il terzo, & aggiugni

Zucchero lib. i. s.

Cuoci secondo l'arte.

Siroppo d'Endiua semplice.

Recip. Sugo d'Endiua chiarito, & purifi-
 cato lib. vii.

Zucchero fino chiarito altrettanto

Fa

Parte seconda

Fa Siropo à fuoco lento secondo l'arte.

Il Siropo di Cichorea, si fa come quel d'Endiuia.

Il Siropo di Fumo terre si fa come quel d'Endiuia, & così si fanno tutti gli altri Siropi semplici, che si fanno co' luoghi d'herbe, come s'è detto nella Regola loro uniuersale.

Siropo d'Endiuia composto.

Recip. Endiuia fresca	}	ana M.i.
Borrana, cioè Boragine		
Lattuca		
Scariola		
Fegarella, cioè Hepatica		
Buglossa		
Melissa	}	3 i.
Eupatorio		
Semi comuni frigidi maggiori		
Sandali bianchi	}	ana 3.i.
rossi		
Fiori cordiali		ana 3.iii.
Cuoci in acqua secondo l'arte, & cola, & alla colatura aggingni		
Sugo d'Endiuia chiarito		lib.v.
Vino di Melagrane		3.iii.
zucchero bianco		lib.iiii.

Fa Siropo secondo l'arte.

Vn' altro Siropo d'Endiuia composto, secondo Gentile, & usasi.

Recip. Sugo d'Endiuia	}	ana lib.iii.
Sugo di fegatella (cioè		
Hepatica)		
Chiarisci à fuoco, & aggingni		

Viole

Viole
 Rose rosse
 Fiori di Nimphea
 Lenticularia
 Polytrico
 Capel Venere
 Orzo mondo
 Semi comuni freschi
 Soppesta, & tieni infuso in detti sughi per
 hore xii Et cuoci , & alla colatura aggiugni
 Zucchero bianco lib.iii.
 Cuoci & fa Siropo
 Et aromatiza con
 Sandali rossi & bianchi
 Berberi
 Seme di Cotogne
 Legno Aloe
 Cinnamomo
 Cortecce di Ceder-
 no, cioe Citrone
 Pesta, & aromatiza secondo l'arte.
Siropo di Cicorea composto di Nicolo Fiorentino.
 Recipe Endiui domestica , & saluatica
 Cicorea
 Tarassacon , cioe radicchio seluaggio , & è
 specie di Endiui ana m.ii.
 Cicerbita
 Fagatella (cioe
 Hepatica)
 Lattuca
 Scariola
 Fumo terre
 Luppoli
 } ana m.j.

Parte seconda.

Orzo

Alchechengi

Glycyrrhiza

Capel venere

Cetraccha

Adiantho

Polytrico

Cuscute

Radici di Finocchi

d'Appio

d'Asparagi

} ana 3.vi.

} ana onc.ii.

Cuoci in sufficiente quantita d'acqua, & cola, & con Zucchero bianco fa Siroppo, & per ogni libra nel cuocere aggiugni

Rheubarbaro ottimo

3.iiii.

Nardo Indica

scrop.iiii.

Pesti, & legati in bottone, & quando è cotto riponghisi in uaso, & vi si lasci dentro il bottone.

Siroppo di Fumo terre composto di Mesue.

Rec. Mirabolani Ci-

trini

} ana onc.ii.s.

Chebuli

Fior di Boragine

di Buglossa

di Viole

} ana onc.i.

Assentio

Cuscute

Glycyrrhiza

Rose rosse

Epithymo

Polypodio

} ana onc.i.

} ana 3.vii.

Amoscine, cioe Sufine

nn.c.

Passule

Del Ricettario.

71

Passule purgate

lib.s.

Tamarindi

Polpa di Cassia } ana onc.ii.

Acqua comune

lib.x.

Bolli ogni cosa, eccetto la Cassia, & i Tamarindi a fuoco lento secondo l'arte: & cola, & con la colatura dissolui la Cassia, & i Tamarindi, & aggiugni

Sugo di Fumoterre chiarito

Zucchero bianco } ana lib.iii.

Cuoci, & fa Siropo.

Siropo di Luppoli.

Rec. Sugo di Luppoli chiarito

lib.iiii.

di Fumo terre chiarito

lib.ii.

Zucchero

lib.vi.

Fa Siropo secondo l'arte.

Siropo Myrtino semplice di Mesue.

Recip. Sugo di Cocchole di Mortine

cioe pomelle di Mirto, chiarito

lib.viii

Zucchero chiaro

lib.iiii.

Fa Siropo secondo l'arte.

Siropo Myrtino composto.

Rec. Granella di Mortine, cioe Mirto 3.xx.

Sandali bianchi

Summacco

Balausti

Berberi

Nespole

Sugo di Melagrane

di Mele sal-

uatiche

Cuoci ogni cosa in detti sughi, & con

Zucche-

Parte seconda.

Siroppo di Capel venere semplice.

Recip. Infusione di Capel Venere fresco
mutato tre uolte secondo l'arte lib.iii.
Zuccherò bianco lib.ii.
Cuoci,& fa Siroppo.

Siroppo di Capel Venere composto Magistrale.

Recip. Capel venere 3.v.
Glycyrrhiza, detta Liquiritia purg. 3.ii.
Infondi in acqua per hore ventiquattro, di
poi cuoci à consumatione della metà, & al-
la colatura aggiugni
Zuccherò chia-
rito
Penniti
Acqua di Capel
Venere
Cuoci,& fa Siroppo

} ana 3.viii.

Siroppo di cortecce di Cederno, cio è di Citrone.

Recip. Cortecce di Cederno fresche lib.i.
Chermisi di Granello 3.ii.
Acqua di fonte lib.x.
Cuoci à consumatione de due terzi, & cola,
& alla colatura aggiugni
Zuccherò chiarito lib.ii.s.
Fa Siroppo secondo l'arte, & aromatiza cō
Musco Leuantino G.iiii.
fa Siroppo

Del Ricettario .

72

Fa Siropo secondo l'arte .

Siropo Giuggiolino di Mesue.

Recip , Giuggiole

nu.lx.

Viole

Seme di Malua

an 3.v.

Capel Venere

Orzo mondo

Glycyrrhiza, cioe Liquiritia

} ana 3.i.

Seme di Cotognie

di papaueri

bianchi

di Poponi

di Lattuga

} ana 3.iii.

Draganti

Acqua di fonte

Cuoci, & con

Zuchero

q.b.

lib.ii.

Fa Siropo

Siropo di Glycyrrhiza, detta Li-
quiritia, di Mesue,

Recip. Glycyrrhiza

3.iii.

Capel Venere

3.i.

Hyfoppo

3.s.

Acqua piauana

lib..iiii.

Infondi per un di , & una notte, dipoi cuoci
à consumatione della mettà, & cola , & alla
colatura aggiugni

Mele stiumato

Zucchero chiarito

} ana-onc.viii.

Penniti bianchi

Acqua Rosa

3.vi.

Fa Siropo secondo l'arte

Siropo

Parte seconda

Siroppo di Menta maggiore di Mesue.

Recip: Sugo di Pere

Cotogne, cioè Coto-
gne di mezzo sapore
di Cotognie struthie,
& Cotognie dolci

di Melagra-
ne dolci

di Melagra-
ne forti

di Melagra-
ne di me-
zzo sapore

ana lib.i.s.

Infondi in detti sughi per hore vinti quat-
tro Menta seccha lib.i.s.

Rose rosse onc.ii.

Cuoci à fuoco lento à consumatione della
metà, & cola, & alla colatura aggiugni

Mele, ò uero

Zacchero lib.ii.

Fa Siroppo secondo l'arte, & quando lo ri-
poni aromatiza con

Gallia muscata 3. iii

la quale lega i pezza, & serba nell'Alberello

Siroppo di Menta minore di Mesue.

Recip: Sugo di Menta

chiarito

di Melagra-
ne dolci

di Melagra-
ne forri

ana lib.i.

Zucchero, ò uero

Mele

lib.i.

Fa Siroppo secondo l'arte.

Siroppo

Del Ricettario.

73

Siroppo d'Albice le Mesar.

Recip. Affenzio Ron 210

lib.s.

Rose rosse

3.ii.

Nardo Indica

3.iii.

Vin vecchio

buono

Sugo di Co-

tognie

ana lib.ii.s.

Infondi in uaso inuetriato per una notte, di poi cuoci secondo l'arte, & cola, & alla colatura aggiugni

Mele

lib.ii.

Fa Siroppo.

Siroppo di Calamento maggiore di Mesar.

Recipe Calamento

montano

Calamento dome-
stico

ana 3.ii.

Seme di Leuistico

di Dauco

ana 3.v.

Schinantho

Pastule purgate

lib.s.

Mele

lib.ii.

Acqua

q.b.

Fa Siroppo.

Vn'altro Siroppo di Calamento del medesimo.

Recip. Sugo di

Calamento

di Melagra-

ne forti

ana lib.iiii.

Vino odorifero

bianco

Cuoci à consumatione dellà metà, & piglia

G il

Parte seconda

il chiaro, & aggiugni

Zucchero lib. iiii.

Fa Snoppo secondo l'arte, & aromatiza cō

Gallia muscata 3. ii.

Siroppo d'Epithymo di Mesue.

Recip. Epithymo 3. xx.

Mirabolani Citrini

Indi ana 3. xv.

Cuscute

Fumo terre ana 3. x.

Thymo

Euglossa

Calamento

Mirabolani Emblici

Beiliri i

Glycyrrhiza, cioè le
gno dolce ò liquiritia

Polypodio

Agarico,

Stecade

Rose r. sse

Finocchio

Anici

Amoscine (cioè Sufine)

Passule purgate

Tamarindi

Acqua

Bolli secondo l'arte, & alla colatura aggiu-

gni Zucchero

Sapa, cioè vin cotto

Cuoci secondo l'arte.

Siroppo di Prassio di Mesue.

Recip. Mariobio

3 ii.

Capci

} ana 3. vi.

} ana 3. ii. s.

nu. xx.

3 iiii.

3. ii. s.

q. b.

lib. iiii.

lib. ii.

Capel Venere	}	ana 3. vi.
Hyfloppo		
Calamento		
Anici		
Radici d'Appio		
di Finocchio.		ana. 3. v.
Seme di Malua	}	ana 3. iii.
di Fien Greco		
di Lino		
Ghiaggiuolo (cioe Ireos)		
Seme di Corognie		3. ii.
Passule purgate		3 ii.
Fichi secchi grassi		num xvi.
Penniti		
Mele	ana. lib. ii.	
Acqua		q. b.
Fa Siropo.		
<i>Siropo d'Hisoppe di Mesue.</i>		
Rec. Hyfloppo feccho		
Radici d'Appio		
di Finocchio		
di Petrosellino		
di Clycyrrhiza, cioe legno dolce, ò li-		
Orzo mondo	3. iii.	(quiritia. ana. 3. x.
Seme di Malua		
di Cotognie	ana 3. iii.	
Capel Venere		
Giuggiole		
Sebelten	ana nu. xxx.	
Passule purgate		3. i. s.
Fichi secchi grassi		
Datteri (cioe dattali) grassi		ana nu. x.
Penniti bianchi		lib i. s.
	G 2	Componi

Parte seconda.

Componi secondo l'arte.

Siroppo di Stecade semplice.

Recip. Fiori di Stecade	3. xxx.
Thymo	} ana 3. x.
Calamento	
Origano	
Anici	3. vii.
Passule purgate	5. iiii.
Acqua	q. b.
Cuoci secondo l'arte, & cola, & alla colatura aggiugni	
Mele	lib. iiii. s.
Condisci con	
Cinnamomo	} ana 3. i. s.
Calamo Aromati.	
Giengiouo, cioe zenzero	
Fa bottone, & cuoci secondo l'arte.	

Siroppo di stecade composto di Mesue .

Recip. fiori di Stecade	3. xxx.
Thymo.	} ana. 3. x.
Calamento	
Origano	
Anici	
Pyrethro	ana 3. vii.
Pepe lungo	3. iiii.
Giengiouo, cioe zenzero	3. ii.
Passule	5. iiii.
Acqua	q. b.
Mele	lib. v.
Fa Siroppo à fuoco lento, & aggiugni i sot-	
tolcriti spetii legati in pezza rada.	
	Cina-

Cinnamomo	}	ana 3.i.s.
Calamo Aromatico		
Nardo Indica		
Zafferano		
Giengiouo, cioe zenzero		
Pepe lungo		
Pepe nero		
Petta grossamēte, & lega i pezza cō'è detto.		
<i>Siroppo di Nimphea (cioe Nenufar) sem- plice di Niccholao.</i>		

Recip. Fiori di Nimphea, quella quanti-
tà che vuoi, & fa infusione, mutando tre uol-
te i fiori, & di detta piglia lib.iiii.
Zuccherò q.b.
Fa Siroppo.

*Siroppo di Nimphea (cioe Nenufar) di
Francesco Pedemontano,*
Ricip. fiori di Nimphea bianchi 3.ii.
Fiori di Nimphea gialli
Pſyllo intero
Acetosa ana 3.ii.
Seme di Zuccha
di Citriuoli (cioe Cucumeri)
di Cocomeri (cioe Angurie)
di Peponi
di Latucha
Seme d'Endiuiā do-
mestica
d'Endiuiā sal-
uatica
di Porcellana

G 3 Radici

Del Ricettario.

Radici di Finocchio

Acqua d'Ozzo

q.b.

Cuoci, & cola, & alla colatura aggiugni

Zuccher-o

lib.i.

Vino di Melagrane

forti

} ana 3. ii.

Aceto bianco

Fa Siroppo, & aromatiza con

Sandali Citrini

Nardo Indica

ana 3.i.s

Siroppo di Papauero semplice di Mesue.

Recip. Capi di Papaueri bianchi freschi

di Papaveri negri freschi

ana. 3. lx.

Acqua piouana

lib.iiii.

Cuoci tanto che l'acqua rimanga lib. vna

& mezo, & aggiugni.

Zuccherio

Penniti ana

13.vi.

Fa Siroppo.

Siroppo di Papaveri composto di Mesuz.

Recipe Papaueri bianchi

neri

ana. 3.1.

Capel Venere

3.XV.

Glycyrrhiza, cioe liquiritia

3. V.

Giuggiole

Num.XXX.

Seme di Latucha

di Malua

di Cotognie

} ana. 3. vi.

Cuoci in libre quattro d'acqua commune à

confumatione della metà, & con

Zucchero

Zucchero } ana 3.viii.
Penniti }

Fa Siropo.

Siroppo d'Eupatorio di Mesue.

Recip. Radici di Finocchi } ana 3.ii.
d'Appio
d'Endiuia

Glycyrrhiza, cioè legno dolce, ò liquiritia
Schinantho

Cuscute

Assentio

Rose

ana 3.vi.

Capel Venere

Cardo santo

Radici di Cardo santo

Fiori di Buglossa

Anici

Finocchio

Eupatorio

Rheubarbaro eletto

Mastiche

Nardo Indica

Assaro

Folio

Acqua

Sugo d'Appio

d'Endiuia

Zucchero

Cuoci, & fa Siropo.

Siroppo di Polypodio composto.

Recip. Polypodio quercino

Melissa

Buglossa

} ana M.s.

3.x.

Cippexi

Parte seconda.

Cipperi	}	ana onc.s.
Scorze di Capperi		
Acoro	}	ana onc.i.
Assaro		
Sena	}	ana 5.i.s.
Epithymo		
Seme di Lattuga	}	ana 5.i.s.
d'Endiuia		
di Scatola		

Cuoci in acqua secondo l'arte, & cola, & alla colatura aggiugni

Mel Rosato colato lib.v.

Fa Siropo.

Siropo di Pomi semplice di Mesue.

Recip. Sugo di Pomi dolci
di Pomi acetosi ana lib.v.

Cuoci à consumatione della metà, & cola, & alla colatura aggiugni

Zucchero chiarito lib.iiii.

Fa Siropo.

Siropo di Pomi sapor.

Recip. Sugo di Borrana
(cioè Boragine)
di Buglossa } ana lib.iii.

Sugo di Pomi dolci lib.iiii.

Foglie di Sena onc.iiii.

Zafferano 3.ii.

Infondi la sena in detti sughi per hore uenquattro, dipoi cuoci, & cola, e alla colatura aggiugni

Zucchero lib.iiii.

Fa Siropo, & cuociui il zafferano legato

in pezza rada.

Siroppo d'Hermodattili di Nicholao.

Recip. Cinque radici	ana 3.i
Semi communi maggiori	ana 3.i.s.
Hysopo	} ana M.s.
Capel Venere	
Cetrach	
Viole	} ana M.i.s.
Fiori di Ramerino (cioe	
Rosmarino)	
di Borrana (cioè Bora-	
gine)	
Cipperi	3.iii.
Camomilla	3.ii.
Vue di Corantho	3.i.
Sena	3.ii.
Hermodattili	} ana onc.s.
Cuscute	
Anici	} ana 3.ii.s.
Finocchio	
Carui	
Polypodio	3.iii.
Agarico	3.ii.
Acqua	lib.iii.
Cuoci, & cola, & aggiugni	
Zucchero	lib.i.s.
Rose	3.i
Rheubarbaro	3.iii.s.
Turbith	3.iii.
Pesta sottilmente & lega in pezza, & fa Si-	
ropo secondo l'atto, & ieni infusa la pezza	
nel Si	

Parte seconda.
DE LOCCHI, O VERO
L I N C T I.

*Diacodion di Galeno, che è il Diacodion
semplice.*

Recip. Capi di Papaueri bianchi di me-
diocre grandezza, ne troppo acerbi, ne trop-
po maturi num. xx.
Acqua piauana, d' uero di fonte lib. iii.
Infondi per un di, & una notte, dipoi cuoci
tanto che i Papaueri diuentino ben mezzì,
dipoi aggiugni
Mele lib. ii.
Cuoci in buona forma. Fassi hoggi ancora
con zucchero.

Diacodion con Sapa.

Recip. Decottione predetta lib. ii.
Sapa di uin dolce lib. ii.
Glycyrrhiza ̄. ii.
Cuoci in buona forma.

Diacodion composto.

Recip. Capi di Papaueri passi nu. x.
Acqua piauana lib. i. s.
Cuoci à consumatione del terzo, dipoi co-
la, & spriemi, & alla colatura aggiugni
Sapa (cioe uin cotto) eletta ̄. iii.
Mele ̄. i.
Cuoci in buona forma, & aggiugni
Acacia
Hypocistide } ana. 3. i.
Zafferano }
Balaufti }

Confer-

Del Ricettario.

78

Confettione di Ramich

3.iiii.

Mescola, & serba.

Loch di Papaueri di Mesuè.

Recip. Papaueri bianchi

Manderle dolci

Pinocchi

Gomma Arabica

Draganti

Sugo di Glycyrrhiza, cioè liqu.

Amido

eme di Porcellana

di Lattugha

di Corogni

ana. 3.iiii.

Zafferano

3.i.

Penniti bianchi

5.iiii.

Pesta ogni cosa, & fa Loch in buona forma con

Siroppo di Papaueri

lib.iii.

Siroppo per fare detto Loch.

Recip. Capi di Papaueri bianchi freschi

Capi di Papaueri neri freschi

Seme di Lattugha

di Porcellana

fiori di Viole

Fabollire in acqua di zucche

Et fa Siropo con

zucchero

q.b.

Loch di Psyllio.

Recip. Mucellaggine di Psyllio cauata

secondo l'arte

zucchero chiarito

5 .ii.

lib i.

Cuoci

Parte seconda

Cuoci il zucchero à bastanza & inbianca, dipoi aggiugni la Mucellaggine, & rimena tanto che si incorpori, & diuenti bianco. Et così si fa quello del Lin seme; & altri simili, doue entrano le Mucellaggini semplicemente.

Loch di Farfaro semplice.

Recip. Barbe (cioe Radice) di farfaro li. i.
Cuoci in acqua tanto che sieno ben disfatte, & pesta, & passa per lo staccio, con la bolitura, & aggiugni

Mele lib. ii.

Cuoci in buona forma, & così si fa quello d'Althea, di Bauce, & simili.

Loch di farfaro, composto Magistrale.

Recip. Radici di Farfaro 3. vi.

Cuoci in acqua, dipoi pesta, & dissolui con la cocitura, & aggiugni

Zucchero lib. i. s.

Riponi à fuoco, & rimena tanto, che uenga in buona forma, & aggiugni

Pinocchi bianchi 3. i. s.

Passule purgate 3. ii.

Pesta in mortaio di pietra, & mescola, & aggiugni

Zafferano }
 Gherofani } ana 3. s.

Sugo di glycyerhiza, cioe liquiria 3. iii. s.

Cinnamomo }
 Mace } ana 3. i.

Fa Poluere sottile, mescola, & fa Loch.

Diadragante frigido di Nicholao.

Recip. Draganti bianchi 3. ii.
Gomma

Del Ricettario .

79

3. x.

Gomma Arabica

Glycyrrhiza

Seme di zuccha mon-
do

di Citriuoli (cioè
Cocomeri)

di Poponi

di Cucumeri (cioè
Angurie)

ana 3. s.

Camphora

Penniti

Amido bianco

Pesta ogni cosa, & fa spetie, & componi cō

Zucchero chiarito

Fa Loch.

3. s.

3. iii.

3. s.

q. b.

Diadragante calido di Nicolao .

Recip. Draganti

Hysopo

Pinocchi bianchi

Mandorle monde

Seme di Lino

Fiengreco

Cinnamomo

Glycyrrhiza (cioè liqu.) purgata

Sugo di Glycyrrhiza

Gengiouo, cioè zenzero

Zucchero bianco

Fa Loch.

ana 3. iii.

ana 3. vi.

ana 3. s.

ana 3. ii.

q. b.

Loch sano, e sperto di Mesue.

Recip. Cinnamomo

Hysopo

Glycyrrhiza, cioè liquiritia

ana 3. s

Giug-

Parte seconda.

Giuggiole	}	ana.nu.xxx.
Sebetten	}	
Passule		
Fichi secchi	}	ana 3.ii.
Datteri(cioè dattoli)grossi	}	
Fiengreco		3.v.
Capel Venere		M.i.
Anici		
Finocchio		
Ghiaggiuolo,cioè Ireos		
Calamento		
Lin seme,cioè seme di Lino		ana. 3.s.
Cuoci in libre quattro d'acqua à consuma- tione della metà , & cola, & alla colatura be- ne spremua aggiugni		
Penniti bianchi		lib.ii.
Cuoci à bastanza, & aggiugni le soto scrit- te cose ben peste		
Pinocchi		
Mandorle mon- de	}	ana 3.v.
Sugo di Glycyrrhiza,cioè li- quiritia	}	
Draganti	}	ana 3.s.
Gomma Arabica	}	
Amido bianco	}	
Ghiaggiuolo,cioè Ireos		3.ii.
Mescola ogni cosa , & imbianca nel calde- rotto.		

Loch di Pino di Mesus.

Recip. Pinocchi bianchi

3.xxx.
Mandorle

Del Ricettario .

80

Mandorle	}	ana 3.s.
Nocciuole arrostate		
Draganti		
Gomma Arabica		
Sugo di Glycyrrhiza		
Amido		
Capel Venere	}	3.xxxv.
Ghiaggiuolo, cioè Ireos		
Polpa di Datteri, cioè dattoli		
Mandorle amare		
Mele passulato	}	3.iii.
Butiro (cioè bottero) fresco		
zucchero fino		
Mele	}	ana 3.iiii.
Fa Loch.		
		lib.iii.3.ii.

Loch d' Antipatro.

Recip. Pinocchi mondi	3.xii.
Lin seme abbrustato	3.ix.
Draganti	} ana 3.xii.
Ghiaggiuolo, cioè Ireos	
Polpa di Datteri, cioè dattoli	3.xvi.
Mandorle dolci	3.xv.
Diffolui il Dragante in acqua di uiole, &	
pesta l'altre cose, & con	
Mele	q.b.
Fa Loch secondo l'arte.	

Loch di prassio di Paulo.

Rec. Cime di Marrobio	}	ana 3.iiii.
Ghiaggiuolo, cioè Ireos		
Hysoppo		
Puleggio		
Glycyrrhiza, cioè liquiritia		
Seme d'Appio		

Fichi

Parte seconda.

Fichi sechi grassi }
 Pinocchi mondi } ana 3.vi.
 Infondi in acqua quanto basta per una notte
 dipoi bolli, & cola, & aggiugni
 Mele parte meza. Et cuoci in buona forma.
Loch d'Orobi di Paulo.

Recip. Mandorle amare 3.s.
 Farina d'Orobi }
 Hyfopo } ana 3.i.
 Ghiaggiuolo (cioè Ireos) 3.ii.
 Pinocchi mondi 3.i.
 Mele q.b.
 Fa Loch.

Diaireos semplice.

Recip. Ghiaggiuolo, cioè Ireos 3.s.
 Zucchero Candi }
 Spetie di Diadra } an. 3.ii.
 gante frigido }
 Zucchero bianco q.b.
 Cuoci, & fa Loch.

Diaireos composto di Nicholas.

Recip. Ghiaggiuolo, cioè Ireos 3.i.
 Puleggio
 Hyfopo
 Glycyrrhiza, cioè liquiritia ana 3.vi.
 Draganti }
 Mandorle }
 Cinnamomo } ana 3.iii.
 Pinocchi }
 Gengiouro }
 Pepe nero }
 Fichi

Del ricettario.

81

Fichi secchi
Polpa di Datteri, cioe Dattoli
Passule
Syrace Calamita
Mele bianco
Cuoci, & fa Loch.

ana 3.iii.s.

3.vii.

3.xxviii.

Diapenidion di Nicholao.

Recip. Penniti
Pinocchi mondi
Mandorle monde
Seme di Papaueri
bianchi

3.xvi.s.

ana 3.x.

Cinamomo
Gherofani
Gengiouo, cioè zenzero
Sugo di Glycyrrhiza,
Draganti
Gomma Arabica
Amido
Semi di Citriuoli (cioè
Cocomeri)
di Poponi
di Cocomeri (cioè
Angurie)
di zuccha

ana 3.i.s.

Camphora
Siroppo uiolato
Cuoci, & fa la Loch.

G.viii.

lib.i.s.

Diaphysopo di Nicholao.

Recip. Hyfopo
Ghiaggiuolo, cioe Ireos
Thymo

ana 3.xxx.

Pepe

Parte seconda

Pepe nero	}	ana 3. xx.
Puleggio		
Santoreggia, cioè Saoreggia		
Ruta		
Cymino	}	ana 3. x.
Polpa di Datteri		
Draganti		
Glycyrrhiza, cioè liquiritia		
Fichi fechi	}	
Passule purgate		
Finocchio		
Gengiouo, cioè zenzero		
Anici	}	ana 3. v.
Carui		
Seme di Leuistico		
zucchero, ò uero		
Mele		q. b.
Cuoci, & fa Loch.		

Loch di sugo di Scylla di Galeno.

Recip. Sugo di Scylla preparato ne di ca- niculari com'è detto	lib. i.
Mele	lib. i. s.
Cuoci, & fa Loch.	

Vn' altro del medesimo.

Recip. La Scylla che rimane tratto che n'è il sugo	lib. i.
Mele	lib. i. s.
Cuoci, & fa Loch.	

Loch di Scylla composto di Mesuo, & chiamasi

Loch ad Asma.

Recip. Scylla arrostita in pasta	3. iiii.
Marrobio	} ana 3. i.
Hysopo	

Ghiag-

Del Ricettario. 82

Ghiaggiuolo (cioe Ireos) 3.ii.

Murrha

Zafferano ana 3.s.

Mele q.b.

Fa Loch in buona forma.

Loch di Polmone di Golpe.

Recip. Polmone di Gol-
pe preparato

Sugo di Glycyrrhiza, cioe li-
Seme di Finocchio (quiritia } ana 3.i.

Capel Venere

Mele 3.xvi.

Fa Loch.

Loch di Cartamo di Mesue.

Recip. Midolla di Cartamo 3.vi.

Mandorle monde 3.ii.

Pinocchi bianchi 3.i.

Mele cotto

Sugo di Scylla ana q.b.

Fa Loch in buona forma

DE L A T T O V A R I.

Aromatico Rosato di Gabriello
secondo Mesue.

Recip. Foglie di Rose rosse 3.xv.

Glycyrrhiza, cioe liquiritia purgata 3.vii.

Legno Aloe

Sandali Citrini ana 3.iii.

Cinnamomo 3.v.

Mace

Gherofani ana 3.ii.s.

Gomm

Parte seconda.

Gomma Arabica	
Draganti	ana 3.iii.℥.ii.
Noci moscade	} ana 3.i.
Cardamomo	
Galanga	
Nardo Indica	℥.ii.
Musco	℥.i.
Ambracane	℥.ii.
Pesta, & fa specie, & componi con	
Siroppo Rosato	
Siroppo di Corteccie di Ciderno, cioe Ci-	
Zucchero bianco	ana 3.xi. (trone
Cuoci, & fa Lattouario in buona forma, &	
vſaſi fare Morſelletti in queſto modo.	
Recip. Zucchero chiarito	lib.i.
Specie ſopradetta	3.s.
Fa Morſelletti ſecondo l'arte.	

Aromatico Garryophyllato di Meſne,

Recip. Gherofani	3.vii.
Mace	} ana 3.i.
Zedoaria	
Galanga	
Sandali Citrini	
Trocifci Diarhodon	
Cinramomo	
Legno Aloe	
Nardo Indica	
Pepe lungo	} 3.s.
Cardamomo mag.	
Rose roſſe	3.s.
Glycyrrhiza, cioe liquiritia	
Gallia Muſcata	ana 3.ii.
Folio	

Del Ricettario.

83

Folio		
Cubebe		ana ʒ. G. vi
Ambra		ʒ. i.
Musco		ʒ. s.
Pesta sottilmente, & componi con		
Siroppo di Cederno, cioe di Citrone		
Zucchero bianco		ana q. b.
Cuoci, & fa Lattouaro.		
<i>Diamusco dolce di Mesue.</i>		
Recipe Zafferano		
Dronici	}	ana 3. ii.
Zedoaria		
Legno Aloe		
Mace		
Perle	}	ana 3. ii. s
Seca cruda arsa		
Carabe		
Coralli rossi		
Basilisco citrino		
Gallia muscata		ana. 3. i. s.
Been bianco	}	ana 3. i.
rosso		
Folio	}	ana 3. i.
Nardo Indica		
Gherofani		
Giengiouo, cioe zenzero	}	ana 3. i. s.
Cubebe		
Pepe lungo		
Musco		ʒ. ii.
Componi con		
Mele crudo		lib. i. ʒ. vi.
Cuoci, & fa Lattouario.		
Il Diamusco amaro si fa aggiugnendo alle		
dette		

Parte seconda

dette cose

Affentio		
Rose rosse	ana 3.iii.	
Aloe lauato		3.iii.
Castoreo		
Leuistico	ana 3.i.	
Cinnamomo		3.ii.s.
Componi con		
Mele		q.b.

Diarhodon Abbatis.

Recip. Sandali bianchi		
Sandali rossi	ana 3.ii.s.	
Draganti		
Gomma Arabica		
Spodio	ana 3.ii.	

Alfaro	}	
Mastice		
Nardo Indica		
Cardamomo		
Sugo di Glycyrrhiza, cioè li-		
Zafferano		(liquiritia)
Legno Aloe		
Gherofori		
Gallia muscata		
Anici		
Finocchio		
Cinnamomo		
Rheubarbaro		
Seme di Basilico		
Berberi		
Seme di Porcellana	}	
di Scariola		
di Zucha		

di Ce-

di Cedriuoli
(cioe Cocomeri)
di Cocomeri
(cioe Angurie)
di Poponi
di Papaueri bianchi

ana 3.i.

Perle

Oſſo di cuore
di Ceruo

ana 3.s.

Zuccherò Candi

Rose roſſe ana 3.i. 3.iii.

Camphora

G.xv.

Muſco

G.iii.s.

Peſta, & fa Lattouario con

Siroppo Roſato

Zuccherò bianco

ana.q.b.

Diatrion Sandalon.

Recipe Sádali biáchi ; & roſſi
& Citrini

ana 3.iii.

Rose

Zuccherò Candi.

Rheubarbaro

Spodio

Glycyrrhiza, cioe liquiri-

Seme di Procel.

Gomma Arabica

Deaganti

Seme di Popone

di Cocomero

(cioe Angurie

d Citriuolo

(cioe Cocomeri)

di Scariola;

ana 3.vi.s.

ana 3.i.s.

Camphora

Parte seconda.

Camphora
Zucchero
Fa Lattuario.

Э.и.
q.b.

Diamargheriton frigido di Nicholao.

Recip. Seme di Citriuoli
(cioe Cucumeri) modi
di Zucche
di Piponi
di Cocomeri (cioe
Angurie)
di Porcellana
di Papaueri bianchi
Sandal bianchi Citrini
Legno Aloe
Giengiouo, cioe zenzero
Rose rosse nenufar)
Fiori di Nimphea, cioe
di Borana (cioe
Boragine)
Granella di Mortine
(cioe Mirto)
Coralli bianchi
rossi

} ana 3.i.
} ana 3.8.

Perle	3.ii.
Zucchero	q.b.
Fa Lattouario.	

Diamargheriton calido di Anicenna.

Recip.^o Perle
Pyrethro ana 3.i.
Giengiouro, cioe zenzero
Mastiche ana. 3.iiii.

Zedoaria

Del Ricettario.

85

Zedoaria	}	ana 3.ii.
Dronici		
Seme d'Appio		
Radici di Tapsia		
Cardamomo		
Noci moscade		
Mace	}	ana 3.iii.
Beem rosso		
Pepe		
Pepe lungo		
Cinnamomo		
Zucchero		3.ii.
Fa Lattouario		q.b.

Diambra di Mesue.

Recip. Cinnamomo	}	ana 3.iii.
Dronici		
Gherofani		
Mace		
Noci moscade		
Folio		
Galanga	}	ana 3.i.
Nardo Indica		
Cardamomo mag.		
Cardamomo min.		
Giengiouo, cioe zenzero		3.i.s.
Legno Aloe	}	ana 3.ii.
Sandali Citrini		
Pepe lungo		
Ambra		3.i.
Musco		3 s.
Componi con		

H Siroppe

Parte seconda

Siroppo rosato	}	ana q. b.
Acqua rosa		
Zucchero bianco		

Pliris Arcotion di Nichlao.

Recip. Cinnamomo	}	ana 3. i. G. xv.
Gherofani		
Legno Aloe		
Galanga		
Nardo Indica		
Noci moscade		
Gengiouo cioè Zenzero		
Spodio		
Schinantho		
Cipperì		
Rose		
Viole		
Folio (poni il Nardo Indiano)	}	ana 3. ii. G. v.
Glycyrrhiza, cioè liquiritia		
Mastiche		
Styrace		
Maiorana		
Menta aquatica		
Cardamomo		
Pepelungo		
bianco		
Seme di Basilico		
Granchia di		
Mortina cioè		
Mirro)		
Corteccie di Cederno, cioè		
Citrone		

Per

Perle
Beem bianco
rosso

Coralli rossi
Sera arsa

Musco

Camphora

Siroppo rosato

Zucchero bianco

Fa Lattosaro.

} ana ℥.i. G.ii.s.

G.vii.s.

G.v.

} ana ℥.viii.

Letificante di Galeno secondo Nicholas.

Recip. Fior di Basilico

Zafferano

Zedoaria

Legno Aloe

Gherofani

Cortecce di Cederno,
cioè Citrone,

Galanga

Mace

Noci Moscade

Styrace

Anici

Limatura d'Auorio

Thymo

Epirthymo

Camphora

Musco

Ambracane

Perle

Osso di cuore di
Cervio

} ana ℥.s.

} ana ℥.i.

} ana ℥.s.



H a Foglie

Parte seconda

Foglie d'Oro
d'Argento

ana ℥.i.
q.b.

Zucchero

Fa Lattouaro

Letificante di Rasi allo Almanfore.

Melissa

Cortecchie di Cederno, cioè
di Citrone

Gherofani

Gallia muscata

Mastice

Zafferano

Cinnamomo

Noce Moscada

Cardamomo maggiore

Seme di Peonia

Beem bianco & rosso

Zedoaria

Dronici

Seme di Basilico

gariofilato

ana ̄.s.

Musco

℥.i.G.v.

Pesta ogni cosa & fa spetie

Zucchero

q.b.

Fa confetto in tauola & uolendolo fare Lat
touaro componi col seguente Siropo.

Recip. Mirobalani Chebuli

nu.xx.

Emblici

n.xxx.

Trita, & bolli in acqua commune lib.iii. à
consumatione de dua terzi & cola, & alla co
latura aggiugni

Mele fumato

lib.ii.

Cucci, & fa Siropo, & con detto poi com
poni

poni in forma di Lattouario.

Diatrion Pipercon di Galeno.

Recipe Pepe nero

bianco

lungo

} ana 3. l.

Giengiono, cioè zenzero

Anici

Thymo

Mele

q. b.

Fa Lattouario, usafi con onc. iiii. di cialcon pepe.

Diatrion Pipercon di Mesue.

Recip. Pepe nero

lungo

bianco

} ana 3. v.

Ciengiono, cioè zenzero

Thymo

Anici

} ana 3. ii

Nardo Indica

Amni

Anomo

Cinnamomo

Casia

Seme d'Appio

Sermontano

(cioè Siler mō-
tano

} ana 3. 8.

Affaro

Barbe (cioè Ra-
dice d'E-
nula)

Mele

Fa Lattouario.

H 3

Diaspoli.

Parte seconda

Diaspoliticon di Galeno.

Rec. Cymino cioè Comino pre-	}	ana ʒ. i.
parato in Aceto, & adulto		
Pepe bianco		
Cime di RutaASSE		
Nitro		ʒ.
Pesta grossamente, & con		
Mele stiumato		q. b.
Fa Lattouaro in buona forma.		

Diacymino di Mesue,

Recip. Cymino cioè Comino, infuso in		
Aceto, & dipoi secco		ʒ. x.
Gengiouo cioè Zenzero	}	ana ʒ. s.
Cinnamomo		
Gherofani	}	ana ʒ. ii. s.
Legno Aloe		
Mace		
Galanga	}	ana ʒ. ii.
Pepe longo		
Cardamomo		
Musco		ʒ. s.
Mele stiumato		q. b.
Componi Lattouaro in buona forma.		

Diacymino di Nicholas.

Recip. Cymino cioè Comino preparato		
in Aceto		ʒ. viii. ʒ. i.
Cinnamomo	}	ana ʒ. ii. s.
Gherofani		
Gengiouo cioè Zenzero	}	ana ʒ. ii. G. v.
Pepe nero		
Galanga	}	ana ʒ. i. ʒ. ii.
Santoreggia cioè saoreggia		
Calamento		

Ammi

Del Ricettario.

83

Ammi } ana 3.i. G.xviii.
Leuistico }

Pepe lungo 3.i.

Nardo Indica } ana 3.ii.s.
Cardamomo }
Noci moscade }

Pesta ogni cosa, & fa spetie, e componi Lat-
touaro con

Mele stiumato q.b.

Et vsasi farne in piastre con zucchero, met-
tendo 3.meza di spetie per lib.di zucchero.

Diacalamiento di Galeno.

Rec. Calamento Montano }
Seme di Petroselino } ana 3.s.
Paleggio }
Sermontano) cioè Siler
montano)

Seme d'Appio } ana 3.i.
Cime di Thymo }

Lybistico 3.iiii.
Pepe lib.i.

Pesta sottilmente, & con q.b.
Mele stiumato

Fa Lattouaro in buona forma.

Diacalamiento di Mesue.

Recip. Calamento Montano }
Calamento campestre } ana 3.vi.
Sermontano (cioe Siler
montano)

Seme di Petroselino }
Gengiouo, cioe zenzero } ana 3.iii.
Seme d'Appio }
Cime di Thymo }

H 4 Leuistico

Parte seconda.

Leuistico	
Pepe	3.vi.
Componi con	3.xii.
Mele Riumato	q.b.

Diacinnamomo di Mesue.

Recip. Cinnamomo		3.xv.
Casia	} ana 3.s.	
Cytino, cioè Comino		
Radici d'Enula		
Galanga		3.vii.
Gherofani	} ana 3.iii.	
Pepe lungo		
Cardamomo maggiore		
Cardamomo minore		
Gengiouo, cioè zenzero		
Mace		
Noci moscade		
Legno Aloe		
Zafferano		3.i.
Zucchero		3.v.
Musco		3.ii.
Componi con		
Mele Riumato		lib.ii.3.viii.
Cuoci, & fa Lattouaro		

Diagalanga di Mesue.

Recip. Galanga	} ana 3.vi.	
Legno Aloe		
Gherofani	} ana 3.ii.	
Mace		
Leuistico		
		Gengiouo

Gengiouro, cioè zenzero	}	ana. 3. i. s.
Pepe lungo		
Pepe bianco		
Cinnamomo		
Calamo Aromatico	}	ana. 3. i.
Calamento secco		
Menta secca		
Cardamomo		
Nardo Indica	}	ana. 3. i.
Seme d'Appio		
di Finocchio		
Anici		
di Carui	}	3. x.
Zucchero bianco		
Melelittumato		
Fa Lattouaro in buona forma.		
<i>Dixcurcuma di Meje.</i>		
Recip. Draganti		3. i.
Zafferano	}	ana 3. iiii.
Affaro		
Seme di Petroseli .		
d'Appio		
di Dauci	}	ana 3. vi.
d'Anici		
Rheubarbaro fino		
Men(poni Cipperi)		
Nardo indica	}	ana 3. ii.
Costo		
Myrrha		
Casia, cioè Cinnamomo eletto		
Schinantho	}	Sugo
Carpobalsamo		
Robbia da Tintori		
H 5		

Parte seconda

Sugo d'Assentio
 Sugo d'Eupatorio di Mesue } ana 3.ii.
 Olio di Balfamo
 Calamo Aromatico } ana 3.i.s.
 Cinnamomo
 Scordeon
 Cetraccha
 Sugo di Glycyrrhiza, cioè liquir. ana 3.ii.i.
 Pella, & fa Lattouaro con.
 Mele stiumato q.b.

Diacurcuma minore del medesimo.

Recip. Nardo Indica
 Myrrha
 Cassia (poni Cannella fina)
 Zafferano } ana 3.i.
 Schinanco
 Costo
 Cinnamomo
 Mele stiumato q.b.
 Fa Lattouaro.

Dialacca di A.

Recip. Lacca lauata } ana 3.iii.
 Rheubarbaro
 Nardo Indica
 Mastiche
 Seme d'Appio
 Sugo d'Assentio
 Sugo d'Eupatorio
 Animi
 Sauina
 Mandonle amare } ana 3.i.s.
 Costo
 Myrrha

Robbia

Robbià	}	ana 3. i. s.
Finocchio		
Anici		
Allaro		
Aristolochia		
Gentiana		
Zafferano		
Cinnamomo		
Hysopo		
Casia (poni Cannella fina)		
Schinantho	}	
Bdellio		
Pepe		
Gengiouo, cioè zenzero		ana 3. i.
Dissolui la Myrrha, & il Bdellio in Vino,		
& l'altre cose pesta sottilmente, & con		
Mele istiumato		q. b.
Fa Lattouaro.		

Dionisio di Mesue

Recip. Seme d'Anici		3. ii. s.
Glycyrrhiza (cioè liquiritia) purgata		
Mastiche		ana 3. i.
Seme di Carui	}	ana 3. v.
di Finocchio		
Mace		
Galanga		
Gengiouo, cioè zenzero	}	
Cinnamomo		
Pepe nero, bianco	}	ana 3. ii.
Lungo		
Casia (poni Cannella fina)		
Pyrethro		
Calamento		

H 6 Carda

Parte seconda.

Cardamomo maggiore	}	ana 3.i.s.
Gherofani		
Cubebe		
Zafferano		
Nardo Indica		
Zucchero bianco		5.v.
Mele stiumato		q.b.
Fa Lattouaro.		

Dianthos di Nicolao.

Recip. Fior di Ramerino		5.i.
Rose rosse	}	ana 3.vi.
Viole		
Glycyrrhiza, cioè liquiritia		
Gherofani	}	ana 5.iiii.
Noci moscade		
Galanga		
Nardo Indica		
Cinnamomo		
Gengiouo, cioè zenzero		
Zedoaria		
Mace		
Legno Aloe		
Cardamomo		
Seme d'Anetho		
d'Anici		
Mele		q.b.
Fa Lattouaro.		

Cyphædes d'Andromacho.

Recip. Polpe di Passule		5.iii.
Zafferano		3.i.
Calamo Aromati.	}	ana 3.ii.s.
Bdello		
		Cassa

Del ricettario.

91

Casia (poni Canella fina)	} ana 3.i.s.	
Cinnamomo		
Nardo Indica		3.iii.
Schimantho		3.ii.s.
Myrrha		3.iii.
Radici di Aspalatho		3.ii.
Terebenthina		3.iii.
Mele		q.b.
Vino odorato		q.b.
Cuoci, & fa Lattouaro in buona forma.		

Lattouaro de Baccis Lauri di Rafi.

Recip. Foglie di Ruta		3.x.
Seme d'Amini	} ana 3.ii.	
di Cymino, cioe comino		
di Nigella		
di Leuisticò		
di Carui		
di Dauci		
Origano		
Mandorle amare		
Pepe nero		
lungo		
Mentastro		
Coccole di Lauro		
Castoro		
Serapino		5.s.
Opoponace		3.iii.
Mele		lib 1.5.iii.
Pesta quello è da pestare, & fa Lattouaro.		
dipoi aggiugui le Gomme dissolute in		
uino.		

Latto-

Parte seconda.

Lattouaro de Cineribus secondo Auicenna.

Recip. Cenere di vetro	}	ana 3.
di Scorpioni		
Dibarbe (cioe Radice)		
di Cauoli		
di Lepre		
di guscia d'Vuoua		
d'onde sia nato il		
pulcino		
Pietra di Spugna		
Sangue di becco preparato		
Lapis Iudaico	}	ana 3. i.
Gomma di Noce		
Acori		
Petrofelino		
Dauci		
Puleggio		
Gomma Arabica		
Seme d'Althea	}	
Pepe nero		
Mele		

Fa Lattouaro.

Confettione Anachardina.
di Mesue.

Recip. Pepe nero	
lungo	
Mirabolani	Chebuli
	Emblici
	Bellirici
	Indi
Castoro	
Costo (poni le radici di Angelica, & di Gen	
tiana)	ana 3. ii.
	Anachardi

Del Ricettario.

Anachardi
Zafferano
Seme di Nigella
Coccole d'Alloro (cioe bacche di lauro)
Cipperì 3.iiii. (ana. 3.vi.
Pesta gl'Anacardi, dipoi l'altre cose, & me-
scola insieme, & componi Lattouaro con
Burro (cioè bottero) fresco } ana q. b.
non salato
Mele stiumato
Cuoci in buona forma.

Vn'altra confettione Anachardina.

Recip. Aloe ℥.i.s.
 Ghiaggiuolo (cioe Ireos)
 Casia (poni la Cannella fina) ana ʒ. vii.
 Gengiouo, cioe zenzero
 Anacardi } ana ʒ. iiii. s.
 Carpobalsamo
 Folio) poni Nardo Indica)
 Nardo Indica
 Mirabolani Citrini
 Chebuli
 Indi
 Bellirici
 Emblici } ana ʒ. iiii. ʒ. i.
 Meu (poni Cipperi)
 Epithymo
 Gherofani
 Schinantho } ana ʒ. ii.
 Reupontico
 Mastiche
 Corteccie di radici di finocchio lauate li. i.
Aceto

Parte seconda.

Aceto buono lib.ii.
 Soppelta, & infondi in detto Aceto per sette di, di poi cuoci, & cola, & alla colatura bene spremuta aggiugni
 Mele schiumato lib.ii.

Fa Lattouaro secondo l'arte.

Confettione d'Assa fetida di Mesue.

Recip. Assa fetida
 Pepe
 Myrrha
 Foglie di Ruta
 Pesta, & fa Lattouaro con
 Mele schiumato 3.viii.
 Cuoci in buona forma.

Hiera semplice de Otto rebus di Galeno.

Recip. Aloe eletto 3.c.
 Massiche
 Zafferano
 Nardo Indica
 Cinnamomo
 Carpobalsamo
 Radici d'Assaro
 Casia (poni Cannella fina) ana 3.vi.
 Pesta ogni cosa, & fa spetie, poi componi con
 Mele q.b.
 Fa Lattouaro. Aggiungesi Agarico preparato parte meza.
 Et è la Hiera con Agarico.

Hiera composta di Galeno.

Recip. Colocynthida 3.viii.
Scylla

Scylla arrostita	}	ana 3.xvi.
Agarico		
Ammoniaco		
Scamonea		
Scorze di Radici di		
Helleboro nero		
Stecade		
Hyperico		
Puleggio		
Gentiana		
Nardo Indica	}	ana 3.v.ii
Schisantho		
Pelio Montano		
Epithymo		
Polypodio		
Bellio		
Aloe		
Chamedry		
Euphorbio		
Marrobio		
Cassia(poni cannella fina)	}	ana 3.iiii.
Myrrha		
Serapino		
Zafferano		
Aristolochia rot.		
Tre Pepi		
Cinnamomo		
Opeponace		
Castoreo		
Petroselinio		
Petta sottilmente, & componi con Mele stiumato al peso de gli Spetii.		

Parte seconda.

Hiera di Archigene, secondo Aetio.

Recip. Colocynthida

3.i.

Chamedry	}	ana 3.x.
Agarico		
Marrobio		
Stecade	}	ana 3.i.
Opoponace		
Serapino		
Petroselino	}	ana 3.v.
Aristolochia rot.		
Pepe bianco		
Cinnamomo	}	ana 3.iiii.
Nardo Indica		
Myrrha		
Polio Montano		
Zafferano		
Mele stiumato quanto pesano		
Fa Lattouaro.		

Hiera di Logadio secondo Aetio.

Recip. Colocynthida

3.xx.

Scylla arrostita	}	ana 3.i
Agarico		
Ammoniaco		
Scamonea		
Scorze di radici d'Helleboro ne.	}	ana 3.i.
Hyperico		
Epithymo		
Polypodio		
Bdellio	}	ana 3.i.
Aloe		
Chamedry		
Marrobio		
Casia (poni Cannella fina)		

Myrrha

Myrrha
Pepe bianco
Pepe nero
Cinnamomo
Zafferano
Opopanace
Serapino
Castoreo
Petroselinio
Aristolochia

} ana ʒ. s.

Mele stumato al peso di tutto lo spetie.

Hiera Legadio di Nichelo.

Recip. Polpa di Colocynthis

} ana ʒ. ii.

Polypodio
Euphorbio
Polio Montano
Seme di Thymelea

} ana ʒ. i. s. G. vi.

Assentio
Myrrha

} ana ʒ. i. G. xii.

Centaurea

Agarico

Ammoniaco

Folio (Nardo Indiano)

Nardo Indica

Scylla

Scamonea preparata

Aloe

Cime di Thymo

Cassia (Canella fina)

Camedry

Bdellio

Marrobbio

} ana ʒ. i.

} ana ʒ. i. G. xliii.

Parte seconda

Cinnamomo Opopanace Castoreo Aristolochia Tre Pepi Zafferano Serapino Petroselino Helleboro nero bianco	{ }	ana 3.s. } ana G.vi.	lib.i.5.i.s.
--	--	---	--------------

Mele stiumato

Componi in buona forma.

Benedetta semplice di Nicolas.

Recip. Turbith eletto Zucchero Esula Scamonea preparata Hermodattili Rose rosse Gherofani Nardo Indica Gègiouo, cioè Zenzero Zafferano Sassefrica (cioè Saxifra gia Pepe lungo Amomo Cardamomo Seme di Petroselino di Miglialsole di Carui di Finocchio di Asparagi	{ }	ana 3.x. } ana 3.i.
--	--	--

di Brusci
 Sal Gemmo } ana. 3.i.
 Galanga }
 Mace }
 Pesta quello è da pestare, & fa Lattouaro cō
 Mele stiumato lib.iii.

Diasena di Gentile da Fuligno.

Recip. Sena in foglie 3.iii.
 Nocciuole num.l.
 Seta arsa 3.ii.
 Lapis Armeno 3.i.
 Zucchero 3.v.
 Mele stiumato 3.vi.
 Fa Lattouaro secondo l'arte.

Diasena di Nicholas.

Recip. Sena 3.iii.
 •Nocciuole arrostate nu.l.
 Seta arsa 3.ii.
 Lapis Armeno lauato 3.i.
 Lapis Lazuli lauato 3.iii.
 Zucchero. 3.vi.

Cinnamomo
 Gherofani
 Galanga
 Pepe nero
 Nardo Indica
 Folio (poni Nardo Indiana) } ana 3.ii.
 Seme di Basilico }
 Cardamomo }
 Zafferano }
 Gengiouo cioè zenzero. }
 Zedoaria }
 Fior di Ramerino, cioè di
 Pepe lungo (Rosmarino) }

Parte seconda.

Mele stiumato	lib.ii
Fa Lattouaro.	
<i>Diasena fresca di Rasis sotto nome di Lattouaro</i>	
<i>Lenitimo, & usafi.</i>	
Recip. Passule purgate	3.ii.
Capel Venere	} ana M.s.
Viole	
Orzo mondo	
Sebelten	} ana nu.xx.
Giuggiole	
Glycyrahiza	
Amoscine (cioè	} ana 3.vi.
Sufine)	
Tamarindi	
Sena netta	} ana onc.ii.
Polypodio	
Bollì in acqua à consumatione del terzo, aggiugni	
Mgarcorella fresca	M.i.s.
Da un bollore, & cola, & con detta colatura dissolui	
Polpa di Cassia	} ana 3.vii.
Tamarindi	
Amoscine(cioè Sufine)	
Passa per lo staccio, & aggiugni	
Zucchero bianco	lib.iii.s.
Zucchero Violato	3.vi.
Cuoci ogni cosa, & fa Lattouaro in buona forma, & chiamasi Diasena senza sena, & uolendolo con la sena aggiugni ogni oncia di Lattouaro	
Sena pesta	3.i.

Lattouaro

Del Ricettario .

96

Lattouaro di Sebesten del Montagnana.

Recip. Sebetten	
Amoscine (cioè Sufine) secche	} ana ̄. v.
Polpa di Tamarindi	
Acqua di Viole	lib. i.
Acqua di Ghiaggiuolo (cioè Ireos)	} ana ̄. vi.
di Cocomeri (cioè Anguria)	
Sugo di Marcorella chiarito	̄. iiii
Penniti bianchi	̄. viii
Seme di Zuccha mondo	} ana ̄. ii.
di Cocomeri (cioè Angurie)	
di Poponi	
di Citriuoli (cioè cucumeri)	

Scamonea preparata 3. iiii.
 I Tamarindi, Sebesten, & l'Amoscine (cioè Sufine) si bollono, & si dissolouono con l'acque stillate, & mescolansi con
 Diaprunis sem. lib. i. s.

Di poi si aggiugne i Penniti, & quando sono strutti, si aggiungono l'altre cose ben peste, & fassi Lattouario in buona forma.

Diacassia di Nicholao sotto nome di

Cassia confetta

Recip. Polpa di Cassia	lib. i.
Polpa di Tamarindi	} ana ̄. i. s.
Manna eletta	

Penniti

Parte seconda

Penniti cioè Penidie	}	ana 3̄.i.s.
Zucchero violato		
Zucchero Candi		
Siroppo violato		3̄.iii.
Dissolui ogni cosa nella decottione següete		
Amoscine(cioè	}	ana 3̄.i.
Sufine)		
Viole		
Orzo mondo		
Glycyrrhiza cioè liqui-		
Semi comuni mondi		
Polypodio		
Sena in folie		3̄.s.
Anici	}	ana 3̄.i.
Finocchio		
Bolli in acqua tãto che scemi el terzo, & cola, & alla colatura bene spremuta aggiugni le sopradette cose, & riduci in forma di Lat- touaro.		

Diacasia Magistrale.

Recip. Giuggiole	}	ana M.i.
Amoscine(cioè		
Sufine)		
Capel Venere		
Tamarindi		
Sebesten,	}	
Viole		
Bolli in acqua secondo l'arte, & cola, & col la collatura dissolui		
Polpa di Cassia		lib.x.
Zucchero bianco		lib.v.
Cuoci in buona forma.		Cassia

Cassia comune.

Recip. Foglie di Viole
di Malua
di Marcorella
di Bietola
di Vetriuola

} ana M.i.

Affentio Romano

M.s.

Ogni cosa si pigli verde, & cuocasi in

Acqua comune lib.x.

Bolla à consumatione della metà, & colla colatura bene spremuta si caui la Cassia, & per ogni libra di polpa si aggiunga

Mele stiumato 3.vi.

Et cuocasi in forma di Lattouario.

Diaprunis non solutio di Nicholas.

Rec. Amoscine (cioe Sufine) elette nu.c.

Bolli in acqua comune q.b.

Táto che sieno cotte, & passa per lo staccio, & serba la Polpa, & nella decottione metti Viole 3.s.

Fa bollire à bastanza, & cola, & alla colatura aggiugni

Zucchero lib.ii.

Della sopradetta polpa lib.i.

Polpa di Cassia
di Tamarindi } ana 3.i.

Cuoci à fuoco lento, & aggiugni i sotto scritti spetii pesti sotilméte, sépre rimenan- Sandali bianchi (do

rossi

Spodio } ana 3.iii.

Rheubarbaro fino

Cinnamomo

I Rose

Rose rosse

Viole

Seme di Porcellana

di Scariola

} ana. 3 ii.

Berberi

Sugo di Glycyrrhiza cioè li-

Draganti

(quiritia.)

Seme di Zuccha

di Cocomeri

} ana 3.i.

di Poponi

Pesta come disopra

Diaprunis solutio.

Recip. Diaprunis non solutio

lib.i.

Scamonea preparata

3.i.

Fa Lattouaro.

Diacatholicon di Nicholao.

Recip. Polpa di Cassia

di Tamarindi

} ana 3 ii.

Sena purgata

Rheubarbaro

Polypodio

} ana 3.i.

Viole

Anici

} ana 3.i.

Glycyrriza, cioè liquiritia, purg.

Penniti

Zucchero candi

Quattro Semi comu-

ni maggiori

} ana 3.i.i.

Pesta quello è da pestare, & piglia

Polypodio fresco

3.iii.

Seme di Finocchio

3.ii.

Acqua comune

lib ix.

Cuoci à consumatione delle due parti, & co-
la,

Del Ricettario.

58

la, & alla colatura aggiugni
Zucchero bianco lib. ii.
Cuoci in forma di Siropo, alquale aggu-
gni le soprafcritte cose, & fa Lattouaro.

Diapolypodio Magiftrale.

Recip. Polypodio mondo lib. ii.
Mele ftiumato lib. vi.
Aceto Scyllitico lib. i. 3. ii.
Gengiouo cioe Zenzero 3. vi.
Fa Lattouaro.

Diacartamo d'Arnaldo da Villa nuova.

Rec. Spetie di Diadragante frigido 3. s.
Polpa di Cotognie 3. i.
Polpa di Cartamo 3. s.
Gengiouo cioe Zenzero 3. ii.
Scamonea preparata 3. iii.
Turbith 3. vi.
Manna 3. ii.
Mele rofato colato } ana 3. i.
Zucchero Candi }
Hermodattili 3. s.
Zucchero bianco 3. x. s.
Fa Lattouaro liquido.

Lattouaro Elefcio di Mefue.

Recip. Scamonea preparata } ana 3. vi.
Turbith }
Gherofani }
Cinnamomo }
Gengiouo cioe zenzero } ana 3. ii. s.
Mirabolani Emblici }
Noci Mofcade }
Polypodio }
Zucchero fino 3. vi.

I 2 Mele

Parte seconda.

Mele stiumato

lib. i. 3. iiii.

Cuoci, & fa Lattouaro.

Diafinicon di Mesue.

Recip. Datteri cioè dattoli purgati 3. c.

Penniti 3. l.

Mandorle dolci monde 3. xxx.

Turbith fini 3. xxxv.

Scamonea 3. xii.

Gengiouro, cioè Zenzero

Pepe lungo

Fior di Ruta

Cinnamomo

Legno Aloe

Mace

Anici

Finocchio

Dauci

Galanga

} ana 3. ii. 1/2 s.

Metti i Datteri in infusione in Aceto per tre di, & per tre notti, dipoi gli pesta in mortaio di Pietra insieme con le Mandorle, & i Penniti. Dell'altre cose fa poluere sottile, & componi Lattouaro con

Mele stiumato

lib. vi.

Lattouario Ameh di Mesue.

Recip. Mirabolani Citrini 3. iiii.

Chebuli

Indi

} ana 3. ii.

Reubarbro eletto

Agarico

Colocynthida } ana 3. xviii.

Polypodio

Affentio

Affentio	}	ana 3.vi.	
Thymo			
Sena			
Viole			3.i.s.
Epithymo			3.ii.
Eemè d'Anici	}	ana 3.vi.	
di Finocchio			
Rose rosse			lib.i.
Sugo di Fumo terre			num.lx
Amoscine(cioe Sufine			3.vi.
Passule purgate			
Infondi ogni cosa in Siero di Capra, tanto che basti, & metti in uaso inuetriato, con la bocca stretta, & tura bene, & lascia stare per cinque di, dipoi da un bollore & cola, & in detta colatura bene spremuta aggiugni			
Polpa di Cassia			3.iiii
Polpa di Tamarindi			3.v.
Manna			3.iii.
Frega con mano, & cola, & aggiugni			
Zucchero bianco			lib.i.s.
Scamonea prep.			3.i.s.
Cuoci à forma di Mele, & aggiugni			
Mirabolani Citrini	}	ana 3.s.	
Chebuli			
Indi			
Bellirici			
Emblici			
Rheubarbaro			
Seme di Fumo terre			
Nardo Indica	}	ana 3.ii.	
Anici			
Componi Lattouaro.			

Parte seconda.

Lattouaro di sugo di Rose di Nicholao.

Recip. Sugo di Rose rosse	} ana li. i. ̄. iii.	
Zucchero bianco		
Scamonea preparata		̄. i. s.
Sandali rossi	} ana 3. vi.	
bianchi		
Citrini		
Spodio		3. iii.
Camphora		̄. i.
Cuoci il Zucchero, & il sugo, dipoi aggiugni l'altre cose bene poluerizzate, & componi Lattouaro.		

Lattouaro rosato di Mesue.

Recip. Sugo di Rose		lib. iiii.
Zucchero fino		lib. i. s.
Manna eletta, & fresca		̄. vi.
Scamonea preparata		̄. i. s.
Cuoci ogni cosa à fuoco lento in buona forma, dipoi aggiugni l'infrastrate cose ben peste, & stacciate.		
Trocisci di Spodio		̄. i.
Gallia muscata	} ana 3. ii.	
Zafferano		
Trocisci di Berberi		̄. s.
Componi secondo l'arte. Et questo Lattouaro si adopera à cōporre le Pillole Aggregatiue, & d'Hermodattili.		

*Lattouaro Indo maggiore
de Mesue.*

Recip. Cinnamomo	} ana ̄. s.	
Gherofani		
Nardo Indica		
		Rose

Del Ricettario.

100

Rose rosse	}	ana 3̄.s.
Casia, cioe Cannella fina		
Mace		
Cipperi	}	3.ii.s.
Sandali Citrini		
Legno Aloe		
Noci moscade	}	ana 3̄.ii.
Turbith fini		
Zucchero fino	}	3.i.
Penniti		
Galanga	}	ana 3̄.i.s.
Cardamomo mag.		
Cardamomo min.		
Affaro		
Mastiche	}	3̄.i.s.
Scamonea preparata		
Polueriza ogni cosa sottilmente, & frega con le mani unte bene con olio di Mandor le dolci, cauato di nuouo, & fa Lattouaro col sottoscritto Siroppo.		
Recip. Sugo d'Appio	}	ana 3̄.vi.
di Finocchio		
di Cotogno		
di Melagra- ni		
Mele stiumato		lib.iii.s.
Cuoci in forma di Siroppo.		
<i>Lattouaro Indo minore di Mesue.</i>		
Recip. Turbith fini	}	ana 3̄.vi.
Zucchero		
Mace	}	ana 3̄.vii.
Gherofani		
Pepe		

Parte seconda.

Gengiouro, cioe zenzero	}	ana 3.vij.
Cinnamomo.		
Noci moscade		
Cardamomo		
Scamonea preparata		3.i.s
Mele stiumato		lib.iii.

Lattuario di Pyllo di Mesue.

Recip. Sugo di Borrana-	}	ana lib.ii.
(cioe Borragi-		
ne) saluatica		
di Borrana (cioè		
Borragine) dome-		
stica		
d'Endiuia		
d'Appio		

Sugo di Fumo terre	3.iiii.
--------------------	---------

Charisci, & infondiui

Cuscute

Anici	}	ana 3.s.
Sena		

Capel Venere	M.i.
--------------	------

Affaro	3.s.
--------	------

Nardo Indica	3.ii.
--------------	-------

Lascia stare per un di, & una notte, dipoi da un bollire, & aggiugni

Viole fresche	3.iii.
---------------	--------

Epithymo	3.ii.
----------	-------

Fa bollire di nuouo, & cola, & alla colatura aggiugni

Pyllo	3.iii.
-------	--------

Tieni in macero per hore uintiquattro, rimenantolo spesso, dipoi spriemi, & cauane la uiscofità, & di detta piglia

lib.iiii.
Zucchero

Del Ricettario.

102

Zucchero fino	lib.ii.s.
Scamonea preparata	3.iii.s.
Cuoci in buona forma, dipoi aggiugni le sotto scritte cose poluerizzate sottilmente	
Trocisci Diarodon	} ana 3.i.
di Spodio	
Rheubarbaro	
Trocisci di Berberi	3.s.
Componi, & fa Lattouaro	
<i>Triphera Persica di Mesue.</i>	
Recip. Sugo di solatro	} ana lib.i.
d'Endiua	
d'Appio	
di Luppoli	
Viole	3.iii.
Cuscute	3.s.
Mirabolani Citrini	} ana 3.ii.
Chebuli	
Indi	
Foglie di Sena	3.ii.
Nardo Indica	3.iii
Agarico eletto	3.i.
Amoscine (cioe Sufine) grosse	nu.l.
Infondi in detti sughi, hauendo fregato i Mirabolani con olio di Mandorle dolci, & fa bollire à fuoco lento à consumatione del terzo, dipoi aggiugni	
Epithymo	3.xl.
Da un bollore, & cola, & colla metà della colatura dissolui	
Tamarindi freschi	3.iii.
Manna	3.i.s.
Polpa di Cassia	3.iii.

I s

Zucchero

Parte seconda.

Zucchero violato	lib.i.
Et all'altra metà aggiugni	
Zucchero fino	lib.iii
Aceto buono	lib.i.
Cuoci à fuoco lento, & mescola l'altre cose, & aggiugni	
Rheubarbaro	3.ii.
Mirabolani Citrini	3.i.s.
Chebuli	} ana 3.i.
Indi	
Bellirici	} ana 3.s.
Emblici	
Seme di Fumo	} ana 3.ii.s.
terre	
Trocisci Diarhodon	
Mace	
Mattiche	
Cubebe	
Spodio	
Sandali Citrini	
Seme di Zuccha	
di Cocomero	
(cioe Anguria)	
di Popone	
di Citriuolo	
(cioe Cocumero)	
Anici	3.s.
Nardo Indica	3.ii.
Pesta sottilmente, & rinuolgi in olio uiolato, & componi secondo l'arte.	
<i>Diaturbith secondo Mesue.</i>	
Recip. Turbith bianchi, e gommosi	3.x.
Giengionno	

Del Ricettario.

102

Gengiouro, cioè zenzero	3.v.
Mastiche	3.iii.
Zucchero bianco	3.ii.s
Fa Lattouaro con	
Mele	q.b.

Diaturbith con Rheubarbaro del Montagnana.

Recip. Turbith	} ana 3.i.	
Hermodattili		
Rheubarbaro		3.x.
Scamonea preparata		3.s.
Sandali bianchi		

rossi } ana 3.i.s.

Viole

Gengiouro, cioè zenzero

Mastiche

Anici

Cinnamomo

Zafferano

Zucchero bianco

Fa Lattouaro in buona forma.

Catarticum Imperiale secondo

Nicholao.

Rec. Scamonea preparata } ana 3.i.

Zucchero

Cinnamomo

Nardo Indica

Barbe di Saffefrica (cioè

radice di Saffifragia)

di Polypodio

Gengiouro, cioè zenzero

Nardo Celtica

Pepe lungo

Pepe bianco

ana 3.iii.



6

Carde-

Parte seconda.

Cardamomo
Amomo
Gherofani

} ana 3.iii.

Pesta sottilmente, & fa Lattouaro con
 Mele stiumato q.b.

Diamanna di Galeno secondo Mesue.

Recip. Manna fina lib.i.
 Scamonea preparata 3.i.
 Sugo di rose rosse lib.i.
 Dissolui la Manna col sugo, & cuoci à fuoco
 lento, & quando è cotto in buona forma
 aggiugni
 Maltiche poluerizato [3.iii.
 Fa Lattouaro.

Lattouaro solutino Magistrale.

Recip. Mitabolani Citrini
 Chebuli
 Indi

} ana 3.ii.

Mrabolani Bellirici
 Emblici

} ana 3.i.s.

Zucchero fino 3.s.
 Pesta in uaso di pietra per tre di, & ogni di
 spargiui sopra acqua di fonte due, ò tre uolte,
 & lascia rasciugare, & riduci in poluere
 sottile, & di detta poluere piglia 3.i.
 Turbith fini 3.iii.
 Gengiouo, cioe zenzero 3.1.s.
 Cinnamomo
 Anici
 Sandali rossi

} ana 3.i.

Scamonea preparata 3.i.s.
 Zucchero q.b.
 Fa Lattouaro.

Theriaca

Del Ricettario.

113

Theriaca d'Andromacho uecchio

secondo Galeno.

Recip. Trocisci di Scylla

3.xlviii.

Trocif. Theriaci.

Hedicroo

Pepe lungo

Oppio

Rose rosse purgate

Ghiaggiuolo (cioe Ireos)

Sugo di Glycyrrhiza (cioe
liquiritia)

Seme di Nauone saluatico

Scordeo

Opobalsamo

Cinnamomo

Agarico

Myrrha

Costo (poni radice d'An-
gelica, ò di Genaiana)

Zafferano

Casia (poni Cannella fina

Nardo Indica

Schinantho

Incenso chiaro

Pepe nero

Dittamo di Candia

Cime di Marrobio

Rheupontico

Stecade

Petroselino

Calamento montano

Therebentina

Gengiouro, cioe zenzero

Radici di cinquefoglio

} ana. 3.xxiiii.

} ana 3.xii.

} ana 3.vi.

Parte seconda.

Polio montano	}	ana 3.iiii
Iua		
Styrace		
Meu(poni Cipperi)		
Amomo		
Nardo Celtica		
Terra Lemnia		
Phù,cioe Valèriana		
Chamedry		
Folio(poni il Nardo Indico)		
Chalcite arsa(poni il Vitrio- lo bianco di uecchiezza)		
Gentiana		
Anici		
Sugo di Hypocistide		
Carpobalsamo		
Gomma		
Seme di Finocchio		
Cardamomo		
Sesili,cioe Siler montano		
Acacia	}	ana 3.ii.
Thlaspi herba		
Hyperico,cioe perforata		
Ammi		
Serapino		
Castoro		
Aristolochia lunga		
Dauci		
Bitume Iudaico	}	lib.x. Vino
Opoponace		
Centaurea minore		
Galbano		
Mele stumato		

Vino buono odorifero

q.b.

A tempi di Galeno pigliauano piu spetie
p libra di Mele, & la faceuano piu soda che
hoggi non si fa, piglisi

Mele

lib.xx.

Componsi secondo Gale. in questo modo
L'herbe, fiori, frutti, semi, radici, & scorze,
Trocisci, Terra Lénia, Chalcite, & Bitume
si pestano diligéteméte in mortaio di Bron
zo col pestello di ferro, e si passano per stac
cio fino, ecceto il seme del Thlaspi, del na
uone saluatico, & il Zafferano, i quali si ma
cinano da per loro, & si irrigano con del ui
no, accioche nó si ammassino nel fondo del
mortaio, & cosi uenghino ben pesti.

La Gomma e sughi, & il Castoro si pestano
in un mortaio infondédoui sopra del uino,
accioche meglio si pestino ancora loro. Al
tempo della cóposizione, & unione di tut
te le cose. In prima si strugge la Terebinthi
na in balneo marie con un poco di Mele;
& con essa si strugge lo Opoponace, il Gal
bano, & il Serapino, hanendogli prima ben
pesti in un mortaio da per loro & hauédoui
infuso un poco di Mele crudo, di modo che
si possino malassare con le dita, & ben rime
nare, accioche si unischino bene insieme, &
si lasciano cuocere in detto balneo cò la te
rebenthina, tanto che sieno ridotti à buona
forma, dipoi si mescola parte delle cose pe
ste, & ridotte in poluere con quelle che so
no dissolute in uino, tanto che uenghino à
una certa forma di Mele, dipoi si uersano in
uno

Parte seconda.

uno mortaio grande in questo modo. In prima parte delle cose dissolute col uino, & ridotte à detta forma; secōdariamente parte del Mele cotto da per sè, & stiumato, dipoi parte del restante delle cose in poluere. Dopo questo, parte delle cose liquefatte in Balneo marie tiepide, e si menino molto bene con un mestatoio, & così si faccia del restante, infino che sia mescolato ogni cosa, e questo s'operi al Sole, accioche piu ageuolmente si possa fare; dipoi si rimeni, & pesti p lungo spatio con pestello di ferro, ungendolo cō l'Opobalsamo, accioche si unisca cō tutte l'altre cose, & che piu ageuolmète si possa fare tale operatione, perche altrimenti si appiccherebbe il cōposto al pestello, & darebbe impedimento, & così si cōsumi tutto l'Opobalsamo, che entra nell'Antidoto, & questo si facci continuamente p quattro, ò cinque giorni, dipoi per interuallo di sei, ò sette si facci il medesimo infino in due mesi, dipoi si riponghi in uasi di Piombo, ò di terra ben cotta, & inuetriata.

Il Chalcite per la Theriaca si prepara mettendone buona quantita in una pentola cruda sopra i Carboni accesi, & quando è strutto, & fa i sonagli, si piglia la parte di sopra & uersasi in sul Marmo, & lasciasi freddare da per se à l'ombra, & di quello si piglia il piu stiumoso, che ha colore di Cenere, ò di Marrobio, non pigliando del rosso, che farebbe l'Antidoto rosso, & non nero.

Nota che tutte le ricette della Theriaca, delle quali

Del Ricettario

105

lequali fa mentione Gal. in uarii luoghi, & di diuerſi autori hanno di piu che queſta.

Acoro.

3.iiii.

Pepe biancò

3.vi.

Theriaca Diateſſeron di Meſue.

Recip. Gentiana

Coccole d'Alloro (cioè
bacche di lauro)

} ana 3.ii.

Myrrha

Ariſtolochia rotonda

Mele ſtiumato

q.b.

Cuoci in buona forma.

Mitridata d'Andromacho ſecondo Galeno.

R. Glycyrrhiza, cioe liquiritia 3.viii. 3.s.

Oppio

3.iiii. 3.i.

Folio (poni il Nardo Indiano)

Nardo Celtica

Seme di Finocchio

Gentiana

Meu (poni il Cipperi)

Rose ſecche

Cardamomo

Caſtoro

Incenſo

Myrrha

Sugo di Hypoci-
ſtide

} ana 3. iiiii

} ana 3.vi.

Polio

Coſto

Sefili, cioè Siler montano

Caſia (poni Cannella fina)

} ana 3.v. 3.i.

Nardo.

Parte seconda

Nardo Indica	}	ana 3.vi.℥.i.
Scordeo		
Trocisci Cyphi		
Schinantho		
Opoponace		
Terebenthina	}	ana 3.ii.
Acoro		
Phù, cioè Valeriana		
Hyperico, cioè perforata		
Acacia		
Gomma	}	ana 3.vii.℥.i.
Carpobalsamo		
Serapino		
Zafferano		
Cinnamomo		
Gengiouro, cioè zenzero		3.v.℥.ii.
Styrace		
Dauci		
Petroselinò		
Pepe lungo		
Anici	}	ana 3.vi.℥.ii.
Thlaspi herba		
Opobalsamo		
Galbano		
Scinchi		
Vino buono		q.b.
Mele stiumato		q.b.
Componi come la Theriaca.		
<i>Mithridato di Demacrate.</i>		
Recip. Myrrha		3.x.
Zafferano	}	ana 3.x.
Agarico		
Gengiouro, cioè zenzero		
		Cinna-

Cinnamomo	
Nardo Indica	} ana 3.x.
Incenso chiaro	
Thlaspi herba	
Sesili cioè filer montano	}
Opobalsamo	
Schinantho	
Stecade	
Therebentina	
Galbano	
Costo(poni la radice di An-	
Pape lungo(gelica o di Gen.	
Castoro	
Sugo di Hypocistide,	
Styrace	
Opopanace	}
Folio(poni il Nardo Indiano	
Casia,poni Canella fina	
Polio montano	
Pepe bianco	
Scordeo	
Seme di Dauci	
Carpobalsamo	
Cyphi Tre cisci	
Bdellio	
Nardo Celtica	}
Gomma	
Petroselino	
Oppio	
Cardamomo	
Seme di Finocchio	
Gentiana	
Rose	
Dittamo di Candia	

Parte seconda

Anici		
Serpentaria		
Acoro	}	ana 3.iii.
Phu, cioe Valeriana		
Serapino		
Meu (poni il Cipperi)		
Acacia	}	ana 3.ii.s.
Sinchi		
Seme di Hyperico		
Vino		q.b.
Mele stumato		q.b.
Componi secondo l'arte.		

Diarceuthidon di Democrate secondo Galeno.

Recip. Frutti di Ginepro	3.iiii.
Terra Lemnia	3.ii.
Pesta & incorpora con	
Olio dolce	q.b.
Fa Pasta; Altri pigliano in cambio d'Olio	
Burro cioe bottero fresco.	

Ambrosia d'Archibio secondo Galeno.

Recip. Anici	}	ana 3.iiii.
Seme d'Appio		
Myrrha	}	ana 3.i.
Opopanace		
Cinnamomo	}	ana 3.ii.
Seme di Lotto		
amara		
Casia (poni Cannella fina		
Nardo Indica		
Zafferano		3.ii.s.
Pepe		3.s.
Oppio		3.iiii.
		Mele

Del Ricettario.

107

Mele stiumato

q.b.

Componi secondo l'arte

Athanasia di Mithridate secondo Galeno.

Recip. Pepe bianco

G. nu. xl.

Costo (poni radice di Angelica ò di Gen-

Meù (poni il Cipperi)

(tiana.)

Acoro

Agarico

Scordeo

Dauci

Petrofelino

ana 3.iiii.

Zafferano

Myrrha

} ana 3.viii.

Cinnamomo

Casia (poni Cannella fina)

Schinantho

} ana 3.xii.

Mele

q.b.

Componi in buona forma.

Athanasia di Nicholao.

Recip. Cinnamomo

Casia (poni Canella fina)

} ana 3.iiii. G.v

Zafferano

Schinantho

Styrace calamita

Phù, cioè Valeriana

Sermontano

(cioè Silermon

tano)

Hyoſciamo

Bettonica

Appio

Dauci

Anici

Oppio

} ana 3.i.s. G.iii

Parte seconda.

Nardo Indica	}	ana 3.s.
Folio(poni Nardo		
Castoro (Indica)		
Myrrha		
Lapis Emathite		
Carabe		
Sangue di Drago		
Coralli rossi		
Costo		
Bolo Armeno		
Mummia		
Consolida maggiore		
Terra sigillata		
Acoro		
Affaro		
Scorze di Mandragora	}	q.b.
Polio Montano		
Puleggio		
Cocchole d'Alloro		
(cioe Bacche di Lauro		
Meu(poni il Ciperi)		
Iepe bianco		
Pepe lungo		
Petroselino		
Mele		
Componi etc.		

Paulino secondo Galeno.

Recip. Cinnamomo		
Costo(poni la radice d'Angelica o di Gen-		
Galbano		(tiana)
Castoro		
Oppio		
Pepe nero	ana 3.i.	Pepe

Pepe lungo } ana 3.i.
 Styrace
 Mele q.b.
 Pesta quello è da pestare, & staccia sottilmē
 te, & il Galbano dissolui nel Mele, & fa Lat
 touaro in buona forma, & serba in uaso di
 uetro, ò uero d'Argento.

*Philonio Tharsense secondo Galeno, simile à
 quello di Mesue.*

Recip. Zafferano 3.v.
 Pyrethro }
 Euphorbio } ana 3.i.
 Nardo Indica }
 Pepe bianco } ana 3.xx.
 Seme di Hyosciamo }
 Oppio 3.x.
 Mele q.b.
 Componi in buona forma.

Philonio Romano secondo Nicholao.

Recip. Pepe bianco } ana 3.v.
 Seme di Hyosciamo }
 Oppio 3.ii.s.
 Casia(poni Cannella fina) 3.i.s.
 Seme d'Appio 3.i.
 Petroseliño }
 Seme di Finocc. } ana 3.ii.G.v.
 Dauci }
 Zafferano 3.s.
 Nardo Indica }
 Piretro } ana G.xv.
 Zedoaria }
 Cinnamomo 3.i.s.
 Euphorbio

Parte seconda.

Euphorbio
 Costo, poni la radice di } ana 3.i.
 Angelica o di Gentiana.
 Mele istumato q.b.
 Componi ecc.

Philonio Persico di Mesue.

Recip. Papaueri bianchi } ana 3.xx.
 Hyosciamo
 Oppio } ana 3.x.
 Terra sigillata
 Lapis Emathites } ana 3.v.
 Zafferano
 Castoro
 Nardo Indica
 Euphorbio
 Pyrethro
 Perle } ana 3.i.
 Carabe
 Dronici
 Zedoaria
 Trocisci Ramich.
 Camphora 3.i.
 Mele q.b.

Tryphera Magna di Nicholao.

Recip. Oppio 3.ii.
 Cinnamomo
 Gherofani
 Galanga
 Nardo Indica
 Zedoaria } ana 3.
 Gengiouo cioè Zenzero.
 Costo (poni la radice di Ange
 Styrace calamita (lica o di Gen.)
 Calamo

Del Ricet tario.

209

Calamo Aromatico
 Calamento
 Ghiagginolo (cioe Ireos)
 Peucedano
 Acoro
 Scorze di Mandragora
 Nardo Celtica
 Rose rosse
 Pepe
 Anici
 Appio
 Petroselino
 Finocchio
 Dauci
 Hyosciamo
 Cymino cioe Comino
 Seme di Basilico
 Mele Itiumato

ana 3.i.

q.b.

Requie di Nicholao.

Recip. Rose rosse
 Viole
 Oppio
 Hyosciamo
 Papaueri bianchi
 Papaueri neri
 Scorze di Mandragora
 Seme di Scariola
 di Lattuga
 di Porcellana
 di Pylho
 Nocimoscade
 Cinnamomo
 Zucchero

ana 3.iii.

ana 3 i.s.

K Sandali

Parte seconda

Sandali bianchi	}	ana ʒ. ii. G.v.
rossi		
Citrini		

Spodio

Dragante

Mele stumato

Componi in buona forma & fa Lattouaro. q.b.

Sotera di Paulo.

Recip. Nardo Indica

Castoreo	ana ʒ. xxxix.
----------	---------------

Myrrha	ʒ. xxvii.
--------	-----------

Zafferano	ʒ. xxxvii.
-----------	------------

Oppio

Schynantho	ana ʒ. xxxvi
------------	--------------

Petroselino	ʒ. xlv.
-------------	---------

Anici	ʒ. ix.
-------	--------

Appio	ʒ. vii.
-------	---------

Cassa (poni Cannella fina)	ʒ. xii.
----------------------------	---------

Pepelungo

Amomo	}	ana ʒ. xii.
Scilli		

Sisone (poni il Dauci)	ʒ. vi.
------------------------	--------

Stryace

Trocisci Hedicroo	ana ʒ. xviii.
-------------------	---------------

Costo (poni la radice di Angelica o di Gen

Ailaro (tiana)

Mele q.b.

DELLE

DELLE POLVERI.

Poluere da Ventofita Magiſtrale.

Rec. Coriandoli preparati	} ana 3.ii.	
Anici puri, & netti		
Zucchero fino		3.iiii.
Cinnamomo		3.ii.
Gherofani		3.i.
Mace		3.s.
Fa poluere sottile, & uſa		

Vn'altra ſimile Magiſtrale.

Recip. Cinnamomo fino		3.i.
Gengiouo cioe zenzero.		3.s.
Cymino cioe Comino.	} ana 3.ii.	
Pepe		
Galanga		
Gherofani		
Zucchero fino		lib.i.
Polueriza ſottilmente, & uſa come diſopra.		

Vn'altra ſimile Magiſtrale.

Recip. Cinnamomo		3.i.s.
Gengiouo, cioe zenzero		3.i.
Mace		3.s.
Noci moſcade		G.viii.
Zucchero bianco		3.ii.
Fa Poluere ſottile.		

Poluere di Sena preparata del Montagniana.

Recip. Foglie di Sena		3.i.s.
Gengiouo cioe zenzero.	} ana 3.iii.	
Mace		

Parte seconda

Cinnamomo }
 Tartaro } ana 3.i.s.
 Polueriza sottilmente.

Poluere di Turbith Magistrale.

Recip. Turbith fini 3.i.
 Gengiouo cioè Zenzero bianco 3.ii.
 Hermodattili 3.s.
 Zucchero bianco 3.s.
 Fa Poluere sottile.

Vn'altra secondo Auicenna.

Recip. Gengiouo cioe Zenzero bianco
 Mastiche eletto ana 3.x
 Turbith fini
 Zucchero bianco 3.xxx.
 Mescola, & fa Poluere sottile.

Poluere Laffatina Magistrale.

Recip. Turbith 3.i.
 Gengiouo cioe Zenzero
 Cinnamomo
 Mastiche
 Galanga
 Cardamomo
 Gherofani
 Anici
 Hermodattili
 Scamonea preparata
 Foglie di Sena 3.ii.
 Zucchero bianco 3.iiii.
 Polueriza sottilmente.

Poluere da sepposita comune Magistrale.

Recip. Aloe
 Cymino, cioe Comino. } ana 3.i.
 Gemmo }
 Ruta Polue-

Del Ricettario.

111

Polueriza, & fasfi sopposta con
Mele

q.b.

Vn'altra piu acuta.

Recip. Aloe	}	ana ʒ.ii.
Helleboro nero		
Centaurea		
Cymino cioe comino		
Ruta		
Fa Poluere, & vfa come di sopra.		

Poluere da sopposta, & lenare il dolore.

Rec. Cymino cioe Comino	}	ana ʒ.i.
Ruta		
Castoreo		
Oppio		
Fa Poluere, & con Mele fa sopposta.		

Poluere Capitale calda Magistrale.

Recip. Stecade	}	ana ʒ.i.
Noci moscade		
Bettonica		
Barbe cioe Radice		
(di Peonia		
Sermontano(cioe		
Silermontano)		
Perfa(cioe Ma-		
giorana)	}	ana ʒ.ii.
Legno Aloe		
Gherofani		
Musco	}	ana ʒ.ii.
Ambra		
Fa Poluere.		

K 3 Poluere

Parte seconda

Poluere Capitale temperata.

Recip. Rose Sandali bianchi Labrusca Beronica Stecade Barbe (cioe Radi ce) di Peonia Saluia Persa (cioe Ma- giorana) Gherofani Sandaraca.	}	ana 3.i.
---	---	----------

Polueriza sottilmente.

Poluere da nettare i denti.

Recip. Corno di Ceruio arso.

Pomice

Turia preparata

Cinnamomo

Siderite arsa

ana 3.i.

Musco

G.vi.

Mescola, & fa Poluere.

Spetie di Pittima Cordiale fresco.

Rec. Sandali bianchi rossi Citrini	}	ana 3.s.
---	---	----------

Beem bianco

rosso

Seta tinta in grana Osso di cuore di Ceruio	}	ana 3.i.
--	---	----------

Taglia la seta minutamente, & trita le cose
da

Del Ricettario.

112

da p sè, & mescola, & serba in uaso di uetro.

Vn'altro caldo.

Recip. Sandali bianchi
rossi } ana 3.ii.
Citrini }

Beem bianco
rosso }
Seta tinta in Grana } ana 3.i.
Osso di cuore di
Ceruio }

Zafferano
Cinnamomo } ana 3.s.
Gherofani
Legno Aloe }

Ambra } ana 3.i.
Masco }

Componi come di sopra.

Vn'altro temperato.

Rec. Rose rosse
Coralli rossi
Corteccie di Cederno,
cioe Citrone } ana 3.i.
Osso di cuore di
Ceruio }

Seta tinta in Grana
Sandali bianchi
rossi } ana 3.s.
Citrini }

Zafferano
Gherofani } ana 3.i.
Cinnamomo
Legno Aloe }

Ambra

K 4

3.s.
Camphora

Parte seconda.

Camphora ℥.ii.
Pesta come di sopra.

Spetie per Pittima da' fegato fresca.

Recip. Sandali bianchi }
 rossi } ana ̄. s.)
 Citrini }

Rose }
Coralli } ana 3. i
Spodio }

Camphora ℥.i.
Polueriza come di sopra.

Vn' altro Caldeo

Recip. Rose }
Sandali bianchi }
 rossi } ana 3. i
Assentio }
Schinantho }
Spodio }
Nardo Indica }
Cinnamomo }

Musco ℥.i.
Fa Poluere sottile.

Poluere contro a peste Magistrale.

Recip. Dittamo di Candia }
Coralli bianchi }
Tormentilla } ana ̄. i.
Bolo Armeno }
Genziana }

Terra figillata ̄. s.
Fa poluere sottile.

Vn' altra.

Recip. Radici di Tormentel. }
Sandali Citrini } ana 3. ii.

Terra

Terra figillata	}	ana 3.ii.
Zucchero bianco		
Sandali rossi	}	ana 3.i.
Dittamo di Candia		
Corno di Ceruo arso		
Perle		
Rose rosse		
Bolo		
Aristologia tonda		
Pimpinella		
Myrrha	}	ana 3.s.
Zedoaria		
Camphora		
Seme di Cederno, cioè Citrone		
Zafferano		
Hyacintho		
Fa poluere sottile.		

Poluere da Rogna, comune

Recip. zolfo giallo	}	ana 5.i.
Cymino, ò Comino		
Coccole d'Alloro (cioè Bacche di Lauro)		
Strafizzacha (cioè Stafiffa- gria)		

Fa poluere, & stempera con l'Olio rosato.

Vn' altro di Nicholao piu potente.

Recip. Lytargiro	}	ana 3.i.
Helleboro nero		
Zolfo	}	ana 3.ii.
Nitro		
Perfa (cioè Maiorana)		
Pesta etc.		

Parte seconda

*Poluere Cephalica di Lucio Cathagete
secondo Galeno.*

Recip. Ghiaggiuolo (cioe Ireos)	3.iiii.
Aristolochia rot.	} ana 3.ii.
Manna d'Incenso	
Scorze di radice di Panace	3.iiii.
Fa poluere.	

Vn'altra secondo Galeno.

Recip. Ghiaggiuolo	} una 3.i.
(cioè Ireos)	
Aristolochia rot.	
Orobi	
Manna d'Incenso	
Polueriza sottilmente. Alcuni aggiungono radici di Panace, & la Cadmia lauata.	

Vn'altra di Xenocrate secondo Galeno.

Recip. Farina d'Orobi	3.viii.
Ghiaggiuolo (cioe Ireos)	3.x.
Incenso chiaro	} ana 3.v.
Aristolochia rot.	
Scaglie di Rame	
Polueriza come di sopra.	

*Vn'altra di Triphone: & leua la scaglia
dell'ossa.*

Rec. Scorza di Pino	} ana 3.vi.
Scaglia di Rame	
Pomice arsa	} ana 3.iiii.
Incenso	
Ghiaggiuolo	
(cioè Ireos)	
Aristolochia rot.	
Ragia fritta	

Aloe

Aloe } ana 3.ii.
Myrrha }
Polueriza come di sopra.

Poluere costrettina secondo Galeno.

Recip. Aloe }
Manna d'Incenso }
Scorza di Pino }
Terra Lemnia } ana 3.i.
Bolo Armeno }
Lapis Hæmatite }
Hypocistide }
Zafferano }
Galla acerba }
Fa poluere etc.

Vn'altra del medesimo, Emplastica.

Recip. Ragia fritta }
Fior di farina di Grano, } ana 3.iii.
cioe di fromento }
Gesso }
Fa poluere.

Vn'altra secondo il medesimo.

Recip. Incenso 3.i.
Aloe 3.s.
Fa poluere, & usasi à modo di impiastro cò
chiara d'uoua sù peli di Lepre.

*Poluere da incarnare, & restringere il san-
gue, secondo Gian de Vico.*

Recip. Aloe } ana 3.i.
Myrrha }
Sarcocolla 3.i.s.
Incenso }
Fior di farina } ana 3.ii.

K 6 Sangue

Parte seconda.

Sangue di Drago }
Terra sigillata } ana 3.ii.s.

Tutia }
Lytargirio } ana 3.i.
Draganti }

Fa poluere sottile.

*Poluere Causfica da ritenere il sangue
secondo Galeno.*

Recip. Calcite	℥.c.
Calcantho	℥.l.
Misy arso	℥.xxv.
Rame arso	℥.xii.s.

Fa poluere sottile.

Vn'altra secondo il medesimo.

Recip. Carta arsa	
Pionibo arso	
Rame arso	
Arsenico	
Scaglie di ferro	
Zolfo uiuo	℥.s.
Fa poluere.	

Precipitato di Gian de Vico.

Recip. Salnitro	lib.i.s.
Verriuolo Romano	
Allume di Rocca	ana lib.i.

Distilla per lambico, & quanto è piu forte
tanto è migliore, & di detta piglia

Argento uiuo lib.i.

metti in boccia con cappello ben lotato, &
cosi lota il recipiente, che non suapoi, &
distilla tanto che la boccia diuenti rossa, ser-
ba l'acqua da per se, & spezza la boccia, &
l'Argento che è restato sarà calcinato, che

gli Al-

Del Ricettario.

115

gli Alchimisti chiamano precipitato, il quale macina in sul marmo con una pietra, & rimetti in boccia con l'acqua che passò, & di nuouo metti à lambiccare tanto che l'acqua sia l'abiccata, & spezza di nuouo la boccia, & l'argento che è rimasto, rimacina sul marmo, & quando è macinato, lo metti in un calderotto sù carboni accesi bene, & rimena con un bastone sempre per una hora, & meza, perche così la Poluere diuenta migliore, & quando è uenuto alla perfettione diuenta più chiaro del Minio.

DELLE PILLE LOLE.

Pillole Becchiche di Mesue.

Re. Sugo di Glycyrrhiza, cioe liquiritia
Zucchero bianco ana 3. x.
Amido
Draganti } ana 3. i. s.
Mandorle dolci
Muccellagine di seme di Cotogni q. b.
Pesta, & fa pillole.

Pillole Becchiche di Rasus.

Recip. Amido
Draganti
Mandorle monde
Faue sguosciate
Seme di Papaueri } ana 3. ii.

Cor-

Parte seconda

Cortecce di Papa-	}	ana 3.ii.	
ueri			
Gomma Arabica			
Bolo Armeno			
Mucellagine di Psyllio			q.b.
<i>Pillole Becchiche bianche Magistrale.</i>			
Recip. Zucchero candi	}	ana 3.vi.	
Amido			
Penniti			3.iii.
Draganti			3.ii.
Infondi i Draganti in acqua rosa per un di,			
& fa pillole.			

Pillole Becchiche Emplastiche di Galeno.

Recip. Gomma	}	ana 3.s.	
Draganti			
Sugo di Glycyrrhiza, cioè liquiritia			3.i.
Sapa, cioè uin cotto			q.b.
Fa pillole.			

Pillole Becchiche con Terebenthina di Galeno.

Recip. Pepe	}	ana 3.ii.	
Casia (poni Cannella fina)			
Cinnamomo			
Galbano	}	ana 3.i.	
Terebenthina			
Mele stiumato			q.b.
Fa pillole.			

Pillole comuni.

Recip. Aloe		3.i.
Myrrha	}	ana 3.s.
Zafferano		
Vin bianco		q.b.
Fa pillole		

Pillole

Del Ricettario.

116

Pillole contro à peste Magistrali.

Recip. Myrrha	
Zafferano	} ana 3.i.
Bolo Armeno	
Coralli rossi	
Charabe	
Mirabolani Chebuli	3.ii.
Aloe	3.vii.
Vino bianco	q.b.
Fa pillole.	

Pillole di Hiera semplice di Galeno.

Re. Spetie di Hiera semp. di Gale.	5.ii.
Mele rosato colato	q.b.
Fa Pillole.	

Pillole di Hiera con Agarico.

Recip. Spetie di Hiera semplice di Galeno	
Agarico Troci - scato	} ana 3.iiii.
Aloe	
Mele rosato collato	5.i.
Fa pillole.	q.b.

Pillole di Hiera con Agarico di Maestro.

Antonio dalla Scarperia.

Recip. Cinnamomo	
Nardo Indica	} ana 3.i.
Zafferano	
Schinantho	
Affaro	
Mastiche	
Casia (poni Cannella fina)	
Xilobalsamo	
Carpobalsamo	
	Viole

Parte seconda.

Viole		
Epithymo	}	ana 3.i.
Colocynthida		
Agarico	}	ana 3.ii.
Turbith		
Rheubarbaro	}	ana 3.iiii.
Scamonea preparata		
Componi con uino bianco & Theriaca.		

Pillole da Matrice d' Auicenna.

Recip. Dronici		
Zedoaria	}	ana 3.i.
Noci moscade		
Castoro		
Seme d' Appio	}	ana 3.iiii.
d' Anerho		
Perle		
Hyosciamo		G.iii.
Fapillole con		
Acqua d' Artemisia		q b.
<i>Pillole d' i Galeno , & sono simili alle Alephangine.</i>		

Recip. Cinnamomo		
Calamo Aromatico	}	ana. 3.i.
Casia (poni Cannella fina)		
Xilobalsamo		
Schinantho		
Datteri, cioè Dattoli		
Soppesta ogni cosa, & infondi in acqua piovana		
		q. b.
Et tieni infuso in una pentola nuoua, dipoi cuoci à consumatione della metà, & cola, & in detta colatura metti Aloe lauato piu uolte in acqua piovana, & poluerizzato		
		lib. i.
Incorpora in detta decoctione, & tieni al Sole		
		le ne

lene di Caniculari, tanto che e sia rasciur-
ro, & dipoi aggiugni

Zafferano
Myrrha } ana 3.i.
Mastiche

Mescola, & fa pillole.

Pillole Alephangine di Mesue.

Recip. Cinnamomo
Cubebe
Legno Aloe
Calamo Aromatico
Mace
Noci moscade
Cardamomo
Gherofani
Assaro
Mastiche
Schinantho
Nardo Indica
Carpobalsamo

ana 3.i.

Assentio
Rose rosse

ana 3.v.

Pesta grossamente, & infondi in libre dodici d'acqua commune per un di, poi cuoci à consumptione delle due parti, poi frega bene, & cola, & piglia libre due di detta colatura, & mettiui.

Aloe lauato in acqua piovana piu uolte secondo l'arte, & poluerizzato lib.i.

Tieni al Sole tanto che si secchi rimenantolo spesso, & aggiugni

Myrrha
Mastiche } ana 3.v.

Zafferano

Parte seconda

Zafferano 3.iii.
 Pesta sottilmente, & metti nel restante della decoctione, & tieni al Sole, tanto, che si secchi rimenantlo spesso, & riduci in pasta per far pillole secondo l'arte. Compongono si queste pillole nel mese di Giugno, ò di Luglio.

Pillole de Tribus.

Recip. Rheubarbaro }
 Agarico } ana 3.ii s.
 Aloe lauato }
 Fa pillole con Siropo rosato.
Pillole di Rheubarbaro di Mesue.
 Recip. Rheubarbaro fino 3.iii.
 Sugo di Glycyrrhiza, cioè liqu. }
 d'Assentio } ana 3.i.
 Mastiche
 Mirabolani Citrini 3.ii.s.
 Seme d'Appio }
 di Finocchio } ana 3.s.
 Trocisci Diarhodon 3.ii.s.
 Spetic di Hiera semplice 3.x.
 Acqua di Finocchio q.b.
 Fa Pillole etc.

Pillole Mastichine del Conciliatore.

Recip. Mastiche 3.iiii.
 Agarico 3.iii.
 Aloe 3.x.
 Lima l'Agarico, & infondilo nell'Oxymelle, & fa pillole.

Pillole Assaiaret d'Avicenna secondo Gentile.

Recip. Poluere di Hiera semplice di Galeno 3.ii.
 Mastiche

Del Ricettario.

118

Maffiche } ana 3.i.
 Mirabolani }
 Aloe 3.iiii.
 Sugo d'acqua di Persa (cioe Magiorana.
 Fa Pillole. (q.b.

Pillole di Fuma terre d'Avicenna.

Recip. Mirabolani Citrini }
 Chebuli } ana 3.v.
 Indi }

Aloe 3.vii.
 Scamonea preparata 3.v.
 Sugo di Fumo terre q.b.
 Fa Pasta tenera, & lascia rasciugare, rimetti
 dipoi della l'itro sugo, & fa il medesimo tre
 uolte. & fa Pillole.

Pillole d'Agarico di Mesue.

Recip. Agarico } ana 3.iii.
 Maffiche }
 Ghiaggiuolo } ana 3.i.
 (cioe Ireos) }
 Marrobio
 Turbith 3.v.
 Spetie di Hiera semplice 3.iiii.
 Myrrha 3.i.
 Colocynthida } ana 3.ii.
 Sarcocolla }
 Lima l'Agarico, pesta l'altre cose, & fa Pil-
 lole con
 Sapa cioe uin cotto q.b.
 Et in cambio di Colocynthida è meglio
 torre Trocisci Alohandi.

Pillole

Parte seconda.

Pillole Aggregatiue di Mesue.

Recip. Mirabolani Citrini	}	ana 3.s.
Rheubarbaro		
Sugo d'Eupatorio	}	ana 3.iii.
d'Assentio		
Scamonea preparata		3.vi.
Mirabolani Chebuli	}	ana 3.ii.
Indi		
Agarico		
Colocynthida		
Polypodio	}	ana 3.vi.
Turbith		
Aloe		
Mastiche	}	ana 3.l.
Rose rosse		
Sal Gemma		
Epithymo		
Anici		
Gengiouro cioe zenzero		
Pesta grossamente, & fa Pillole con		
Lattouaro rosato di Mesue		q.b.

Pillole sine quibus di Nicholao,

Recip. Aloe lauato		3.xiiii.
Mirabolani Citrini	}	ana 3.i.
Chebuli		
Indi		
Bellirici		
Emblici		
Rheubarbaro	}	Sena
Mastiche		
Assentio		
Rose		
Viole		

Sena	{	ana 3.i.
Agarico		
Cuscute		
Scamonea preparata		3.vi.s.
Infondi la Scamonea i sugo di Finoc. q.b.		
Dissoluta che è, lega in pezza lina, & spremi forte con le mani unte in olio violato, & cō la spremitura fa Pillole.		

Pillole Lucis minori di Mesue.

Rec. Xilobalsamo	{	ana 3.i.
Carpobalsamo		
Barbe (cioe radice) di Celidonia		3.v.
Rose	{	ana 3.iii.
Viole		
Assentio		
Euphrasia		
Sena	{	ana 3.ii.s.
Epithymo		
Mirabolani Citrini		
Chebuli		
Indi		
Bellirici		
Emblici		
Agarico		
Schinantho		
Litio		
Lapis lazuli lauata		3.vi.
Aloe lauato		q.b.
Sugo di Finocchio, ò di Celidonia		
Fa Pasta		Pillole

Parte seconda.

Pillole Auree di Nicholas.

Recip. Aloe

Scamonea preparata	ana 3.v.
Rose rosse	
Seme d'Appio	ana 3.ii.s.
Seme di Finocchio	
Anici	ana 3.ii.s.

Mastiche	} an 3 i.
Zafferano	
Polpa di Colocynthida	

Petta grossamente, & fa pasta con Draganti infusi in acqua di Finocchio.

Pillole Auree Turbithate di Mesue.

Recip. Aloe

Mastiche	3.xii.
Rose rosse	ana 3.vii.
Mirabolani Citrini	3.x.
Zafferano	3.iiii.
Turbith gommosi	3.xvi.
Polucrizi, & con	
Sugo d'Assentio	q.b.
Fa Pasta	

Pillole Cochie di Rasis.

Recip. spetie di Hiera semp.

Polpa di Colocynthida	3.iii. 3.i.
Scamonea preparata	3.ii.s.
Turbit	
Stecade	ana 3.vi.
Vino bianco	q.b.
Fa Pasta.	

Pillole

Del Ricettario.

120

Pillole di Colocynthida di Galeno.

Recip. Colocynthida

Sugo d'Assentio

ana ʒ. s

Aloe

Scamonea preparata

ana ʒ. i.

Rheubarbaro eletto

ʒ. iiii.

Pesta quello è da pestare & fa pasta col sugo

Noi ci aggiugniamo il Rheubarbaro.

Pillole Alandahal di Mesue.

Recip. Trocisci Alandahal

ʒ. xii.

Sperie di Hiera semp.

ʒ. vii.

Mastiche

ʒ. ii.

Sal gemma

ʒ. i. s.

Laudano

ʒ. i.

Pesta il Laudano, & il Mastiche unto con
olio di Noci in mortaio di Bronzo con Pe
stello caldo, dipoi aggiugni l'altre cose pol
uerizzate, & fa Pillole.

Pillole d'Hermodattili di Mesue,

Recip. Hermodattili

Mirabolani Citrini

Aloe

Turbith

Colocynthida

Bdellio

Serapino

Castoreo

Sarcocolla

Euphorbio

Opopanace

Seme di Ruta

Seme d'Appio

Zafferano

ana ʒ. vi.

ana ʒ. iiii.

ʒ. i. s.

Sugo

Parte seconda

Sugo di Cauolo q.b.
Fa Pasta.

*Pillole di Turbith secondo Mesue sotto nome di
Pillole stomatiche.*

Recip. Turbith fini	3.x.
Mastiche	3.iiii.
Rose rosse	3.iiii.
Aloe	3.ii. 3.i.
Sugo d'Assentio	q.b.
Fa Massa.	

Pillole Inde secondo Mesue.

Rec. Mirabolani Indi		
Helleboro nero	}	ana 3.v
Polypodio		
Epithymo	}	ana 3.vi.
Stecade		
Agarico	}	ana 3.iiii.
Lapis Lazuli lauato		
Colocynthida		
Sale Indo		
Sugo d'Eupatorio		
Nardo Indica	ana 3.ii.	
Gengiouo cioe Zenzero		3.i.
Spetie di Hiera semplice		3.i. 3.iiii.
Sugo d'Appio		q.b.
Fa Pillole.		

Pillole fetide maggiori di Mesue.

Recip. Serapino		
Ammoniaco	}	ana 3.v.
Opopanace		
Bdellio		
Colocynthida		
Harmel (poni il se (me di ruta))		

Del Ricettario.

122

Aloe	}	ana 3.v.	
Epithymo			
Hermodattili	}	ana 3.ii.	
Esula			
Scamonea preparata			3.iii.
Turbith			3.iii.
Cinnamomo	}	ana 3.i.	
Nardo Indica			
Zafferano			
Castoro			
Gengiouo cioe zenzero			3.i.s.
Euphorbio			3.ii.
Diffolui le Gomme in sugo di Porri, & fa pillole.			

Pillole fetide minori di Mesue.

Recip. Serapino	}	ana 3.v.	
Ammoniaco			
Opopanace			
Bdellio			
Myrrha			
Turbith			3.x.
Colocynthida			3.vi.
Diffolui le Gomme in sugo di Porri			q.b.
Pesta l'altre cose, & componi.			

Pillole Arabiche secondo Nicholao.

Recip. Aloe			3.iiii.
Radici di Brionia	}	ana 3.i.	
Scamonea preparata			
Mirabolani Citrini			
Chebuli			
Indi			
Bellirici			
Embllici			

L

Rose

Parte seconda.

Rose	} ana ʒ.i.	
Mastiche		
Affaro		
Castoro		3.iii.
Zafferano		3.i.
Sugo di Finocchio		q.b.
Fa Pillole.		

Pillole di Serapino di Mesue.

Recip. Serapino	} ana 3.ii.	
Ammoniaco		
Bdellio		
Opopanace		
Aloe		
Castoro		
Harmel (poni il seme di	(Ruta	
Colocynthida		3.iii.
Sal Gemma		3.i.
Sugo di Porri		q.b.
Fa Pillole.		

Pillole di Bdellio secondo Mesue.

Recip. Bdellio		ʒ.i.s.
Mirabolani Chebuli	} ana 3.ii.s.	
Indi		
Bellirici		
Emblirici		
Venere aduste. i. Con che, ò nicchi adusti		
Charabe		
Ammi		3.iii.
Sugo di Porri		q.b.

Pillole di Sarcocolla di Mesue.

Recip. Sarcocolla		3.iii.
Turbith		3.iii.
		Colocyn-

Del Ricettario.

122

Colocynthida	}	ana 3.i.s.
Gengiouro, cioè zenzero		
Sal Gemma		3.i.
Acqua rosa		q.b.
Fa Pillole.		

Pillole d'Euphorbio di Mesue.

Recip. Euphorbio	}	ana 3.ii.
Agarico		
Colocynthida		
Bbellio		
Serapino		
Aloe		3.v.
Sugo di Porri		q.b.

Pillole d'Opopanace di Mesue.

Recip. Opopanace	}	ana 3.v.
Hermodattili		
Serapino		
Bdellio		
Ammoniaco		
Colocynthida	}	ana 3.i.
Zafferano		
Castoro		
Myrrha		
Gengiouro, cioè zenzero		
Pepe nero		
Pepe lungo		
Casia (poni Cannella fina)		
Mirobalani Citrini		
Indi		
Bellirici		
Emblici		
Scamonea preparata		3.ii.
Turbith		3.s.

L 2 Aloe

Parte seconda

Aloe	3̄.i.s.
Sugo di Cauolo	q.b.
Fa Pillole.	

Pillole de Lapide Lazuli di Mesue

Recip. Lapis Lazuli lauata	3.v.
----------------------------	------

Epithymo	}	ana 3̄.i.
Polypodio	}	

Gherofano	}	ana 3̄.s.
Anici	}	

Spetie di Hiera semplice	3.xv.
--------------------------	-------

Scamonea preptata	}	ana 3̄.ii.s.
Helleboro nero	}	

Sale Indo	3̄.i.
-----------	-------

Agarico eletto	3̄.i.
----------------	-------

Sugo d'Endiuia	q.b.
----------------	------

Fa pillole.

Pillole de Lapide Armeno di Mesue

Recip. Lapide Armeno	}	ana 3̄.v.
lauata	}	

Spetie di Hiera	}	ana 3̄.i.
Polypodio	}	
Epithymo	}	

Scamonea preparata	3̄.iii.
--------------------	---------

Gherofani	3̄.ii.
-----------	--------

Sale Indo	3̄.i.s.
-----------	---------

Sugo di Solatro	q.b.
-----------------	------

Fa pillole.

Pillole di Galeno de sex rebns.

Recip. Aloe	}	ana 3̄.s.
Scamonea	}	
Colocynthida	}	
Agarico	}	
Bdellio	}	

Gomma

Del Ricettario.

123

Gomma Arabica } ana 3.s.
Rheubarbaro

Pesta, & fa Pillole.

Noi ci aggiugniamo il Rheubarbaro.

Pillole d'Ottorebus di Nicholao.

Recip. Aloe } ana 3.ii.
Scamonea preparata

Polpa di Colocynthida

Epithymo

Agarico

Mastiche

Dauci

Mirabolani Chebuli

Assentio

Pesta, & fa Pillole con

Sugo di Solatro

Pillole d'Oppio Magistrali.

Recip. Oppio } ana 3.s.
Zafferano

Casia poni Cann.

Vin bianco

Pillole di Cynoglossa secondo Nicholao.

Recip. Cynoglossa } ana 3.s.
Oppio

Seme di hyosciamo

Myrrha

Incenso

Gherofani

Cinnamomo

Styrace calamita

Acqua rosa

Fa Pillole.

L 3

Pillole

q.b.

q.b.

3.vi.

3.v.

q.b.

Parte seconda

Pillole d'Arnoglossa Magistrali.

Recip. Myrrha

Incenso	ana 3.i.
Sugo di Glycyrrhiza, cioè liquiritia)	
Sugo di Piantagine	q.b.
Fa Pillole.	

Pillole di Styrace di Mesue.

Recip. Styrace liquida

Incenso	ana 3.i.
Myrrha	
Sugo di Glycyrrhiza, cioè le-	
Oppio (gno dolce)	
Fa Pillole.	

Pillole di Styrace di Galeno.

Recip. Styrace

Oppio	3.ix.
Myrrha	} ana 3.iiii.
Sapa cioè uin cotto	
Fa Pillole.	q.b.

Pillole simili di Galeno.

Recip. Myrrha

Pepe	ana 3.ii.
Oppio	
Styrace	
Castoro	
Galbano	
Sapa cioè uin cotto.	
Fa Pillole.	q.b.

Pillole Harmonie di Galeno.

Recip. Styrace

Castoro	ana 3.iii.
Pepe	
Cardamomo	
	Oppio

Oppio	} ana 3.iiii.	
Myrrha		
Seme di Hyosciamo		
Sapa, cioe uin cotto		q.b.
Fa Pillole.		

Pillole di Scribonio.

Recip. Serapino	} ana 3.ii.	
Myrrha		
Oppio	} ana 3.iiii.	
Cardamomo		
Castoro		
Pepe bianco		3.i.s.
Sapa, cioe uin cotto		q.b.
Fa pillole.		

DE TROCISCI, ET SIEFFI.

Trocisci di Vipera secondo Galeno.

Recip. Vipere nu. xx.
 Pigliasi da mezzo Aprile infino à tutto Maggio, ò poco appresso, in luoghi discosto dal mare. Eleggonfi le femine, & di colore rossigno, che non sieno grauide, le quali hanno il capo stiacciato, largo, il collo piu lungo, e piu sottile de maschi, il uentre piu lungo, e piu largo, la coda minore, la quale nò tengono raccolta, ma distesa, & per il trauerfo del corpo, & uanno quietamete, & nello andare muouono piu le parti di dietro uicine alla coda. Eleggonfi quelle che sono
L 4 d'aspetto

Parte seconda.

d'aspetto piu fiera, & intrepida, & che hanno gl'occhi roſſeggianti, & preſe di freſco. Tagliaſi il capo, & la coda & quattro dita à preſo, & quelle che hanno moto gagliardo, & che per buono ſpatio ſi muouono poi che ſono tagliare, & che uerſano ſangue aſſai, quelle ſono migliori. Lequali ſcortica, e getta uia le budella, & il graſſo, dipoi cuoci in una pentola di terra ben cotta, in acqua di fonte, meſſoui dentro cime d'Aneſſo, & nella fine vn poco di ſale, & cuoci à fuoco di carboni acceſi, ò di fermenti di nire, tanto che le spine ſi ſeparino dalla carne, leua da fuoco, & netta la carne dalle spine, & peſta diligentemente da per ſè, ſenza pigliare della cocitura, & aggiugnui poluere di biſcotti ben cotti, & ſtagionati, tanto che baſti à formare Trociſci, che è ſecondo Galeno la terza, ò la quarta parte. Fa Trociſci di due dragme l'uno, e ſeccali in una ſtanza in palcho, uolta à mezo giorno, ſenza poluere, riuoltandogli ſpeſſo per quindici giorni, ò piu, tanto che ſieno ſecchi bene, & riponi in uaſo di netro, ò di terra inuetriato, & turato bene. Durano uno anno in loro perfeſſione, ancora che meglio ſia comporre la Theriaca prima. Chi gli uole conſeruare piu tempo, biſogna che ſpeſſo gli netti da certa poluere che fanno, perche non gli nettando intarſano, & coſi facendo ſi conſeruanò inſino in anni tre in aſſai buono eſſere.

Trociſci

Trocisci di Scylla di Galeno.

Recip. Scylla colta nel principio di Luglio, laquale sia di mediocre grandezza, piena, bianca, leua la prima scorza di fuori, & la parte dura, doue sono attaccate le radici, & rinuolgi in pasta lieuita, et cuoci in forno, tanto che la pasta sia secca bene, & che forandola con uno stile di legno, si senta la cippolla tenera per tutto, & caua, & piglia le parti di dentro, & pesta diligentemente, e aggiugni à ogni libra farina di Orobi ben stacciata once otto, & fa Trocisci di peso di dragme due l'uno, & secca in una stanza in palco uolta à mezo giorno, senza poluere, riuoltandogli spesso infino che sieno ben secchi, & riponi come di sopra.

Hedyceroo d'Andromacho secondo Galeno.

Recip. Maro, cioè Maggiorana gentile.

Afiaro

Maiorana

Aspalatho

ana 3.ii.

Schimantho

Calamo odorato

Phù, cioè Valeriana

Xilobalsamo

Opo balsamo

Cinnamomo

Colto (poni la rad. d'Ang. ò di Gët. ana 3.iii.

Myrrha

Folio (poni Nardo Indica)

Nardo Indica

Zafferano

Casia (poni Cannella fina)

ana 3.vi.

L

S

Amomo

Parte seconda.

Amomo	3.xii.
Mastiche	3.i.
Vino	q.b.
Fa Trocisci ungendo le mani con l'Opobalsamo, & seccanfi come di sopra.	
<i>Crocomagma di Democrate secondo Galeno.</i>	
Recip. Zafferano	3.c.
Myrrha	} ana 3.l.
Rose rosse	
Amido	
Gomma Arabica	3.l.
Vino	q.b.
Fa Trocisci.	

Cyphi di Democrate.

Recip. Polpa di Passule	} ana 3.iii.	
Terebenthina cotta		
Myrrha	} ana 3.i.s.	
Schinantho		
Calamo Aromatico		3.ix.
Cinnamomo		3.iiii.
Vgne odorate	} ana 3.iii.	
Nardo Indica		
Casia(poni Cannella fina)		
Cipperi		
Coccole(cioe bacche)di Ginepro		
Aspalatho		3.ii.s.
Zafferano		3.i.
Mele		q.b.
Vino un poco		
Fa Trocisci		

Trocisci Alahandal di Mesue.

Recip. Polpa di Colocynthida	3.x.
Taglia	

Taglia sottilmente, & frega con

Olio rosato

5.i.

Draganti

Gomma Arabica

} ana 3.vi

Bdellio

Infondi in acqua rosa per quattro di, dipoi cola per pezza, & spriemi forte, & con una parte di detta, incorpora la Colocynthida, & fa pasta, & rasciuga al Sole, dipoi ripesta, & aggiugni l'altra parte della spriemitura, & fa i trocisci, iquali si possono usare in tutte le ricette doue entra la Colocynthida.

Trocisci d'Agarico di Mesue.

Recip. Agarico

15.iii.

Sal Gemma

3.i.

Gengiouo, cioe zenzero

3.iii.

Oxymele

q.b.

Lima l'Agarico, &

Fa Trocisci

Agarico Trociscato di Mesue.

Recip. Agarico eletto

5.iiii.

Vino doue sia stato infuso

Gengiouo, cioe zenzero

q.b.

Lima l'Agarico, & fa Trocisci. Aggiugnesi ancora la Gomma, ò Draganti come è detto ne gli uniuersali. & si puo' usare in tutte le ricette doue entra l'Agarico.

Trocisci Diarhodon di Nicholao.

Recip. Rose fresche

3.iiii.

Spodio

3.ii.

Sandali rossi

3.i.s. G.vii.

Sandali bianchi

3.i. G.xii.

Zafferano

2.ii. G.xii.

L 6

Camphora

Parte seconda.

Camphora G.xii.
 Componi così, pesta le Rose fresche in mortaio di pietra senza intermissione, & aggiungi le altre cose ridotte in poluere sottile, e incorpora con acqua rosa quanto basta, in ultimo aggiungi la Camphora, secca all'ombra & serba.

Trocisci Diarhodon di Mesue.

Recip. Rose rosse	3. ix.
Legno Aloe	3. iii.
Nardo Indica	3. iii.
Glycyrrhiza, cioè liquiritia	3. iii. s.
Spodio	3. i. s.
Mastiche	3. ii.
Zafferano	3. ii. s.
Vin bianco	q. b.
Fa Trocisci.	

Trocisci di Rose di Rasiz secondo Mesue.

Recip. Rose rosse	3. s.
Legno Aloe	3. ii.
Mastiche	3. i. s.
Assentio	} ana 3. i.
Cinnamomo	
Nardo Indica	
Casia (poni Cannella fina)	
Schinantho	

Fa Trocisci con Vino antico, & decottione di v. radici.

Trocisci di Camphora di Mesue.

Recip. Foglie di Rose rosse	3. iiiii.
Spodio	3. ii.
Sandali Citrini	3. ii. s.
Zafferano	3. i.
Glycyrrhiza	

De l Ricettario.

127

Glycyrrhiza, cioè liquiritia	3.ii.
Seme di Citriuoli (cioe Cocumeri) di poponi di Cocumeri (cioe Angurie) di Zucca	} ana 3.i.
Draganti Gomma Arabica Nardo Indica	} ana 3.i.
Legno Aloe Cardamomo maggiore Amido Camphora	} ana 3.ii.
Zucchero fino Manna	} ana 3.iii.
Fa Trocisci con Mucellagine di Psyllio, ca- uata con acqua rosa.	
<i>Trocisci di Gallia muscata di Mesue.</i>	
Recip. Legno Aloe	3.v.
Ambra	3.iii.
Musco	3.i.
Mucellaggine di Draganti fatta con acqua rosa	q.b.
Fa Trocisci piccoli.	
<i>Alipta Muscata di Nicholao.</i>	
Recip. Laudano	3.iii.
Styrace	3.i.s.
Styrace rossa	3.i.
Legno Aloe	3.ii.
Ambra	3.i.
Camphora	3.i.s.
Musco	3.s.
Acqua	

Parte seconda.

Acqua rosa q.b.
 Fa Trocisci secondo Parte.

Ramich di Mesue.

Recip. Sugo d'Acetosa 3̄.xvi.

Rose 3̄.i.

Coccole di Mortine, cioè bacche di Mirto 3̄.ii.

Bolli un poco, e cola, e alla colatura aggiungi

Gallatrita 3̄.iii.

Cuoci alquanto, cola, & aggiungi dipoi le

sottoscritte cose ben peste

Rose 3̄.i.

Sandali Citrini 3̄.x.

Gomma Arabica 3̄.i.s.

Summach } ana 3̄.i.

Spodio }

Agresto 3̄.vii.

Coccole di Mortine, cioè Bacche di mirto

ben peste 3̄.iiii.

Legno Aloe 3̄.iiii.

Gherofani

Mace } ana 3̄.iiii.

Noci moscate }

Mescola ogni cosa, secca in uaso di terra, &

pesta sottilmente, & fa Trocisci con 3̄.i.s.

di Camphora & acqua Rosa q.b.

Puossi torre in cambio di sugo di Aceto-

sa uino di Cotogni acerbi, & è chi aromati-

za con G.xviii. di Musco.

Trocisci di Rheubarbaro secondo Mesue.

Recip. Rheubarbaro fino 3̄.x.

Sugo d'Eupatorio }

Mandorle amare } ana 3̄.iiii.

Rose

Del Ricettario.

128

Rose	3.iii.
Nardo Indica	
Anici	
Robbia	
Seme d'Appio	
Assentio	
Assaro	
Acqua di Cuscute	q.b.
Fa Trocisci d'una dragma & meza l'uno.	

Trocisci di Viole solutivæ Magistrali.

Recip. Viole passe	3.vi.
Turbith	3.iii.
Sugo di Glycyrrhiza, cioè liquiritia	
Manna	
Scamonea preparata	ana 3.ii.
Fa Trocisci. Preparansi ancora senza Scamonea.	

Trocisci di legno Aloe di Mesue.

Recip. Legno Aloe	ana 3.ii.
Rose rosse	
Mastiche	
Cinnamomo	
Gherofani	
Nardo Indica	
Mace	
Noci moscade	
Cubebe	
Cardamomo minore	
Cardamomo maggiore	
Pastinache	
Gallia	
Scorze di Cederno, cioè di Ci-	
(trone	Musco

Parte seconda.

Musco }
Ambra } ana ʒ.s.

Mele passulato

q.b.

Fa Trocisci.

Trocisci di Croco di Nicholao.

Recip. Zafferano

3.i.

Rose rosse

Ammi }
Myrrha } ana 3.i.s.

Legno Aloe

ʒ.ii.

Acqua rosa

q.b.

Fa Trocisci.

Trocisci d'Eupatorio di Mesue.

Recip. Manna fina }
Sugo d'Eupatorio } ana ʒ.i.

Rose rosse

ʒ.s.

Nardo Indica

3.iii.

Spodio

3.iii.s.

Rheubarbaro fino

Affaro }
Anici } ana 3.ii.

Fa Trocisci con sugo d'Eupatorio.

Trocisci d'Assentio di Mesue.

Recip. Rose

Assentio }
Anici } ana 3.ii.

Rheubarbaro

Sugo d'Eupatorio

Affaro

Seme d'Appio

Mandorle amare

Nardo Indica

Mastiche

Folio (poni l'Indica Nardo) } ana 3.i.

sugo

Del Ricettario.

230

Sugo d'Emdiuia

q.b.

Fa Trocisci

Trocisci d'Anici di Mesue.

Recip. Anici
Sugo d'Eupatorio

} ana 3.ii.

Seme d'Anetho

Nardo Indica

Mastiche

Folio (poni l'Indica Nardo

Foglie d'Assentio

Assino

Appio

Mandorle amare

Aloe

Siroppo d'Assentio

Fa Trocisci.

} ana 3.s.

3.ii.

q.b.

Trocisci Epatici d'Asclepiade secondo Galeno.

Recip. Anici
Seme d'Appio

Assaro

Mandorle

Assentio

Acqua piauana

Fa Trocisci.

} ana 3.iiii.

q.b.

Trocisci di Mandorle amare secondo Paulo.

Recip. Anici
Appio

Assaro

Cime d'Assentio

Mandorle amare

Acqua

} ana 3.ii.

q.b.

Trocisci

Parte seconda

Trocisci di Capperi di Mesue.

Recip. Scorze di radici di Capperi } ana 3.vi.

Seme d'Agno

Seme di Nigella

Calamento

Sugo d'Eupatorio

Acoro

Mandorle amare

Foglie di Ruta

Aristolochia rot.

Seme di Nasturzi

Ammoniaco

Cipperi

Cetraccha } ana 3.ii.

Dissolui l'Ammoniaco in Aceto pesta l'altre cose, & fa Trocisci.

Trocisci di Myrrha di Rasiz.

Recip. Myrrha

3.iii.

Lupini

3.v.

Foglie di Ruta

Mentastro

Puleggio

Cymino

Robbia

Affa fetida

Serapino

Opoponace

ana 3.ii.

Infondi le Gomme in Aceto, & fa Trocisci con sugo d'Artemisia.

Trocisci

Del Ricettario.

130

Trocisci di Laccha di Mesue.

Recip. Laccha	}	ana 3.i.
Sugo di Glycyrrhiza, cioè li-		
d'Eupatorio (quiritia)		
Assentio		
Berberi		
Rheubarbaro		
Aristolochia lunga		
Costo (poni le radice d'Ange		
Aflaro (lica ò di Gentiana)		
Mandorle amare		
Robbia	}	q.b.
Seme d'Appio		
Seme d'Anici		
Schintho		
Vino		
Fa Trocisci		

Trocisci di Berberi di Mesue.

Recip. Berberi		3.ii.
Spodio	}	ana 3.i.
Legno Aloe		
Seme d'Acetosa		
Mastiche		
Gallia muscata		
Nardo Indica		3.iii.
Gomma Arabica		3.v.
Rose rosse		q.b.
Acqua rosa		
Fa Trocisci		

Trocisci di Spodio di Mesue.

Recip. Rose rosse	3.i.s.
Spodio	3.x.
Seme d'Acetosa	3.vi
	Seme

Parte seconda

Seme di Porcella.		
Coriandoli preparati	}	ana 3.ii.s.
Summach		
Amido Aduſto	}	ana 3.ii.
Balausti		
Berberi		
Gomma Arabica aduſta		3.i.s.
Agreſto		q.b.
Fa Trociſci		

Trocifci Diaſpermaton ſecondo Galeno.

Recip. Seme d'Appio		
Ammi		ana 3̄.i.
Anici		
Finocchio		ana 3̄.s.
Oppio		
Cafia (poni Cannella fina)		ana 3.ii.
Acqua piauana		q.b.
Fa Trociſci		

Trocifci di Coralli ſecondo Nichelao.

Recip. Coralli roſſi	}	ana 3̄.s.
Cinamomo		
Myrrha		
Amomo		
Seme di Papaueri		
Schinantho		
Zafferano		ana 3.ii.
Calamo Aromatico	}	ana 3.i.
Xilobalfamo		
Cafia (poni Cannella fina		
Folio (poni l'Indica Nardo		
Mafiiche		
Phu cioe Valeriana.		
Polio montano		
		Affaro

Del Ricettario.

132

Affaro

Piccolombino

ana 3.i.

Vino

q.b.

Fa Trocisci

Diacorallo secondo Geleno.

Recip. Coralli rossi

Terra Samia

ana 5.i.

Balauſti

Amido

} ana 3.iiii.

Terra lemnia

Seme di Hyofciamo

Oppio

} ana. 3.ii.

Hypocistide

Sugo di piantaggine

q.b.

Fa Trocisci

Trocisci di Terra figillata di Mesue.

Rec. Sangue di Drago

Gomma Arabica adulta

Trocisci Ramich,

Rose rosse

Spodio

Seme di Rose

Amido arſo

Acacia

Lapis Hamatites

Hypocistide

Balauſti

Bolo Armeno

Terra figillata

Coralli rossi

Charabe

ana 3.ii.

Perle

Parte seconda

Perle		
Draganti	}	ana 3.i.s.
Seme di Papaueri neri		
Seme di Porcellana	}	ana 3.ii.
Corno di Ceruio, arso		
Incenso		
Galla		
Zafferano		3.ii.
Acqua di Piantagine		q.b.
Fa Trocisci, & volédogli oppiati aggiugni		
Oppio		3.ii.
<i>Trocisci di Charabe di Mesue.</i>		

Recip. Charabe		3.ix.
Corno di Ceruio, arso	}	ana 3.iii.
Gomma Arabica arsa		
Coralli rossi arsi		
Draganti		
Acacia		
Hypocistide		
Balausti		
Mastiche		
Laccha		
Papaueri neri arsi		
Incenso	}	ana 3.ii. G.xv.
Zafferano		
Oppio		
Mucellagine di Psyllio		
Fa Trocisci		q.b.

Trocisci Diaelectro di Galeno.

Recip. Psyllio	3.xlv
Ghiaggiuolo	

Del Ricettario.

132

Ghiaggiuolo	}	ana 3. xxx.
(cioe Ireos)		
Mastiche		
Electro		
Oppio		3. xv.

Macera il Psyllio in acqua calda, & caua la mucellagine calda, & forma Trocisci secondo l'arte.

Trocisci Stella d'Anicenna.

Recip. Lapis stellato		3. v.
Costo	}	ana 3. v.
Oppio		
Zafferano		
Myrrha	}	ana 3. s.
Castoreo		
Nardo Indica		
Casia (poni Cannella fina)		
Terra sigillata		
Scorze di Mandragora	}	ana 3. i.
Seme di Papaueri biachi		
di Dauci		
d'Anici		
di Hyosciamo		
d'Appio		
Sermontano (cioè Siler montano)		
Styrace liquida		

Infondi le Gomme in Vino, pesta l'altre cose, & fa Trocisci

After secondo Galeno.

Recip. Zafferano	3. s.
	Seme

Parte fecona

Seme di Hyofciamo } ana 3.vi.
d'Appio

Anici } ana 3.s.
Styrace
Dauci

Castoro 3.ii.

Oppio 3.iii.

Myrrha 3.ii.

Sugo bi Mandragora 3.s.

Pepe bianco 3.vi.

Acqua piauana q.b.

Fa Trocisci.

Trocisci d'Alchechengi di Mesue.

Recip. Granella d'Alchechengi 3.iii.

Seme di Citriuoli }
(cioe Cocumeri) } ana 3.iii.s.
di Cocumeri }
(cioe Angurie) }
di Zucche }

Bolo Armeno }
Gomma Arabica }
Incenso }
Sangue di Drago }
Seme di Papaueri } ana 3.vi.
bianchi }

Mandorle amare }
Sugo di Glycyrrhiza, cioe li- }
Draganti (quiritia) }

Amido }
Pinochi mondi }
Seme d'Appio } ana 3.ii.
Charabe }

Terra figillata

Hyofciamo

Del Ricettario.

133

Hyosciamo } ana 3.ii.
 Oppio }
 Giulebbo uiolato. q.b.
 Fa Trocisci

Trocisci d' Andronio secondo Andromacho.

Recip. Fiori di Melagrano 3.x.
 Galla acerba 3.viii.

Myrrha } ana 3.iiii.
 Aristolochia }

Vetriuolo }
 Allume di Piuma } ana 3.ii.
 Misy }

Fa Trocisci con
 Sapa cioe Vin cotto q.b.

Trocisci di Polida secondo Andromacho.

Recip. Fiori di Melagrano 3.xii.
 Allume di Piuma 3.iii.

Incenso } ana 3.iiii.
 Myrrha }

Vetriuolo 3.ii.

Fiele di Toro 3.vi.

Aloe 3.viii.

Fa Trocisci con
 Vino bruscho q.b.

Trocisci di Musa.

Recip. Allume di Piuma }
 Aloe } ana 3.vi.
 Myrrha }
 Vetriuolo }

Zafferano } ana 3.iii.
 Crocomagma }

Fiori di Melagrano domestico 3.iiii.

Fa Trocisci con

M . Vino

Parte seconda

Vino odorifero, & } ana q.b.
Mele

Trocisci di Minio Corrosiui de Gian de Vico.

Recip. Midolla di Pane crudo bene for-
mentato 3.iiii.
Solimato eletto 3.i.
Minio 3.i.
Acqua Rosa q.b.
Fa Trocisci, & rasciugagli in forno, non
troppo caldo, & serba.

Sief bianco di Mesue.

Recip. Sarcocolla infusa in Latte d'A-
fina 3.v.
Amido 3.s.
Draganti 3.iii.
Oppio 3.i.
Incenso 3.i.s.
Cerusa lauata 3.x.
Acqua piauana q.b.
Fa Sief.

Vn'altro simile del medesimo.

Recip. Gomma Arabica } ana 3.iiii.
Draganti }
Amido }

Cerusa lauata 3.vi.
Oppio 3.i.
Fa Sief con

Chiara d'uoua, & sono in uso, & fassene an-
cora senza Oppio.

Bianco di Galeno detto Trypherum,

Recip. Cadmia lauata 3.xvi.
Cerusa 3.viii.
Amido

Del Ricettario.

134

Amido
Gomma } ana 3.iiii.
Draganti
Oppio 3.ii.
Fa Collirio con
Acqua piouana q.b.

Vn'altro di Galeno.

Recip. Cadmia lauata 3.xvi.
Amido } ana 3.viii.
Incenso }
Cerusa 3.xlviii.
Oppio 3.vi.
Gomma 3.xvi.
Fa Collirio con
Acqua piouana q.b.

Cyano di Galeno.

Recip. Cadmia 3.xvi.
Cerusa lauata 3.viii.
Amido }
Draganti } ana 3.ii.
Acacia }
Oppio }
Gomma 3.xii.
Fa Collirio con
Acqua piouana q.b.

Diarhodon di Nileo secondo Galeno.

Recip. Rose 3.iiii.
Zafferano 3.ii.
Gomma 3.iii.
Oppio } ana 3.i.
Nardo Indica }
Acqua piouana q.b.
Fa Sief.

Parte feconda

▼ *n'altro fecondo Mefue sotto nome di
Sief di Rose.*

Recip. Foglie di Rose	3.xv.
Zafferano	} ana 3.viii.
Gomma Arabica	
Oppio	} ana 3.ii.
Nardo Indica	
Fa Sief con	
Acqua piouana	q.b.

Sief d'Incenso.

Recip. Cadmia	} ana 3.x.
Pompholige	
Incenso	
Cerufa	3.xl.
Oppio	} ana 3.vi.
Gomma	
Acqua piouana	q.b.
Fa Sief.	

Va' altro di Mefue.

Recip. Incenso	3.x.
Ammoniaco	} ana 3.v.
Sarcocolla	
Zafferano	3.ii.
Fa Sief con	
Mucellagine di Fien greco	q.b.

Sief Nardino.

Recip. Cadmia	} ana 3.xii.
Zafferano	
Gomma	
Rame arfo	3.v.
Antimonio	
Acacia	ana 3.x.
Nardo Indica	3.iiii.
Oppio	

Del Ricettario.

135

Oppio
Myrrha
Vino
Fa Sief.

ana 3. 7.
q. b.

Diaenn.

Recip. Cadmia
Lapis Hæmatites
Allume di Piuma

} ana 3. x.

Rame arso
Calcite
Seme di Papaueri
Infondi il seme di Papauero in Acqua pio
uana
Fa espressionē, pesta l'altre cose, & fa Sief cō
Vino brusco

3. vii. s.
3. viii.
3. v.
q. b.
q. b.

Diahæmatite.

Recip. Rame arso lauato
Lapis Hæmatites
Zafferano
Oppio
Gomma
Aceto
Fa Sief.

3. xxiiii.
3. i.
ana 3. iiii.
3. xii.
q. b.

Diamyrtha.

Recip. Cadmia lauata
Lapis Hæmatites arso, & lauato
Spodio
Myrrha
Zafferano
Oppio
Pepe nero
Gomma
Vino

3. xxviii.
3. xxv.
3. xxiiii.
3. vi.
3. s.
3. i.
G. nu. xxx.
3. vi.
q. b.

M 3 Verde

Parte seconda

Verde d'Antheo.

Recip. Cadmia	3.vi.
Myrrha	3.iii.
Zafferano	3.vi.
Oppio	3.iii.
Piombo arso, & lauato	3.i.
Scaglie di Rame	} ana 3.vi.
Nardo Indica	
Acacia	
Gomma	3.xxiiii.
Fa Sief con	
Acqua piauana	q.b.

Vn'altro uerde.

Recip. Cadmia arsa, & spenta in uino o-	
donifero	3.i.
Zafferano	} ana 3.iiii.
Antimonio arso, & spento in latte	
Amido	3.i.
Gomma	3.ii.
Sugo d'Anagallide, che fa il fiore azzuro	q.b.

Vn'altro di Mesue.

Recip. Verderame	3.iii.
Vetriuolo arso	3.vi.
Arsenico rosso	} ana 3.i.
Stiuma di Nitro	
Stiuma di Mare	
Ammoniaco	3.i.s.
Sale Armonico	3.s.
Dissolui l'Ammoniaco in Acqua di Ruta,	
& fa Sief.	

Sief

Del Ricettario.

136

Sief rosso di Mesue.

Recip. Seme di Canapa

3.iii.

Rame arso } ana 3.ii.

Myrrha

Zafferano

3.i.

Pepe nero

3.s.

Acqua piovana

q.b.

Et se lo vuoi piu acuto aggiugni

Verderame

Sale Armoniaco } ana 3.s.

Fa Sief.

Vn'altro secondo Galeno.

Recip. Cadmia

3.xl.

Calcite arso

Pepe bianco

} ana 3.xx.

Gomma

Fa Trocisci con

Acqua

q.b.

Sief giallo di Mesue.

Reci. Climia lauata, arsa, & infusa in lacte di Donna

3.x.

Biacca lauata

3.viii.

Scaglie di ferro

3.iiii.

Oppio

3.ii.

Draganti

Gomma Arabica

} ana 3.iiii.

Fa Sief con

Acqua piovana

q.b.

Di corno'di Ceruio.

Recip. Corno di Ceruio

arso, & lauato

Incenso

Piombo arso & lauato

} ana 3.iiii.

M 4

Scaglie

Parte seconda

Scaglie di Rame lauate	3.ii.
Oppio	3.i.
Gomma	3.iii.
Fa Sief con	
Acqua pionana	q.º.

Vn'altro.

Recip. Piombo arfo, & lauato	} ana 3.xvi.
Corno di Ceruio arfo, & lauato	

Incenso	} ana 3.viii.
Acacia	
Spodio	

Amido 3.iiii.

Oppio	} ana 3.ii.
Scaglie di Rame	

Zafferano 3.viii.

Myrrha 3.iiii.

Draganti 3.i.

Gomma	} ana 3.viii.
Seme di Hyo- sciamo	

Fa Sief con

Mucellaggine del seme di Hyosciamento.

Liniano.

Recip. Cadmia arsa, & lauata	} ana 3.xvi.
Cerufa lauata	
Antimonio arfo, & lauato	

Piombo arfo, & lauato 3.viii.

Amido 3.xii.

Pompho-

Del Ricettario.

137

Pompholige	}	ana 3.viii.	
Myrrha			
Terra Samia			
Draganti			
Oppio			3.ii.
Fa Trocisci con			
Chiaro d'uoua			q.b.

Vn'altro.

Recip. Pompholige			3.viii.
Cadmia arsa, & lauata			3.xvi.
Antimonio arso, & lauato			3.xii.
Cerusa lauata			3.xvi.
Amido			3.xii.
Terra Samia	}	ana 3.viii.	
Piombo arso			
Myrrha	}	ana 3.ii.	
Oppio			
Draganti			
Fa Trocisci con			
Acqua piouana			q.b.

Sief di Piombo di Mesue.

Recip. Piombo arso	}	ana 3.viii.	
Antimonio			
Tutia lauata			
Rame arso			
Gomma Arabica			
Draganti			
Oppio			3.s.
Fa Sief con			
Acqua piouana			q.b.

M 5 DE GLI

Parte seconda

DE GLI OLII.

Olio Rosato commune.

Recip. Olio comune lib. iiii.
Rose rosse purgate 3. xvi.
Infondi, & tieni al Sole per otto giorni, di-
poi caua le Rose bene spremute, & rimetti
dell'altre, & opera come è detto, & colfa
tre uolte, cola, & serba.
Altri lascian star le Rose de l'ultima uolta.

Olio Rosato completo di Mesuz.

Recip. Olio d'Vliue mature, quella quan-
tità che vuoi, laua cō acqua di fonte piu uol-
te, dipoi mi metti foglie di Rose rosse com-
plete purgate, & sopposti quantità sufficien-
te, metti in uaso di uetro, & tieni al Sole p-
sette di con la bocca serrata, dipoi cuoci in
uaso doppio, ò uero in balneo marie per tre
hore, dipoi spriemi le rose, & rimettine del
l'altre; tieni al Sole, & cuoci in balneo, &
spriemi come di sopra, & rimetti dell'altre
Rose, & aggiugn acqua d'infusione di Ro-
se, fatta come s'è detto per lo Siropo Ro-
fato, una quarta parte; me'cola, & tieni al
Sole per quaranta di in uaso di uetro con la
bocca turata, dipoi cola, spriemi, & aggiu-
gni sugo di Rose, & tieni al Sole lungo
tempo.

Altri pigliano una parte d'infusione, & una
di sugo di Rose, & operano com'è detto.

Olio

Olio Rosato secondo Paulo.

Recip. Rose purgate, & nette dalle loro
ugnia 3.iiii.

Olio Omphacino 3.vi.

Metti in uaso di uetro con la bocca serrata,
che non respiri, & tieni al Sole per quaran-
ta di. Altri non lo tengono al Sole, ma lo
tengono nel pozzo, sospeso presso all'ac-
qua per quaranta di.

Olio Rosato Omphacino.

Recip. Olio d'Vliue acerbe lauato lib.i.
Rose rosse purgate 3.iiii.

Trita le Rose, e metti nell'Olio, e opera co-
m'è detto, mutâdo le rose ifino in tre uolte.

Olio di Camomilla secondo Paulo.

Recip. Fiori di Camomilla leuate le fo-
glie bianche 3.iiii.

Olio commune lib.ii.s.

Tieni i fiori all'ombra per un giorno, dipoi
gli metti nell'Olio in un uaso di uetro con
la bocca stretta, & turata, & tieni quaranta
giorni al Sole.

Olio di Cotogni di Mesue.

Recip. Spicchi di Mele cotognie con la
buccia meze mature (cioe car-

ne trita di Cotognie con
la scorza meza matura } ana 3.vi.

Sugo di Cotognie

Olio d'Vliue acerbe lib.iii

Metti ogni cosa in uaso di uetro turato, &
tieni al Sole xv. di, dipoi cuoci in balneo p
quattro hore, cola con pezza, & spriemi, &

M 6 nella

Parte seconda.

nella spriemitura , rimetti delli cotogni , & del sugo , come di sopra . Tieni al Sole , & cuoci , & spriemi come è detto , & un'altra uolta rimetti delli Cotogni , & del sugo , fa come di sopra , & cola , & serba , in uaso che non respiri.

Olio di Mastiche di Mesue.

Recip. Olio Rosato Omphacino lib. i.
Mastiche 3. iiii.
Vino odorifero 3. iiii.
Metti ogni cosa in uaso di uetro , & cuoci in balneo a consumptione dal uino.

Olio d'Assentio.

Recip. Cime d'Assentio 3. iiii.
Olio Omphacino lib. i.
Tieni al Sole in uaso di uetro , & muta l'Assentio tre uolte , come s'è detto delle Rose , nell'Olio Rosato.

Olio di Menta.

Recip. Menta domestica. 3. iiii.
Olio Omphacino lib. i.
Opera come di sopra.

Olio Sambucino.

Recip. Olio Vecchio lib. i.
Fiori di Sambuco 3. iiii.
Opera come dell'Olio Rosato , rimutando i fiori tre uolte.

Olio Populeo di Nicholas.

Recip. Olio lib. vii. 3. ii.
Vino lib. iiii.
Occhi d'Albero freschi lib. iii.
Pesta gli occhi , & infondi nell'Olio , & uino per sette di , dipoi cuoci per balneo a consumptione

Del Ricettario.

139

matione del Vino, cola, spriemi, & serba.

Olio di Gigli semplice.

Recip. Fiori di Gigli bianchi 3.iiii.
Olio uecchio lib.i.
Opera come nell'Olio rosato, mutando i
Gigli tre uolte.

Olio di Gigli composto.

Recip. Foglie di Gigli bianchi 3.ix.
Mastiche Calamo Aromatico
Carpobalsamo (poni Noce moscata,
ò Garofoli) ana 3.i.

Gherofani }
Cinnamomo } ana 3.s.

Zafferano 3.iii.
Pesta ogni cosa eccetto e Gigli, & infondi
in acqua per uentiquattro hore, dipoi cuoci
un poco, & aggiugni i Gigli, & Olio uec-
chio li.ii. Da un bollore, poi metti ogni co-
sa in uaso di uetro, & tieni al Sole per qua-
ranta di, dipoi cola, & serba, & tura bene.

Olio Irino di Mesue.

Recip. Barbe di ghiaggiuolo (cioe radi-
ce di Ireos) lib.i.
Fiori di Ghiaggiuolo (cioe Ireos) lib.ii.
Infondi in decottione di Barbe di Ghiag-
giuolo, cioe radice di Ireos q.b.
Olio uecchio lib.ii.
Cuoci per balneo, dipoi spriemi, & rimetti
dell'altre Barbe (cioe radice) & fiori, & ri-
cuoci infino in tre uolte, cola, serba, e tura.

Vn'altro di Nicholao.

Reci. Olio uecchio lib.xiiii.
Acqua lib.iiii. 3.ii.
Radici

Parte seconda

Radici di Ghiaggiuolo, cioè Ireos lib.iii.
 $\bar{z}$.iiii.

Fiori di Gigli bianchi $\bar{z}$.xv.

Radici di Cipperi freschi $\bar{z}$.vi.

d'Enula $\bar{z}$.iii.

di Buglossa $\bar{z}$.ii.

Cinnamomo
 Nardo Indica } ana $\bar{z}$.i.
 Assa odorata

Soppesta, & macera nell'Olio, & nell'acqua
 per cinque di al Sole, ò in luogo caldo, di
 poi cuoci per balneo à consumatione del-
 l'acqua. Lascia freddare, cola, spriemi, & ser-
olio d'Alcanna. (ba.

Recip. Fiori d'Alcanna. $\bar{z}$.iiii.

Olio antico $\bar{z}$.x.

Componi come s'è detto dell'olio rosato.

Olio Nardino semplice di Mesue.

Recip. Nardo Indica $\bar{z}$.iii.

Vino }
 Acqua } ana $\bar{z}$.ii.s.

Olio lauato lib.i.s.

Taglia minutamente, infondi, & cuoci per
 balneo à consumatione del uino, & acqua
 di poi cola, & serba.

Olio Nardino composto di Mesue.

Recip. Nardo Indica $\bar{z}$.iii.

Perfa, cioè Magiorana $\bar{z}$.ii.

Legno Aloe

Enula

Folio, poni l'Indica Nardo

Calamo Aromatico

Foglie d'Alloro

} ana $\bar{z}$.i.s.
 Cipperi

Del Ricettario.

140

Cipperì
Schinantho
Cardamomo
Pesta grossamente, e in-
fondi in Vino
Acqua

} ana ʒ.i.s.
} ana q.b.

Acqua

Olio lauato

Lib.vi.

Tieni infuso per hore dodici, dipoi cuoci
per balneo secondo l'arte.

Olio San'ucino.

R. Foglie di Perfa, cioe Magiorana M.iiii.

Serpillo M.ii.

Foglie di Mortine, cioè Mirto M.i.

Abrotano } ana M.s.
Menta aquatica }

Casia (poni Cannella fina) 3.ii.

Olio Omphacino q.b.

Taglia, & pesta, & metti in uaso di uetro, & tieni al Sole, per otto di, & poi spriemi, & rimetti dell'altre cose, & ricuoci fino in tre uolte, cola, & serba.

Olio Mafcellino di Nicholao Aleffandrino.

Recip. Olio puro lib. viii.

Acqua lib.iii.

Folio (poni l'Indica Nardo)
Nardo Indica
Costo } ana ʒ.iii.

Mattiche
Styrace calamita
Zifferano
Myrrha
Cinnamomo
Cafia (poni Cannella fina)

Cargo

Parte seconda.

Carpobalsamo (poni Garofoli, ò Noce mo-
Gherofani (scata)

Bdellio ana 3. i.

Musco 3. vi.

Noci moscate nu. iiii.

Il folio, la Myrrha, la Casia il Carpobalsa-
mo, & il Bdellio pesta, e infondi nell'acqua,
e nell'Olio per due di, poi cuoci per balneo
à consumatione dell'acqua, dipoi cola, &
spargiui l'altre cose bẽ poluerizate, eccetto
il Musco, & tieni infuso, dipoi cuoci un po-
co, & in ultimo aggiugni il Musco, mescola
bene, & riponi, & qualche uolta dimena il
uaso.

Olio d'Hyperico.

Recip. Cime d'Hyperico 3. iiii.

Infondi in uino odorifero per tre di, & tre
notti, dipoi bolli in balneo, & spriemi, & ri-
metti dell'altre cime ben pelte, & tieni infu-
so per tre di, & tre notti, & aggiugni

Terebenthina 3. iiii.

Olio uecchio 5. vi.

Zafferano 3. i.

Cuoci per Balneo à consumatione del ui-
no, cola, & serba.

Olio d'Hyperico Magistrale.

Reci. Olio antico lib. iiii.

Vino bianco potente lib. i.

Fiori d'Hyperico col seme fresco m. iiii.

Soppesta, & tieni infuso in boccia di uetro
cò la bocca coperta per due di, & cuoci per
bagno, & spriemi forte, & nella colatura
metti de gl'altri fiori come è detto ifino in
tre uolte,

Del Ricettario.

142

tre uolte, di poi cola, & à ogni libra della colatura metti

Terebenthina 3.vi.

Olio d'Abezzo 3.iii.

Dittamo

Gentiana

Cardo santo

Trementilla

Carlina

Calamo Aromatico

} ana 3.ii.

Lombrichi lauati in uino piu uolte 3.ii.

Pesta ogni cosa, & tieni al Sole per trenta, ò quaranta di, & serba ben turato.

Olio di Capperi.

Recip. Corteccie di Barbe (cioe radice) di Capperi 3.ii.

Corteccie di Tamerigia

Foglie di Tamerigia

Seme d'Agno

Cetraccha

Cipperi

Olio commune

lib.i.

Aceto bianco forte } ana 3.ii.

Vino bianco

Pesta grossamente, & cuoci per balneo à consumptione del Vino, & Aceto.

Olio Volpino di Mesue.

Recip. Vna Volpe intera cauatone le interiora

Acqua di fonte } ana q.b.

Acqua marina

Olio

Perte seconda

Olio uecchio chiaro lib.iiii.

Sale 3.iii.

Cuoci,& nel cuocere aggiugni

Anetho }
Thymo } ana lib.i.

Seguita di cuocere tanto, che l'ossa si spicchino da la carne, & l'acqua sia consumata, dipoi cola,& serba.

Olio di Scorpioni semplice di Mesue.

Recip.Scorpioni nu.xxx.

Olio di Mandorle amare lib.ii.

Metti in uaso di uetro con la bocca stretta, & coperta,& tieni al Sole per trenta di Caniculari, ò tutto il resto della state ne di caldi, dipoi cola,& serba.

Olio di Scorpioni composto di Mesue.

Recip.Aristolochia rotonda

Genciana }
Cipperi } ana 3.i.

Scorze di Cipperi

Olio di Mandorle amare lib.ii.

Pesta, & macera nell'Olio al Sole caldo per uenti giorni in uaso di uetro con la bocca coperta, dipoi cuoci alquanto per balneo, & aggiugni

Scorpioni uiui nu.xx.

Et tieni al Sole per trenta di in tempo chiaro,& al fine cola,& serba.

Olio di Castoreo Magistrale.

Recip.Castoreo

Styrace calamita }
Galbano } ana 3.ii.

Euphorbio

Cassa

Del Ricettario.

142

Casia(poni Cannella fina) |

Zafferano

Opopanace

Carpobalsamo

Nardo Indica

} ana 3.ii.

Costo(poni la radice d'Angelica o di Gét.

Cipperi

Schimantho

Pepe lungo

Pepe nero

Sauina

Pyrethro

} ana 3.ii.

Olio lib.iiii.

Vino lib.ii.

Infondi il Galbano, & l'Opopanace in una parte di vino, & pesta l'altre cose, & bolli nell'Olio, & nel resto del uino in balneo à cōsumatione del uino dipoi cola, & agiùgi le Góme dissolure, & ricuoci p bagno à cōsumatione del uino, mescola bene, & serba.

Olio d'Euphorbio di Mesue.

Recip.Euphorbio

3.s.

Olio di Cheri

3.v.

Vino

3.v.

Cuoci in bagno a cōsumatione del uino.

Olio di Costo di Mesue.

Rec.Costo (poni la radice d'Angelica ò di Gentiana

3.ii.

Casia(poni Cannella fina)

3.i.

Cime di Persa(cioe Magiorana)

3.viii

Vino q.b.

Olio comune

lib.iii.

Pesta, & infondi per due di, dipoi cuoci per bagno à cōsumatione del uino.

Olio di Styrace.

Recip.Styrace

3.iii.

Parte seconda

Olio comune lib.i.
 Vino q.b.
 Cuoci in balneo à consumptione del vino.

Olio di Papaueri.

Rec. Capi di Papaueri }
 Foglie di Papaueri } ana p.c.
 Rosolacci }

Olio q.b.
 Tieni in uaso di uetro per otto giorni al Sole, poi cola, & rimetti di nuouo delle dette cose infino in tre uolte, in ultimo cola, & serba.

Olio di Mandragore di Nicholao.

Recip. Olio comune lib.ii.
 Sugo di Pomi di Mandragore 3̄.iiii.
 di Hyosciamo bianco 3̄.ii.
 di Papaueri neri 3̄.iii.
 di Viole }
 di Cicuta } ana 3̄.i.

Oppio }
 Styrace calamita } ana 3̄.s.

Tienij fughj, & l'olio al Sole per dieci di, poi cuoci in bagno à consumptione de fughj, cola, & disfa l'Oppio, & la Styrace con un poco d'olio, & mescola bene, & serba.

Olio di Nimphea.

Recip. Fiori di Nimphea 3̄.iiii.
 Olio Omphacino lib.i.
 Tieni al Sole per dieci di, di poi spremi, & rimetti de gli altri fiori infino in tre uolte.

Olio di Mortine (cioe Mirto) di Mesue.

Recip. Sugo di Foglie di Mortine (cioe Mirto) lib.i.
 Olio Olio

Del Ricettario.

146

Olio comune lib.ii.
 Cuoci in bagno à consumatione del sugo,
 & aggiugni
 Laudano 3.i.
 Incorpora, & serba

Olio di Lombrichi.

Recip. Lombrichi terrestri lib.s.
 Lauagli bene nel uino, & mettegli in
 Olio rosato Omphacino lib.ii.
 Vino 3.ii.
 Cuoci in bagno à consumatione del Vino,
 cola, & serba.

Olio Balsamico Magistrale.

Recip. Therebentina lib.i.
 Olio uecchio 3.vi
 Olio Laurino 3.iii.
 Nardo Indica } ana 3.ii.
 Cinnamomo }
 Tegole nuoue ben cotte 3.viii.
 Pesta quello è da pestare, & distilla à Lim-
 biccho.

Olio di Balsamo di Pietro d'Ebano.

Rec. Myrrha	}	ana 3.ii.
Aloe		
Nardo Indica		
Sangue di Draco		
Incenso		
Mumia		
Opopanace		
Carpobalsamo		
Bdellio		
Ammoniaco		
Sarcocolla		

Zafferano

Parte seconda.

Zafferano	}	ana 3.ii.
Mastiche		
Gomma Arabica		
Styrace liquida		
Laudano		
Castoreo		ana 3.ii.s.
Mosco		3.s.
Terebenthina, al peso di tutte le cose.		
Pesta quello, che si puo pestare, mescola ogni cosa, & distilla per limbiccho secondo l'arte.		

Liquore essiccante per le ferite.

Recip. Myrrha	}	ana 3.i.
Aloe		
Incenso		
Mastiche		
Terebenthina		lib.ii.
Olio d'Abezzo		
Radici di Consolida		ana 3.iii.
Gomma elemi	!	3.ii.
Zafferano		3.i.
Acqua vite		lib.iii.
Pesta quello è da pestare, & mescola ogni cosa, & metti in uaso di uetro, tura ben la bocca, & fa bollire per balneo per un' hora, dipoi, cola, & serba in uaso di uetro ben turato.		

DE GLI VNGVENTI, EMPIASTRI, ET CEROTTI.

Iafrigidante di Galeno.

Recip. Olio Rosato Omphacino lib.i.
Cera bianca 3.iii.
Struggi la Cera nell'Olio, & laua con acqua fredda piu uolte, tanto che diuenti biacco, & in ultimo con acqua rosa, & aggiugni un poco d'Aceto Rosato.

Vnguento Pettorale Magistrale.

Recip. Olio di Mandorle dolci 3.iii
Olio di Camomilla
Olio Violato ana 3.iii.
Butiro fresco 3.vi.
Grasso di Gallina
d'Anitra ana. 3.ii.
Ghiaggiuolo (cioe Ireos) 3.ii.
Zafferano 3.s.
Cera bianca 3.iii.
Struggi la Cera, & i Grassi ne gli Olii, dipoi laua piu uolte con Acqua di Capel uenere, o Acqua d'Orzo,
Et quando è leuato aggiugni il Ghiaggiuolo (cioe Ireos) & il Zafferano poluerizzati bene.

Vnguento da stomaco Magistrale.

Recip. Olio d'Assentio
di Mastiche } ana 3.i.
Nardino } Rose

Perte seconda

Rose rosse	}	ana 3.i.
Coralli rossi		
Gherofani		
Cinnamomo		
Legno Aloe		
Maltiche		
Menta		
Schinkantho		
Cera		

q.b.

Fa unguento secondo l'arte.

Vnguento de Vermini Magistrale.

Recip. Sugo d'Assentio	}	ana 3.i.
d'Abrotano		
di Centaurea minore		
di radice d'Aristolochia		
(rotonda)		
di Persicaria		
di Foglie di Pesco		
(cioe Persico)		
di Foglie di		
Lupini		
Radici di Lebbio(cioe		
Ebuli)		
Buccie di Melagrane]		
(cioe Balauftie),		

Sugo di Porri	3.ii.
di Nasturtio aquatico	lib.i.
Olio d'Assentio	lib.i.s.
Cera	q.b.

Fa unguento secondo l'arte.

Vnguento da Occhi Magistrale.

Rec. Carne secca grassa	
Maluagia	ana 3.iii.
	Tutia

Del Ricettario.

245

Tutia preparata 3.i.
 Cera bianca q.b.
 Cuoci la carne secca, & la Maluagia insieme, à consumatione della Maluagia, poi colla, & struggi la Cera, & in ultimo aggiugni la Tutia, rimena bene, & serba.

Vn'altro Magistrale.

Rec. Burro cioe Butiro 3.iiii.
 Cera bianca s.i.
 Struggi, & laua piu uolte con Acqua rosa, & di Pruni, & aggiugni
 Tutia preparata 3.s.
 Camphora 3.ii.
 Fa Vnguento.

Vnguento da fuoco Magistrale.

Recip. Olio rosato 3.viii.
 Olio d'uoua 3.ii.
 Nitro bianco poluerizzato 3.ii.
 Cera bianca 3.i.s.
 Corteccia di mezo del Sambuco M.i.
 Fa Vnguento secondo l'arte à fuoco lento.

Vn'altro Vnguento da fuoco.

Rec. Foglie d'Ellera
 Coccole(cioe Bacche) } ana p.e.
 d'Ellera

Pesta, & trane il sugo, & di detto lib.i.
 Olio comune lib.i.
 Cera q.b.
 Fa unguento.

Vnguento Arthanita di Mesue.

Recip. Sugo di Pan porcino lib.iii.
 di Cocomero Asinino 1 lib.i.
 Olio Irino lib.ii.
 N Burro

Parte seconda.

Burro cioe Butiro	lib.i.
Polpa di Colocynthida	3.iii.
Polypodio	3.vi.
Euphorbio	3.s.
Pesta quello è da pestare, & infondi ne sughi, & nell'Olio & metti in uaso di uetro, per otto di, & da un bollore per bagno, & cola, & alla colatura aggiugni	
Serapino	3.vii.s.
Myrrha	3.iii.
Dissolui in Aceto, & bolli in detta colatura à consumatione de sughi, & aggiugni	
Cera	3.v.
Fiele di Vaccha	3.vii.s.
Da vn bollore tãto che sia strutta la Cera, & aggiugni le sottoscritte cose bẽ poluerizzate	
Scamonea	} ana 3.vii.s.
Aloe	
Colocynthida	
Mezereo	
Turbith	} ana 3.iii.
Sal gemma	
Euphorbio	
Pepe lungo	
Gengiouo cioe Zenzero	}
Camomilla	
Mescola, & fa unguento.	

Vnguento Rosato di Mesue.

Recip. Sugna di Porco fresca	lib.i.
Laua in acqua calda noue uolte, & altrettante con acqua fredda, & dipoi ui metti	
Rose rosse fresche	lib.i.
Mescola bene, & infondi per sette di, puo i cuo	

Del Ricettario. 146

cuoci à fuoco lento, & cola, & rimetti dell'altre rose infino in tre uolte, & la quarta uolta, oltre alle Rose aggiugni

Sugo di Rose rosse 3̄.vi.

Olio di Mandorle dolci 3̄.v.

Cuoci à fuoco lento à consumatione del sugo, cola, & serba.

Alcuni ui aggiungono

Oppio 3̄.i.

L'Vnguento violato, si fa come il Rosato pigliando viole Mammole(cioè Zotte.)

Vnguento Somnifero.

Recip. Olio di Papaueri }
di Nimphea } ana 3̄.s.

Oppio }
Casia(poni Cannella fina) } ana 3̄.i.
Zafferano }

Mescola insieme con poca cera.

Vnguento bianco secondo Auicenna, sotto nome d'Vnguento di Cerusa.

Recip. Lithargyrio 3̄.i.
Cerusa 3̄.v.
Cera bianca 3̄.vii.
Olio rosato 3̄.ii.
Albume d'uouo nu.i.

Struggi la Cera nell'Olio rosato à fuoco lento, dipoi metti la Biacca, & il Lytargyrio bẽ pesti, mescola bene, & in ultimo aggiugni la Chiara. Alcuni ui aggiungono un poco di Camphora, & chiamanlo Camphorato.

N 2 Vnguento

Perte seconda

*Vnguento di Tutia Magistrale fatto in
Mortaio di Piombo.*

Rec. Olio Rosato	}	ana ̄.vi.
Olio Omphacino		
Olio di Mortine (cioe	}	ana ̄.ii.
Mirto		
Vnguento Populeo	}	ana M.ii.
Foglie di Piantagine di Solatro		

Taglia l'herbe, & mescola insieme ogni cosa, & tieni otto di, di poi bolli un poco, & cola, & alla colatura aggiugni

Cera bianca ̄.iiii.s.

Tieni à fuoco lento, tanto che la cera sia scurta, sempre riminando, leua da fuoco, & aggiugni

Lithargyrio ̄.vi.

Tutia preparata }
Biacca macinata } ana ̄.ii.

Piombo arso ̄.vi.

Camphora ̄.i.

Metti in mortaio di Piombo & rimena per due hore continuamente, & riponi in uaso inuetriato

Vn'altro simile di Nicholao.

Recip. Olio rosato	}	ana 3.vi.
Cera bianca		
Sugo di Solatro		̄.i.
Biacca lauata		3.ii.
Piombo arso lauato	}	ana 3.i.
Tutia preparata		
Incenso		3.s.
Struggi la Cera nell'Olio à fuoco lento, & metti		

Del Ricettario.

147.

metti in Mortaio di Piombo, & aggiugni le cose da pestare b  poluerizate, & rimena c  tinuam te, &   poco   poco aggiugni il sugo predetto, & seguita di rimenare p  sei ore

Vnguento di Lithargyrio.

Recip. Lithargyrio	�.ii.
Biacca	�.s.
Aceto	�.i.
Olio Rosato	q.b.

Fa unguento   fuoco lento, & puossi fare senza fuoco in mortaio di Piombo.

Triapharmaco crudo di Mesue.

Recip. Lithargyrio	} ana �.iii.
Aceto forte	
Olio comune	�.vi.

Pesta il Lithargyrio sottilm te, & metti in mortaio di Piombo, & aggiugni   poco   poco l'Olio, & l'Aceto sempre riminando.

Vnguento da Roznia.

Recip. Styrace liquida	} ana �.ii.
Therebenthina lauata	
Burro cio� Butiro, lauato	
Sugo di Limoni	�.i.s.
Elleboro nero poluerizzato	�.i.
Sale	�.ii.

Mescola, & fa ungu to i mortaio di Pi bo.

Vnguento di Minio.

Recip. Minio macinato	�.ii.
Olio Rosato	} ana �.ii.
Olio di Mortine (cio� Mirto)	
Cuoci � fuoco lento con	
Cera bianca	�.s.

N 3

Vn'altro

Perte seconda

Vn'altro de Minio Camphorato.

Recip. Minio macinato		3.iii.
Lithargyrio		5.ii.
Biacca		3.i.s.
Tutia	} ana 3.iii.	
Camphora		
Olio Rosato		lib.i.s.
Cera bianca		3.ii.
Struggi la Cera nell'Olio à fuoco lento, di poi metti in mortaio di Piombo, & aggiugni l'altre cose poluerizzate bene.		

Tetrapharmaco di Galeno.

Recip. Pece nera		
Ragia	} ana q.b.	
Cera		
Seuo di vaccha		
Fa vnguento.		
A fare il Macedonico si aggiugne una parte d'Incenso.		

Basilicon Minore secondo Mesue.

Recip. Cera gialla		
Ragia grassa	} ana lib.i.	
Pece Greca		
Olio comune.		q.b.
Fa Vnguento à fuoco lento. Alcuni aggiungano Terebēthina & altri mettono la The-rebenthina in luogo della Pece.		

Basilicon Maggiore secondo Mesue & è l'Eneapharmaco di Galeno.

Recip. Cera bianca		
Ragia di Pino	} ana 3.i.	
Seuo di uaccha		

Pece

Del Ricettario.

148

Pece Greca
Pece nera
Terebenthina
Incenso
Myrrha
Olio comune
Fa Vnguento.

} ana 3̄.i.

q.b.

Altrimenti.

Cera
Pece Greca
Dell'altre cose
Olio

3̄.vi.
3̄.iii.
ana 3̄.i.s
q.b.

Vnguento fusco secondo Nicholao.

Recip. Olio
Cera nuova
Pece Greca
Pece nera
Mastiche
Galbano
Incenso
Serapino
Therebenthina
Fa Vnguento.

lib.i.s.
3̄.iii.

} ana 3̄.ii.
} ana 3̄.i.

3̄.ii.
3̄.i.

Vn'altro.

Recip. Olio comune
Seuo di Becco
Pece nera
Pece Greca
Mastiche
Incenso
Galbano
Ammoniaco
Opoponace

} ana lib.i.

lib.s.
3̄.iii.

} ana 3̄.s.

N 4

Serapino

Parte seconda.

Serapino }
Cera } ana 3.s.

Struggi l'Olio il Seuo, e la Pece, dipoi metti le gomme dissolute secondo l'arte, dipoi l'altre cose peste sottilmente, & rimena con un uo tanto, che sia cotto, leua poi da fuoco, & aggiugni

Therebenthina 3.ii.

Incorpora bene, & serba.

Vnguento di Madre selua Magistrale.

Recip. Madre selua M.iiii.

Tagliala minutamente, & infondila in uino buono per un di, poi fa bollire à cōsumatione del terzo, e cola, e alla colatura aggiugni

Olio rosato lib.vi.

Ragia grassa }
Therebenthina } ana lib.i
Cera gialla }

Fa unguento in buoua forma.

Vnguento Capitale del Conciliatore.

Recip. Gomma Elemi 3.iii.

Ammoniac 3.ii.

Therebenthina }
Ragia di Pino } ana 3.iii.s.

Cera q.b.

Fa unguento infondendo le Gomme secondo l'arte, & si usa ancora in forma di Cerotto cuocendolo piu.

Vnguento di Madre selua del Carpi.

Recip. Therebenthina }
Ragia di Pino } ana 3.iiii.

Cera nuoua
Olio rosato 3.viii.
astiche

Mastiche }
 Incenso } ana $\bar{3}.i.$

Gomma Elemi

$\bar{3}.ii.$

Madre selua }
 Betonica } ana $\bar{3}.iii.$

Vino buono

lib. $x.$

Pesta la Madre selua, & la Bettonica sottilmente, & infondile nel uino per hore uentiquattro, dipoi aggiugni l'altre cose, eccetto la Gomma, l'Incenso, & il Mastiche, & fa bollire à fuoco gagliardo infino ch'el uino sia mezzo consumato, & ancora che cominci à apparere uerde, cola, & fa rappigliare; & come è rappreso, caua il uino, & rimetti à fuoco fino à tanto, che si consumi la parte uinosa, che fussi restata, & di nuouo cola, & aggiugni l'altre cose ben poluerizzate, & tieni à fuoco lento, tanto che sia incorporato sempre riminando, leua dipoi da fuoco, & metti à raffreddare in luogo freddo, sempre riminando, tanto sia freddo.

Vnguento di Calce Magistrale.

Recip. Calcina spenta, & lauata ogni di una uolta, lasciàdo posare la Calcina al fondo, e cauatone l'acqua con feltro dieci di continui, & dipoi lauata cō acqua rosa, & lascia scassciugare, & seccare, & di detta piglia $\bar{3}.iii.$

Olio rosato lib. $i.$ Cera bianca $\bar{3}.iii.$
 Struggi la Cera nell'olio, & leua da fuoco, e quando comincia à rappigliarsi aggiugni la Calcina ben poluerizzata, mescola bene, & serba.

N s Vnguento

Parte seconda

Vnguento Populeon di Nicholao.

R. Occhi d'Albero colti di Marzo lib.i.s.
 Sugnia di Porco lib.iiii.
 Pesta insieme, & serba fino à tanto che si
 trouino l'altre herbe che bisognano

Foglie di Papaueri sal-

(uaticchi

di Mandragora

di Hyosciamo

di Solatro

di Grassula

di Lattuga

di semper uiuo

di Bardana

di Porcellana

di Viole

di Umbilico di

(Venere

ana ̄.iii.

Cime di pruni teneri

Pesta tutte l'herbe, & mescola cō la Sugnia,
 & occhi d'Albero, & aggiugni

Vino buono q.b.

Cuoci à consumatione del Vino, dipoi co-
 la, & spriemi, & fa unguento.

Vnguento d'Althea semplice di Nicholao.

Recip. Radici d'Althea lib.ii.

Lin seme, cioe seme di Lino } ana lib.i.

Fien greco

Olio

lib.iiii.

Cera

lib.i.

Therebentina

̄.ii.

Regia

̄.vi.

Taglia

Del Ricettario.

150

Taglia le radici, & infondi insieme co' semi in libre otto d'acqua cōmune; e tieni in macero tre di, & dipoi da un caldo, & spriemi la mucellagine, & di detta piglia libre due & cuoci con l'altre cose à cōsumatione del l'humidità, & fa unguento.

Vnguento d'Althea con Gomme di Nicholao.

Recip. Radici d'Althea	lib. ii.
Lin-feme, cioè seme di Lino	} ana lib. i.
Fien greco	
Polpa di Scylla	3. vi.
Olio	lib. iii.
Cera	lib. i.
Therebenthina	3. ii.
Ragia	} ana 3. vi.
Pece Greca	

Fa unguento come di sopra, & aggiugni le sottoscrutte gomme dissolute in Aceto.

Galbano	} ana 3. ii.
Gomma Hedera	

Incorpora bene, & serba.

Vnguento della Contessa secondo Gaglielmo di Varignana.

Reci. Corteccie di mezo di	}	
(ghande		
di Castagne	}	ana M. i
di Quercia		
Coccole di Mortine (cioe Bac-		
che di Mirto)		
Cauda equina		
Galluzza	}	
Gusci di Faue		
Acini (cioe semi) d'Vue		

N 6

Cappelli

Parte seconda.

Cappelli di ghiande Sorbe acerbe secche Nespole acerbe secche Foglie di Capperi di Pruni Radici di Celidonia	}	ana M.℥.
---	---	----------

**Soppesta, & fa bollire in decottione di Piā-
raggine q.b. à consumatione della met à, &
cola, & con detta colatura laua le sottoscrit-
te cose**

Olio di Mortine (cioè Mirto) di Mastiche	}	ana lib. i. s.
--	---	----------------

Cera nuoua ℥. viii. s.
**Struggi, & laua come è detto, dipoi ui spar-
gi le sottoscritte cose poluerizzate sotilmēte**

Cortecce di mezo di Ca- di Ghiande di Quercie	}	ana ℥. i.
---	---	-----------

Galluza
Sugo di Hypocistide
Cenere d'osso di gamba MBue ℥. s.

Coccole di Mortine (cioè Bacche di Mirto)	}	ana ℥. s.
--	---	-----------

Acini (cioe semi) d'Vue
Trocisci di Charabe ℥. ii.

Mescola, & fa unguento in buona forma.

Unguento Sandalino di Mesue.

Recip. Rose rosse ℥. i. s.
Sandali rossi ℥. i. 3. ii.

citrini bianchi	}	ana 3. vii.
---	---	-------------

Bolo

Del Ricettario.

151

Bolo Armeno 3.vii.
 Spodio 3.s.
 Camphora 3.ii.
 Cera bianca 3.iii. 3.vi.
 Olio rosato lib.i.
 Struggi la Cera nell'Olio, & laua piu uolte
 con acqua fresca, dipoi aggiugni l'altre co-
 se bene poluerizzate, & fa unguento.

Difensiuo Magistrale.

Recip. Bolo Armeno }
 Sangue di Drago } ana 3.i.
 Terra sigillata }
 Olio rosato 3.vi.
 Cera 3.i.s.
 Aceto 3.iii.
 Cuoci l'Olio, la Cera, & l'Aceto insieme a
 consumatione dell'Aceto, poi leua da fuo-
 co, & come comincia à freddare, aggiugni
 l'altre cose poluerizzate bene.

Mondificatiuo Magistrale.

Recip. Mele rosato colato 3.i.s.
 Therebenthina chiara 3.iii.
 Sugo d'Appio }
 di Praffio } ana 3.s.
 Sugo d'Assentio 3.ii.
 Cuoci insieme, dipoi aggiugni
 Farina d'Orzo }
 di Faue } ana 3.vi.
 di Lupini }
 d'Orobi } ana 3.iii.
 Sarcocolla }
 Myrrha } ana 3.i.s.
 Poluetiza, & fa unguento.

Unguento

Parte seconda.

Vnguento uerde d' Andromacho secondo Galeno.

Recip. Ragia di Pine	lib.ii.
Cera	lib.i.s.
Olio comune	3.viii.
Verderame	3.iii.
Struggi la Ragia, & Cera nell'Olio, & di poi aggiugni il uerderame poluerizzato.	

Vnguento Apostolorum d'Auicenna.

Recip. Cera bianca	
Therebenthina	} ana 3.xiiii.
Ragia	
Ammoniaco	
Aristolochia longa	} ana 3.vi.
Incenso	
Bdello	
Myrrha	} ana 3.iiii.
Galbano	
Lithargyrio	3.viii.
Opoponace	3.ii.
Verderame	3.ii.
Olio comune	lib.ii.
Et se fusse di Verno	lib.iii.
Dissolui le Gomme in Aceto bianco, & bolli con l'Olio, Cera, Ragia, Therebenthina, & Lithargyrio à consumatione dell'Aceto, di poi aggiugni l'altre cose ben poluerizzate.	
<i>Vnguento Egiptiaco secondo Mesue.</i>	
Recip. Verderame	3.v.
Mele	3.xiiii.
Aceto bianco	3.vii.
Poni à fuoco, & rimena tanto, che diuenti rosso. Alcuni pigliano del medicamento detto	
	3.vi.
	Vetriuolo

Del Ricettario .

252

Vetriuolo arfo

3.ii.

Olio Rosato

3.iii.

Cera

q.b.

Faunguento

Vn'altro di Gian de Vico.

Recip. Acqua di Piantagine

Vino di Melagrane

} ana 3.ii.

Mele

Allume di Rocca

} ana 3.x

Verderame

Cuoci, & rimena tanto che diuenti roffo.

Vn'altro fecondo Guido.

Recip. Mele

lib.i.

Aceto buono

3.vi.

Verderame

3.i.

Allume di Roccha

3.v.

Poni à fuoco , & rimena tanto che diuenti roffo.

Impiaftro di Meliloto di Mefue.

Recip. Meliloto

3.vi.

Fiori di Camomilla

Fien greco

Coccole d'Alloro (cioe

Bacche di Lauro)

Barbe (cioe radice) d'Al-

(thea

} ana 3.ii.

Cime d'Affentio

Seme d'Appio

di Cardamomo

Ghiaggiuolo (cioe I-

(reos)

} ana 3.i.s.

Cipperi

Nardo Indica

Cafia

Parte seconda

Casia (poni Cannella fina)	}	ana 3. i. s.
Seme d'Ammi		
Foglie di Persa, cioè Magiorana		3. iii.
Ammoniaco		3. x.
Styrace	}	
Bdellio		ana 3. v.
Therebenthina		3. i. s.
Fichi pastosi		nu. xii.
Seuo di Becco	}	
Ragia di Pino		ana 3. ii. s.
Cera		3. vi.
Olio di Persa, cioè Magiorana	}	
Olio Nardino		ana lib. i.
Componi in questo modo.		
Fa decottinne di		
Meliloto	}	
Fien greco		ana q. b.
Camomilla		

Cuoci à consumatione della metà, & cola,
 & in detta colatura metti le cose da pestare
 bé poluerizate, & cuoci, & aggiugni gli O-
 lli, la Therebenthina, & simili, & le Gomme
 dissolute in Aceto, & in ultimo le Barbe
 (cioè radice) d'Althea, & i fichi corti insie-
 me, & ben pesti. Mescola, & fa Empiastro.

Diameliloto d'Andromacho secondo.

Recip. Nardo Gallica	}	
Cipperi		
Ghiaggiuolo (cioè Ireos)		ana 3. viii.
Myrrha	}	
Zafferano		3. iiii.
		Meliloto

Del Ricettario.

153

Meliloto		3. xxv.
Animoniaco	} ana 3. i.	
Therebenthina		
Cera		3. c.
Olio Cyprino		3. vi.
Aceto		q. b.
Fa Impiaſtro.		

Poliarchio ſecondo Galeno.

Recip. Cera	} ana lib. i.	
Therebenthina		
Bdellio		
Ammoniaco		
Cardamomo		
Cipperi	} ana 3. xxv.	
Amomo		
Nardo Indica		
Zafferano		
Myrrha		
Incenſo		
Cinnamomo		3. xvi.
Olio Cyprino		q. b.
Vino odorifero		
Fa Impiaſtro.		

Philargiano ſecondo Paolo.

Recip. Zafferano		3. i. s.
Aloe	} ana 3. i.	
Ammoniaco		
Bdellio		3. i.
Styrace		3. ii.
Graſſo d'Ocha		3. iii.
Oefipo		3. ii.
Datteri, cioe Dattali		lib. i.
Cera		Nardo

Parte seconda

Nardo Indica
 Olio Melino, cioe de Cotognie ana $\bar{3}$.vi.
 Vino
 Fa impiastro.

Martiato di Paulo.

Recip. Mastiche	}	na $\bar{5}$.iii.
Cera		
Styrace		
Oelipo		$\bar{3}$.vi.
Therebenthina		$\bar{3}$.i.
Fa Impiastro.		

Martiato di Nicholao.

ecip. Foglie d'Alloro	}	lib.iii
di Ruta		lib.ii.s.
di Perfa(cioe Magiorana)		lib.ii.
di Ramerino(cioe Rosmarino)		lib.i.s.
di Mortine(cioe Mirto)		lib.i.
di Menta Romana	}	ana $\bar{3}$.vi.
Seme di Basilico		
Burro, cioe Butiro		$\bar{3}$.v.
Styrace		
Midolla di Ceruio	}	ana $\bar{3}$.iiii.
Graffo d'Orfo		
Graffo di Gallina		
Mastiche		$\bar{3}$.iii.
Incenso		$\bar{3}$.ii.s.
Olio Nardino		$\bar{3}$.i.
Olio comune		lib.vi.
Cera		lib.iiii
Componi secondo l'arte.		
		Impiastro

Del Ricettario.

154

Impiaſtro Diaphinicon di Meſue.

Recip. Cera

3.ii

Olio Roſato

} ana 3.iiii.

Olio Nardino

Fondi inſieme dipoi toglì Datterì cioè Dat-
toli ſecchi

nnm.xi.

Biscotti

3.v.

Infondi in uino odorifero per due di queſte
due coſe, & poi toglì

Polpa di Cotognie cotte in uino

Peſta co Datterì, & Biscotti bene. & incor-
pora con le coſe di ſopra, & aggiugnì le ſor-
toſcritte coſe poluerizzate bene

Maſtiche

Incenſo

} ana 3.ii.s.

Aſſentio

Legno Aloe

Mace

Myrrha

Aloe lauato

Nardo Indica

Acacia

Gallia muſcata

Ramich

Calamo Aromatico

} ana 3.i.

Laudano

3.ii.

Incorpora, & fa Impiaſtro.

Impiaſtro Diaphinicon freddo di Meſue.

Recip. Datterì, cioè Dattoli quaſi matu-
ri, cotti in uino bruſco

3.v.

Biscotti

3.i.

Polpa di cotogne cotte in uino bruſco

3.i s.

Stryace calamita

Maſtiche

Laudano

Parte seconda

Laudano		
Acacia		
Sugo d'Agresto		
Fiori di Labrusca	}	ana 3.iiii.
Rose rosse		
Sandali citrini		
Ramich		
Myrrha		
Legno Aloe		
Cera		3.iiii.
Olio rosato		3.xv.
Vino brusco		q.b.
Fa Impiaastro.		

Impiaastro de Baccis lauri di Mesue.

Recip. Incenso	}	ana 3.i.
Mastiche		
Myrrha		
Coccole (cioe Bacche di Lauro) d'Alloro		
Cipper		(3.ii.
Costo poni le radici di Gen-	}	ana 3.s.
(tiana ò di Angelica)		
Mele stiumato		q.b.
Fa Impiaastro.		

Impiaastro di Galeno.

Recip. Farina di Faue	}	ana 3.i.
di Mochi (cioè		
Orobo)		
Ghiaggiuolo (cioè		
Ireos)		
Oxymele		3.ii.
Pece		3.ii.
Fa Impiaastro.		

Impiaastro

Del Ricettario.

155

Impiaſtro di tre farine d' Auicenna.

Recip. Farina di faue	} ana lib.ii.
di Mochi(cioe	
Orobo	
d'Orzo	

Ranno cioe Liſcia q.b.

Incorpora à fuoco lento, & aggiugni

Oxymele ſemp. q.b.

Impiaſtro di Cinque farine del medefimo.

Re. Farina di Faue	} ana p.e.
di Mochi(cioe	
Orobo)	
di Ceci	
di Lupini	
d'Orzo	

Ranno cioe Liſcia q.b.

Oxymele ſemp. q.b.

*Impiaſtro di Formento di Democrito
ſecondo Meſue.*

Recip. Mele

Formento ana lib.i.

Viſchio di Quercie ʒ.iiii.

Ammoniaco diſſolto in Acqua di Fien gre

co, ò latte di Moro ʒ.iii.

Feccia d'Olio uecchio q.b.

Fa Impiaſtro.

Vn'altro ſimile.

Rec. Formento

Mele

Olio comune	} ana ʒ.iiii.
Latte di Donna	
Tuorla d'uoua	

Fa Impiaſtro, & ſi può aggiugnere Bdellio,
& farina

Parte seconda.

& farina di Orzo, & ancora Galbano dissoluto in Aceto.

Impiastro di Crusta Panis del Montagnana.

Rec. Mastiche		
Menta	}	ana 3.i.
Spodio		
Coralli rossi		
Sandali rossi bianchi		
Croste di Pane abbrustate, & macerate in Aceto per meza hora		3.ii.
Olio di Mastiche di Corognie		ana 3.i.
Farina d'Orzo		q.b.
Fa Impiastro.		

Impiastro di Calamento.

Rec. Calamento Montano		
Farina d'Orzo, di Grano, cioe di Formento	}	ana 3.ii.
Oesipo		
Zafferano		G.vi.
Acqua		
Vino		ana q.b.
Fa Impiastro.		

Impiastro d'Agli secondo Aetio.

Recip. Cera		lib.ii.
Pece Greca		
Midolla di Ceruio		ana 3.vi
Nitro bianco		3.viii.
Olio		lib.iiii.
Agli		nu.xx.
Scortica gli Agli, cuocigli nell'Olio, poi colala, &		

Del Ricettario.

156

la, & aggiugni la Cera, & in ultimo il Nitro poluerizzato bene, & fa Impiaſtro.

Hydreleo di Galeno.

Recip. Lytargirio d'Argento lib.i.

Acqua chiara ,

Olio puro ana lib.ii.

Peſta il Litargyrio ſottilmente , & meſcola bene ogni coſa in mortaio di Pietra, dipoi cuoci à fuoco di legne ſenza fumo , ò di carboni bene acceſi, & uuolſi fare al Sole, quando è tempo chiaro, accioche il medicamêto venga bianco, & mancando il fuoco, non rimettere carboni ſe non bene acceſi, & cuoci ſempre riminando tanto , che ſia in forma di Cerotto, & puoſi fare in forma d'vnguento, cuocendolo manco . Componſi ancora con libre tre d'olio , & d'acqua , & ancora con libre tre di Litargyrio , & d'olio , & libre due d'acqua , & uiene piu bianco , & ſi cuoce piu toſto .

Oxaleo di Galeno.

Recip. Lithargyrio d'Argento lib.i.

Olio vecchio

Aceto buono ana lib.ii

Componi come di ſopra , & ancora ſi compone con libre due, & meza d'Olio, & d'Aceto , & ancora con libre tre di ciaſcuno de detti, & uiene piu nero, & piu potente.

Oenelao di Galeno.

Recip. Lithargyrio d'Argento lib.i

Olio chiaro

Vino bianco buono ana lib.ii.

Componi, & cuoci come di ſopra.

Diapipereos

Parte seconda

Diapipereos secondo Galeno

Recip. Lithargyrio d'Argento

Biacca	ana lib.ii
Olio commune	lib.ii.
Cera	3.vi.
Therebenthina	3.iii.
Incenso	3.i.s.
Allume	3.vi.
Pepe	3.iii.

Componfi così. Pesta bene il Lithargyrio, & cuoci nell'Olio al Sole, & rimena tanto, che sia à forma d'impiastro, che non imbratti le mani, dipoi aggiugni la Cera, & la Therebentina, & quando sono strutte, metti l'Incenso; l'Allume, & il Pepe ben poluerizzato, & in ultimo la Biacca ben macinata, & rimena sempre. Fa Ceroto in buona forma.

*Diacalcite di Galeno, che si chiama Palmeo
dalla Palma.*

Re. Sugnia vecchia purgata, & colata lib.ii.

Olio vecchio }
Lithargyrio } ana lib.iii.

Calcite abbruciato 3.iiii.

Poni à fuoco, & rimena cō Ramo di Palma fresco leuata la buccia, & quando è presso che cotto aggiugai

Rami teneri di Palma tagliati sottilmente, & legati in pezza rada M.iiii.

Cuoci à forma di Cerotto, & si può usare liquefatto con diuerse cose secondo l'intentione del Medico.

Diaquilon

*Diaquilon di Mesue, secondo la prima
descrittione.*

Recip. Mucellagine di Fien greco,
di lin seme, d'Althea ana 3. i.
Lithargyrio 3. i. s.
Olio uecchio 3. iii.
Pesta il Lithargyrio sottilmente & mesco-
la con l'Olio, & cuoci à fuoco lento, rime-
nando sempre, & quando è incorporato, le-
ua da fuoco, & lascia freddare, dipoi aggiu-
gni le Mucellagini, & tieni à fuoco sempre
rimenando tanto che sia cotto. Alcuni ag-
giugono
Ghiaggiuolò (cioè Ireos) poluerizzato
Mucellagine di Meliloto ana 3. i.
Et altri tolgono in cambio d'olio uecchio
Olio di Camomilla
Olio Irino ana 3. i. s.
Et uolendo farlo con Gomme aggiugni
Galbano
Ammoniaco } ana p. e.
Serapino

Diaquilon Maggiore di Mesue.

Recip. Lithargyrio lib. i.
Olio di Camomilla }
Irino } ana 3. viii.
d'Anetho
Mucellagine di lin seme
di Fien greco O d'Althea

Parte seconda

d'Althea
 di Fichi
 di Palfule
 Sugo di Ghiaggiuolo (cioè Ireos)
 di Scyllia
 Oesipo humida
 Colla di Pesce ana 3. xii. s.
 Therebenthina 3. iii.
 Ragia di Pino } ana 3. ii.
 Cera gialla }
 Fa Cerotto come di sopra.

Diaquilon Minore di Mesue.

Recip. Lithargyrio 3. vi.
 Olio uecchio lib. i.
 Mucellagine di Pfillio 3. iiii.
 di seme di Hyosciamo 3. i. s.
 di lin seme, cioè di seme lino
 d'Althea ana 3. ii.
 Componi come di sopra.

Cerotto di Minio d' Aetio sotto nome di Diasandice.

Recip. Minio Macinato lib. i.
 Olio chiaro lib. ii.
 Cuoci à forma di Cerotto.
Cerotto di Cersa.

Recip. Biacca lib. i. s.
 Olio Rosato lib. ii.
 Cera bianca 3. iiii.
 Struggi

Del Ricettario .

158

Struggi la Cera nell'Olio & aggiugni la Biacca ben poluerizata, & cuoci tanto, che diuenti nero sempre riminando.

Cerotto di Bettonica del Carpi.

Rec. Therebenthina	}	ana 3.iiii.
Ragia di Pino		
Cera gialla		
Bettonica poluerizata		3.i.
Mastiche	}	ana 3.s.
Incenso		
Mumia		3.iii.
Cuoci, & fa Maddaleone.		

Corotto Capitale del Carpi.

Rec. Therebenthina lauata con Maluagia piu uolte	}	ana 3.iii.
Ragia di Pino		
Cera bianca		
Mumia		3.ii.s.

Struggi la Therebēthina, la Ragia, & la Cera, & aggiugni la Mumia poluerizata, & tieni à fuoco, fin che sia cotto, sempre riminando, dipoi lo metti in uaso d'Argento, ò d'altro pulito, doue sia

Aceto rosato di Maluagia lib.iiii.
Et tiēlo per un di, & una notte dipoi lo premi con mano bene, tanto che lo Aceto sia scolato, & serba in uaso di uetro.

Cerotto di Styrace Magistrale.

Recip. Styrace liquida		3.iiii.
Cera gialla		3.ii.
Incenso	}	ana 3.i.
Myrrha		
Fa Cerotto secondo l'arte.		

Parte seconda.

Cerotto gratia Dei.

Recip. Galbano	}	ana ̄.i.
Opopanace		
Verderame		
Incenso		
Aristolochia lunga		
Mastiche		
Myrrha	}	̄.i. ̄.ii.
Ammoniaco		
Cera	}	̄.viii.
Lithargyrio		ana ̄.xviii.
Olio commune		
Bdellio	}	̄.ii.
Petra calamita		ana ̄.i.
Lapis Hematite		
Olio d'Abezzo		̄.iiii
Therebenthina		̄.vi.
Fa Cerotto.		

● *Diacadmia di Galemo.*

Recip. Cadmia preparata	}	ana ̄. xvi.
Calcite arso		
Cera		̄. lxxx.
Colophonia		̄. lxxiii.
Olio Myrthino		lib. i.
Petta la Cadmia , & il Chalcite, & mescola cò tanto uino, che uenga a forma di Mele, di poi struggi la Cera, & la Colophonia nel- l'olio, da un bollire, & leua da fuoco, & quã do è freddo aggiugni l'altre cose.		

Diaiteon.

Recip. Misy		
Allume rotundo	ana ̄.vi.	
Calcite (poni Vetriuolo, bianco fatto p uec chierza)		Melanteria

Del Ricettario .

159

Melâteria (poni vitriuolô ò Coppa rosa)

Verderame

Allume sciffile

Galla acerba

Biacca

Cera

Ragia fritta

Pece brutta

Bitume

Olio omphacino

Foglie di Salcio tenere

Cuoci le foglie in Aceto forte quâto basta,
dipoi le secca & pesta sottilmente, struggi
l'altre cose, & cuoci à bastanza lascia fred-
dare, dipoi aggiugui le poluere.

} ana 3.vi.

} ana li.ii.

Barbaro Piccolo di Galeno.

Rec. Pece nera

Cera

Ragia di Pino

Pece greca

Bitume

Lithargyrio

Biacca

Verderame

Opopanace

Olio

Pesta le cose da pestare in Mortaio con Ace-
to forte, struggi l'altre cose, mescola, & cuo-
ci infino che non imbratti la mano, & uolen-
dolo piu piaceuole aggiugni

Sugo di Hyosciamo

Oppio

} ana lib.i

} ana 3.v.

3.x.

3.iii.

3.ix.

} ana 3.s.

O 3

Barbaro

Parte seconda.

Barbaro grande di Galeno.

Recip. Pece		lib. viii.
Cera		lib. vi. 3. viii.
Ragia di Pino		lib. v. 3. viii.
Bitume		libi. iii.
Olio		lib. i. 3. vi.
Lithargyrio	} ana 3. iii.	
Biacca		
Verderame		
Incenso		3. vi
Allume liquido		3. i. s
Allume sciscile		3. iii
Opopanace	} ana 3. xii.	
Scaglie di Rame		
Galbano		
Aloe	} ana 3. iiiii.	
Oppio		
Myrrha		
Sugo di Mandragore		3. vi.
Therebenthina		lib. ii.
Aceto		lib. v.
Componi come s'è detto nel minore.		

Isis secondo Galeno.

Recip. Cera		3. c.
Therebenthina		3. cc.
Scaglie di Rame	} ana 3. viii.	
Verderame		
Aristolochia		
Incenso		
Sale Ammoniaco		
Ammoniaco		
Rame arso		
Alume Arso		3. vi.
		Myrrha

Myrrha }
Aloe } ana 3.xii.
Galbano }

Olio uecchio 3.v.

Cuoci come di sopra, dipoi rimena con le mani bagnate in aceto forte, fa Maddaleoni, & tieni in Aceto per dieci giorni. Alcuni aggiungono radici di Dragonthea 3.viii

Cerotto uerde di Macherione

secondo Galeno.

Recip. Olio Rosato Omphacino 3.vi.

Aristolochia }
Galbano }
Opoponace }
Ammoniaco } ana 3.i.
Verderame }
Myrrha }
Ghiaggiuolo }
(cioe Ireos) }

Therebenthina 3.vi.s.

Cera 3.vi.s.

Fa Cerotto.

Diadittamo di Galeno.

Recip. Olio uecchio

lib.ii.s.

Lythargyrio lib.i. 3.s.

Verderame 3.i.

Scaglie di Rame 3.vi.

Colophonia 3.vi. 3.ii.

Manna d'Incenso 3.i.s.

Ammoniaco 3.ii.

Rame arso 3.i.

Diphryge } ana 3.vi.

Gentiana }

Parte seconda

Propoli, cioè Cera uergine } ana ̄. i.
 Aloe
 Galbano } ̄. i. s.
 Aristolochia rot. }
 Dittamo di Cand. } ana ̄. i. 3. ii.

Cera 3. xxv.
 Componi così. Mescola, il Lithargyrio, & l'Olio, & fa bollire tanto che sia unito, sempre riminando, & aggiugni il Verderame, & la scaglia, e lascia bollire alquãto, leua da fuoco, & mentre che bolle aggiugni la Raggia, & l'Ammoniaco dissoluto in Aceto, & rimena tanto che resti di bollire, & metti la Cera, & il Rame arso, riponi à fuoco, e cuoci, & quando non imbratta la mano, leua da fuoco, & aggiugni l'altre cose peste sottilmẽte; rimena bene, & fa Maddaleoni.

Cerotto Oxycroceo di Nicholao.

Recip. Zafferano
 Pece nera }
 Pece greca } ana ̄. iiii.
 Cera }
 Therebenthina }
 Galbano }
 Ammoniaco } ana ̄. i. s.
 Myrrha }
 Incenso }
 Mastiche }

Dissolui l'Ammoniaco, & il Galbano in Aceto quanto basta, & tieni à fuoco tanto che si liquefacino, & cola, & cuoci à consumptione dell'Aceto, & aggiugni le Peci, la Cera, & la Therebẽthina, & quãdo sono strutte, il

te, il Mastiche, l'Incenso, & la Myrrha ben poluerizzati, & rimena continuamēte, tanto che sia cotto, & quando è à forma di Cerotto infondilo in acqua fresca, caualo, spriemi & ponlo in su'l marmo unto con Olio Laurino, & incorpora il Zafferano ben poluerizzato. Et fa Maddaleoni.

Cerotto di Pelle Arietina d'Arnaldo.

Recip. Lithargyrio	
Lapis Hæmatite	
Sangue di Drago	
Bolo Armeno	
Oppio	
Mastiche	
Ammoniaco	
Mumia	
Galbano	
Incenso	
Costo (poni la radice d'Angelica, ò di Gentiana)	
Lombrichi	
Pece nera	
Pece greca	
Cera bianca	
Cera rossa	
Radici di Consolida mag.	
Radici di Consolida mino-	
(giora)	
(re)	
Rose rosse	
Myrrha	
Aloe	
	O 5 Sugo

ana 3.s.

ana 3.i.

ana 3.iii.

ana G.xviii

Parte seconda.

Sugo di Hypocistide	}	ana 3.vi.
Galluzza acerba		
Balauſti		
Aristolochia rotonda	}	ana 3.ii.
Viſchio quercino		
Therebenthina		
Sangue di huomo roſſo		3.ix.

Componi coſi . Piglia una pelle di Ariete intera con tutti i peli , & cuocila in acqua , tanto che ella ſia quaſi liquefatta , & diuenti come colla , dipoi cola , & di detta colatura piglia libre una , & metti in una pentola nuoua , & liquefaui il Viſchio à fuoco lento ſempre riminando con un baſtone , & quando è liquefatto aggiugni i Lombri- chi , dipoi la Cera , & la Terebenthina , & il Maſtiche , & quando ſono ſtrutti aggiugni le Gomme diſſolte in Aceto , & cuoci à forma di Cerotto , & dipoi le coſe da peſtare bene poluerizate rimena bene , & fa Maddaleoni.



P A R T E T E R Z A

DEL RICETTARIO,

*Nella quale si contiene la dichiarazione
de Pesi, & Misure, & il Suc-
cidaneo.*

DE PESI, ET MISVRE.



A libra pesa once dodici, & si scriue così lib.

L'oncia pesa dragme otto, & appresso Viniziani dragme noue, & si scriue $\bar{3}$.ò uero onc.

La dragma pesa $\Im$ tre, & si scriue 3.

Lo scropolo pesa grani uentiquattro, & comunemente uenti del saggio mercantile, & si scriue $\Im$.ò uero scr.

Il grano si scriue G.

Il manipolo contiene quanto si piglia con la mano, di herbe, ò cose simili, & si scriue M.

SVCCIDANEO, nel qual sono notate alcune medicine semplici, le quali al presente è impossibile, prodere, ò uero in queste parti molto difficile, in câbio delle quali determiniamo che si usino certe altre, poste

Parte terza.

à rincontro delle sopradette ; & questo infino à tanto che'l tempo , ò la prouidètia del nostro Illustriffimo , & Eccellentiffimo Signor Duca ne prouegga il suo felice ftato, come ha fatto di molte altre cose neceffarie al ben uiuere.

Acacia	Sugo d'Hypociftide, ò summaccho.
Acoro	Radici d'Affaro , ò calamo Aromatico delle fpetierie.
Acqua marina	Acqua lib.i. fale. ʒ. iiii. bollito, ò Salamoia di Peſce
Ammi	Anici, ò Cymino.
Amomo	Affaro , ò Calamo Aromatico delle fpetierie.
Affa	Affa fetida delle fpetierie, ò Serapino.
Aspalatho	Legno Alloe delle fpetierie
Balfamo liquore	Therebenthina ſtillata , ò Olio di Gherofani , ò di Noci moſcate , ò Balfamo che uiene dell'India.
Balfamo legno	Mace ò Cipperi.
Balfamo ſeme	Noci moſcate , ò Gherofani.
Beem biáco, &	
Beem toſſo	Radici di Paſtinaca ſaluatica, ò di Satyrion, ò cime di Therebintho.
Bitume	Asphaltho delle fpetierie , ch'è il Bitume, o'l Piſaſphaltho.

Calamo

Del Ricettario.

163

Calamo Arom.	Schynantho.
Calcite	Coppa rosa, ò Verriuolo per uecchiezza diuentato bianco.
Cardamomo	Cardamomo magg. delle spetierie, ò Nasturtio.
Carta combusta	Midolla di Papiro arso.
Carui	Anici, o Dauci.
Carpesio, &	
Casia	Cannella fina.
Cinnabro & Gre.	Lapis Lazuli.
Cinnamomo	Cannella fina à doppio
Costo	Radici di Angelica, ò Gē tiana.
Cryfocolla mi- nerale,	Lapis Armeno, & ne me- dicamenti de Chyrurgi la fattitia di Dios.
Cubebe	Cannella fina.
Dittamo di Cād.	Pulegio
Diphryge	Marchassita arsa, ò Rame arso.
Dronigi	Gherofani.
Epithymo	Epithymbra di Cādia, sot- to nome d'Epithymo.
Folio	Nardo Indica.
Gleucio	Citifo, ò Memite uolgare
Harmel	Dittamo bianco uolgare, ò seme di Rura saluatica. Hysopo

Parte terza.

Hyfopo	Hyfopo uolgare, ò Saturia.
Lacca	Styrace
Lapis phrygio	Marchaffita
Lapis Armeno	Lapis Lazuli.
Lapis smiris	Pomice
Lapis fciffile, &	
Lapis Stellato	Lapis Hæmatite.
Leuiftico	Liguftico di Dios. ò Cymino.
Litio	Râno filueftre, ò fugo'di Poligono.
Lotho amara	Anagallide.
Macer di Dios.	Cipreffo.
Melanteria	Vetriuolo, ò Coppa rofa
Meù	Cipperì
Minio de gli An- richi	Cinabro uolgare fattitio
Molibdena	Lithargyrio
Myfi	Vetriuolo antico arfo
Nitro	Boſſace non rifatta, ò Salfoffile.
Olio di Cherua	Olio Vecchio.
Petrofelino	Smirnio, ò Cymino.
Piombaggine	Lithargyrio.
Pifaſphaltho	Aſpaltho delle ſpetierie, ò Pece meſcolata con Bitume.

Piſſoaleo

Del Ricettario.

164

Piffœleo	Pece mescolata con olio.
Phù	Nardo Cel. ò Valeriana.
Phyco	Sandice , cioe Minio uolgare, che è Biacca arsa.
Radice Idea	Summaccho.
Rheupontico	Centaurea mag. ò Rheubarbaro.
Sale Indo	Sal gemma.
Sal Ammoniaco	Sal gemma , ò uero il fat- ritio.
Scariola	Endiuia saluatica.
Secacul	Radici di Pastinaca salua- tica.
Sefili	Massiliense di Dios. ò Ser- montano uolgare, ò seme di Peucedano.
Sifone	Dauci.
Srrariote del- l'Acque	Lenticchia palustre.
Styrace rossa	Styrace
Tarassacon	Cicorea saluatica.
Terra Samia	Lapis Hamatite.
Therebenthina	Ragia laricina , che è la Therebenthina uolgare.
Thymo	Thymbra , ò Thymo uol- gare.
Venere	Scorze dell'Ostriche.

Aceto

Tauola

A

Aceto Scyllitico di Mesue	faccia	1.67
Acetoso semp.		167
Acetoso Diarhodon		2.67
Acetosità di Cederno		1.68
Acetosita di Limoni		2.68
Acqua Melata		1.66
Aegiptiaco di Mesue		2.151
Aegiptiaco di Gian de Vico		1.152
Aegiptiaco secondo Guido		1.152
Agarico Trociscato		1.126
Alipta muscata		1.127
Ambrosia d'Archibio		2.106
Ammorbidire		2.39
Antipatro		1.80
Apomelite di Philargio		1.66
Apostolorum d'Auicenna		2.151
Ardere le Medicine		1.42
Arrostire, friggere, e abronzare		2.41
Aromatico rosato		1.82
Aromatico Garyophyllato		2.82
Athanasia di Nicholao		1.107
Athanasia di Myihridate		1.107

B

Barbaro piccolo di Galeno		1.159
Barbaro grande		2.159
Basilicon maggiore		2.147
Basilicon minore		2.147
Benedetta semplice		2.94
Bottega dello spetiale		1.3.
Buono spetiale		1.3
	Castia	

Tauola .

C

Casia confetta	1.96
Casia comune	1.97
Catarticum Imperiale	1.102
Cerotti in generale	1.58
Cerotti in particolare	1.144
Cerotto Hydrelæo	1.156
Cerotto Oxelæo	1.156
Cerotto Oenclæo	1.156
Cerotto Diapipereos	2.156
Cerotto Diachalcite	2.156
Cerotto Diaquilon prima descrizione	1.157
Cerotto Diaquilon minore	2.157
Cerotto Diaquilon maggiore	1.157
Cerotto di Minio	2.157
Cerotto di Cerusa	2.157
Cerotto di Betonica	1.158
Cerotto Capitale del Carpi	1.158
Cerotto di Styrace mag.	1.158
Cerotto gratia Dei	2.158
Cerotto Diacadmia	2.158
Cerotto Diaireon	2.158
Cerotto Barbaro piccolo	1.159
Cerotto Barbaro grande	2.159
Cerotto Isis	3.159
Cerotto uerde di Macharione	1.160
Cerotto Diadittamno	1.160
Cerotto Oxycroceo	2.160
Cerotto di pelle Arietina	1.161
Chiarire le Medicine	2.50
Colare	1.50
Colorire	1.51
Conditi,	

Tauola .

Conditi,ò Conserue in generale	2.51
Conditi,ò Conserue in particolare	2.59
Confettione Anacardina	2.91
Confettione Anacardina diuerfa	1.92
Confettione d'Affa fetida	1.92.
Confettione Amech	2.98
Cose che nascono nelle acque	1.7
Crocomagma	2.125
Cuocere	2.40
Cygnio di Galeno	1.134
Cyphi di Democrate	2.125
Cyphoedes d'Andromacho	2.90

D

Delle qualitati che debbe hauere lo Speciale	1.3
Delle conditioni, che si ricercano alla Bottega	1.3
Delle maniere delle medicine semplici	2.3
Delle herbe nostrali	2.3
Delle herbe forestiere	1.4
Delle forestiere che non nascono ne nostri paesi	2.4
De fiori	2.4
De semi	1.5
De frutti	1.5.
Delle radici	2.5
De sughi	1.6.
De liquori, lagrime, & gomme	1.6
Delle scorze	2.6
De legni	2.6.
Delle medicine de gli animali	2.6.
Delle terre, metalli, e cose che nascono nel l'Acque	1.7.

De Sa-

Tauola.

De Sali	2.27
Delle preparationi delle medicine sempli- ci in generale	2.35
Del Purgare	2.35
Del Seccare	1.37
Dello Infalare	2.37
Dello Inhumidire	2.37
Del Nutrire le Medicine	1.38
Delle Infusioni in generale	1.38.& 2.52
Delle infusioni in parricolare	2.60.1.61
Del Dissoluere, e stemperare	1.39.
Dello struggere, e Liquefare	2.39
Dello Ammorbidire	2.39
Dello Indurire	1.40
Dello Scaldare	1.40
Del Tenere al Sole, sotto il Letame, Vinac- ce, & Sanfa	1.40.
Del Cuocere	2.40
Dell'Arostire, Friggere, & Abbronzare.	2.41
Dell'Ardere le Medicine	1.42
Dello spegnere, & estinguere	1.43
Del Pestare	1.43
Del Soppestare	1.44
Del Macinare	1.44
Del Disfare le Medicine	2.44
Dello stacciare	2.44
Del Lauare	1.45
Del Trarre i sughi	2.45
Del Trarre le Mucellaggini	2.47
Dello stillare	2.47
Del Trarre gli Olii	1.48
Dello spremere	1.59
Del Colare	1.50
Del	

Tauola.

Del Chiarire	2.50
Dello ftiumare	1.51
Del Colorire	1.51
Delle Medicine compofte, e Conferuatio- ne loro	2.51
De Conditì,ò Conferue in generale	2.51
De Còditì,ò Conferue in particolare	2.59
Delle Decottioni in generale	2.53
Delle Decottioni in particolare	2.60
De Robbi, Giulebbi, & Siropi in genera- le	1.54
De Robbi, Giulebbi, & Siropi in particu- lare	1.65
De Locchi in generale	2.54
De Locchi,ò uero Lincti ì particolare	2.77
De Lattouari in generale	1.55
De Lattouari in particolare	1.82
Delle polueri in generale	2.55
Delle polueri in particolare	1.10
Delle Pillole in generale	2.56
Delle Pillole in particolare	1.115
De Trocifci, & Sieffi in generale	2.56
De Trocifci, & Sieffi in particolare	1.124
De gli Olii in generale	1.57
De gli Olii in particolare	2.137
De gli Vnguenti, Impiaftri, i Cerotti in ge- nerale	1.58
De gli Vnguenti, Impiaftri, i Cerotti in par- ticulare	1.144
Delle Confiderationi, che debbe hauere lo Spetiale	2.58
Decottioni	2.60
Decottione di Capel venere	2.61
Decottione	

Tauola.

Decottione di Frutti	1.62
Decottione di Fumoterre	1.62
Decottione di Thymo	1.62
Decottione di Epithymo	2.62
Decottione di Mirobalani	1.63
Decottione di Stœcade	1.63
Decottione d'Eupatorio	2.63
Decottione comune	2.63
Decottione Fresca	1.64
Decottione Cordiale	1.64
Decottione Capitale	1.64
Decottione Pettorale	2.64
Decottione Carminatiua	2.64
Diuisione del Libro	2.1
Diacidonite di Galeno	2.59
Diacidonite purgante	1.60
Diamoron di Galeno	1.65
Diamoron di Nicholao	1.65
Diarheon	1.65
Diacarion	2.65
Diacodion semp.	2.77
Diacodion con Sapa	2.77
Diacodion Composto	2.77
Diadragante frigido	1.79
Diadragante calido	2.78
Diaireos semp.	2.80
Diaireos comp.	2.80
Diapenidion	1.81
Diahylopo	1.81
Diamusco dolce	1.83
Diarhodon Abbatis	2.83
Diatrion Sandalon	1.84
Diamargheriton frigido	2.84
Diamar-	

Tauola .

Diamargheriton calido	2.84
Diambra	1.85
Diatrion Pipereon di Galeno	1.87
Diatrion Pipereon di Mesue	1.87
Diaspoliticon di Galeno	2.87
Diacymino di Mesue	2.87
Diacymino di Nicholao	2.87
Diacalamento di Galeno	1.88
Diacalamento di Mesue	1.88
Diagalanga	2.88
Diacinnamomo	2.88
Diacurcuma	1.89
Diacurcumo minore	2.89
Dialacca	2.89
Dianiso	1.90
Dianthos	2.90
Diasena di Nicholao	1.95
Diasena di Gentile	1.95
Diasena'fresca di Rasis	2.95
Diacassia di Nicholao	1.96
Diacassia Magistrale	2.96
Diaprunis non solutiuo	1.97
Diaprunis solutiuo	2.97
Diacatholicon	2.97
Diapolypodio	1.98
Diacartamo	1.98
Diaphinicon	2.98
Diaturbith di Mesue	2.101
Diaturbith del Montagniana	1.101
Diamanna	2.102
Diarceuthidon, secondo Galeno	2.106
Diaspermaton, secondo Galeno	2.130
Diacorallo	1.134
Diaeletro	

Tauola.

Diaelectro di Galeno	2.132
Diarhodon di Nileo	1.134
Diarhodon di Mesue, sotto nome di Sief di Rose	2.134
Diaceno	1.135
Dialthea semp'.	2.149
Dialthea con Gomme	1.150
Difensiuo magistrale	1.151
Diameliloto d'Andromacho	2.152
Diapipereos di Galeno	2.156
Diachalcite, detto Palmeo	2.156
Diaquilon, prima descrizione	1.157
Diaquilon maggiore	1.157
Diaquilon minore	2.157
Diasandice, & è il Cerotto di Minio	1.157
Diacadmia di Galeno	2.158
Diaireon	2.58
Diadittamno di Galeno	1.160

E

Edycroo di Galeno	1.125
Egiptiaco di Mesue	2.151
Egiptiaco de Gian de Vico	1.152
Egiptiaco di Guido	1.152
Empiastri in generale	1.58
Empiastri in particolare	1.144
Empiastro di Meliloto	1.152
Empiastro di Meliloto di Andromaco	2.152
Empiastro Poliarchio	1.153
Empiastro Philargiano	1.153
Empiastro Martiato di Paulo	2.153
Empiastro Martiato di Nicholao	2.153
Empiastro Diafinicon caldo	1.154
Empiastro	

Tauola.

Empiastro Diaphinicon freddo	1.154
Empiastro de Baccis Lauri	2.154
Empiastro di Galeno	2.154
Empiastro di tre Farine	1.155
Empiastro di cinque Farine	1.155
Empiastro di Formeto di Democrito	1.155
Empiastro di Formento	1.155
Empiastro di Crusta panis	2.155
Empiastro di Calamento	2.155
Empiastro di Agli	2.155
Enneapharmaco di Ga. 1.147 Enelæo	1.156
Estinguere	1.43

F

Filonio Tharsense	1.108
Filonio Romano	1.108
Filonio Persico	2.108
Filargiano di Paulo	1.153
Friggere	2.41
Fiori	2.4
Frutti 1.5	

G

Giulebbi in generale	1.54
Giulebbi in particolare	1.65
Giulebbo Rosato	2.65
Giulebbo Violato	2.65
Gomme 1.6	
Gratia Dei	2.158

H

Herbe nostrali 2.3	Herbe forestiere 1.4
Herbe, che non nascono ne nostri paesi	2.4
Hedycroo di Galeno	1.125
Hydromele di Paulo	2.65
Hydromele diuerso di Paulo	2.65
Hydro rosato di Paulo	1.66
	Hiera

Tauola

Hiera semplice de otto rebus	2.92
Hiera composta	2.92
Hiera di Archigene	2.93
Hiera di Logadio secondo Actio	2.93
Hiera Logadion di Nicholao	1.94
Hydrelæo di Galeno	1.156

I

Impiastri in generale	1.58
Impiastri in particulae	1.144
Impiastro di Meliloto di Mesue	1.152
Impia. Diameliloto di Andromaco	2.152
Im. Poliarchio 1.153 Imp. Philargião	1.153
Impiastro Martiaton di Paulo	2.153
Impiastro Martiaton di Nicholao	2.153
Impiastro Diaphynicon caldo	1.154
Impiastro Diaphinicon freddo	1.154
Impiastro de Baccis Lauri	2.154
Imp. di Gal. 2.254 Imp. di tre farine	2.155
Impiastro di cinque farine	1.155
Impiastr. di Formento di Democrito	1.155
Impiastro di Formento simile	1.155
Impiastro di Crusta Panis	2.155
Impiastro di Calamento	2.155
Impiastro di Agli 2.155	Infalare 2.37
Inhumidire 2.37	Indurire 1.40
Infusioni ignale 1.38.2.52 & particu.	2.60
Infusioni di Siero 2.60. Infusi. di Sughi	1.61
Infusione di Hiera	1.61
Infusione di Rose; e Viole	1.61
Infrigidante di Gal. 1.144 Isis, secôdo Gal.	

2.159

L

Lacrime	1.6
Lattouari in generale	1.5

P

Lattoaro

Tauola.

Lattouari in particolare	1.82
Lattouaro de Baccis Lauri	1.91
Lattouaro de Cineribus	2.91
Latto. lenitiuo sotto nome di Diasena	2.95
Latto. di Sebesten 1.96 Latto. Elefcof	1.98
Lattouaro Amech	2.98
Lattouaro di fugo di Rose di Nic.	2.99
Lattouaro Rosato di Mesue	2.99
Latto. Indo mag. 2.99 Lat. Indo min.	1.100
Lat. di Psyllio 2.100 Lat. solutiuo	2.102
Lauare 1.45 Legni	2.6
Letificante di Galeno	1.86
Letificante di Rasis all'Almanfore	2.86
Liquori 1.6 Liquore per le ferite	2.143
Loch di Papaueri	1.78
Loch di Psilio	1.78
Loch di Farfara semp.	2.78
Loch di Farfara comp.	2.78
Loch Sano, & experto	1.79
Loch di Pino 1.79 Loch d'Antipatro	1.80
Loch di Prasio 1.80. Loch d'Orobi	1.80
Loch di fugo di Scylla	2.81
Loch simile	2.81
Loch ad Asma di Scylla	2.81
Loch di polmone di Volpe	1.82
Loch di Cartamo 1.82 M	
Macinare	2.44
Maniere delle Medicine semplici	1.3
Maniere delle Medicine composte	2.51
Martiató di Paulo 2.153 Mart. di Ni.	2.153
Medicine di Animali	2.6
Metalli, Terre, e cose di acqua	2.6
Miua semp. 1.60 Miua Aromatica	1.60
	Mithridato

Tauola

Mithridato di Andromacho	2.100.
Mithridato di Democrate	1.155.
Modo di trarre i sughi	2.45
Modo di trarre le mucellagini	1.47
Mondificatiuo magistrale	1.151.

N

Nutrire le medicine	1.38
---------------------	------

O

Oenelæo di Galeno	1.156
Olii in generale 1.57 Olii in partic.	2.137
Ol. Ros. cõe 2.137 Olio Ro. cõpleto	2.137
Olio Rosato secondo Paulo	1.138
Olio Rosato Omphacino	1.138
Olio di Cam. 1.138 Olio di cotogne	1.138
Ol. di Mastiche 2.138 Olio di Allen.	2.138
Olio di Méta 2.138 Olio Sábucino	2.138
Olio Populeo.	2.138
Olio di Gigli semplice	1.139
Olio di Gigli composto	1.139
Olio Irino di Mesue	1.139
Olio Irino di Nicholao	1.139
Olio di Alcanna	2.139
Olio Nard. semp. 2.138. Ol. Nar. cõp.	2.139
Olio Sáfucino 1.140 Olio Muscelli	1.140
Olio di Hyperico	2.140
Olio di Hyperico magistrale	2.140
Olio di Capperi 1.141. Olio Volpi.	1.141
Olio di Scorpioni semp.	2.141
Olio di Scorpioni comp.	2.141
Olio di Castoro 2.141 Olio d'Euph.	1.142
Olio di Costo 1.142 Ol. di Styrace	1.142
Olio di Papaueri	2.142
Olio di Mandragore	2.142

P 2 Olio

Tavola.

Ol. di Nimphea	2.142	Ol. di Morti.	2.142
Ol. di Lóbri.	1.143	Ol. Balsamino	1.143
Ol. di Balsamo	1.143	Oxelæo	1.156
Oxycroceo	2.160	Oxymele semp.	1.66
Oxyme. cõp.	2.66	Oxyme. scillitico	1.67
Oxyzacchara semp.			1.68
Oxyzacchara cõp.	1.68	P	
Parte prima del Ricettario			1.3
Parte seconda	2.59	Parte terza	1.162
Paulino secondo Galeno			2.107
Palmeo di Gal.	2.156	Pestare	1.43
Philonio Tarsense			1.108
Phil. Roma.	1.108	Philonio Persico	2.108
Philargiano di Paulo			1.153
Pillole in generale	2.56	Pill. in part.	1.115
Pillole Becchiche di Mesue			1.115
Pillole Becchiche di Rasis			1.115
Pillole Becchiche bianche			2.115
Pillole Becchiche emplastiche			2.125
Pillole Becchiche con Therebêthina			2.115
Pillole comuni			2.115
Pillole contro à peste			1.116
Pillole di Hiera semp.			1.116
Pillole di Hiera con Agarico			1.116
Pillole di M. Antonio da Scarperia			1.116
Pillole da Matrice			2.116
Pillole di Gal. simili alle Alephâgine			2.116
Pillole Alephangine			1.117
Pillole de Tribus			2.117
Pillole di Rheubarbaro di Mesue			2.117
Pillole Mastichine del Conciliatore			2.117
Pillole Assaiaret			2.117
Pillole di Fumo terre			1.118
		Pillole	

Tauola

pillole di Agarico	1.118	pil. Agrega.	2.118.
pillole Sinequibus	2.118	pillo. Lucis	1.119
pillole Aureæ			2.119
pillole Aureæ Turbithate			2.119
pillole Cochie			2.119
pillole di Hermodattili			1.120
pillole di Colocynthida			1.120
pillole Alahandal di Mesue			1.120
pil. di Turbith, sotto nome di Stoma.	2.120		
pillole Inde			2.110
pil. Fetide mag.	2.120	pil. Fetide mi.	1.121
pil. Arabiche	1.121	pil. di Serapino	2.121
pil. di Bdellio	2.121	pil. di Sarcocolla	2.121
pil. di Euph.	1.122	pil. di Opopanace	1.122
pillole di Lapide Lazuli			2.122
pillole di Lapide Armeno			ibidem
Pillole di sex rebus			ibidem
pil. d'Otto rebus	1.123	pil. di Oppio	ibid.
Pillole di Cynoglossa			ibidem
pillole di Arnoglossa			2.123
pillole di Styrace di Mesue			ibidem
pillole di Styrace di Galeno			ibidem
pil. simili ibid.		pillo. Harmonie	ibidem
pillole di Scribonio			1.124
Pliris Arcoticon			2.85
Poluere in genere	2.55	& in partic.	1.110
poluere da Ventosita			ibidem
poluere da Ventosita altra			ibidem
poluere di Sena preparata			ibidem
poluere di Turbith			2.110
poluere di Turbith di Auicenna			ibid.
poluere Laffatiua			ibid.
poluere da Supposte commune			ibid.
P 2		poluere	

Tavola

poluere da Supposte acuta	1.111
poluere da Supposte, & leuare il dolore	ibi.
poluere Capitale calda	ibid.
poluere Capitale Temperata	2.111
poluere da nettare i denti	ibid.
poluere contro à peste	2.112
poluere contro à peste diuersa	ibid.
poluere da Rognia commune.	1.113
poluere da Rognia di Nicholao	ibid.
poluere Cephalica	2.113
Vn'altra secondo Galeno	ibid.
Vn'altra di Xenocrate	ibid.
Vn'altra di Triphone	ibi.
Pol. Costrettiua	1.114
pol. Emplastica	ibi.
Vn'altra	ibi.
pol. da Incarnare	ibid.
pol. da ritenere il sangue	2.114
Vn'altra	ibi.
Populeon unguento	2.149
Populeo Olio	2.138
Poliarchio secondo Galeno	1.153
Preparazioni delle medicine semplici	2.35
Precetti per lo spetiale	2.58
Precipitato di Gian de Vico	2.114
Proemio	1.2
Purgare le Medicine	2.35

Q

Qualitadi del buono spetiale	1.3
Qualitadi della Bottega dello spetiale	1.3
Quello, che debba usare lo spetiale nello amministrare le Medicine	2.58

R

Radici	2.5
Ramich di Mesue	2.117
Requie di Nicholao	1.109
Robbi in generale	1.54
Robbi in particolare	1.65
Sali	

Tauola.

S

Sali 2.27	Scorze 2.6	Scaldare 1.40
Secheniabin		66
Seconda parte del Ricettario		2.59
Seccare 1.37		Semi 1.5
Semplici per ordine d'Alfabero		1.7
Sieffi in generale 2.56	Sieffi in part.	1.124
Sief bianco di Gal.detto Trypherum		2.133
Sief bianco di Mesue		ibid.
Vn'altro simile		ibid.
Vn'altro simile di Galeno		1.134
Sief Cygnio di Galeno		ibid.
Sief Diarhodon di Nileo		ibid.
Sief Diarhodon di Mesue sotto nome di		
Sief di Rose		2.134
Sief di Incenso		ibid.
Vn'alto simile		ibid.
Sief Nardino		ibid.
Sief Diacono 1.135	Sief d'Hæmatite	ibid.
Sief di Myrrha		ibid.
Sief uerde d'Antheo		2.135
Vn'altro simile		ibid.
Vn'altro simile		ibid.
Sief rosso di Mesue		1.136
Sief rosso di Gal. ibid.	Sief giallo	ibid.
Sief di Corno di Ceruio		ibid.
Vn'altro 2.136	Sief di Liuiano	ibid.
Vn'altro simile		1.137
Sief di Piombo		ibid.
Siroppi in generale 1.54	Sir.in partic.	1.65
Siroppo di Agresto		1.54
Siroppo Rosato recente, ò uero fresco		2.65
Siroppo Rosato solutiuo		2.68
	Siroppo	

Tauola.

Siroppo di Nimphea di Nicholao	1.75
Sir di Nimphea di Franc. pedemótano ibi.	
Siroppo di Papaueri semp.	2.75
Siroppo di Papaueri comp.	ibid.
Siroppo d'Eupatorio	1.76
Siroppo di Polypodio	ibid.
Siroppo di Pomi semp.	2.76
Siroppo di Pomi fapor.	ibid.
Siroppo d'Hermodattili	1.77
Soppeltare 1.44	Sotera di Paulo 2.109
Spegnerè, & estinguere	1.43
Spremere	1.50
Sperie da Pitima cordiale fresco	2.111
Vn'altro caldo	1.112
Vn'altro temperato	ibid.
Spetie da pittima da fregato caldo	2.112
Vn'altro fresco	ibid.
Stracciare 2.44	Stillare 2.47
Stemperare 1.39	Struggere 2.39
Stiumare 1.51	Sughi 1.6

T

Tenere al sole, sotto il letame, uinacce, e sanfa	1.40
Terre, metalli, e cose d'acqua	2.6
Terza parte del Ricertario	1.162
Tetrapharmaco di Galeno	2.147
Theriaca di Andromacho	1.103
Theriaca Diatesferon	1.105
Trrare i sughi	2.45
Trrare le Mecellagini	1.47
Trarre gli Olii 1.48	Triphera persica 1.101
Triphera magna	2.108
Thripherum Sief di Ganeno.	2.33
	Vn'altro

Tauca

Vn'altro simile

Triapharmaco crudo	I. 134
Trocisci in generale	I. 147
Trocisci in particolare	2. 56
Trocisci di Vipera	I. 124
Trocisci di Scylla	I. 124
Trocisci Hedycroi	I. 125
Trocisci Crocomagma	ibid.
Trocisci Cyphi	2. 125
Trocisci Alahandal	ibid.
Trocisci d'Agarico	ibid.
Trocisci Diarhodon di Nicholao	I. 126
Trocisci Diarhodon di Mesue	ibid.
Trocisci di Rose	2. 126
Trocisci di Camphora	ibid.
Trocisci di Gallia muscata	ibid.
Trocisci di Rheubarbaro	I. 127
Trocisci di uiole	2. 127
Trocisci di legno aloe	I. 128
Trocisci di Croco	ibid.
Trocisci d'Eupatorio	2. 128
Trocisci di Affentio	ibid.
Trocisci di Anici	ibid.
Trocisci Epatichi	I. 129
Trocisci di Mandorle amare	ibi.
Trocisci di Capperi	ibid.
Trocisci di Myrrha	2. 129
Trocisci di Laccha	ibid.
Trocisci di Berberi	I. 130
Trocisci di Spodio	ibid.
Trocisci Diaspermaton	ibid.
Trocisci di Coralli	2. 130
Trocisci di Coralli di Galeno	ibid.
	I. 131
Trocisci	

Tauola.

Trocisci di Terra sigillata	ibidem
Trocisci di Carabe	2.131
Trocisci Diaelestro	ibid.
Trocisci Stella	1.132
Trocisci Aster	ibid.
Trocisci di Alkekengi	2.141
Trocisci di Andronio	1.135
Trocisci di Polida	ibidem
Trocisci di Musa	ibid.
Trocisci di Minio	2.133

V

Vnguenti in generale	1.58
Vnguenti in particolare	1.144
Vnguento Infrigidaute	ibid.
Vnguento Pettorale	ibidem
Vnguento da Stomaco	ibidem
Vnguento da Vermini	2.134
Vnguento da Occhi	ibid.
Vn'altro diuerso	1.145
Vnguento da fuoco	ibid.
Vn'altro	
Vnguento Arthanita	ibid.
Vnguento Rosato	2.145
Vnguento Sonnifero	1.146
Vnguento Bianco sotto nome d'unguento di Cerusa	ibid.
Vnguento di Tutia	2.146
Vnguento di Tutia di Nicholao	ibid.
Vnguento di Lithargyrio	1.147
Vnguento Tripharmaco	ibid.
Vnguento da Rognia	ibid.
Vnguento di Minio	ibid.
Vnguento di Minio camphorato	1.147
Vnguento	

Tanola

Vnguento Tetrapharmaco	ibid.
Vnguento Basilicon minore.	ibid.
Vnguento Basilicon mag.	ibid.
Vnguento Fufcho di Nicholao	1.148
Vnguento Fufcho	ibid.
Vnguento di Madrefelua	2.148
Vnguento di Madrefelua del Carpi	ibid.
Vnguento Capitale del Conciliatore	ibid.
Vnguento di Calce	1.149
Vnguento Populeo	2.149
Vnguento di Althea	ibid.
Vnguento di Althea con Gomme	1.150
Vnguento della Conteffa	1.150
Vnguento Sandalino	2.150
Vnguento Difenuo	1.151
Vnguento Mondificatiuo	ibid.
Vnguento Verde	2.151
Vnguento Apostolorum	ibid.
Vnguento Aegiptiano	ibid.
Vn'altro di Gian de Vico	1.152
n'altro fecondo Guido	1.152

I L F I N E.

I N V I N E G I A ,

Appreffo Vincenzo Valgrifi.

M D L X